

I) NOME DO PRODUTO

" **Borrego de Montemor-o-Novo** ", Também designado pela sigla "BMN".

II) DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O produto a ser beneficiado pela Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**", consiste na carcaça/carne proveniente de borregos de raça Merino Branco Regional, produzidos numa região com características pascícolas particulares existente em torno de Montemor-o-Novo, mediante o método de produção tradicional desta região.

As carcaças e a carne protegidas sob a Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**" deverão possuir as seguintes características:

- **Peso da carcaça:** Compreendido entre 9 e 12 Kg.
- **Conformação da carcaça:** Na grelha de classificação PORT, serão admitidas as classificações P, O ou T, na grelha de classificação EUROP, serão admitidas as classificações U, R ou O (Anexo A).
- **Estado de gordura da carcaça:** Na grelha de classificação PORT, serão admitidas as classificações 2 ou 3, na grelha de classificação EUROP, serão admitidas as classificações 2, 3 ou 4 (Anexo A).
- **Características da gordura:** Gordura de cobertura e cavitária de cor branca e consistência firme.
- **Características organolépticas da carne:** Carne tenra com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura suave, detentora de um « flaveur » característico não demasiado intenso.

III) ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica, na qual tem lugar a produção integral dos borregos que dão origem à carcaça/carne beneficiada pela Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**", está definida pela existência de um ecossistema característico onde se produzem ovinos de uma forma particular.

Estão englobadas nesta área freguesias dos concelhos de Montemor-o-Novo, Évora, Arraiolos e Mora, totalizando uma área de 138.436 ha.

No Anexo 1 discriminam-se as freguesias abarcadas e respectivas áreas.

IV) ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO:

A tradição do Borrego de Montemor-o-Novo perde-se no tempo.

As características diferenciadas desta carne, devem-se fundamentalmente ao desenvolvimento de uma interrelação crescente entre factores naturais e humanos ao longo do tempo:

- Aptidão pascícola, forrageira e silvícola desta região;
- Raça ovina explorada, o Merino Branco Regional;
- Técnica de produção desenvolvida de acordo com as condições naturais existentes e as preferências regionais de consumo.

Montemor-o-Novo encontra-se inserido numa região de aptidão pecuária por excelência. A área geográfica demarcada (Anexo 1 e 2) é identificada por uma uniformidade relativamente às seguintes características fito - edafo - climáticas:

- Ecológicas:
 - Zona fito-climática definida como Submediterrânea (SM.IM), com os seguintes povoamentos autófitos: Azinheira (*Quercus rotundifolia*); Sobreiro (*Quercus suber*); e Zambujeiro (*Olea europaea, sylvestris*). (Anexo 3);
- Pedológicas:
 - Zona composta por Luvisolos órticos com alguma presença de Luvisolos gleizados álbicos e Cambissolos éutricos (Anexo 4). Caracterizam-se por: Inexistência de horizonte B impermeável o que lhes confere boa capacidade de drenagem (encharcamento reduzido); boa condutividade hidráulica e boa capacidade de retenção de água (evapotranspiração real média anual entre 450 e 600 mm, Anexo 5); baixa taxa de erosão; e por um pH ligeiramente ácido, entre 5,6 e 6,5 (Anexo 6);
- Climatológicas:
 - Precipitação - Zona definida por uma quantidade total de precipitação compreendida entre 600 e 800 mm anuais (Anexo 7) e por um número de dias no ano com precipitação igual ou superior a 1,0 mm compreendido entre 50 e 75 (Anexo 8);

