



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

ANEXO I

Principais características da CARNE DE BOVINO BARROSÃO

1. Definição

Entende-se por Carne de Bovino Barrosão as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da Raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã, filhos de pai e mãe inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Bovina Barrosã. \*

2. Características das Carcaças

2.1 - Podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as carcaças de vitela, novilho e vaca, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela - carcaças de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade, com um peso compreendido entre 70 e 130 kg

Novilho - Carcaças de animais abatidos entre os 9 e os 36 meses de idade, com um peso mínimo de 130 kg

Vaca - carcaças de animais abatidos entre os 3 e os 4 anos, com um peso mínimo de 130 kg

2.2 - As carcaças devem obter a classificação U.R.O.P. (vitela), S.E.U.R.O. (novilho), E.U.R.O.P. (vaca), de acordo com as Normas de Classificação previstas no Regulamento (CEE) nº 1026/91, de 22 de Abril de 1991.

2.3 - A gordura é de coloração variável, sendo branca a branco sujo (vitela), branca a cremosa (novilho) e branco sujo (vaca).

As carcaças devem obter a classificação 1, 2 ou 3, de acordo com as Normas de Classificação já referidas só sendo permitida a classificação 4 em carcaças destinadas à desmancha.

2.4 - Cor - A cor é variável, sendo rosado a vermelho claro (vitela), vermelho claro (novilho) e vermelho escuro (vaca).

2.5 - Cheiro e sabor - em todas as classes, o cheiro e o sabor são "sui generis"



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

3. Obtenção do produto

A identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação de carcaças, são os referidos no respectivo Caderno de Especificações.

4. Apresentação comercial

A CARNE DE BOVINO BARROSAO pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos dos quais conste a menção "Carne de Bovino Barrosão, Denominação de Origem", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

AREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Terras do Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Felgueiras, Paços de Ferreira, Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura, Valença, Boticas e Montalegre.

sh.

SECRETARIA DE ESTADO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS E QUALIDADE ALIMENTAR



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS  
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE  
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "CAPOLIB - COOPERATIVA AGRÍCOLA DE BOTICAS, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSAO", a "Associação NORTE E QUALIDADE - INSTITUTO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A Associação NORTE E QUALIDADE - INSTITUTO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSAO".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
"CARNE DE BOVINO BARROSÃO"**

**1. Introdução:**

A carne de Bovino da Raça Barrosã, dada a sua elevada qualidade, é referida desde à longa data em diversas obras, literárias e científicas.

Manuel Garcia, no seu trabalho "Raça Bovina Barrosã", publicado no Boletim Pecuário Número 1 de 1964, afirmava:

"(...) Em consequência do incremento comercial dos bois cevados para exportação (...) a raça barrosã mais cevatriz, ocupou todo o território até ao rio Minho (...).

A criação barrosã apurou-se então extremamente com o fim de produzir almalhos que, recriados e cevados, atingiam conformações e pesos excelentes.

Este período aúreo da raça ocupou a segunda metade do século passado, no fim do qual deve ter alcançado o seu apogeu."

Mais adiante afirmava:

"Parece tocar o inverosímil que raça tão bem dotada, contando por quase 200.000 os seus representantes, o que a deve colocar no segundo lugar dos nossos efectivos bovinos, perfeitamente adaptada à região de grande densidade pecuária que povoa, tendo tantos e tão grandes apreciadores (...)."

A finalizar, em considerações finais, apresentava como sétimo ponto básico indispensável para conseguir o melhoramento do gado da Raça Barrosã:

"7 - Estabelecimento de tabelas oficiais de compra de gado com cotação superior para os bois barrosões em relação a outras raças e preferência da sua carne para "talhos extra".

No "Estudo de Fomento Pecuário para a Sub-Região Norte Interior (Trás-os-Montes)" publicado em 1978 pela Secretaria de Estado do Fomento Agrário (por Despacho de 12/5/1972), acerca da Raça Barrosã era afirmado:

"De pequeno tamanho, rústica e enérgica, pelo trabalho mais avantajada no terço anterior, «culpou» sempre a penúria alimentar do Inverno pela precocidade que nunca teve mas foi buscar à consanguinidade do isolamento, a tenrura e finura da carne que fez águar os subditos de sua magestade britânica, os quais, aos barcos cheios e por bom dinheiro, levaram para a velha Albion, por meados do século XIX, a mais saborosa alcatra da Europa (só de Janeiro a Julho de 1882, Portugal exportou para Inglaterra, 16.708 cabeças, a maioria das quais de raça barrosã)".

