

Caderno de especificações

Carne Mirandesa

Indicação Geográfica

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

Introdução

“Mas a terra de Miranda fabrica bovinos de trabalho, sem grandemente os aproveitar em uso próprio, e por isso é que a aptidão natural d'este gado só se apresenta no seu maior grau fora do solar. Os almallos masculinos que de lá saem, vêem a recriar-se, alguns nos concelhos limitrophes dos paíes natal, já a maior parte para aquém do Douro, nos districtos da Guarda, de Viseu e de Coimbra; Reconhecida a importância da sub raça mirandesa, tanto para a economia da região, como também a de uma grande parte do paíes, onde é largamente utilizada, importancia que deriva da vastidão da sua área chorográfica, da sua alta vocação masculina notável aptidão cevática e de interesse colectivo e não apenas de interesse estrictamente local, que nella se mantenham os caracteres peculiares combatendo se com este intuito quaesquer alterações que, em sentido degenerativo, se hajam manifestado, e se exaltem, sendo possível, as qualidades nativas”. *in* Tierno, João F. (1904)

Nos dois últimos séculos a população desta raça chegou a ultrapassar as 200 mil cabeças. Na década de noventa do século passado, o seu número não ultrapassava as 2400 vacas de reprodução. A qualidade da sua carne e a extensão da sua área de dispersão, tornaram-na reconhecida como a carne de melhor qualidade do paíes. A sua fama esteve na origem de uma das especialidades da gastronomia portuguesa, a Posta Mirandesa. Proteger e diferenciar a carne Mirandesa no mercado, poderá representar a possibilidade de recuperação desta raça, dos seus sistemas de produção e contribuir para que se mantenham alternativas sustentáveis a regiões desfavorecidas e marginais como é o interior centro e norte de Portugal.

1. Nome do Produto

Carne Mirandesa Indicação Geográfica Protegida

2. Descrição do produto



Figura 1 – Peças de Carne Mirandesa, da categoria Vitelo, desossadas: Alcatra de vitela, posta falsa e pá.

Designa-se por carne Mirandesa IGP a carne proveniente do abate de animais de ambos os sexos da raça bovina Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa, nascidos, criados, abatidos, desmanchada e acondicionada a sua carne, nas áreas geográficas adiante delimitadas e segundo as regras estabelecidas neste caderno de especificações e respeitando as seguintes condições:

2.1 – Características da carcaça

Peso da Carcaça: Em função da categoria em que se inserem, as carcaças de carne Mirandesa IGP, apresentam os pesos constantes do quadro nº1.

Quadro nº1 – Pesos mínimos e máximos das carcaças

Tipo de animal	Peso (Kg)
Vitela mamona	105 – 162
Vitelo	124 – 200
Novilho	200 – 320
Novilha	180 – 300
Vaca	220 – 480
Touro	320 – 700

Classificação das carcaças: são admitidas carcaças com as classificações constantes do quadro nº 2.

Quadro nº2 – Classificações admitidas das carcaças

Tipo de animal	Classificação
Vitela mamona	- ¹
Vitelo	-
Novilho	E.U.R.O.
Novilha	E.U.R.O.
Vaca	E.U.R.O.
Touro	E.U.R.O.

Os novilhos, novilhas, vacas e touro com carcaças com classificação P apenas podem ser admitidas caso se destine à picagem.

Gordura das carcaças: Deve ser firme, não exsudativa e de coloração variável de branco a amarelo.

Só são admitidas carcaças cuja classificação em relação à gordura de cobertura seja superior a 2. As carcaças com classificação igual ou inferior a 2 - destinam-se à picagem.

2.2 – Características sensoriais da carne

Aspecto visual: A carne Mirandesa IGP é uma carne de cor rosada que se acentua à medida que os animais vão sendo mais maturos, apresenta uma cor rosado claro nas classes de animais mais jovens (vitela mamona e vitelo), uma cor rosado na categoria de novilho/a e uma cor vermelha clara nas classes de vaca e touro.

