

II — Alimentos para animais

A alimentação é feita à base do aproveitamento dos recursos forrageiros, pasto e palhas e, ainda, da tradicional moinha (glumas e glumelas dos cereais com algum grão à mistura), sempre no interior da área geográfica. No Inverno e no Verão, se a quantidade de pastagem é insuficiente para as necessidades dos animais, recorre-se às forragens conservadas (fenos, e ou silagens) obtidas na área geográfica. Pode ainda recorrer-se aos suplementos alimentares (concentrados de sementes naturais, sob a forma de tacos ou granulados), formulados para o efeito, exógenos ou não à região. Estes suplementos alimentares de origem vegetal não ultrapassam os 2% do total do peso vivo do animal.

III — Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Nascimento, criação e abate. As características psíquicas e fisiológicas dos animais da raça brava de lide, nomeadamente o temperamento nervoso e de grande agressividade e o comportamento perante situações estranhas ao seu *habitat*, determinam que em situações adversas entrem facilmente em stress.

Assim, os animais da raça brava de lide são obrigatoriamente abatidos no dia em que dão entrada nas instalações de abate, independentemente do dia do ano.

IV — Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

Desmancha, corte, preparação e acondicionamento. Tendo presentes os factores etológicos específicos destes animais e os efeitos perniciosos do stress sobre a qualidade das carcaças, torna-se necessário um conhecimento especializado para verificar da aptidão das carcaças para a desmancha, corte, preparação e fiação.

Assim, estas operações só podem ser realizadas em unidades localizadas no interior da área geográfica definida, já que necessitam de acompanhamento e verificação especial, efectuada por profissionais habilitados.

Para evitar quaisquer riscos microbiológicos, as peças desmanchadas, fatiadas ou preparadas são imediatamente acondicionadas, pelo que esta operação também só pode ocorrer na área geográfica.

V — Regras específicas relativas à rotulagem

Independentemente da forma de apresentação comercial, e cumpridos os demais requisitos legais, da rotulagem constam sempre as seguintes menções:

Carne de Bravo do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida (complementado pelo logótipo Europeu);

Logótipo da Carne de Bravo do Ribatejo:



Identificação do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto;

Marca de certificação ou de conformidade;

Denominação de venda — Carne de Bravo do Ribatejo DOP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada carne de bravo do Ribatejo, mesmo na sequência de processos de elaboração e preparação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logótipo comunitário, desde que a carne de bravo do Ribatejo, certificada como tal, constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final e constitua a componente maioritária em peso da categoria «carnes» e os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo agrupamento de produtores gestor.

O mesmo agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm de ser

controlados pelo organismo privado de controlo (OPC) relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

Nestas circunstâncias, é vedado o uso do logótipo comunitário e de quaisquer outros logótipos ou menções que explorem a reputação da DOP.

VI — Delimitação concisa da área geográfica

Todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre e Santarém e os concelhos de Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola, Montijo, Palmela, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, os concelhos de Alenquer, Arruda dos Vinhos, Azambuja e Vila Franca de Xira do distrito de Lisboa e apenas o concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda a freguesia de Arazede no concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra.

VII — Relação com a área geográfica

1 — Especificidade da área geográfica

A área geográfica é em grande parte dominada pelo montado de sobre, azinho e carvalho, por pastagens naturais, vegetação espontânea com características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. São exemplos desta vegetação espontânea as giestas, xaras, urzes e cardos, constituindo um alimento extremamente importante na dieta alimentar destes animais especialmente na época do Inverno, vulgarmente designada por invernadouro. A região tem um ecossistema característico (grandes amplitudes térmicas anuais, com verões muito quentes e secos e invernos muito frios). Existe um saber fazer específico ligado à condução dos animais de raça brava de lide, sendo obrigatoriamente feita «a cavalo», face à bravura e poder dos bovinos. Também é característico o regime de transumância entre explorações extensivas, procurando as melhores pastagens e o bem-estar dos animais. De grande especificidade e particularidade, denotando a necessidade de grande conhecimento e sensibilidade são as operações inerentes à selecção dos animais ao longo da sua vida e, em particular, a escolha das fêmeas para reprodução aos 3 anos de idade (selecção de bravura) e dos machos pelo comportamento durante a lide.