## 2. Definição do Produto.

### 2.1. Denominação:

"CARNE DE BOVINO BARROSÃO".

### 2.2. Descrição do Produto

Descrição do Produto: só poderá beneficiar da denominação de origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" a carne de animais que respeitem os processos de produção e certificação estabelecidos neste caderno de normas de produção.

- classes de produto:

a) Vitela: carne proveniente de um animal destinado ao abate, inscrito no Registo Zootécnico ou Livro Genealógico da Raça Barrosã, produzido na zona de produção de carne da raça bovina barrosã, conforme definida no ponto 1.5. deste caderno de normas de produção, explorado em regime extensivo, com idade compreendida entre os cinco e os nove meses, do sexo feminino ou masculino e permanecendo com a mãe durante esse período.

b) Novilho: carne proveniente de um animal destinado ao abate, inscrito no Registo Zootécnico ou Livro Genealógico da Raça Barrosã, produzido na zona de produção de carne da raça bovina barrosã, conforme definida no ponto 1.5. deste caderno de normas de produção,

explorado em regime extensivo, com idade compreendida entre os nove meses e os três anos, do sexo feminino ou masculino.

c) **Vaca:** carne de um animal destinado ao abate, inscrito no Registo Zootécnico e/ou no Livro Genealógico, produzido na zona de produção de carne da raça bovina barrosã, conforme definida no ponto 1.5. deste caderno de normas de produção, explorados em regime extensivo, com uma idade mínima de três anos e máxima de quatro, do sexo feminino ou masculino.

### 2.3. Características da Carcaça:

#### a) de Vitela:

Carcaça de animais da classe definida na alínea correspondente do ponto anterior, com um peso mínimo de 70 kg e máximo de 130 kg e idade compreendida entre os cinco e os nove meses, cuja cor do músculo varia entre o tom rosado e o vermelho claro e a da gordura entre o branco e o branco sujo. Quando provada a carne é tenra, succulenta e saborosa a muita saborosa.

#### b) de Vaca:

Carcaça de animais da classe definida na alínea correspondente do ponto anterior, com idade compreendida entre os três e os quatro anos e com um peso mínimo de 130 kg, cujo músculo tem cor vermelha escura e a gordura branco sujo. Quando provada a carne demonstra-se não tão tenra mas igualmente succulenta e saborosa.

#### c) de Novilho:

As características da carcaça dos animais integrados na classe novilhos variam dentro dos limites definidos para as outras duas classes.

### 2.4. Classificação de carcaças admitida:

A classificação das carcaças será feita de acordo com a grelha comunitária constante no regulamento (CEE) 1026/91. Consoante as classes definidas no ponto 2.3., as carcaças classificar-se-ão da seguinte forma:

- vitela: classes U, R, O e P.
- novilho: classes S, E, U, R e O.
- vaca: classes E, U, R, O e P.

Quanto ao estado de gordura, as carcaças com classificação 4 só poderão ser alvo de certificação quando se destinerem a ser desmanchadas. Excluem-se as carcaças com classificação 5.

#### 2.5. Peças e categorias:

Para todas as classes anteriormente referidas, será adoptada a seguinte classificação das peças açougueiras:

Extra: Lombo; Vazio.

1ª Categoria: Acém-redondo; Acém-comprido; Alcatra; Pojadouro; Rabadilha; Chã de Fora; Pá (agulha, cheio, sete, espelho).

2ª Categoria: Restos de Pá; Aba Grossa; Maçã do peito; Cachaço; Coberta do acém; Chambão da pá e chambão da perna.

3ª Categoria: Aba delgada; Aba das costelas; Prego do peito; Rabo.

#### 2.6. Forma de Apresentação

As peças ou suas porções serão apresentadas embaladas com as etiquetas identificativas da denominação de origem e da entidade certificadora devidamente apostas. Caso a venda seja feita a retalho, a carne deverá ser vendida em separado, devidamente identificada, sempre que possível através do carimbo identificativo da denominação de origem.

Nas carcaças, meias carcaças e respectivos quartos, quando vendidos por inteiro, deverá ser aposto o carimbo corrido identificativo da denominação de origem.

#### 2.7. Área Geográfica de Produção:

A Área Geográfica de Produção de carne da raça bovina barrosã é limitada aos Concelhos de Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho e Vila Verde do Distrito de Braga; aos Concelhos de Felgueiras e Paços de Ferreira do Distrito do Porto; aos Concelhos de Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura e Valença do Distrito de Viana do Castelo; e ainda aos Concelhos de Boticas e Montalegre do Distrito de Vila Real.

