

Caderno de especificações
Posta Mirandesa
Denominação de Origem

(Versão submetida à consulta pública nacional –AGO.2010)

2009

Introdução

Os bovinos de raça Mirandesa são uma população descendente directa do *Bos taurus primigenius* que se diferenciou no Planalto Mirandês onde tomou o nome da região. Raça dócil, foi durante muito tempo animal de trabalho e produtor de carne. Nesta última aptidão, quando produzida em condições que favorecem e sobrealçam as suas características sensoriais, tornam-na no prazer sublime, muitas vezes designado pecado do que é o expoente máximo na degustação da carne de bovino. A sua diferenciação no mercado constituirá a forma mais adequada de favorecer a sua diferenciação e competitividade, servindo-se como veículo para a garantia dos interesses de produtores, consumidores, e também para a conservação de um importante recurso genético no seu berço.

1. NOME DO PRODUTO

Posta Mirandesa – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Peças e porções de peças e Postas, embaladas em vácuo ou em atmosfera modificada, refrigerada, obtidas a partir de animais da Raça Mirandesa inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa, nas seguintes condições:



Figura 1 – Peças de POSTA MIRANDESA.

2.1 – Características da carcaça

Peso

As carcaças apresentam os seguintes pesos médios em função da classe em que se inserem:

Mamona 134 ± 28 Kg

Vitelo 162 ± 38 Kg

As peças de posta têm os seguintes pesos médios e desvios padrão por classe etária (Kg):

Peça	Mamona	Vitelo	≤ 30 Meses
Lombinho (Lombelo)	1.500 ± 0.110	1.730 ± 0.125	2.140 ± 0.190
Alcatra	2.580 ± 0.150	2.950 ± 0.210	-
Pojadouro	4.900 ± 0.300	4.900 ± 0.300	-
Posta falsa	2.900 ± 0.200	3.200 ± 0.210	-
Picadouro	3.500 ± 0.260	4.100 ± 0.310	-
Vão das costelas	6.100 ± 0.500	7.180 ± 0.610	-
Acém redondo desossado	1.200 ± 0.100	1.400 ± 0.120	-
Maçã da Pá	1.100 ± 0.090	1.210 ± 0.100	-

Conformação das carcaças de onde se extraem as peças

As carcaças serão classificadas pelo classificador oficial dos matadouros onde são abatidas aplicando-se-lhes a classificação em vigor, no caso das carcaças leves com menos de 6 meses de idade serão classificadas como LA, entre os seis meses de idade e os doze meses a classificação será de LO. Na classe de animais com mais de doze meses, dos quais se pode obter uma peça açougueira para produção de Posta, o LOMBELO, aplica-se a grelha SEUROP, sendo que as carcaças com classificação P estão excluídas de poderem fornecer Lombelo para comercialização como DOP.

Gordura das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação

A classificação das carcaças em relação à gordura de cobertura ajusta-se à legislação em vigor, e é aplicada pelo classificador oficial das unidades de abate. Contempla só três das cinco classes estabelecidas actualmente 2, 3, 4.

2.2 – Características sensoriais da carne

Sabor e aroma

A Posta Mirandesa DOP é muito tenra e succulenta, apresenta um sabor herbáceo e frutado, cujas infiltrações de gordura intramuscular realçam o “flavour” da carne.

2.3 – Características físico - químicas da carne

Constituição química:

Característica	Carcaça vitela(%)
Humidade	76.67
Proteína	22.65
Gordura	2.03
Cinzas	1.25
MS	23.33

Cor da carne

A carne é de cor rosado claro nas classes de animais mais jovens (mamona e vitelo) e de cor vermelha no Lombelo obtido do novilho.

pH da carne às 24 horas após abate

O pH nas carcaças às 24 hr deverá ser inferior a 6.20.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ORIGEM

A área geográfica de produção da Posta Mirandesa com Denominação de Origem (DO), é limitada às freguesias dos concelhos de: Bragança, Macedo de

Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais. (Anexo I.) A área geográfica cobre uma pequena zona do nordeste de Portugal integrando regiões de planalto e zonas de montanha de altitude média. A formação litológica é predominantemente de formação sedimentar ou metamórfica, numa ou outra zona a formação teve por base as erupções de natureza plutónica. Assim, predominam os solos do tipo cambissolos ou litossolos com uma ou outra pequena região de luvisolos e podzois.