2 — Especificidade do produto

A carne de bravo do Ribatejo tem cor vermelho cereja escuro brilhante característica e é macia consistente, suculenta e tem mastigabilidade apreciável. De gosto acentuado e persistente, apresenta gordura infiltrada no músculo, com marmoreado próprio e característico, contribuindo para a suculência, sabor e mastigabilidade.

VIII — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

As características da carne de bravo do Ribatejo são devidas fundamentalmente: às condições edafo-climáticas em que os animais são nascidos; às características morfológicas e funcionais da raça; ao manejo a que são submetidos — criados sempre em regime extensivo (a campo), com um encabeçamento inferior a 1,4 CN/ha, em transumância, o que conjugadamente contribui para a coloração da carne, a infiltração típica da gordura no músculo (marmoreado) e a consistência firme e ao mesmo tempo suculenta e texturada.

202631385

Despacho n.º 26308/2009

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, encontrando-se as regras nacionais relativas a este regime definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

De acordo com o n.º 6 do artigo 5.º do referido regulamento, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado Membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de Cabrito do Alentejo, ou Chibo do Alentejo ou Cabra do Alentejo como IGP, por parte da Comissão Europeia, e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, importa proceder à respectiva atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço «Alentejo» como indicação geográfica (IG) para Cabrito do Alentejo, ou Chibo do Alentejo ou Cabra do Alentejo.

2 — O uso da IG acima referida fica reservada aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

3 — O agrupamento que requereu o reconhecimento da IGP, nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

4 — Só podem beneficiar do uso da IG referida no n.º 1 os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação Portuguesa de Caprinicultores de Raça Serpentina (APCRS), enquanto agrupamento gestor da IGP;

b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Cabrito do Alentejo — IG», ou «Chibo do Alentejo — IG», ou «Cabra do Alentejo — IG» bem como o respectivo logótipo proposto pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a indicação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 31 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — O agrupamento deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam a denominação, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 8 de Outubro de 2009, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Novembro de 2009. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Cabrito do Alentejo», «Chibo do Alentejo» ou «Cabra do Alentejo» — IG

I — Descrição do produto

Designa-se por «cabrito do Alentejo», «chibo do Alentejo» ou «cabra do Alentejo» a carcaça/carne proveniente do abate de caprinos inscritos no Livro de Nascimentos, filhos de pai e mãe inscritos no Livro de Registo Zootécnico e ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, podendo também serem provenientes de emparelhamento terminal em que a linha paterna está inscrita no Livro de Registo Zootécnico e ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina nascidos, criados e abatidos mediante as regras descritas neste Caderno de Especificações.

II — Alimentos para animais

O cabrito do Alentejo, chibo do Alentejo, cabra do Alentejo é amamentado pela cabra, uma a duas vezes por dia (antes da volta e ao recolher da mesma) desde o seu nascimento e até uma idade compreendida entre os 30 e os 120 dias. Por volta dos 15 dias de idade, são colocados à sua disposição alguns elementos fibrosos à base de feno de boa qualidade, ramagem de azinho, sobre e outras para satisfazer as suas necessidades inatas de roer e evitar situações de *stress*. Aos animais que apresentarem deficiências nutritivas, são-lhes disponibilizados cereais, tais como milho, trigo, aveia, cevada, centeio, etc.; proteaginosas, como ervilha, fava, faveta, ervilhaca, grão de gramicha, grão de bico forrageiro, etc.; bagaço de girassol, soja, beterraba, etc.; ou outros subprodutos da agricultura, horticultura e fruticultura. Podem ainda ser fornecidos alimentos

compostos, à base dos constituintes anteriormente referidos e ainda os macro e oligoelementos e vitaminas necessárias. Todos os alimentos complementares ao leite materno não satisfazem mais de 10 % a 15 % das necessidades alimentares dos animais durante a sua fase de cria.