### 3. Condições de Produção.

#### 3.1. Elementos que Justificam a Relação do Produto com o Meio:

A criação de bovinos da Raça Barrosã ocorre em algumas regiões bastante deprimidas do Norte de Portugal, o Barroso e as áreas de montanha do Entre Douro e Minho. Estas são zonas se enquadram na descrição feita pela definição dos segundo e terceiro problemas tipo de desenvolvimento, apresentada pela comunicação da Comissão das Comunidades Europeias em 29 de Julho de 1988, "O Futuro do Mundo Rural": zonas com desvantagens naturais, infra-estruturais e estruturais, de acesso geralmente difícil onde se regista um despovoamento resultante do abandono das terras por parte das populações autóctones.

Nestas situações as estratégias de desenvolvimento passarão pela prática de uma agricultura extensiva de qualidade, com o objectivo de fixar as populações cujos rendimentos auferidos pela realização da actividade agrícola não são suficientes, e apostando no potencial endógeno regional, preservando o ambiente e o património cultural.

Característicos daquele tipo de regiões agrícolas, os sistemas de produção orientam-se sobretudo para o auto-consumo familiar. Neste contexto, o Bovino Barrosão assume assim uma importância determinante quer para a auto-reprodução desses sistemas, quer para a economia familiar das pequenas explorações.

De facto, os animais desta Raça não só constituem, muitas vezes, praticamente a única fonte de receitas monetárias da família-exploração como garantem a viabilização da maioria das produções agrícolas aí praticadas, quer pela reciclagem e introdução de maiores quantidades de nutrientes nos ciclos energéticos, quer, simultaneamente, pela manutenção dos elevados teores de matéria orgânica nos solos dessas zonas. Acresce ainda que o Bovino Barrosão é alimentado à base de sub-produtos de culturas vegetais, que não lhe são dirigidas, e pelo pastoreio em pastagens naturais das áreas baldias, sólida base de sustentação de uma agricultura marcadamente extensiva, as quais de outra forma não seriam tão pouco integradas nos sistemas de aproveitamento dos recursos naturais.

É a conjugação de todos estes factores, a forma de manejo, a alimentação do gado, e raça e o clima que conferem à carne dos animais da Raça Bovina Barrosã as características sensoriais que lhe são próprias e que a tornam diferente de todas as outras carnes de bovino.

Assim, os sistemas de produção em que o gado barroso se enquadra, caracterizam-se particularmente pela sua grande susceptibilidade quer às condições naturais, quer ao enquadramento estrutural em relação aos quais se processa a actividade agrícola. No entanto, a sua facilidade de adaptação é bastante elevada.



Assentes na exploração dos recursos naturais disponíveis, extremamente expostos às dificuldades resultantes da inexistência de um quadro de aplicação de mecanismos de mercado que garantam a estabilidade dos seus rendimentos e a inexistência de um processo de desenvolvimento orientado que garanta a melhoria das condições de vida dos agricultores destas zonas, são as principais características destes sistemas de produção. Nesta perspectiva, a promoção e valorização da carne dos bovinos da raça Barrosã, torna-se um meio indispensável e efectivo para a prossecução dos objectivos apontados.

### 3.2. Descrição do Sistema de Produção:

Os sistemas de produção que enquadram a criação de bovinos da Raça Barrosã caracterizam-se essencialmente pelo pastoreio livre das pastagens naturais das áreas baldias durante grande parte do ano, por vezes em vezeira, e pelo fornecimento de sub-produtos naturais de algumas culturas, como, por exemplo, a batata, o milho, o centeio, as couves, etc. e ainda forragens produzidas na exploração. A estabulação permanente do gado apenas se verifica em alguns dias durante o Inverno, quando o mau tempo impede a sua saída para o monte.

A primeira cobrição das novilhas ocorre entre os 18 e os 24 meses de idade. A cobrição é quer naturalmente, pelos touros existentes nos postos de cobrição, quer pelo recurso à inseminação artificial.

Na alimentação dos animais utilizam-se exclusivamente produtos naturais. Em caso algum é permitido o emprego de produtos que possam interferir no ritmo normal de crescimento e desenvolvimento dos animais, tais como concentrados comerciais, hormonas, antibióticos e sulfamidas.

### 3.3. Identificação dos animais:

Apenas a carne dos animais inscritos no Registo Zootécnico / Livro Genealógico da Raça Barrosã poderá beneficiar da denominação de origem. Apenas poderão beneficiar da certificação pela denominação de origem os animais submetidos a controlo pela entidade certificadora desde a sua nascença.