A insolação anual média é de 2600hr. As temperaturas médias durante o ano vão dos 10°C aos 18°C, com amplitudes térmicas durante o ano e mesmo durante o dia a excederem os 15°C, com períodos de geadas que variam dos 2 a 7 meses. A precipitação média anual varia dos 500 a 1200 mm.

A Vegetação Natural Potencial do Planalto mirandês é dominada pelo carvalho-negral (*Q. pyrenaica*), nos solos zonais, e por bosques mistos de freixo (*Fraxinus angustifolia*) e *Quercus pyrenaica* nas áreas depressionárias. A menor a altitude surge o sobreiro (*Q. suber*) e nas áreas de clima mais continentalizado a azinheira (*Q. rotundifolia*) era a espécie dominante nos bosques primitivos. Ao contrário das raças de montanha, na alimentação da Mirandesa os matos nunca desempenharam um papel importante, pelo contrário a alimentação sempre foi garantida pelo o pasto e feno de prados de regadio ou de sequeiro. A importância das pastagens naturais no solar da Mirandesa deve-se ao carácter planáltico deste território. Sem riscos de erosão significativos e com extensas áreas de solos hidricamente compensados com facilidade, os domesticadores da paisagem primitiva converteram freixiais, ou mesmo carvalhais ou sobreirais, em prados perenes dominados pela gramínea *Agrostis castellana* com abundantes plantas anuais e trevos resistentes à secura (e.g. *Trifolium dubium* e *T. strictum*).

3.1.1. Área geográfica de produção

A definição da área geográfica de produção está associada à conjugação de três factores fundamentais às características do produto final:

- A distribuição de regiões arborizadas à base de carvalhos, freixos, sobreiros e azinheiras com pastagens naturais onde predominam os prados perenes dominados pela gramínea *Agrostis castellana consociada* com abundantes plantas anuais e trevos resistentes à secura;
- A distribuição geográfica da raça Mirandesa pelo nordeste das províncias de Trás-os-Montes.
- A localização das explorações agrícolas que podem, em consequência, praticar o regime de criação e manejo exigido, área geográfica que se delimita;
- O saber fazer das populações associado a métodos locais, leis e constantes designadamente de criação e manejo dos animais;
- As regras legais de identificação e registos dos animais de acordo com o Livro Genealógico dos Bovinos de Raça Mirandesa;
- As regras especiais de abate, desmancha e corte das peças para obtenção de Postas desta carne bovina;
- As exigências gerais de controlo e rastreabilidade impostas à carne bovina em geral;
- As exigências específicas de controlo e rastreabilidade que se auto-impuseram os produtores de bovinos da raça Mirandesa, que asseguram um sistema completo ascendente e descendente entre cada animal e cada carcaça, peças ou Posta, devidamente acondicionados;
- A necessidade de não serem defraudados os consumidores habituais de Posta Mirandesa que exigem, conforme já se habituaram, a ter um conhecimento completo da cadeia produtiva, identificando cada produtor e /ou cada exploração produtora, de forma clara e inequívoca;
- O facto de serem efectuados testes sensoriais ao produto, por especialistas nesta carne, antes do acondicionamento, para verificação da existência real das características sápidas e visuais descritas;
- A necessidade absoluta de ser demonstrada a origem geográfica e animal de cada peça ou de cada Posta embalada, individualmente

marcada e numerada, para garantir que o controlo não apresenta soluções de continuidade;

- A necessidade de disponibilizar ao consumidor um produto genuíno e fiável, mesmo após uma transformação que o adequa às modernas exigências do consumo e da distribuição.