Uma vez que as necessidades energéticas dos cabritos são de 0,42 UFL (quantidade de energia líquida para a produção leiteira contida em 1 kg de cevada de referência, 1 UFL=1700 kcal) no 1.º mês e 0,48 UFL durante o 2.º e as necessidades proteicas variam de 62 g no 1.º mês e 65 g no 25.º, podemos prever que se aceita o fornecimento total de 4,19 UFL em alimentos complementares por animal e 4030 g de PDI (proteínas digestíveis no intestino) por animal, considerando que os animais são abatidos com 60 dias. Esta quantidade pode corresponder em média por exemplo a cerca de 6 kg de feno de luzerna ou 3,6 kg de cevada ou 4,1 kg de aveia ou 4,3 kg de milho para um cabrito abatido aos 60 dias.

A alimentação das mães é efectuada através do pastoreio directo das pastagens naturais ou melhoradas baseadas em espécies pasícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região geográfica delimitada, associadas a recursos arbóreos (ramagem e bolota da azinheira e ramagem e lande do sobreiro, por exemplo) e arbustivos (recurso a diversas espécies arbustivas como giestas, urzes, estevas). Nos períodos críticos, os caprinos adultos podem ainda ser suplementados com palhas, fenos e ou alimentos compostos à base de cereais que podem ser da própria exploração ou adquiridos no mercado.

III — Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Com o objectivo de salvaguardar a qualidade do produto, permitir a rastreabilidade total, assegurar que todas as acções de controlo são efectuadas e garantir ao consumidor habitual de cabrito do Alentejo, chibo do Alentejo, cabra do Alentejo um produto genuíno e fiável, mesmo após uma preparação que o adequa às modernas exigências do consumo e da distribuição a fase de produção desde o nascimento até ao abate, deverá ser dentro da área geográfica.

IV — Regras específicas relativas à rotulagem

As carcaças (inteiras ou metades) e as respectivas peças são rotuladas de acordo com as disposições previstas pela lei.

Da rotulagem consta obrigatoriamente a menção «Cabrito do Alentejo — IG», ou «Chibo do Alentejo — IG» ou «Cabra do Alentejo — IG», e o respectivo logótipo.



VI — Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de nascimento e cria dos animais, de abate, obtenção de carcaças ou de hemicarcaças, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões, incluindo o corte fino, de preparação de certas peças em produtos preparados e de acondicionamento das peças e dos produtos preparados, fica naturalmente circunscrita, do ponto de vista administrativo, aos distritos de Portalegre e Évora (todos os concelhos e freguesias), Beja (todos os concelhos, exceptuando o concelho de Sines e as freguesias de Vila Nova de Milfontes, Langueira Almogrove e Zambujeira do Mar, do concelho de Odemira). No distrito de Setúbal apenas os concelhos de Grândola (excepto freguesias de Carvalhal e Melides), Alcácer do Sal (excepto freguesias de Santa Maria do Castelo e Comporta) e Santiago do Cacém (excepto freguesia de Santo André). No distrito de Santarém, o concelho de Coruche, apenas com as freguesias do Couço e Santana do Mato. No distrito de Faro, o concelho de Alcoutim, com todas as freguesias, excepto Vaqueiros, no concelho de Silves apenas a freguesia de São Marcos da Serra, e ainda a freguesia do Ameixial, do concelho de Loulé.