Todos os animais da raça bovina barrosã pertencentes a uma exploração inscrita nos registos da denominação de origem, serão identificados individualmente pela aplicação de dois brincos, um do Sistema de Identificação Animal e outro aplicado pelo Registo Zootécnico / Livro Genealógico.

A marcação dos animais deverá ser feita nos seus três primeiros meses de vida.

#### 3.4. Condições de Elegibilidade das Explorações:

Apenas podem ser inscritas no registo de explorações da denominação de origem as unidades de produção que:

- na unidade de produção que inscrevem não detenham outros bovinos que não sejam da Raça Barrosã tal como definido no ponto anterior;
- inscrevam todo o efectivo bovino;
- se comprometam a cumprir as normas de maneio, reprodução e sanidade indicadas neste caderno bem como todas as outras que venham a ser adoptadas;
- requeiram, voluntariamente, esse estatuto ao agrupamento de produtores.

#### 3.5. Exclusividade da Produção:

Apenas poderão produzir animais para beneficiação pela denominação de origem as explorações inscritas no registo de explorações detido pelas Associações de Criadores e que se comprometam a cumprir simultaneamente cada uma das condições apresentadas no ponto anterior.

#### 3.6. Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto:

Apenas poderá beneficiar da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" a carne de animais produzidos em explorações elegíveis, como definido no ponto 3.4. deste caderno de especificações, abrangidas pela área geográfica de produção, como definido no ponto 2.5. do mesmo caderno, e que simultaneamente cumpram o disposto relativo à identificação dos animais, como definido no ponto 3.3. deste caderno de especificações e que beneficiem das condições de transporte, repouso e transformação referidas nos pontos 4 e 5 deste caderno de especificações.

#### 3.7. Registos:

1. Em cada exploração deverão existir os seguintes registos:

- cartão de identidade, indicando a ascendência do animal, e ficha de sanidade de cada animal;
- ficha de estábulo, a qual deverá comportar nomeadamente: a lista dos animais presentes por categoria com o respectivo número auricular de identificação, a data das diversas intervenções sanitárias, as compras e as vendas, as mortalidades e as substituições.

2. Em cada matadouro deverão existir registos:

-dos números de abate dos animais e sua correspondência com os números auriculares de identificação;

3. Em cada sala de desmancha e embalagem deverão existir registos:

-de recepção e expedição de produto;

-da correspondência entre os números das marcas de certificação recebidas e emitidas.

4. Cada ponto de venda deverá deter registos, diariamente actualizados:

-das entradas e vendas de carne certificada;

-das marcas de certificação detidas e entregues ao consumidor;

5. Na entidade certificadora deverão existir os seguintes registos e documentos:

-registo de explorações;

-comprovativo da adesão do produtor à denominação de origem;

-registo de matadouros;

-registo de salas de desmancha e embalagem;

-registo de pontos de venda;

-lista das marcas de certificação emitidas (indicando a data de emissão, o número da marca de certificação e a entidade que beneficiou);

-das entregas dos cadernos de expedição pré-numerados emitidos (os quais deverão garantir a reconstituição da carcaça) onde deverá ser registada a correspondência das expedições com as marcas de certificação emitidas que acompanharão e identificarão as carcaças, meias-carcaças ou os seus quartos do matadouro até à sala de desmancha e embalagem ou talhante. Os registos contidos nestes cadernos serão centralizados mensalmente.

-listas de abate enviadas mensalmente pelo agente habilitado pela entidade certificadora (indicando os números de identificação dos animais e os respectivos números de ordem no matadouro);

-correspondência entre as marcas de certificação utilizadas e por cada uma das entidades da fileira de produção.

-relativamente a cada matadouro, dos códigos, nomes dos criadores, endereços e números das explorações de proveniência dos animais abatidos;

### 3.8. Sanidade:

Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos e/ou vacinações considerados necessários.

Todos os tratamentos veterinários deverão ser prescritos por um médico veterinário, sendo tal facto registado na ficha sanitária do animal.

O abate deverá respeitar o intervalo de segurança mínimo determinado pelo médico veterinário.

#### **4. Condições de Transporte e Repouso antes do Abate.**

Em qualquer circunstância, a sobrecarga de animais será evitada.

O percurso será o mais curto possível, desde a exploração ao matadouro autorizado mais próximo.

O embarque e desembarque e a transposição de qualquer outro percurso que os animais tenham que percorrer far-se-ão calmamente devendo existir em cada matadouro os meios necessários para que sejam evitados traumatismos nos animais.

Nos locais de espera que possam existir os animais serão mantidos separados em "boxes". Nesses locais as camas serão de palha e ser-lhes-á fornecida água à descreição.

