

Caderno de especificações

Rodião Mirandês- 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

Rodião Mirandês- Denominação de Origem Protegida

2. Descrição do produto

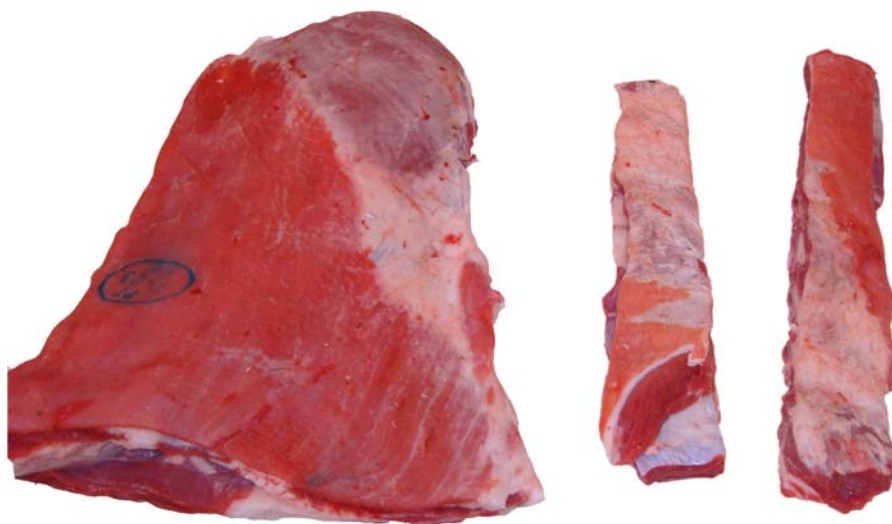




Figura 1 – Rodião Mirandês

Designa-se por Rodião Mirandês 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, na área geográfica adiante delimitada e segundo as regras estabelecidas neste caderno de especificações e respeitando as seguintes condições:

2.1 – Características das peças açougueiras

Peça açougueira: o Rodião Mirandês, só pode ser obtido de carcaças de animais da seguintes categoria e peso:

Idade	peso carcaça
180 a 240 dias	90 a 140 Kg

A peça açougueira que dá origem ao Rodião Mirandês, corresponde à aba carregada que é uma peça com osso de forma triangular, achatada, que corresponde à porção da parede torácica compreendida entre o acém e o peito. Por animal, o Rodião tem um peso médio de 7.460 ± 0.610 Kg.

Classificação das carcaças: são admitidas as peças açougueiras obtidas de carcaças com a classificação V.

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

Só são admitidas carcaças cuja classificação em relação à gordura de cobertura seja igual ou superior a 2.

2.2 – Características sensoriais da carne

Aspecto visual: O Rodião Mirandês tem cor rosada clara, que mistura o osso das costelas, com o rosado claro da carne e o branco das infiltrações inter/intramusculares de gordura.

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

Sabor e aroma: O Rodião Mirandês é muito tenro e suculento, apresenta um sabor herbáceo e frutado, fortemente influenciado pelas infiltrações de gordura intermuscular que realçam o “flavour” da carne apresentando um sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

2.3 – Características físico - químicas da carne

Constituição química:

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

Humidade

A carne apresenta uma humidade média de 76.9%.

pH da carne: O pH da carne às 24 horas após abate deverá ser inferior a 6.20.

3. Delimitação da área geográfica de origem

A área geográfica de produção do Rodiã Mirandês , que engloba nascimento, cria, recria e abate, e as operações subsequentes de desmancha e fatiagem está delimitada pelas freguesias dos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, Vinhais.

Em anexo I apresenta-se mapa ilustrativo da área geográfica.

3.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica cobre uma pequena região do interior 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. Na alimentação da 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. 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*)

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. Os bovinos adaptaram-se bem à região do nordeste 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.

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 da província de Trás-os-Montes, comprovado através de um conjunto muito significativo de referências bibliográficas¹ e pelo saber fazer das populações desta área, associado a métodos locais, leis e constantes designadamente de criação e manejo dos animais, foi definida a área referida em 3., descrita através de divisões administrativas do território abrangido, municípios, para mais fácil identificação e referência, sendo esta coincidente com a área em que é permitido o abate dos animais.

