

# Carne Arouquesa

## Denominação de Origem Protegida

### Caderno de Especificações

#### ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO.....	2
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	2
3. ÁREA GEOGRÁFICA.....	2
4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA .....	4
5. PROVA DE ORIGEM .....	4
6. MÉTODO DE OBTENÇÃO .....	5
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM .....	5
8. CONTROLO .....	5

## **1. DENOMINAÇÃO**

«CARNE AROUQUESA».

Esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na classe “1.1 - Carne (e miudezas) frescas”.

## **2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

A «CARNE AROUQUESA» é uma carne proveniente de animais da raça Arouquesa, inscritos no Registo Zootécnico, filhos de pai e mãe inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Arouquesa, nascidos e criados na área geográfica em conformidade com o respetivo caderno de especificações.

A «CARNE AROUQUESA» apresenta uma consistência firme, ligeiramente húmida, denotando suculência e tenrura.

A «CARNE AROUQUESA» pode apresentar-se como carne de vitela, de vitelão, de novilho, de boi, de touro e de vaca, segundo as regras a seguir enumeradas.

A carne de vitela é proveniente de machos e fêmeas desmamados e com menos de 10 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação U, R, O, ou P. A carne de vitela apresenta uma coloração rósea-pálida ou rósea-claro, com gordura de cor branca, distribuída homogeneamente e grão fino do músculo.

A carne de vitelão é proveniente de machos e fêmeas com mais de 10 meses e com menos de 12 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação S, E, U, R, ou O. A carne de vitelão apresenta uma cor entre o rosa e o vermelho claro, com gordura de cor branca a cremosa.

A carne de novilho é proveniente de machos e fêmeas com mais de 12 meses e com menos de 24 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação S, E, U, R, ou O. A carne de novilho apresenta uma cor entre o rosa e o vermelho claro, com gordura de cor branca a cremosa.

A carne de vaca é proveniente de fêmeas com mais de 24 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação E, U, R, ou O. A carne de vaca apresenta uma cor em tons vermelhos, podendo ir ao vermelho escuro. A gordura é amarelada.

A carne de boi é proveniente de machos castrados com mais de 24 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação E, U, R, O, ou P. A carne de boi apresenta uma cor em tons vermelhos, podendo ir ao vermelho escuro. A gordura é amarelada.

A carne de touro é proveniente de machos não castrados com mais de 24 meses de idade, de carcaças classificadas nas classes de conformação E, U, R, O, ou P. A carne de touro apresenta uma cor em tons vermelhos, podendo ir ao vermelho escuro. A gordura é amarelada.