#### **5. Transformação.**

##### **5.1. Condições de Abate.**

Só poderão ser abatidos os animais que cumpram as regras definidas pela legislação em vigor relativas ao abate.

Os animais serão abatidos em Matadouros específicos credenciados pela entidade certificadora e autorizados pelo agrupamento detentor do uso da Denominação de Origem, devendo a calendarização do abate ser estabelecida previamente de forma a garantir a presença da entidade certificadora.

Nos locais de estabulação dos matadouros inscritos no registo da denominação de origem existirá, durante o período de repouso anterior ao abate, uma perfeita separação entre as reses que estão inscritas e as que não estão.

Os matadouros deverão garantir boas condições técnico-sanitárias, nomeadamente no que diz respeito às condições de estabulação, de limpeza e higiene, formação técnica do pessoal responsável pelo abate e preparação da carcaça e às condições de frio (quer para a maturação da carne das carcaças abatidas quer para a sua armazenagem).

Os animais candidatos à certificação serão abatidos em série completa e ininterrupta no mesmo dia.

Só poderão ser expedidas, com certificação pela denominação de origem, carcaças, meias carcaças e os seus quartos para salas de desmancha e distribuição e pontos de venda inscritas.

Um agente a designar pela entidade certificadora deverá deslocar-se a todos os matadouros para acompanhar os abates e efectuar os controlos indicados neste caderno de normas de produção e outros que a entidade certificadora considerar necessários.

#### 5.2. Condições de Desmancha e Embalagem.

Só será autorizada a desmancha e embalagem em salas controladas pela entidade certificadora e autorizadas pelo agrupamento detentor do uso da Denominação de Origem. Apenas estas poderão desmanchar as carcaças e peças destas e expedi-las para o mercado com marcas de certificação.

As salas de desmancha e embalagem deverão responder às condições higienico-sanitárias exigidas pela legislação em vigor.

#### 5.3. Condições de Venda.

Quaisquer dos pontos de venda ao público (talhos, "boutiques", grandes superfícies ou restaurantes) deverá ser controlado pela entidade certificadora e autorizado pelo agrupamento detentor do uso da Denominação de Origem. A autorização só poderá ser concedida àqueles cujas condições higienico-sanitárias estejam em conformidade com a legislação em vigor.

Nos casos em que a carne seja vendida a retalho, não embalada, deverá ser exposta separadamente e/ou deverá haver exclusividade de vendas em determinados dias. Em todos os casos a entidade certificadora garantirá a identificação e procedência das peças e/ou das suas porções e zelará para que sejam evitadas quaisquer confusões ao nível do consumidor. No ponto de venda deverão estar disponíveis para o consumidor folhetos de divulgação onde constem as mesmas indicações constantes na etiqueta da denominação de origem aposta nas embalagens.

Em qualquer ponto de venda deverá ser exibida a "Placa Identificativa" de autorização de venda em lugar bem visível para o consumidor, devendo aquela ser retirada se for retirada a autorização de venda ao estabelecimento.

## **6. Aposição da Marca.**

O registo da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" será requerido pela Cooperativa Agrícola de Boticas.

A entidade detentora do uso da denominação de origem é responsável pela sua aposição nas carcaças e nas embalagens. A tarefa da certificação será adjudicada pela entidade detentora da denominação de origem a uma entidade competente, a entidade certificadora.

O agrupamento de produtores adoptará e registará um emblema como símbolo gráfico da denominação de origem, informando as entidades competentes da sua adopção. Este emblema deverá figurar nos carimbos e selos apostos nas carcaças, meias-carcaças e seus quartos expedidos pelos matadouros e nas etiquetas apostas nas embalagens das peças e/ou suas porções expedidas pelas salas de desmancha e embalagem.

Nas salas de desmancha e embalagem, quando a carne for expedida embalada apôr-se-á, sobre a embalagem a etiqueta identificativa do produto. Esta etiqueta não poderá ser reutilizada e deverá ser aposta sobre uma embalagem transparente.

## **7. Rótulo.**

Em todas as porções de carne certificada será aposto o respectivo rótulo indetificativo, do qual se anexa o respectivo projecto (ANEXO I).

## **8. Condições Gerais de uso da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO".**

O uso da Denominação de Origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" fica reservado aos Produtores que cumulativamente:

- a) estejam expressamente autorizados para o efeito pela entidade detentora da Denominação de Origem.
- b) tenham a sua exploração localizada no interior da área geográfica de produção.
- c) respeitem todas as regras de produção constantes neste caderno de especificações.
- d) se comprometam, por escrito, a não comercializar como "CARNE DE BOVINO BARROSÃO", carne com outras origens e/ou características.
- e) se submetam ao regime de controlo que vier a ser estabelecido pela entidade de controlo e certificação.