VI — Relação com a área geográfica

1 — Especificidade da área geográfica

A área geográfica de nascimento e cria dos animais, de abate, obtenção de carcaças ou de hemicarcaças, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões, incluindo o corte fino, de preparação de certas peças em produtos preparados e de acondicionamento das peças e dos produtos preparados, fica circunscrita às zonas do Alentejo e limítrofes em que os solos são pobres, derivados em especial dos xistos e da sua meteorização com grande percentagem de pastagens em zonas de grande declive e muito mato onde as máquinas não têm acesso e as outras espécies têm grande dificuldade em sobreviver (quer pela qualidade da pastagem quer pela dificuldade de acesso).

Os Invernos frios e chuvosos e os Verões quentes e secos são também características únicas e essenciais destas zonas que determinam o tipo de vegetação existente e da qual os animais adultos se alimentam, assim como influenciam por selecção natural as características dos animais que resistem e conseguem produzir em condições tão adversas como é o caso da raça Serpentina e seus emparelhamentos.

2 — Especificidade do produto

Um estudo recente realizado com carcaças de cabrito do Alentejo comprova que o que realmente distingue a carne e carcaça destes animais dos restantes similares é o perfil de ácidos gordos.

O perfil de ácidos gordos encontrado permite concluir que a concentração de ácidos gordos saturados na carcaça de cabritos com 10 kg a 12 kg de peso vivo foi superior na gordura perirrenal e inferior no músculo (59% vs 40,1%). A concentração em ácidos gordos polinsaturados no músculo rondou 16,4% quando na gordura perirrenal a sua concentração foi de 2,4%. Este nível de concentração de ácidos gordos diferenciada entre o músculo e a gordura perirrenal deve-se não apenas ao já referido tipo de alimentação das mães mas também a características genéticas específicas destes animais.

No que respeita ao ácido linoleico (CLA) e às suas reconhecidas propriedades anticarcinogénicas, verificou-se que a sua concentração na carne varia entre 0,66% e 0,34%.

É aceite pela comunidade científica que os rácios ácidos gordos polinsaturados/ácidos gordos saturados (PUFA/SFA), (C18:0+C18:1)/C16:0 e n-6/n-3 são bons indicadores dietéticos para a qualidade da carne. Os valores obtidos nos *longissimus dorsi* de cabritos do Alentejo variam entre 0,47 e 0,34; 2,62 e 2,22 e 1,42 e 0,98 respectivamente.

Como indicador da tenura da carne, pode considerar-se o rácio entre (C16:1+C18:1) e (C16:0+C18:0), que no caso em estudo representa valores entre 1,17 e 0,91 (cabritos com 60 dias em média). Outros autores apresentam valores de 1,11 para cabritos com 25 dias e 0,93 para cabritos com 35 dias para outras raças.

VIII — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

As características fito-edafo-climáticas desta área geográfica, em conjunto com o homem que as explora definem um ecossistema. Este facto juntamente com técnicas de manejo próprias da região Alentejo e as características da própria raça contribuíram para que a carne de caprino de raça Serpentina e seus emparelhamentos se evidenciassem e diferenciasssem pelas qualidades organolépticas da sua carne que determina o seu valor gastronómico.

Predominam, nas regiões de principal criação desta raça, as explorações agro-pecuárias exploradas em sistema agrossilvopastoril, de carácter extensivo, na sua maioria com áreas de montado de sobre (*Quercus suber*) e ou azinho (*Quercus rotundifolia*). A utilização do solo predominante é, portanto, o sobcoberto da floresta mediterrânica (sobreiro e azinheira), zonas de cultura cerealífera (sequeiro) e arvense (forragens cultivadas e pastagens naturais ou melhoradas) e incultos.

Os pastos naturais, associados a recursos arbóreos e arbustivos (recurso a diversas espécies arbustivas como giestas, urzes, estrepes) constituem a base da alimentação das mães dos cabritos do Alentejo. O recurso a outro tipo de alimentos normalmente só é feito em situações de penúria alimentar. Estes animais caracterizam-se pela capacidade de subsistir a condições de fraca disponibilidade de alimentos. É esta rusticidade que os tornam perfeitamente adaptados às condições acima mencionadas.