Devido à acumulação precoce de camada adiposa nos animais, apresenta um marmoreado, de textura com grão fino com deposição de gordura inter e intramuscular característica, sendo esta mais acentuada no caso das fêmeas.

¹ os animais 'leves' não têm grelha comunitária de classificação de carcaças, a respectiva designação de venda tem de ser esclarecida com CE, uma vez que é diferente das categorias V e Z da actual regulamentação.

Sabor e aroma: A carne Mirandesa IGP é muito tenra e succulenta, apresenta um sabor herbáceo e frutado, cujas infiltrações de gordura intramuscular realçam o “flavour” da carne, no entanto menos acentuado à medida que o animal avança na idade, apresentando um sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

2.3 – Características físico - químicas da carne

Constituição química:

Característica	Vitela mamona/vitelo (%)	Touro /Vaca
Humidade	76.67	74.68
Proteína	22.65	18.94
Gordura	2.03	5.20
Cinzas	1.25	1.18
MS	23.33	25.32

Humidade

A humidade da carne oscila entre 76.67% da vitela mamona e 74.68% do Touro/vaca.

pH da carne: O pH da carne às 24 horas após abate deverá ser inferior a 6.20, nas classes de animais mais jovens (vitela mamona e vitelo) e 5.8 nas restantes classes.

3. Delimitação da área geográfica de origem

A área geográfica de produção da Carne Mirandesa IGP, que engloba nascimento, cria, está delimitada pelas freguesias dos concelhos de: Abrantes, Aguiar da Beira, Alcanena, Alfandega da Fé, Almeida, Almeirim, Alpiarça, Alter do Chão, Alvaiázere, Arganil, Arraiolos, Avis, Belmonte, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Carregal do Sal, Castelo Branco, Castelo de Vide, Celorico da Beira, Chamusca, Chaves, Condeixa-a-Nova, Constância, Coruche, Covilhã,

Crato, Entroncamento, Évora, Estremoz, Ferreira de Zêzere, Figueira de Castelo Rodrigo, Figueiró dos Vinhos, Fornos de Algodres, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Gavião, Góis, Golegã, Gouveia, Guarda, Idanha a Nova, Mação, Macedo de Cavaleiros, Mangualde, Manteigas, Marvão, Meda, Miranda do Corvo, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Moimenta da Beira, Moncorvo, Montemor o Novo, Mora, Nelas, Niza, Oleiros, Oliveira de Frades, Oliveira do Hospital, Ourém, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Penamacor, Penedono, Penela, Penalva do Castelo, Pinhel, Ponte de Sor, Portalegre, Proença a Nova, Sabugal, Santa Comba Dão, Santarém, São João da Pesqueira, São Pedro do Sul, Sardoal, Sátão, Seia, Sernancelhe, Sertão, Sousel, Tábua, Tabuaço, Tomar, Tondela, Torre Moncorvo, Torres Novas, Trancoso, Valpaços, Viana do Alentejo, Vila de Rei, Vila Flor, Vila Nova da Barquinha, Vila Nova de Foz Côa, Vila nova de Paiva, Vila Velha de Ródão, Vimioso, Vinhais, Viseu, Vouzela.

As operações posteriores à criação, que incluem o acabamento, o abate a desmancha (para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões), incluindo o corte fino, de preparação de certas peças em produtos picados e preparados e de acondicionamento das peças e dos produtos picados e preparados está circunscrita aos concelhos de Mirandela, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, Bragança, Macedo de Cavaleiros e Vinhais .

Em anexo I apresenta-se mapa ilustrativo das áreas geográficas onde está autorizada a produção e posterior acabamento e transformação.

3.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica cobre uma faixa do interior centro e norte de Portugal integrando regiões de planície e 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 integra o 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. Os prados de *Agrostis castellana* estendem-se por este territórios biogeográfico. Nestes prados se identificam frequentemente plantas anuais e trevos resistentes à secura (e.g. *Trifolium dubium* e *T. strictum*).