## 9. Certificação.

A entidade de controlo e certificação da carne com a denominação de origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" será o instituto "NORTE E QUALIDADE - INSTITUTO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES".

O instituto de certificação emite as marcas de certificação. A marca de certificação será acompanhada por um documento o qual será preenchido por um agente habilitado pela entidade certificadora desde que o circuito seja conhecido.

A cada marca de certificação corresponderá um documento no qual deverão constar as seguintes indicações: número da marca, código da exploração de origem do animal, identificação do matadouro, número de ordem da carcaça dentro do matadouro, peso da carcaça e data de abate, identificação da sala de desmancha e embalagem, número de ordem das carcaças, meias carcaças, quartos ou suas peças dentro da sala de desmancha e embalagem, identificação dos receptores das peças embaladas ou a retalho e do agente certificador, data de emissão da marca de certificação e de recepção e expedição do produto em cada um dos elos da fileira de produção.

Nos documentos que acompanham as marcas de certificação correspondentes a peças e suas porções expedidas pelas salas de desmancha deverá ser indicada a origem da peça.

## 10. Controlo.

De um modo geral, todos os dispositivos de controlo deverão estar delineados por forma a que em cada estágio da fileira de produção se possa facilmente determinar a origem do produto permitindo chegar facilmente a todos os elos da cadeia de produção situados a montante.

A desclassificação dos animais, peças e suas porções poderá ser realizada pelo Instituto de Certificação em qualquer fase da sua produção, segundo o estabelecido neste caderno de normas de produção e em concordância com o determinado por aquele Instituto.

É expressamente proibida a congelação das carcaças e das suas peças ou porções, em qualquer fase do processo de transformação, salvo nas situações definidas pelo Instituto de Certificação.

### 10.1. Controlo da Produção:

Cada exploração deverá ser visitada o número de vezes julgadas necessárias. O momento das visitas deverá ser determinado pelo Instituto de Certificação e deverão ser realizadas sem pré-aviso. As visitas deverão adaptar-se ao funcionamento dos sistemas de exploração existentes.

Em cada visita, o agente mandatado pelo Instituto de Certificação deverá anotar nas fichas de identificação de cada animal as observações efectuadas, assinalando eventuais infracções ao estabelecido por este caderno de normas e por aquele Instituto.

O controlo realizado pelo Instituto de Certificação deverá incidir sobre, nomeadamente, alimentação e identificação dos animais e outros pontos que a mesma considere de interesse. Será ainda efectuado o controlo dos animais, e em particular da sua alimentação, através da realização de análises, feitas por amostragem e com periodicidade anual, às fezes, urina e sangue.

### 10.2. Controlo das Entidades Comerciais:

#### 1. Matadouros.

O abate de animais candidatos à beneficiação da denominação de origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO" será acompanhado por um representante do Instituto de Certificação o qual, relativamente a cada animal deverá controlar a identificação dos animais (existência dos brincos auriculares de identificação) a classificação, a identificação e a marcação das carcaças, a exactidão das informações constantes na marca de certificação, a correspondência entre o número do abate e o número de identificação, a conformidade do manuseamento e a tecnologia a que é submetida a carcaça com as normas estabelecidas pelo Instituto de Certificação, as causas de eventuais desclassificações.

O agente responsável pelo acompanhamento do abate encarregar-se-á também de conferir mensalmente os cadernos de expedição pré-numerados (os quais se destinam a contabilizar as partes ou peças de carcaças distribuídas a cada agente autorizado) entregues pelo Instituto de Certificação.

No matadouro deverão ainda ser controlados, nomeadamente, os seguintes parâmetros: o respeito pelo regulamento interno relativo às condições de abate, o cumprimento do disposto na legislação em vigor relativamente às condições técnico-sanitárias de abate e o respeito por outras normas que o Instituto de Certificação entenda pôr em prática.



## 2. Salas de Desmancha e Embalagem.

As salas de desmancha e embalagem poderão expedir carne em peças completas ou em porções destas. Apenas poderão ser expedidas peças identificadas pelo carimbo corrido ou devidamente embaladas e etiquetadas. No caso de ser feita a expedição de partes daquelas o produto deverá estar também devidamente embalado e etiquetado.

O controlo das salas de desmancha e embalagem será efectuado pela realização de visitas com periodicidade determinada pelo Instituto de Certificação. O controlo será feito pela verificação, nomeadamente, das condições higienico-sanitárias, da identificação da carne presente (identificação e procedência das peças e/ou das suas porções recebidas e para expedição, zelando no sentido de, posteriormente, serem evitadas quaisquer confusões ao nível do consumidor), do cumprimento das normas de desmancha e corte estabelecidas pelo Instituto de Certificação.