Assim, a área geográfica de nascimento, cria e cria dos animais, de abate, obtenção de carcaças, hemi-carcaças e quartos de carcaça, de desmancha e de fatiagem para obtenção das peças de Posta, incluindo o corte fino, em Postas e o acondicionamento fica naturalmente circunscrita à área descrita no n.º 3, por forma a garantir a integridade do produto e respectiva rastreabilidade e controlo em todas as fases do processo.

Enquanto, por razões circunstanciais, o agrupamento de produtores, considere que não exista na região atrás delimitada uma estrutura de transformação que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas auto-impostas pelo agrupamento gestor da Posta Mirandesa, tolera-se que certas operações de preparação possam ser feitas fora da área geográfica, desde que oficialmente autorizadas pelo Agrupamento e desde que cumpridas as seguintes condições:

- As peças saem devidamente e unitariamente identificadas e rotuladas, com os documentos de acompanhamento previstos na lei geral e no sistema particular de controlo instituído;
- O transporte será efectuado em veículos que assegurem a manutenção da cadeia de frio, às temperaturas exigidas pela legislação em vigor e numa distância não superior a 500 km a fim de ser assegurada não só a boa qualidade da carne mas também ser exequível o controlo;
- A estrutura de transformação garanta condições espaciais e temporais próprias para a laboração das peças de Posta Mirandesa, sem qualquer possibilidade de contacto, mistura ou confusão com quaisquer outros produtos;
- Todo o processo de preparação seja acompanhado presencialmente por um técnico do OC que verifica pessoalmente todas as operações, incluído a

violação das embalagens de origem de cada peça, as operações de preparação e de reacondicionamento e procede à aposição de novas marcas de certificação;

- Todo o processo seja devidamente registado, sendo possível rastrear por completo toda a operação, garantir a origem e as quantidades de Posta Mirandesa utilizadas.

-

3.2. Especificidade do produto

- A Posta Mirandesa é uma carne de cor rosada um pouco mais acentuada no caso do Lombelo dos animais com idade superior aos 12 meses; Muito tenra e succulenta com o aroma a acentuar-se á medida que o animal avança na idade. A textura é fina com deposição de gordura intermuscular, sendo esta mais acentuada nas fêmeas e com infiltrações visíveis de gordura intramuscular que realçam o “flavour” da carne. A especificidade do produto decorre da combinação de quatro factores: a raça dos animais, a alimentação, o maneio e a preparação das Postas Mirandesa. A combinação destes quatro factores dá origem a uma carne de características únicas muito apreciadas na região.

3.3. Relação causal entre a área geográfica e as características/reputação do produto

Sendo um produto que resulta em primeiro lugar da criação de animais da raça Mirandesa, cujo solar se situa na região de Miranda do Douro, e do qual resulta a notoriedade e reputação do produto final, a carne que proporciona a Posta Mirandesa é produzida de acordo com um sistema de produção adaptado às condições agro-ecológicas específicas da região e mediante um maneio que potencia as condições naturais de produção promovendo uma auto-sustentação natural. Importa realçar que na área geográfica de produção estão implantados dois parques naturais (Montesinho e Douro Internacional) o que só por si contribui, por um lado, para a diferenciação e, por outro, para o realce que o sistema de produção que estes animais integram tem na valorização do património natural.

4. Prova de Origem

Os animais são identificados ao nascimento com duas marcas auriculares e cumprem o disposto no âmbito do Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos (SNIRB).

Após o nascimento a entidade gestora do livro genealógico da raça confirma a informação prestada pelos produtores e valida o nome da raça no SNIRB inscrevendo os animais no Livro de Nascimentos da Raça Mirandesa. Em situação de dúvida quanto à raça, ascendência ou perda das duas marcas auriculares a identificação é comprovada através de exame de DNA e comparação com a informação existente sobre a identificação dos progenitores com recurso a marcadores genéticos.