Neste território dominou ao longo de mais dois séculos uma raça bovina autóctone de Portugal, que tendo por origem a região centro da Europa, foi neste território que se diferenciou e evoluiu ao longo de gerações. Ao contrário das raças bovinas de montanha, na alimentação dos bovinos de raça 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. Os bovinos adaptaram-se bem à região interior do país porque apresentavam uma extraordinária capacidade de acumulação /mobilização de reservas corporais, ajustando-se a uma região cujas características edafo-climáticas mais marcantes se caracterizavam por solos delgados, ligeiros, com fraca capacidade de retenção de água, e um clima muito marcado pelas estações do ano. Desta forma, com um período de abundância de fontes alimentares muito reduzido estes animais apresentavam uma extraordinária capacidade de adaptação, ao conseguir acumular reservas nos períodos de abundância de fontes alimentares, mobilizando-as nos períodos de escassez, por forma a manter as suas capacidades reprodutivas e produtivas. Aliada a esta excepcional rusticidade, esta população que se designou por raça mirandesa, por ter sido no planalto mirandês que se diferenciou e estabilizou como raça, notabilizou-se em mais duas aptidões, a tracção animal e a produção de carne. As fêmeas mantinham a actividade reprodutiva com regularidade e simultaneamente eram utilizadas de forma muito intensiva em todos os trabalhos de tracção da exploração agrícola. No fim da sua vida produtiva, já com 10 ou mais anos de vida, estes animais são

engordados e abatidos sendo apreciada a qualidade da sua carne. Desta forma, nos últimos 150 anos os bovinos de raça mirandesa e o sistema de produção predominaram na área geográfica delimitada.

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 do efectivo reprodutor da raça de bovinos Mirandesa, inscrito no livro de adultos;
- b) garantia de cumprimento de exigências acrescidas em matéria de bem-estar animal;
- c) garantia da integridade do produto, rastreabilidade e controlo em todas as fases de cria, recria e abate dos animais.

Assim, uma vez que a distribuição geográfica da raça Mirandesa, tradicionalmente se verifica pelo nordeste das províncias de Trás-os-Montes, Beira Interior, Beira baixa, Estremadura e Alto Alentejo, comprovado através de de um conjunto muito significativo de referencias bibliográficas² e pelo saber fazer das populações desta área, associado a métodos locais, leais e constantes designadamente de criação e maneio dos animais, foi definida a

² “É esta a raça que abrange maior área de dispersão em terras portuguesas. Encontram-se indivíduos desta raça em toda a região a norte do Tejo, com excepção da província do Minho. Ao sul do Tejo extendem-se ainda pelos concelhos de Niza e Gavião” *in* Valle, José Miranda, (1907) - O gado Bissulco; “Mas a terra de Miranda fabrica bovinos de trabalho, sem grandemente os aproveitar em uso próprio, e por isso é que a aptidão natural d'este gado só se apresenta no seu maior grau fora do solar. Os almallos masculinos que de lá saem,..., vêem a recriar-se, alguns nos concelhos limitrophes dos país natal, (...), já a maior parte para aquém do Douro, nos districtos da Guarda, de Viseu e de Coimbra. (...) São por excelência as rezes de jugo na zona interior d'entre Tejo e Douro (...); Reconhecida a importância da sub raça mirandesa, tanto para a economia da região, como também a de uma grande parte do país, onde é largamente utilizada, importância que deriva da vastidão da sua área chorográfica, da sua alta vocação masculina notável aptidão cevática e de interesse colectivo e não apenas de interesse estritamente local, que nella se mantenham os caracteres peculiares combatendo se com este intuito quaesquer alterações que, em sentido degenerativo, se hajam manifestado, e se exaltem, sendo possível, as qualidades nativas”. *in* Tierno, João F. (1904), O Gado Bovino Mirandês; “O grupo étnico bovino conhecido pelo nome de – raça bovina Mirandesa – é de todos os que existem em Portugal um dos mais importantes, o mais numeroso e o que mais espalhado está pelo País, mercê das suas tão apreciadas qualidades. (...) Esta raça é, de todas as que possuímos aquela que tem maior área de dispersão. Estende –se desde o seu solar às províncias das Beiras, Douro, principalmente no distrito de Coimbra, Estremadura e até mesmo a norte da Província do Alentejo, na parte que confina com a Beira Baixa, isto é, nos concelhos de Niza e Gavião. (...) Os bois mirandeses que se encontram nos distritos de Leiria, Santarém e Lisboa, são conhecidos pelo nome de bois ratinhos”. *in* Aires, António A. (1920) O Melhoramento do Bovino Mirandês; Mapas com área de dispersão - Leitão, Manuel; Ferreira, Luis dos Santos; Costa, David Alfredo (1981) Raça Bovina Mirandesa, Inquérito para a sua Caracterização e seu Sistema de Exploração, *in* Antonino Rodrigues (org.), *Bovinos em Portugal*, Lisboa, DGSV, pp. 81 -89