- Temperatura - As Temperaturas médias nesta zona variam entre 8,1°C e 23,0°C, as máximas ao longo do ano variam entre 13,4°C e 32,0°C e as mínimas entre 2,8°C e 13,9°C. O número médio de dias com observação de geada é de 5.
- Radiação Solar - Zona definida por uma quantidade total de radiação global média anual compreendida entre 145 e 150 kcal/cm² (Anexo 9);
- Fitológicas:
 - Distribuição de Azinheira e Sobreiro - Zona caracterizada por dominancia de ambas as espécies Azinheira (*Quercus rotundifolia*) e Sobreiro (*Quercus suber*). A coexistência destas espécies deve-se fundamentalmente às características diferenciadas dos solos desta zona, em particular no que se refere à drenagem e capacidade de retenção de água (Anexo 10);
- Agro - florestais:
 - Utilização do solo - Zona caracterizada por uma utilização agro - florestal através de consociações do tipo Arbóreo - arvenses (Anexo 11).

As características fito - edafo - climáticas desta área geográfica, em conjunto com o "homem" que as explora definem um ecossistema onde se desenvolve uma pastagem constituída por uma associação de espécies pascícolas anuais, bem delimitada e extremamente diferenciada.

A área geográfica delimitada caracteriza-se por uma pastagem uniforme, de alta qualidade, equilibrada em gramíneas e leguminosas e de elevada capacidade produtiva onde se associam as seguintes espécies:

- Gramíneas, (Géneros) : *Agropyrum*, *Alopecurus*, *Avena*, *Bromus*, *Dactylis*, *Lolium*, *Phalaris*, e *Poa* ;
- Papilionáceas ou Leguminosas (Géneros): *Medicago*, *Ornithopus*, *Scorpiuros*, *Trifolium*, e *Vicia*.

A etnia Merina conhece-se nesta região desde a época de Marquês de Pombal, representando na actualidade, a raça Merino Branco Regional, cerca de 80% do efectivo ovino existente área.

O Merino Branco Regional compartilha as pastagens desta zona fundamentalmente com a espécie bovina, sendo explorado na sua aptidão cárnica em regime extensivo a semi-extensivo.

A aptidão pascícola desta região em conjugação com o bom aproveitamento da mesma pela raça Merino Branco Regional, são responsáveis, desde à longa data, pelo encarar da produção ovina nesta zona, senão como actividade principal, como actividade paralela à cerealífera. Assim a exploração ovina na região de Montemor-o-Novo, contrapõe-se ao que se passa na maioria das restantes zonas do Baixo e Alto Alentejo, onde esta actividade se desenvolveu como marginal à produção cerealífera. Este facto foi, em grande medida, responsável pelo desenvolvimento, ao longo do tempo, de técnicas de manejo (método de produção) próprias desta região, para o que também contribuíram em larga escala as preferências locais de consumo.

V) CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, ABATE E COLOCAÇÃO NO MERCADO

A produção, transporte, abate e colocação no mercado dos produtos beneficiados pela Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**" deverá cumprir todas as disposições legais aplicáveis, nacionais e comunitárias, em vigor.

a) Condições específicas de Produção:

A produção é efectuada nos moldes Tradicionais.

- Área de produção: Os borregos candidatos à Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**", deverão nascer e criar-se em explorações situadas no interior da área geográfica delimitada.
- Raças permitidas: Animais pertencentes à raça Merino Branco Regional.
- Sistema de produção: São admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, devendo-se verificar-se obrigatoriamente, um regime de produção ao ar livre. São excluídos encabeçamentos superiores a 6 cabeças adultas/ha. No caso de existência de instalações de produção, estas serão regularmente desinfectadas e branqueadas.

- Alimentação e Promotores de Crescimento: A alimentação dos borregos será efectuada através do leite materno, (mínimo 60 dias), pastagens (naturais ou semeadas), forragens (fenos e silagem), agostadouros (restolhos), bolota e lande. A administração de concentrados compostos por cereais, proteaginosas, bagaços de oleaginosas, luzerna desidratada, repiso de tomate, polpas de tubérculos, e complementos minerais, será permitida, em determinadas épocas do ano, pelo Agrupamento. Esta situação será comunicada ao Organismo Privado de Controlo e Certificação afim de este poder controlar as condições de administração e as características qualitativas dos concentrados. O efectivo produtor alimentar-se-á de pastagens e forragens complementadas em determinadas épocas por concentrado constituído pelos alimentos atrás descritos.