## 3. Pontos de Venda ao Público:

O controlo visará a detecção de possíveis fraudes ao nível da apresentação do produto ao consumidor. O Instituto de Certificação deverá garantir que sejam respeitadas as condições estabelecidas em termos de identificação das peças e suas porções e garantirá que será evitada qualquer confusão ao nível do consumidor.

O respeito pelas cláusulas contratuais será verificado pelo Instituto de Certificação, durante visitas aos locais de venda, sendo a periodicidade determinada por aquele Instituto. O controlo será feito pela verificação, nomeadamente, dos registos obrigatórios detidos por estas entidades, pela confrontação desses registos com as marcas de certificação detidas, pelo controlo dos intervalos de maturação e pela inspecção das carcaças armazenadas em frio.

Todos os pontos de venda de carne (confeccionada ou não) deverão estar devidamente identificados.

## 11. Divulgação do Caderno de Normas.

Este caderno de normas será suficientemente divulgado por forma a garantir que todos os interessados, quer produtores, quer entidades comerciais, tomem conhecimento da obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas por este caderno de normas de produção para que possam produzir ou comercializar carne para beneficiação pela denominação de origem "CARNE DE BOVINO BARROSÃO".

Será também garantida a informação ao nível dos consumidores por forma a que estes sejam informados das características do produto e dos seus direitos de reclamação.

## 12. Sanções.

As infracções cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da denominação de origem classificam-se, para efeitos da respectiva sanção, da seguinte maneira:

- a) faltas administrativas;
- b) infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção em assuntos da produção e elaboração.
- c) infracções por uso indevido da denominação de origem, ou por actos que possam causar-lhe prejuízo ou desprestígio.

a) Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão, omissão ou falsidade na elaboração de pareceres, declarações, livros e outros documentos, bem como o não cumprimento dos prazos que estabelece este regulamento.

Será também considerada falta administrativa o desrespeito por todas as decisões da entidade detentora do uso da denominação de origem e/ou da entidade certificadora.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 1 e 10% do valor das mercadorias ou do preço base no caso de animais vivos. Se a falta for de carácter leve resolver-se-á com uma repreensão.

b) Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção e elaboração, todas aquelas que afectem os sistemas de exploração, o emprego de suplementos alimentares não autorizados, não respeitem as idades de desmame e de abate, o maneio do animal e a manipulação da carcaça no matadouro e a desmancha da carcaça na sala de desmancha e embalagem.

Será também incluído neste tipo de faltas o desrespeito pelas decisões da entidade detentora do uso da denominação de origem e/ou da comissão sobre estes assuntos.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 2 e 20% do valor das mercadorias ou do preço base dos animais vivos. A sanção será acompanhada da perda do direito ao uso da denominação de origem, por parte das explorações de onde provêm os animais, no caso de animais.

c) Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem ou por actos que possam causar-lhe prejuízo ou desprestígio, as seguintes:

1. As infracções ao estabelecido nos pontos "controlo de matadouros" e "controlo de salas de desmancha e embalagem" do ponto 10 deste caderno de normas de produção.

2. A indevida negociação na utilização dos documentos, sinais, selos, carimbos, etiquetas ou qualquer outro elemento de identificação próprio da denominação de origem, bem como a sua falsificação.

3. A expedição de carne que não possua as características mencionadas nos locais de comercialização.

4. A expedição de peças e porções destas, provenientes de salas de desmancha e embalagem que não cumpram o estipulado no ponto "controlo de salas de desmancha e embalagem".

5. O incumprimento do que está estabelecido neste regulamento, suas disposições complementares e as decisões da comissão nas matérias a que se refere este ponto.

Estas faltas sancionar-se-ão com multas cujo valor será compreendido entre o valor da mercadoia ou dos animais vivos e o seu dobro. A sanção será acompanhada da perda do direito ao uso da denominação de origem.

O conhecimento por parte do Instituto de Certificação de uma infracção ao disposto no presente caderno de normas de produção deverá ser comunicado imediatamente à empresa em causa por carta registada com aviso de recepção. Todos os avisos darão lugar a um controlo suplementar devendo o seu custo ser suportado pela empresa.

Sem prejuízo do disposto no número anterior, as infracções cometidas tanto por inscritos como por não inscritos nos livros de registo da denominação de origem, sancionam-se pela Lei do Código Penal vigente.