área referida em 3., descrita através de divisões administrativas do território abrangido, municípios, para mais fácil identificação e referência.

Por outro lado, a área geográfica definida garante a possibilidade de controlo na totalidade da fileira de produção, através da identificação e registo das explorações e instalações em que as operações de transformação têm lugar.

3.1.2 Área geográfica de acabamento e transformação

A definição da área geográfica de acabamento e transformação tem os seguintes princípios base:

- a) reputação do produto e respectiva origem;
- b) garantia da coerência da Indicação Geográfica com a origem visto tratar-se de uma raça autóctone;
- c) garantia de habilitação de operadores em matéria de corte e fiação e processamento das carcaças;
- e) garantia da integridade do produto, rastreabilidade e controlo em todas as fases de processamento e transformação.

Com efeito, visto tratar-se de um produto que assenta na utilização de um recurso genético autóctone, cujo nome pode ser associado a uma indicação geográfica, apesar de apresentar uma dispersão do efectivo pelo território nacional que vai para além do solar da raça, torna-se necessário para não induzir os consumidores em erro, circunscrever a respectiva área de acabamento e transformação do produto final à região que se encontra associada ao nome, e do qual advém a reputação e notoriedade do mesmo. Para além disso, a especificidade dos cortes e das peças utilizadas para a Carne Mirandesa IGP³, leva a que estas operações sejam efectuadas por operadores habilitados, o que através do uso leal e constante de práticas tradicionais é possível na área geográfica descrita. Por último foi ainda tido em consideração a necessidade de garantir a integridade do produto e respectiva rastreabilidade e controlo em todas as fases do processo, o que, por se tratar de carcaças e peças, com a consequente desmancha e separação em peças menores, exige um acréscimo de exigência em matéria de actuação do

³ A carne é cortada em sentido transversal à orientação das fibras musculares e dependendo da peça açougueira a espessura do corte varia entre 5mm e 40mm para as peças de carne sem osso e 40mm e 70mm para a aba carregada.

Organismo de Controlo e do próprio agrupamento gestor, pelo que deve ser reduzida a área geográfica e número de unidades em que estas operações podem ter lugar, face à área de produção da respectiva matéria-prima.

3.2. Especificidade do produto

A especificidade do produto decorre da combinação de três factores: a raça dos animais, o sistema de produção e o processamento/transformação. A combinação destes três factores dá origem a uma carne de características únicas muito apreciadas na região com uma textura fina proporcionada pelo facto de possuir fibras musculares muito finas que se conjugam com uma deposição precoce de gordura inter/intramuscular. Os produtos principais são a vitela mamona e o vitelo que representam mais de 90 % dos produtos das explorações. Contudo as restantes classes, novilho, touro e vaca são também produtos únicos que à semelhança das carcaças obtidas de animais mais jovens, se diferenciam através da textura fina das fibras musculares, com infiltrações significativas de gordura inter e intramuscular.