O concentrado pode ser realizado na exploração ou adquirido no mercado. Todos os concentrados utilizados na alimentação dos borregos ou do efectivo produtor devem ser objecto de análise e aprovação por parte do Organismo Privado de Controlo e Certificação, nomeadamente no que se refere à fórmula de composição e quantidade a administrar.

O aprovisionamento de água e alimentos, respeitará sempre as regras mínimas de higiene.

É interdita, em absoluto, a utilização de qualquer promotor de crescimento, como anabolizantes, hormonas, produtos similares, naturais ou artificiais.

- Profilaxia e Sanidade: O efectivo deverá estar saneado pelo Agrupamento de Defesa Sanitária operante na zona da exploração, sendo o produtor aderente obrigado a cumprir o plano sanitário delineado pelo respectivo A.D.S..

É interdito o uso de cocidiostáticos enquanto promotores de crescimento.

Todos os tratamentos sanitários serão obrigatoriamente interrompidos pelo menos sete dias antes da data de abate. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento excluirá o animal em causa do processo de certificação.

- Idade de Abate: Os borregos são abatidos entre os 90 e os 120 dias de idade. Serão entregues por parte do produtor aderente, mensalmente e durante os períodos de parição, declarações de nascença de borregos candidatos a certificação.

b) Condições específicas de Transporte:

- Transporte de Animais: O transporte para o local de abate far-se-á evitando ao máximo, o "stress "dos animais. O percurso será sempre o mais curto possível e a sua duração não deverá exceder as 8 horas. É interdita a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carregamento dos animais é efectuado através de cais ou rampas. Para fazer avançar os animais poderão utilizar-se agulhões eléctricos, mas nunca bastões ou quaisquer outros métodos agressivos que lesem os animais. O desembarque será efectuado segundo normas idênticas.

É obrigatório um período de repouso pré-abate de pelo menos 12 h, em locais próprios, convenientemente arejados e apenas com água limpa à disposição.

c) Condições específicas de Abate e Maturação da Carne:

- Abate: Só serão admitidos abates em matadouros reconhecidos pela C.E.E., ou pertencentes à Rede Nacional de Abate.

Os animais candidatos à certificação serão abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados, após entrada no matadouro dos animais de cada exploração.

A insensibilização dos animais pré-abate é obrigatória. A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização. A cadeia de abate deve ser ininterrupta e o mais breve possível, de modo a diminuir o risco de contaminação microbiana.

Estará presente um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação, ou um seu representante devidamente credenciado, no momento do abate.

- Maturação da carne: As carcaças devem permanecer, após abate, entre 0 a 24 horas a 7 °C ($\pm 1^\circ\text{C}$), dependendo a duração deste período das condições de desenvolvimento microbiano existentes. Proceder-se-á seguidamente ao arrefecimento gradual até 2 °C.

É absolutamente interdita a congelação de carcaças certificadas.

A carne beneficiada pela Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**" apenas pode ser colocada à venda 72 horas após o abate.

d) Condições específicas de colocação no mercado

A carne beneficiada pela Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**" pode ser colocada no mercado sob as seguintes formas:

- Peças não embaladas.

A comercialização de carne em peças não embaladas, crua ou preparada, obriga à exclusividade por parte das entidades comerciais (Talhos, Restaurantes, Unidades Hoteleiras, Empresas de Catering, etc...)

- Peças embaladas.

Cada embalagem de carne é identificada por uma marca de certificação, colocada de forma inviolável.

A carne certificada embalada é colocada no ponto de venda, sempre separada de qualquer outra e em local devidamente identificado.

O trabalho de desmancha das carcaças em peças a embalar, será efectuado em séries completas num momento fixo do dia ou semana, sempre na presença de um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação, ou um seu representante devidamente credenciado.