202631482

Portaria n.º 1278/2009

Pela Portaria n.º 476/2002, publicada no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 60, de 12 de Março de 2002, foi constituído o Conselho Cinegético e da Conservação da Fauna Municipal de Celorico de Basto (CCM).

Verificou-se, entretanto, uma alteração na composição do referido Conselho, pelo que importa alterar a portaria de constituição do CCM no mesmo sentido.

Assim, com base no artigo 157.º do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com a redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro, manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

Artigo único

O n.º 1.º da Portaria n.º 476/2002, publicada no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 60, de 12 de Março de 2002, passa a ter a seguinte redacção:

«1.º O Conselho Cinegético Municipal de Celorico de Basto é constituído pelos seguintes vogais:

Representantes dos caçadores:

José Álvaro Silveira Alves Ribeiro;

Vicente de Paulo Pinto da Cruz.

Representantes dos agricultores:

António Joaquim Ribeiro Cerqueira;
António Augusto Gonçalves Santos.

Representante das associações de defesa do ambiente:

José António Peixoto Lima.

Autarca de freguesia:

Avelino da Silva Campos.

Representante da Autoridade Florestal Nacional:

Álvaro Manuel Vieira Gonçalves.»

24 de Novembro de 2009. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Rui Pedro de Sousa Barreiro*, Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural.

202630404

Autoridade Florestal Nacional

Declaração de rectificação n.º 2952/2009

Por ter saído com inexactidão o mapa a que se refere o n.º 1 do despacho n.º 22 228/2009, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 194, de 7 de Outubro de 2009, relativamente à criação da Zona de Intervenção Florestal das Ribeiras da Lamarosa e Magos e da Charneca de Muge (ZIF n.º 88, processo n.º 160/AFN) publica-se a rectificação do referido mapa.

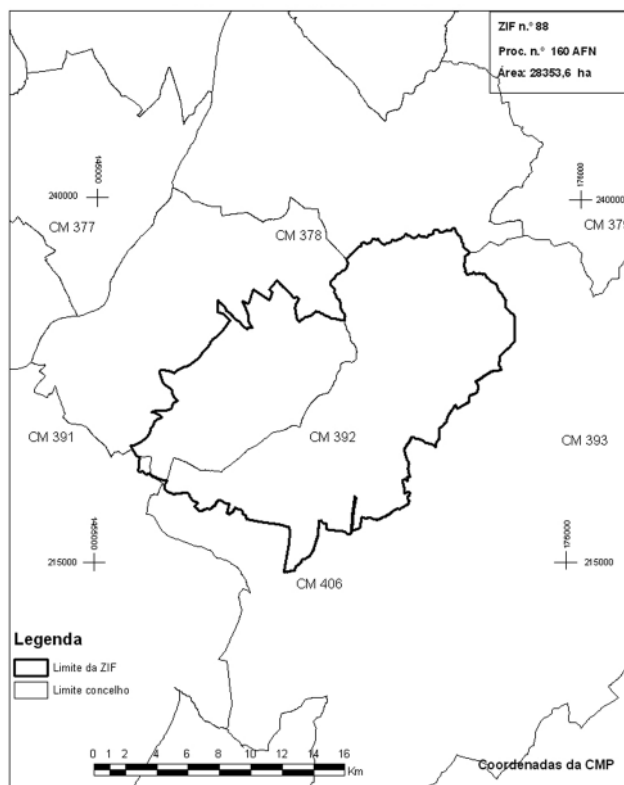
16 de Outubro de 2009. — O Presidente, *António José Rego*.

ANEXO

(Mapa a que se refere o n.º 1 do despacho n.º 22 228/2009, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 194, de 7 de Outubro de 2009)

Zona de Intervenção Florestal das Ribeiras da Lamarosa e Magos e da Charneca de Muge

Municípios de Coruche e Salvaterra de Magos



202630259