

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(97/C 109/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5º

DOP ( ) IGP (X)

Número nacional do processo: 75/96

**1. Serviço competente do Estado-membro:**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Endereço: Av. Defensores de Chaves, nº 6  
P-1000 Lisboa  
Telefone: (351-1) 357 92 76  
Telefax: (351-1) 353 58 72

**2. Agrupamento requerente:**

- a) Nome: Carnovina — Agrupamento de Produtores Agro-pecuários, SA
- b) Endereço: Prolongamento à Rua de S. Paulo, 36 Armazém das Lãs  
P-7800 Beja  
Telefone:
- c) Composição: Produtores/transformadores (X), outros ( )

**3. Tipo de produto:** Carne fresca e miudezas. Classe 1.1

**4. Descrição do caderno de especificações e obrigações:**

(resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

- a) *Nome:* Borrego do Baixo Alentejo — Indicação geográfica
- b) *Descrição:* carcaças com peso compreendido entre 8 e 10 quilogramas ou entre 10,1 e 13 quilogramas quando classificadas, respectivamente, nas categorias B ou C do Regulamento (CE) nº 1278/94 do Conselho, apresentando um tecido muscular bem desenvolvido, firme e compacto e com um mínimo de consistência nas fibras e tecido conjuntivo. Quanto à conformação, as carcaças devem obter a classificação de conformação E, U, R ou O, e quanto ao estado de gordura da carcaça a classificação 2, 3 ou 4, de acordo com a grelha de classificação EUROP. As gorduras de cobertura e cavitárias têm cor branca e consistência firme, apresentando a carne uma textura tenra e com grande suculência, decorrente de infiltração de gordura a nível inter e intramuscular, bem como um «flavour» *sui generis*.
- c) *Área geográfica:* a área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos borregos do Baixo Alentejo está circunscrita aos concelhos de Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa, Viana do Alentejo e Vidigueira, e algumas freguesias dos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Mourão, Odemira, Portel e Santiago do Cacém.

- d) *Prova de origem*: só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações agrícolas que, cumulativamente, estejam localizadas no interior da área geográfica de produção, disponham de sistema de registos (livro de rebanho) e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados, cumpram todas as regras relativas à alimentação e sanidade dos animais e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado «Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Baixo Alentejo», o qual inclui também normas relativas ao abate, desmancha e apresentação comercial das carcaças e da carne.
- e) *Método de obtenção*: a carne e as miudezas são obtidas a partir do abate, aos três a quatro meses de idade, de borregos das raças autóctones Merina e Campaniça e dos seus cruzamentos com outras raças do tronco Merino. Os animais dão entrada no matadouro 12 a 24 horas antes do abate, permanecendo esse tempo em jejum, sendo-lhes fornecida, no entanto, água *ad libitum*. Antes do abate são insensibilizados. O enxugo das carcaças é feito a uma temperatura nunca superior a 15 °C e com uma corrente de ar não muito intensa. As carcaças e as miudezas são arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantidas a uma temperatura igual ou inferior a 7 °C para as primeiras e a 3 °C para as segundas. A desmancha e embalagem das peças só pode ocorrer em instalações licenciadas e a temperatura igual ou inferior a 12 °C. A carne de borrego do Baixo Alentejo é colocada à venda, após refrigeração, de pelo menos 24 horas, com uma temperatura interna de 7 °C.
- f) *Relação*: as características diferenciadas desta carne em tudo se devem à conjugação da especificidade pascícola, forrageira e silvícola desta região, às raças ovinas exploradas, nomeadamente a Merina e a Campaniça, e às técnicas de produção desenvolvidas de acordo com as preferências regionais de consumo e principalmente com as condições fito-edafo-climáticas existentes nesta área. A região possui uma longa e velha tradição ligada ao pastoreio. Muito antes dos árabes e portugueses aqui se fixarem, já este era o modo de vida dos povos que aqui viveram. Os vestígios arqueológicos atestam-no claramente. As escavações realizadas nesta zona têm fornecido inúmeros artefactos relacionados com a tecelagem. Os informes dos autores da antiguidade (Avieno, Plínio e Políbio) referem-se à quantidade e qualidade das lãs do «Conventus Pacencis», região na qual estava integrado o Baixo Alentejo. Os árabes desenvolveram este modo de vida, tal como se pode verificar nas inúmeras palavras de sua influência ligadas ao maneio das ovelhas e à feitura do queijo. Ainda hoje estão vinculados nos «costumes» das nossas gentes referências à presença secular destes animais no Baixo Alentejo, nomeadamente na gastronomia extremamente apreciada, onde poderemos destacar a «Perna de borrego assada à alentejana» e o «Ensopado de borrego à pastora» dentre muitos outros pratos igualmente tradicionais.
- g) *Estrutura de controlo*:
- Nome: ACOS — Associação de Criadores de Ovinos do Sul  
Endereço: Rua Cidade de S. Paulo, ap. 296  
P-7801 Beja Codex
- h) *Rotulagem*: menção obrigatória: Borrego do Baixo Alentejo — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada, da qual consta também o nome do produto e o nome da entidade certificadora. Os modelos de rótulo e de marca constam do Caderno de Especificações.
- i) *Exigências nacionais*: Despacho nº 94/96, publicado no *Diário da República* nº 189, IIª série, de 16 de Agosto de 1996, estabelece as principais regras de produção e características do borrego do Baixo Alentejo bem como estipula a sua área geográfica de produção.

Nº CE: PT 0032 96 09 16

Data da recepção do processo completo: 16 de Setembro de 1996