É garantida a rastreabilidade do animal desde o nascimento até ao consumidor, assentando este sistema basicamente nos seguintes elementos:

- a) Todas as explorações agrícolas estão recenseadas e constam de bases de dados do Agrupamento, estando autorizadas e sujeitas a controlo do OC, em particular nos aspectos relativos à existência de várias raças/cruzamentos e à existência de bovinos de raça Mirandesa devidamente inscritos no Livro Genealógico de Nascimentos e respectiva brincagem, registada;
- b) Acompanhamento do movimento dos animais, caso transitem entre explorações autorizadas e efectivação dos respectivos registos de saída e entrada;
- c) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OC ou de um seu agente. Os brincos são retirados das carcaças e efectuada o respectivo registo em impresso próprio;
- d) As carcaças são imediatamente identificadas. É possível, portanto fazer a ligação entre este número de identificação e o brinco identificador de cada bovino;
- e) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de transformação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OC.

- f) As hemi-carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- g) As peças e os fatiados sofrem esta operação apenas em instalações autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo. Em cada unidade de venda, contendo quer fatias quer pedaços e para além da rotulagem obrigatória, é aposta uma marca de certificação numerada, com correspondência registada em relação a cada hemi-carcaça ou quarto de carcaça. Logo, é possível rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.

O agrupamento dispõe assim dos seguintes registos:

- Registo de explorações;
- Registo de Matadouros;
- Registo de salas de desmancha;
- Registo de unidades de transformação de fatiagem Posta Mirandesa DO;
- Registo dos retalhistas que comercializam este produto.

Logo, há garantias sobre a origem geográfica dos produtos.

Em anexo II apresenta-se o sistema de inscrição de operador e registos associados.

5 . DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO



Figura 2 – Imagens alusivas ao modo de produção.

A carne é obtida a partir de animais da Raça Mirandesa inscritos no Livro Genealógico nascidos e produzidos em explorações estão localizadas dentro da área geográfica identificada no n.º 3.

5.1 Identificação dos animais

Os animais cumprem a legislação em vigor. Os animais são identificados ao nascimento com duas marcas auriculares e cumprem o disposto no âmbito do SNIRA.

Após o nascimento a Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa (ACBRM) confirma a informação prestada pelos produtores e valida o nome da raça no SNIRA inscrevendo os animais no Livro de Nascimentos da Raça Mirandesa. Em situação de dúvida quanto à raça, ascendência ou perda das duas marcas auriculares a identificação pode ser comprovada com recurso a exame de ADN e comparação com a informação existente sobre a identificação dos progenitores com recurso a marcadores genéticos.

5.2 Saneamento e Assistência veterinária

Todos os efectivos das explorações inscritas nos registos de explorações, deverão estar indemnes de doenças infecto-contagiosas e cumprem o plano nacional de sanidade obrigatória. No tratamento de animais doentes as prescrições terapêuticas são efectuadas por técnicos qualificados e o intervalo de segurança das especialidades farmacológicas aplicadas é obrigatoriamente respeitado.

5.3 Sistema de Produção

O maneio das fêmeas reprodutoras da raça bovina mirandesa inscritas nos registos das explorações do agrupamento de produtores, está directamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais. Os vitelos, até ao desmame podem acompanhar as mães em pastoreio ou ficar estabulados. Os que não forem sacrificados ao desmame podem depois de desmamados ser estabulados e engordados para abate ou serem recriados em pastoreio.

Os animais que estão em pastoreio farão sempre um período de acabamento que não deverá ser inferior a dois meses. O período de acabamento poderá ocorrer na pastagem ou em estabulação e pressupõe a administração de alimentos concentrados.

Além das pastagens naturais, os animais podem ser alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, produzidos na exploração ou adquirida na região de produção.

Os animais podem ser suplementados com cereais de que se destacam: Centeio, milho, trigo, cevada, aveia e triticales, sorgo. Em relação às proteaginosas estão autorizadas: Lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremçoço, alfarroba e soja. Estes alimentos podem ser apresentados aos animais inteiros ou moídos, individualizados ou misturados.