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, carne e seus processados, ainda que a localização do efectivo em linha pura tenha uma dispersão mais alargada em termos de território nacional é efectivamente na região solar que assenta a reputação e o consumo deste produto.

A notoriedade de que se reveste esta carne está também associada à divulgação que apresenta na área geográfica de acabamento e transformação, resultante do seu uso tradicional na gastronomia local. Uma posta de carne, de qualquer parte da carcaça, que se corta de forma adequada, temperada com sal grosso momentos antes de se colocar na grelha. A mestria da cultura local do saber grelhar carne potencia a qualidade sensorial da carne. É nesta área restrita que se encontram as principais entidades responsáveis pela defesa e

dinamização quer da raça – entidade gestora do livro genealógico – quer da própria indicação geográfica – agrupamento gestor e estruturas de processamento e comercialização.

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) O acabamento de animais (depois de desmamados) só pode ser realizado pelo agrupamento de produtores, ou sob responsabilidade directa deste, em instalações localizadas na região onde o abate e subsequente transformação está autorizado.

- d) 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;
- e) As carcaças são imediatamente identificadas. É possível, portanto fazer a ligação entre este número de identificação e o brinco identificador de cada bovino;
- f) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de transformação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OC.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Os picados e os preparados são obtidos em unidades autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo pelo OC. Todas estas operações são registadas em impressos próprios, o que permite uma rastreabilidade completa do processo, um controlo total sobre as quantidades produzidas, picados ou preparados, sempre acondicionados em unidades de venda contendo marca de certificação.

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/picagem de carne Mirandesa IGP;
- 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.

5.1 – Sistema de Produção

A carne Mirandesa IGP é obtida a partir de animais da raça Mirandesa inscritos no Livro Genealógico, nascidos e criados em explorações localizadas na área geográfica de produção identificada no ponto 3, criados segundo práticas tradicionais de manejo pecuário, que se baseiam maioritariamente no aproveitamento de pastagens naturais e recursos forrageiros das explorações, representando um sistema de produção com reduzido recurso a factores de produção exógenos, o que associado ao facto de se tratar de uma raça autóctone cuja taxa de crescimento, rusticidade, integração no meio e aproveitamento dos recursos naturais, permitem que a sua utilização económica se revista de níveis acrescidos de exigência ao em termos

ambientais, de bem-estar animal e sustentabilidade das explorações, com evidentes vantagens territoriais e de desenvolvimento rural.

Além das pastagens naturais, os animais podem ser alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, ser suplementados com cereais e proteaginosas (conforme descrito no ponto 5.2).

Deste modo, na fase de cria e produção de vitelos, as fêmeas reprodutoras da raça bovina mirandesa inscritas nos registos das explorações do agrupamento gestor, encontram-se em regime extensivo com pastoreio directo e liberdade de movimentos, permanecendo os vitelos na companhia das mães até ao desmame.

A idade ao desmame não pode ser inferior a 5 meses. Os animais não sacrificados ao desmame são introduzidos na fase de recria e engorda.

A recria e engorda deve efectuar-se preferencialmente em regime de pastoreio, com liberdade de movimentos dos animais, ainda que em parques menores que os utilizados na fase de cria. Pode, porém, ser efectuada em regime de estabulação quando as condições fundiárias da exploração não permitirem a constituição dos parques, mas sempre com um espaço mínimo de 2,5m² por animal. Depois de desmamados podem ser estabulados e engordados para abate ou serem recriados em pastoreio. Os animais em pastoreio realizam sempre um período de acabamento que não pode ser inferior a dois meses. O período de acabamento ocorre na pastagem ou em estabulação e pressupõe a administração de alimentos concentrados (ver ponto 5.2).

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

- **Vitela Mamona:** Animais de ambos os sexos, com idade compreendida entre os cinco e os nove meses, e que por isso permanece com a mãe durante esse período.