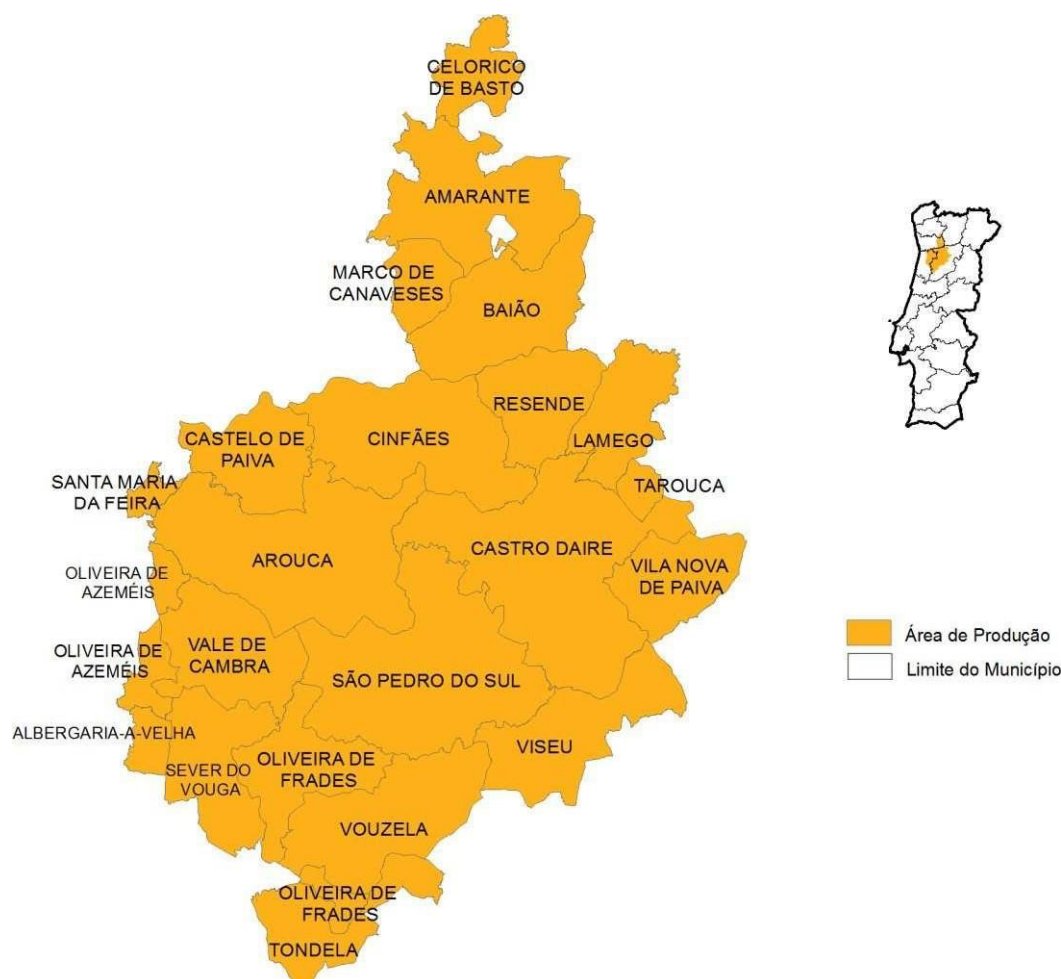
## **3. ÁREA GEOGRÁFICA**

A área geográfica de produção da «CARNE AROUQUESA» engloba as seguintes freguesias:

- Concelhos de Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades e Vouzela: todas as freguesias.
- Concelho de Resende: todas as freguesias à exceção da freguesia de Barrô.
- Concelho de Celorico de Basto: Arnoia; Moreira do Castelo; União das Freguesias de Veade, Gagos e Molares (à exceção da antiga freguesia de Veade); União das Freguesias de Britelo, Gémeos e Ourilhe; União das Freguesias de Caçarilhe e Infesta (à exceção da antiga freguesia de Caçarilhe); União das Freguesias de Carvalho e Basto (Santa Tecla).
- Concelho de Amarante: Telões; Fridão; Vila Chã do Marão; Fregim; Lufrei; Gondar;

Candemil; Ansiães; Louredo; Vila Caiz; Salvador do Monte; Lomba; Jazente; Padronelo; São Simão de Gouveia; União das Freguesias de Vila Garcia, Aboim e Chapa; União das Freguesias de Amarante (São Gonçalo), Madalena, Cepelos e Gatão; União das Freguesias de Aboadela, Sanche e Várzea; União das Freguesias de Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (à exceção da antiga freguesia de Bustelo).

- Concelho de Marco de Canaveses: Tabuado; Soalhães; Várzea, Aliviada e Folhada.
- Concelho de Santa Maria da Feira: União das Freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior (à exceção das antigas freguesias de Canedo e Vila Maior); União das Freguesias de Lobão, Gião, Louredo e Guisande (à exceção das antigas freguesias de Lobão, Gião e Guisande).
- Concelho de Oliveira de Azeméis: Fajões; Carregosa; Ossela; União das Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz (à exceção das antigas freguesias de Pinheiro da Bemposta e Travanca).
- Concelho de Albergaria-a-Velha: Ribeira de Fráguas.
- Concelho de Lamego: Ferreiros de Avões; Avões; Vila Nova do Souto D'El-Rei; Penude; Lazarim; Lalim; Lamego (Almacave e Sé); União das Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões; União das Freguesias de Bigorne, Magueija e Pretarouca.
- Concelho de Tarouca: Várzea da Serra.
- Concelho de Vila Nova de Paiva: Pendilhe; Vila Cova à Coelheira; Touro.
- Concelho de Viseu: Cota; Calde; Ribafeita; Bodiosa; Lordosa; Campo.
- Concelho de Tondela: União das Freguesias de São João do Monte e Mosteirinho; Guardão; União das Freguesias de Caparrosa e Silvares.



#### **4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

A qualidade da Carne Arouquesa é devida aos fatores naturais da área geográfica delimitada.

O solar da raça arouquesa foi definido por Silvestre Bernardo de Lima (“O Archivo Rural”, volume 1, 1858) do seguinte modo: “é na região da Beira que, a partir das alturas de Lamego endireitando ao Caramulo, se compreende depois principalmente entre o Douro e o Vouga, fora da beira-mar”.

Já nessa altura dizia o referido autor: “vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto no leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue. (...) De ano para ano cresce o pedido deste gado arouquês para a engorda (...). Esta engorda faz-se também já em boa escala por pontos diversos da parte serrana do distrito de Aveiro (...), e daqui se extrai bom número de reses que concorrem às feiras de Oliveirinha, Santo Amaro e Estarreja, onde se abastecem delas os marchantes de Lisboa, vindo as mais gordas e melhores a caminho do Porto para a exportação.”