Podem ser administrados na alimentação dos animais complexos vitamínicos e/ou minerais na justa medida da satisfação das necessidades metabólicas do normal desenvolvimento dos animais. No acabamento é autorizada a

administração de gordura vegetal até 4% da MS total. Poderão ser autorizadas outras fontes alimentares desde que aprovadas pelo agrupamento de produtores.

Considerando a idade a que os animais forem submetidos ao abate, distinguem-se as seguintes classes:

a) **Mamona**- Animais de ambos os sexos, com idade compreendida entre os 180 e os 240 dias de idade, e que por isso permanece com a mãe durante esse período.

b) **Vitelo** – Animais de ambos os sexos, recriados após o desmame cujo abate acontece entre os 241 e os 365 dias de idade.

c) No caso do lombinho, designado de **LOMBELO**, a idade dos animais vai até aos 30 meses e nas carcaças com idade superior a 12 meses as carcaças têm que ter classificação mínima para a gordura de 2 e para a conformação estão excluídas as carcaças de animais com mais de 12 meses que tenham classificação P.

5.3.1 Administração de Alimentos Compostos

A utilização de alimentos compostos está autorizada desde que as matérias primas utilizadas constem da listagem de alimentos enunciados na alínea 5.3. A sua administração obriga a que os produtores exijam que os fornecedores de concentrados trabalhem com a formula aberta e respeitem as restrições enunciadas. Por sua vez, as explorações suportarão os custos associados ao auto controlo da formulação a ser efectuado pelo agrupamento de produtores.

5.3.2 Substâncias Interditas

É interdita a administração aos animais de substâncias que possam interferir com o seu normal desenvolvimento. Entre as substâncias proibidas destacam-se as hormonas e os anabolizantes. Os antibióticos e tranquilizantes só podem ser administrados em situação terapêutica a mediante prescrição médico veterinária.

5.4 Transporte dos animais

O carregamento, transporte e descarregamento dos animais deve fazer-se nas condições mais favoráveis de forma a evitar o stress e no estrito respeito da legislação que se aplique às operações desenvolvidas. É proibida a utilização de tranquilizantes.

Para o carregamento deve existir na exploração (aldeia) um cais de embarque, em alternativa os transportes devem possuir rampa de embarque.

No transporte devem respeitar-se as normas de utilização dos veículos, os animais não devem ir presos pelo pescoço, optando-se em alternativa pela divisão do local destinado ao transporte em compartimentos individuais. O percurso entre a exploração e o matadouro deve ser o mais curto possível. O descarregamento dos animais deve fazer-se num cais de desembarque apropriado ou utilizando meios que o substituam de forma satisfatória

5.5 Abate

O abate dos animais efectuar-se-á dentro da área geográfica de produção em unidades que tenham respeitem o Código de Boas Práticas de Higiene e Fabrico, bem como o *Codex alimentarius*, tendo obrigatoriamente implementados sistemas de controlo HACCP.

Nos locais de estabulação dos matadouros inscritos nos registos do Agrupamento de produtores, os animais após o transporte devem fazer um repouso em local apropriado para o efeito (compartimentos individuais, com acesso a água e bem arejados) existindo uma perfeita separação entre as reses que estão inscritas e as que não estão. O maneiio dos animais nestes parques, deve fazer-se com cuidado excluindo-se a brutalidade (utilização de paus ou choque eléctrico). Os corredores devem ser de largura apropriada para evitar que os animais se voltem e o pavimento deve ser antiderrapante para evitar lesões. Toda a sujeição brutal com a ajuda de cordas é proibida.

Os animais pertencentes às explorações inscritas deverão chegar ao matadouro com a identificação a que se refere a alínea a) do ponto 5 deste caderno de especificações, não podendo ser certificada a sua carne se a não tiver.