- **Vitelo:** Animais de ambos os sexos, recriados após o desmame cujo abate acontece entre os dez e doze meses.

- **Novilho:** Animais de ambos os sexos, recriados após o desmame cujo abate acontece entre os doze e trinta meses.

- **Vaca:** Fêmeas, cujo abate acontece entre os vinte cinco meses e dez anos de idade.
- **Touro:** Machos, inteiro ou castrado cujo abate acontece entre os trinta e um meses e os dez anos de idade.

5.2. Alimentação

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. Desta forma as explorações acrescentam valor a excedentes de produção da exploração e produzem produtos que se diferenciam em função do tipo de acabamento que recebem. São disso exemplo o acabamento com fruta, no caso maçã, que confere aromas especiais à carne ou o acabamento com batata, nabos e beterraba que contribuem para a diminuição do período de acabamento.

Os animais podem ainda ser suplementados com cereais de que se destacam: centeio, milho, trigo, cevada, aveia e triticales, sorgo. Em relação às proteaginosas estão autorizadas: a 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 ainda 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 ainda ser autorizadas outras fontes alimentares desde que aprovadas pelo agrupamento gestor.

A utilização de alimentos compostos está autorizada desde que as matérias-primas utilizadas constem da listagem de alimentos referidos. A sua administração obriga a que os produtores exijam que os fornecedores de concentrados trabalhem com a fórmula aberta certificada quanto às matérias primas e respeitem as restrições enunciadas.

5.3. Sanidade e substâncias interditas

Todos os efectivos das explorações inscritas nos registos de explorações, devem 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.

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. Em qualquer dos casos o agrupamento deve ser informado e é obrigatório respeitar o intervalo de segurança do medicamento aplicado.

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, sendo proibida a utilização de tranquilizantes.

O carregamento deve ser feito num cais de embarque ou em alternativa o transporte deve possuir rampa de embarque.

Deve ser respeitado as normas de utilização dos veículos, no transporte, 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 adequada.

5.5. Abate

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. Os animais candidatos à certificação serão os primeiros a ser abatidos, desta forma pretende-se que as linhas de abate dediquem maior atenção e cuidado ao processamento destas carcaças.

Os animais após o transporte devem fazer um repouso⁴ em local apropriado para o efeito, no matadouro inscrito para abate de carne Mirandesa IGP e inscrito nos registos do agrupamento – gestor, em compartimentos individuais, com acesso a água e bem arejados, e com 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 prevista, não podendo ser certificada a sua carne se a não tiver.

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.

Os procedimentos técnicos de sangria devem ser correctamente executados 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, de acordo com a legislação em vigor sobre a rastreabilidade da carne de bovino.

No matadouro as carcaças deverão ser certificadas com um selo inviolável aplicado em cada meia carcaça. Nas carcaças que se dividam em quartos, novilho, vaca e touro, serão aplicadas 4 marcas de certificação, uma por cada

⁴ Os lactantes, da categoria vitela mamona, sempre que possível, devem ser sacrificados logo que cheguem ao matadouro salvo contra-indicação do médico veterinário que efectue a inspecção *ante-mortem*.

quarto. 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 “carne Mirandesa IGP”.

5.6. Refrigeração

Para manter as condições de salubridade e as características organolepticas das carnes (tenrura) proceder-se 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.

No caso de animais classificados como vitelas devem ser expedidos no prazo máximo de 48 horas após o abate para as salas de desmancha ou retalhistas. Para os novilhos a expedição de carcaças por parte do matadouro deve efectuar-se entre as 48 e 96 horas após o abate.

5.7. Maturação

O período de maturação 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. No caso das classes de touro e vaca o período de maturação mínimo é de 7 dias e máximo de 30 dias.

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

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 da Carne Mirandesa IGP.

As peças e porções de carne certificada serão expedidas pelas salas de desmancha, em embalagem devidamente cintadas e protegidas de toda a contaminação externa.