VI) GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA, CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, ABATE E COLOCAÇÃO NO MERCADO DO PRODUTO

- As explorações ovinas produtoras do borrego beneficiado pela indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**", estarão situadas no interior da área geográfica delimitada.
- Os produtores assumirão um compromisso escrito, comprovando a produção integral dos borregos, beneficiados pela Indicação Geográfica " **Borrego de Montemor-o-Novo**", no interior da área geográfica, bem como o cumprimento das condições específicas de produção.

- É implementado um sistema de identificação dos animais (Borregos candidatos e reprodutores), bem como um sistema de registos da evolução do efectivo e nascimentos.

Sistema de Identificação de Reprodutores: Brinco plástico colocado na orelha esquerda, contendo, respectivamente, as seguintes informações: N° de Produtor (3 dígitos), siglas BMN e N° de ordem. Identificação executada pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Sistema de Identificação de Borregos candidatos: Brinco plástico colocado na orelha esquerda, contendo, respectivamente, as seguintes informações: N° de Produtor (3 dígitos), siglas BMN e N° de ordem. Identificação executada após a nascença pelo produtor.

Sistema de registo de evolução do efectivo reprodutor: o produtor será responsável por manter actualizado o registo de evolução do efectivo reprodutor, fornecido pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, o qual deve conter a seguinte informação:

- N° de identificação
- Sexo
- Data de Identificação e registo
- Práticas profilácticas e sanitárias efectuadas
- Data abandono da exploração e destino

Sistema de registo de nascimentos: o produtor será responsável por manter actualizado o registo dos nascimentos, fornecido pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, o qual deve conter a seguinte informação:

- N° de identificação
- Sexo
- N° de identificação do progenitor feminino
- Data de parto
- Práticas profilácticas e sanitárias efectuadas
- Data abandono da exploração e destino

- O Organismo Privado de Controlo e Certificação indigitado, bem como entidades competentes e credíveis, por este contratadas, assegurarão, mediante um plano de controlo e certificação, a identificação do produto ao longo de todo o seu ciclo produtivo, bem como a conformidade dos procedimentos efectivamente praticados pela totalidade dos intervenientes económicos, com as condições específicas de produção, transporte, abate e colocação no mercado.
- Os animais com destino aos centros de abate serão identificados individualmente com o número de exploração e deverão ser acompanhados pelas respectivas guias de transporte e sanitária, conforme legislação em vigor.

VII) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

As carcaças aprovadas pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação da Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**" serão identificadas através da colocação de um carimbo (ou selo plástico inviolável), conforme anexo B, em 8 locais ao longo da mesma. Cada carcaça, será ainda identificada por um selo de certificação de carcaças, numerado, onde consta o logotipo adoptado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação para identificar a Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**".

As peças embaladas serão identificadas por um selo de certificação de peças, numerado, onde constará o logotipo adoptado.

VII) EXIGÊNCIAS ESPECIAIS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

A produção, transporte, abate e colocação no mercado dos produtos beneficiados pela Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**" deverá cumprir todas as disposições legais, em vigor, aplicáveis, nacionais e comunitárias.

IX) É indigitado como Organismo Privado de Controlo e Certificação da Indicação Geográfica "**Borrego de Montemor-o-Novo**" a APORMOR, Associação de Produtores de Bovinos, Ovinos e Caprinos da Região de Montemor-o-Novo.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "ACOMOR - Agrupamento de Produtores de Montemor-o-Novo, S.A." propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "Borrego de Montemor-o-Novo", a "APORMOR, Associação de Produtores de Bovinos, Ovinos e Caprinos da Região de Montemor-o-Novo".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A APORMOR, Associação de Produtores de Bovinos, Ovinos e Caprinos da Região de Montemor-o-Novo é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "Borrego de Montemor-o-Novo".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)