O abate dos animais não poderá ser simultâneo com o de outros animais não inscritos e deverá realizar-se por grupos constituídos por classes iguais conforme o estabelecido na alínea 5.3. Os animais a certificar serão os primeiros a ser abatidos, desta forma pretende-se que as linhas de abate dediquem maior atenção e cuidado ao processamento destas carcaças.

A insensibilização deve ser executada no estrito cumprimento dos procedimentos técnicos aprovados não sendo permitida a presença de mais de um animal na jaula de insensibilização. Após a insensibilização o animal deve ser imediatamente suspenso e Os procedimentos técnicos de sangria devem ser correctamente executado e efectuados imediatamente após a suspensão do animal. No decurso dos procedimentos técnicos de abate deve ser possível relacionar a carcaça com o animal de que procede, respeitando-se para tal a legislação em vigor sobre a rastreabilidade da carne de bovino.

5.6 Refrigeração

Para manter as condições de salubridade e as características organolépticas das carnes (tenrura) proceder-se-á ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça, Durante as 8 a 12 primeiras horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração de forma a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10°C. De seguida, a carcaça será sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7°C no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores (caso se proceda à desmancha e embalagem); No caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utilizar-se-á estimulação eléctrica para evitar as contracções devidas ao frio.

As carcaças devem ser expedidas no prazo máximo de 48 hr após o abate para as salas de desmancha.

5.7 *Maturação*

O período de maturação máximo deverá ser de dois dias para os quartos dianteiros e de quatro dias para os quartos traseiros. A maturação das carcaças pode ser efectuada quer no matadouro onde as rezes foram abatidas ou noutras unidades de transformação desde que devidamente licenciadas e com as condições necessárias para o efeito.

O matadouro só poderá expedir carcaças, meias carcaças e os seus quartos para as salas de desmancha e inscritas nos respectivos registos. Antes do fraccionamento da carcaça a mesmas serão certificadas com aposição de marcas em cada parte que o identifiquem /certifiquem como Posta Mirandesa DO.

5.8 *Desmancha*

A desmancha das carcaças não poderá ser simultânea à de outras carcaças não certificadas e deverá realizar-se por grupos constituídos por classes iguais conforme o estabelecido na alínea 5.3.

Nos casos em que a sala de desmancha não dispõe de licenciamento para fatiar a carne, a mesma será embalada em peças e enviada a unidades industriais licenciadas para o efeito. A carne será embalada a vácuo.

Todas as operações de desmancha, corte, fatiagem, e o acondicionamento da carne estão limitadas à área geográfica de produção definida no ponto 3 e pelos motivos referidos nesse mesmo ponto.

Excepcionalmente, e enquanto, por razões circunstanciais, não exista na região atrás delimitada uma estrutura que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas auto-impostas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Posta Mirandesa - DOP, tolera-se que certas operações possam ser feitas fora da área geográfica, desde que devidamente autorizadas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Posta Mirandesa – DOP e acompanhadas pelo OC.

Em todos os casos será garantida a identificação e procedência das peças e/ou das suas porções respeitando-se a etiquetagem obrigatória e rastreabilidade da carne de bovino que será complementada com a aposição de rótulos de marcas de certificação nas peças com a designação de Posta Mirandesa DOP.

5.9. Conservação e acondicionamento

Para manter as características da Posta Mirandesa DOP, esta deve ser refrigerada à temperatura de 0 a 4° C. As peças e porções de carne certificada serão expedidas pelas salas de desmancha, em embalagem devidamente cintadas e protegidas de toda a contaminação externa. As formas de embalagem autorizada são o vácuo, película ou atmosfera modificada.

No caso do destinatário ser um retalhista que não comercializa exclusivamente este produto, só poderá comercializar peças pré-embaladas a vácuo que lhe foram fornecidas pela sala de desmancha autorizada. As peças pré-embaladas devem estar devidamente identificadas e certificadas e acompanhadas da nota de remessa onde conste o nome do destinatário e a identificação pormenorizada das peças expedidas.