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 processamento e transformação

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

- a) reputação do produto e respectiva origem;
- b) garantia da coerência da Denominação de Origem com a origem visto tratar-se de uma raça autóctone;
- c) garantia de habilitação de operadores em matéria de corte e fatiagem no 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 Denominação de Origem, 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 produção, processamento, transformação e acondicionamento 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 do corte da peça

utilizada para o Rodiã Mirandês, 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 peças açougueiras, exige um acréscimo de exigência em matéria de actuação do Organismo de Controlo e do próprio agrupamento gestor.

3.2. Especificidade do produto

A especificidade do produto decorre da combinação de três factores: a raça dos animais, o sistema de produção o processamento/transformação e a selecção das melhores peças açougueiras da carcaça, as únicas a submeter ao processo de certificação e a serem utilizadas na confecção do Rodiã Mirandês. A combinação destes 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 intermuscular na região anatómica de onde provêm o Rodiã Mirandês, frequentemente requisitada pelos consumidores como os “ossinhos”.

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, o Rodiã Mirandês que é apresentado aos consumidores cortado em tiras e, posteriormente, grelhado, 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 processamento, resultante do

seu uso tradicional na gastronomia local. Uma tira de carne e osso, 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 origem 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) 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 do Rodiã Mirandês;
- 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

O Rodião Mirandês é obtido 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 nos estábulos onde se reúnem com as mães depois destas regressarem das pastagens.

A idade ao desmame não pode ser inferior a 5 meses. Os animais são sacrificados ao desmame tendo que ser acabados até esta operação.

No estábulo os animais disporão sempre de um espaço mínimo de 2,5 m² por animal. Durante a sua criação e acabamento os vitelos receberão uma alimentação láctea a partir das mães e serão complementados com todo o tipo de forragens que a exploração produza, aceitando-se que a exploração possa adquirir ao exterior forragens em anos de penúria devendo estas ser das mesmas espécies e variedades vegetais às que são produzidas na exploração. Os vitelos disporão também de acesso a um suplemento concentrado (ver ponto 5.2).

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. As formulações de concentrado administradas aos animais respeitarão as necessidades de manutenção/produção dos animais e contribuirão para o seu normal desenvolvimento.

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 médica 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 só pode ser efectuado na área geográfica descrita no ponto 3. 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 repouso² em local apropriado para o efeito, no matadouro 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 maneo 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

² Os lactantes, sempre que possível, devem ser sacrificados logo que cheguem ao matadouro salvo contra-indicação do médico veterinário que efectue a inspecção *ante-mortem*.

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 na zona do Rodião. 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 “Rodião Mirandês DOP”.

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.

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

5.7. Maturação

O período de maturação aconselhado é de dois dias. 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.

5.8. Desmancha

A desmancha das carcaças só pode ser efectuada dentro da área geográfica constante no ponto 3 do presente caderno de especificações. A desmancha não poderá ser simultânea à de outras carcaças não certificadas e deverá realizar-se por grupos constituídos por classes iguais.

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 do Rodiã Mirandês DOP.

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

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.

5.9. Conservação e acondicionamento

Para manter as características do Rodiã Mirandês, este deve ser refrigerada à temperatura de 0 a 4º C, não podendo ser congelada.

A carne será sempre acondicionada e conservada em materiais adequados que não transfiram para o produto e o preservem de qualquer tipo de contaminação.³

5.10. Apresentação comercial

O Rodiã Mirandês DOP apresenta-se comercialmente em :

³ 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.

- a) Peça inteira, porções de peças ou fatiado⁴, embalados em vácuo ou em atmosfera modificada;

6. Organismo de controlo

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

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 do Rodiã Mirandês DOP constam obrigatoriamente os seguintes elementos:

- Designação “Rodiã Mirandês – Denominação de Origem”, ou “Rodiã Mirandês – 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.

⁴ O Rodiã é uma tira de carne e osso com uma espessura de 40 a 50 mm, que foi cortada no sentido perpendicular ao da orientação das costelas, da peça açougueira designada aba carregada.

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 – Rodiã Mirandês – 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 Rodiã Mirandês, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados com referência à referida indicação, desde que o Rodiã Mirandês, certificado como tal:

- Constitua a componente exclusiva de carne bovina no 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 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 Rodiã Mirandês 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^o 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 “Rodião Mirandês 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 “Rodião Mirandês 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 Rodião Mirandês DOP.

Os retalhistas só poderão utilizar a designação de **Rodião** se esta corresponder á utilização do Rodião Mirandês 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 Rodião Mirandês 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.