No caso de o destinatário ser um retalhista que não comercializa exclusivamente este produto, só poderá comercializar peças pré-embaladas 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.

5.9. Conservação e acondicionamento

Para manter as características da carne Mirandesa IGP, esta deve ser refrigerada à temperatura de 0 a 4º C, podendo ainda ser congelada.

A congelação só pode ser pelo processo de congelação rápida, efectuada em unidades industriais licenciadas para o efeito. Podem ser congeladas peças, porções de peças, picados e preparados de carne desde que embalados a vácuo e devidamente certificados e rotulados.

A carne e produtos dela derivados será sempre acondicionada e conservada em materiais adequados que não transfiram para o produto e o preservem de qualquer tipo de contaminação⁵.

5.10. Apresentação comercial

A carne Mirandesa IGP apresenta-se comercialmente em :

- a) Meias ou quartos de carcaça (não embalada);
- b) Peças inteiras ou carne fatiada, porções, picados ou preparados embalados em vácuo ou em atmosfera controlada;
- c) Porções, picados ou preparados embalados em vácuo ou em atmosfera controlada.

Entende-se por preparados, os produtos obtidos a partir de peças diversas de Carne Mirandesa IGP, picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas, os quais se apresentam acondicionados em couvetes ou outro material apropriado, em atmosfera modificada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a carne Mirandesa IGP representa, no mínimo, e por norma, 95%, em peso, do produto final. Nos preparados em que se utilizem como ingredientes produtos vegetais, como por exemplo, a cebola, alho, alho francês ou cenoura, figos, castanhas, admite-se que a Carne Mirandesa represente, no mínimo, 60%, em peso do produto final.

6. Organismo de controlo

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

⁵ Filme plástico / celulósico, retráctil ou não; recipientes rígidos com película absorvente para carne, envoltos em película plástica ou celulósica; películas plásticas/celulósicas resistente ao tratamento térmico; outras que a tecnologia venha a desenvolver e que sejam adequadas à embalagem/conservação da carne e produtos com carne.

O 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 carne Mirandesa IGP constam obrigatoriamente os seguintes elementos:

- Designação “Carne Mirandesa - Indicação Geográfica”, ou “Carne Mirandesa - Indicação Geográfica 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 – Carne Mirandesa – IGP - 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 carne Mirandesa IGP, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida indicação, desde que a carne Mirandesa, certificada como tal:

- Constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final, e
- Constitua a componente maioritária (pelo menos 60 % em peso do produto final), e
- 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 IG 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 IG carne 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 maneiio 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 IG 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^o da marca de certificação e destinatário.

No matadouro as carcaças deverão ser certificadas com um selo inviolável aplicado em cada meia carcaça. Nas carcaças que se dividam em quartos, novilho, vaca e touro, serão aplicadas 4 marcas de certificação, uma por cada quarto. 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 “Carne Mirandesa IGP”.

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 e/ou os seus quartos.

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 “Carne Mirandesa IGP”, 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 carcaças, quartos de carcaças e peças em câmaras frigoríficas a 0 a 4°C, isolando as carcaças com IG de outras carcaças de outras espécies assim como de qualquer tipo de subprodutos das carcaças, quartos de carcaça e peças (ossos, sebo, vísceras), higiene e correcção de procedimentos, variações de temperatura, corte e embalagem, confirmação de que só existem carcaças, Carne Mirandesa IGP nas instalações e que assegura uma correcta exposição das carcaças, quartos de carcaça e peças ao público.

Os retalhistas que não desejem comercializar a Carne Mirandesa IGP em exclusividade terão obrigatoriamente que inscrever na ementa o peso médio de cada dose ou meia dose e conservar agrupadas as facturas de compra e venda dos respectivos lotes. Os retalhistas conservarão toda documentação relativa à aquisição, identificação e rotulagem das carcaças adquiridas com IG Carne 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 IGP na rotulagem e às quantidades utilizadas.

Anexo III - Logótipo do produto



Rótulo do produto