Nos retalhistas que comercializem exclusivamente este produto, a desmancha e comercialização deve fazer-se por serie completa.

A congelação é interdita.

Em todos os estabelecimentos de transformação, matadouros, salas de desmancha e restantes unidades de transformação respeitarão o Código de Boas Práticas de Higiene e Fabrico, bem como o *Codex alimentarius*, tendo obrigatoriamente implementados sistemas de controlo HACCP

5.10. Apresentação comercial

A Posta Mirandesa DOP apresenta-se comercialmente em peças inteiras ou carne fatiada em Postas embalada a vácuo ou em atmosfera modificada.

Nos pontos de venda a Posta Mirandesa deve ser apresentada de forma a que os consumidores não a confundam com outras. Os vendedores respeitarão o caderno de especificações, disponibilizarão aos consumidores a informação

que lhes for confiada sobre a DO. No caso específico dos restaurantes, as ementas devem sempre mencionar que os pratos confeccionados ostentarão a menção à DO.

A Posta Mirandesa poderá ser exposta e vendida em todos os estabelecimentos comerciais que estejam licenciados para o comércio de carne de bovino e/ou pratos confeccionados com carne de bovino.

6. Organismo de controlo

O controlo da fileira produtiva da Posta Mirandesa DOP é efectuado pelo OC indigitado e reconhecido legalmente para o efeito, como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

OC desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no Manual de procedimentos para controlo e no plano de controlo.

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo em cada carcaça ou peça colocada, pelo OC ou por um agente para o efeito credenciado, a respectiva Marca de Certificação.

7. Regras específicas da rotulagem

Da rotulagem da Posta Mirandesa DOP constam obrigatoriamente os seguintes elementos:

- Designação “Posta Mirandesa – Denominação de Origem”, ou “Posta Mirandesa – Denominação de Origem Protegida” (após registo comunitário),
- Logótipo do produto, conforme apresentado em anexo III,
- Nome e morada do produtor ou do Agrupamento de produtores que comercializa o produto,
- Logótipo comunitário (apenas após o registo comunitário),

- Indicação da entidade que realiza o controlo e certificação, logótipo e nº de serie.

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

A denominação de venda – Posta Mirandesa – DOP - não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

As embalagens das peças e/ou suas porções, serão providas de uma etiqueta que deverá ser colocada nas salas de desmancha antes da sua expedição e onde constará de: informação ao consumidor sobre o contacto em situação de pedidos de informação e reclamação, logótipo da entidade que realiza o controlo e certificação.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada Posta Mirandesa DOP, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados desde que os utilizadores do produto com esta indicação protegida sejam autorizados pelo Agrupamento de produtores gestor.

Em anexo III apresenta-se o logótipo do produto.

Anexos

Anexo I – Mapa de ilustrativo da área geográfica



Anexo II - Sistema de inscrição de operadores e registos associados

Os pedidos de inscrição são dirigidos ao agrupamento de produtores em impressos próprios, acompanhados dos dados, documentos e comprovativos que em cada caso sejam necessários.

No registo de explorações, inscrevem-se todos aqueles que criem animais de Raça Mirandesa e que, estando situados na área geográfica de produção, queiram aderir à DO e o solicitem voluntariamente.

Na inscrição constará o nome do proprietário, a sua morada, localização da exploração, número de cabeças que a constituem, com indicação expressa e individualizada de machos e fêmeas reprodutoras, animais de engorda e todos

os dados necessários para uma correcta classificação localização e adequada identificação da exploração inscrita.

O pedido da inscrição no registo de explorações aderentes à DO Posta Mirandesa deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no Livro Genealógico, emitido pela entidade gestora do livro genealógico.

As explorações aderentes cumprirão obrigatoriamente um período de pré adesão com a duração de 12 meses. Durante este período far-se-á a comprovação de que as normas previstas no caderno de especificações no que respeita ao maneo e qualidade da produção estão asseguradas.