A produção de bovinos da raça arouquesa é feita num sistema de produção bem definido, existente na área geográfica referida e que se baseia no aproveitamento em regime extensivo dos recursos naturais próprios dessa região.

Nesta região registam-se condições climáticas que variam entre o atlântico, o subatlântico e o ibero-mediterrânico, baseando-se a alimentação dos bovinos da raça arouquesa aí produzidos no aproveitamento dos pastos e de outros produtos agrícolas regionais, tais como milho (das mondas, bandeira, milharada e palha), azevém (verde e feno), erva-molar, ferrãs (centeio e aveia ou centeio e azevém), erva e feno dos lameiros de regadio e de secadal, palha e feno de centeio e aveia, erva espontânea das bordaduras, casca de feijão e ervas e arbustos espontâneos dos montes e baldios tais como urze, carqueja, tojo e giesta (quando tenra), eventualmente complementada por alimentos compostos.

Assim sendo as pastagens e forragens criadas nesta região e administradas aos animais da Raça Arouquesa que aqui coabitam proporcionam-lhe um desenvolvimento típico e consequentemente uma carne suculenta nesta raça específica.

A combinação das características da raça bovina Arouquesa, designadamente as características genéticas desta raça autóctone, com o manejo e alimentação praticados no solar de onde é oriunda, baseada nos recursos alimentares da região, confere à Carne Arouquesa as características distintivas de tenrura e suculência do produto final.

#### **5. PROVA DE ORIGEM**

A «CARNE AROUQUESA» apenas pode ser produzida por produtores cujas explorações estejam localizadas na área geográfica, que cumpram o estipulado no presente caderno de especificações e que submetam ao respetivo regime de controlo a totalidade da sua exploração.

Os produtores devem manter atualizados registos que permitam identificar o sistema de exploração, os animais existentes na exploração (identificação, raça e idade dos animais, compras e vendas, mortalidades e substituições), as intervenções sanitárias, as condições de condução e manejo e a alimentação fornecida (origem, quantidades e características). Devem ainda manter atualizados registos que permitam identificar os animais que pretendem abater, a respetiva classe (vitela, vitelão, novilho, vaca, boi e touro) e a semana de abate prevista.

Os matadouros devem manter atualizados registos que evidenciem a correspondência entre os números de identificação dos animais que deram entrada no matadouro para abate, os números de abate, as carcaças, hemicarcaças, quartos, peças e/ou suas porções presentes e expedidas.

Os operadores devem assegurar a segregação, no tempo ou no espaço:

- dos animais aptos a produzir «CARNE AROUQUESA» durante o transporte e no matadouro, incluindo durante os períodos de repouso.
- do abate dos animais aptos a produzir «CARNE AROUQUESA».
- da refrigeração de carcaças de «CARNE AROUQUESA».
- das operações de desmancha, desossa e embalagem de «CARNE AROUQUESA».

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica da «CARNE AROUQUESA» em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

## **6. MÉTODO DE OBTENÇÃO**

Os animais a abater com menos de 7 meses devem permanecer com a mãe para receber alimentação até ao abate.

A alimentação dos animais deve tirar partido dos pastos da região.

Na alimentação suplementar devem utilizar-se produtos tais como milho (das mondas, bandeira, milharada e palha), azevém (verde e feno), erva-molar, ferrãs (centeio e aveia ou centeio e azevém), erva e feno dos lameiros de regadio e de secadal, palha e feno de centeio e aveia, erva espontânea das bordaduras, casca de feijão e ervas e arbustos espontâneos dos montes e baldios tais como urze, carqueja, tojo e giesta (quando tenra).

A alimentação pode ser complementada por alimentos compostos, preparados na própria exploração ou em indústria ou empresa.

Em regra não são administrados alimentos produzidos fora da área de geográfica. Contudo, em situações de escassez de alimentos produzidos na região, permite-se a utilização de alimentos provenientes do exterior da área geográfica, desde que não excedam os 50% da matéria seca numa base anual.

A «CARNE AROUQUESA» sofre um período de maturação de pelo menos sete dias a contar da data de abate até à colocação no mercado.

## **7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM**

A «CARNE AROUQUESA» pode apresentar-se comercialmente em carcaças, meias-carcaças ou quartos de carcaça, ou então em peças ou porções embaladas (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos, picados, etc.). É permitida a congelação.

Qualquer que seja a forma de apresentação, a «CARNE AROUQUESA» deve:

- Ter aposta uma das seguintes menções: “CARNE AROUQUESA - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” ou “CARNE AROUQUESA DOP”;
- Identificar a entidade responsável pelo controlo.

## **8. CONTROLO**

Em conformidade com o disposto no n.º3 do artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada pelo organismo de controlo cujo nome e endereço estão publicamente disponíveis na base de dados da Comissão Europeia.