



**O** Borrego Serra da Estrela - DOP surgiu como um subproduto da produção do Queijo Serra da Estrela. As carcaças refrigeradas dos animais (machos e fêmeas) abatidos até aos 30 dias de vida, com peso vivo até 12 kg, são obtidas a partir de animais, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bordaleira Serra da Estrela.

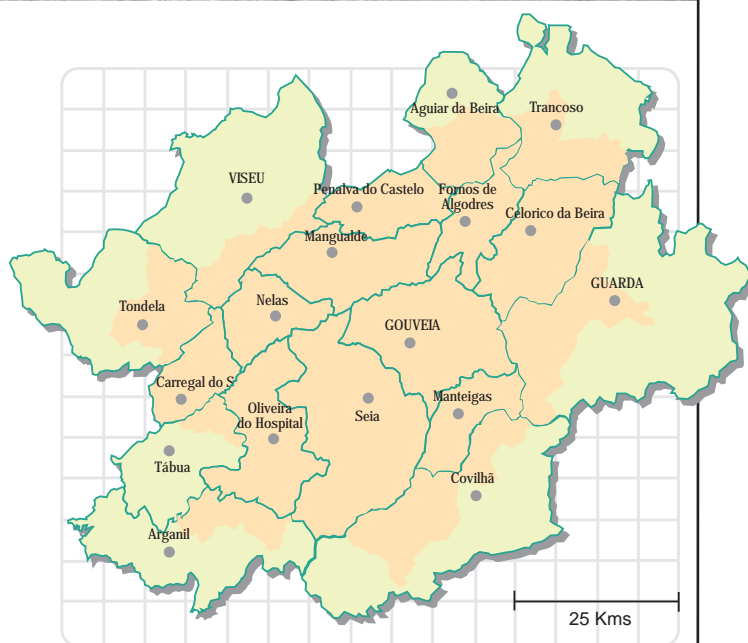
Mantem-se a forma tradicional de maneio que confere à carne características organolépticas diferenciadas: particularmente macia e saborosa, de paladar muito suave.

A carne do Borrego serra da Estrela é utilizada na confecção de muitas receitas antigas nas casas beirãs, nomeadamente em períodos festivos. O borrego assado em forno de lenha é uma das especialidades mais apreciadas.

Comercialmente pode apresentar-se em carcaças com cauda completamente esfolada, cabeça sem olhos, sem maxilar inferior e com o maxilar superior cortado pelo chanfro, membros sem os tarsos, sem pulmões e sem fígado, com rins com boa cobertura de gordura, podendo as restantes vísceras acompanhar a carcaça, desde que embaladas e apresentadas separadamente.

O uso da Denominação de Origem obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças.

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem. O Borrego Serra da Estrela deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.



A área geográfica correspondente à produção do Borrego Serra da Estrela abrange cerca de 3 119 km<sup>2</sup> e compreende os seguintes concelhos:

Todas as freguesias dos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia.

Algumas freguesias dos concelhos de: Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

#### Agrupamento de Produtores

ESTRELACOOP - Cooperativa dos Produtores de Queijo da Serra da Estrela, CRL.

Parque Leilão de Gado - Apartado 21 - 6360 CELORICO DA BEIRA  
Tel. +351 271 741 321 Tm. +351 968 603 562 Fax: +351 271 741 340  
E-mail: estrelacoopqse@oninet.pt / estrelacoop@sapo.pt

#### Organismo Privado de Controlo e Certificação

BEIRA TRADIÇÃO - Certificação de Produtos da Beira, Lda.  
Rua Ruivo Godinho - Urbanização Auto Mecânica, n.º 8 - r/c  
6000-275 CASTELO BRANCO  
Tel. +351 272 329 843 Tm. +351 966 916 491 Fax: +351 272 329 843