O Agrupamento de produtores poderá recusar a inscrição de uma exploração de bovinos de Raça Mirandesa, se considerar que o sistema de exploração não reúne as condições estabelecidas no caderno de especificações e as disposições complementares de carácter técnico que venham a ser estabelecidas, sobre condições que devam reunir os criadores, matadouros salas de desmancha e indústria de transformação e retalhistas.

No caso da desistência de uma exploração, deverá decorrer um período mínimo de trinta e seis meses para nova inscrição, excepto se houver mudança de proprietário.

No registo dos matadouros são inscritos todos os que situados na área geográfica definida que queiram aderir à DO e o solicitam voluntariamente.

Na inscrição constará o nome da empresa, localização, capacidade de abate, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas do equipamento e dos processos industriais utilizados e todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

Todas as empresas inscritas nos registos de matadouros deverão possuir um registo de acordo com o modelo adoptado pelo agrupamento de produtores, que será utilizado todos os dias em que se efectuem abates de animais inscritos e onde constará, nomeadamente, identificação e morada do proprietário dos animais abatidos, identificação dos animais abatidos, a classe,

o peso, classificação da carcaça, rejeições, N° da marca de certificação e destinatário.

No matadouro as carcaças deverão ser certificadas com um selo inviolável aplicado em cada meia carcaça. As marcas de certificação serão numeradas e garantirão a rastreabilidade em relação ao animal. Para além do número terão a identificação da entidade que realiza o controlo e certificação e a designação “Posta Mirandesa DOP”.

A inscrição de salas de desmancha constará o nome da empresa, localização, capacidade de desmancha, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas do equipamento e dos processos industriais utilizados e todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

Todas as salas de desmancha tem que possuir registos sobre as entradas onde constará nomeadamente, data de entrada, matadouro de proveniência, número, peso e classe das carcaças, meias carcaças.

Possuirão igualmente uma ficha de desmancha por cada carcaça ou meia carcaça desossada nos quais constará nomeadamente, identificação da carcaça, data de desmancha, identificação das peças e peso respectivo, data de expedição e destinatário.

As embalagens das peças e/ou suas porções serão providas de uma etiqueta que deverá ser colocada nas salas de desmancha antes da sua expedição e onde constará a designação “Posta Mirandesa DOP”, número de rótulo pré-numerado da carcaça, informação ao consumidor sobre o contacto em situação de pedidos de informação e reclamação, logótipo da entidade que realiza o controlo e a certificação.

No registo dos retalhistas serão inscritos os que reúnam as seguintes condições: capacidade de vender em regime de exclusividade este tipo de produto, adequação das instalações e equipamentos as normas legais para este tipo de estabelecimento, nomeadamente: conservação correcta das peças, porções de peças e fatiados em câmaras frigoríficas a 0 a 4°C, isolando-as de outras peças de carne e de todo o tipo de subprodutos das carcaças, quartos de carcaça e peças (ossos, sebo, vísceras). Deve cumprir as normas de higiene e correcção de procedimentos, variações de temperatura, corte e

embalagem. Sempre que a carne seja exposta aos consumidores esta deve ostentar sempre o rotulo que a identifica como sendo Posta Mirandesa DOP.

Os retalhistas só poderão utilizar a designação de **Posta** se esta corresponder á utilização da posta Mirandesa DOP. São obrigados a inscrever na ementa o peso médio de cada dose ou meia dose e a conservar agrupadas as facturas de compra e venda dos respectivos lotes. Os retalhistas conservarão toda documentação relativa à aquisição, identificação e rotulagem das peças adquiridas com DOP Posta Mirandesa e devolvê-la-ão ao OC, ou mantê-los-ão por um período mínimo de 12 meses.

Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos, devendo ser comunicada ao agrupamento de produtores e ao OC qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

A inscrição da indústria de transformação consta de registos específicos, os quais, após autorização, têm que ser controlados pelo OC relativamente à utilização correcta da DOP na rotulagem e às quantidades utilizadas.