No caso de infracções graves, para além das estabelecidas na presente alínea, poder-se-ão aplicar ao infractor a suspensão temporária do uso da denominação de origem ou a baixa nos seus registos.

A suspensão temporária do direito ao uso da denominação de origem implicará a suspensão do direito à obtenção de certificados, etiquetas ou sinais, selos, carimbos, e demais documentos e elementos de identificação próprios da denominação de origem.

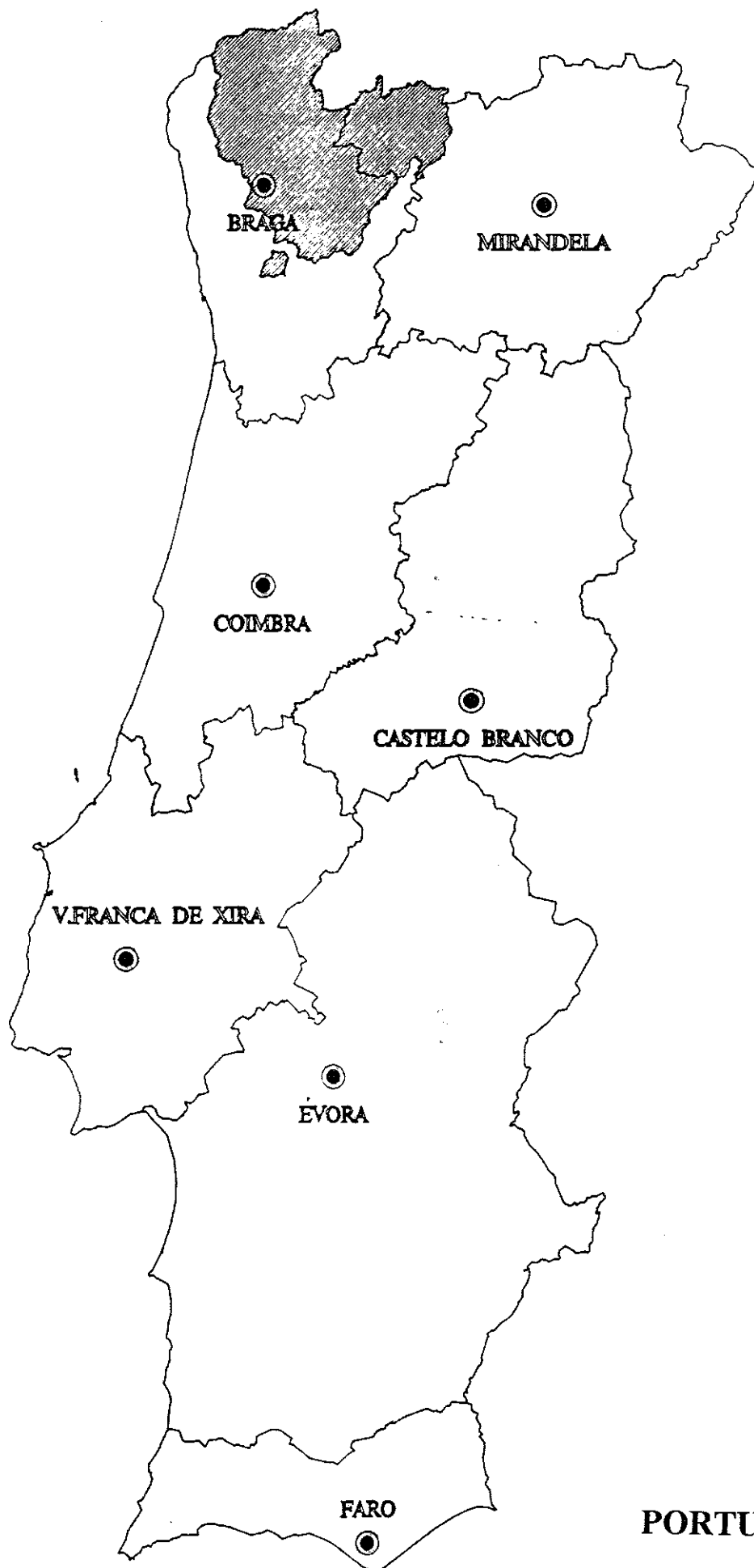
A baixa suporá a exclusão do infractor dos registos da denominação de origem e, como consequência, a perda de todos os direitos inerentes à denominação de origem.

Quando as infracções aconteçam com produtos destinados à exportação as sanções serão acrescidas de 50% às sanções máximas assinaladas neste regulamento.

No caso de reincidência a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas assinaladas neste regulamento, e será elevada para o triplo se acontecer novamente.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos cinco últimos anos.

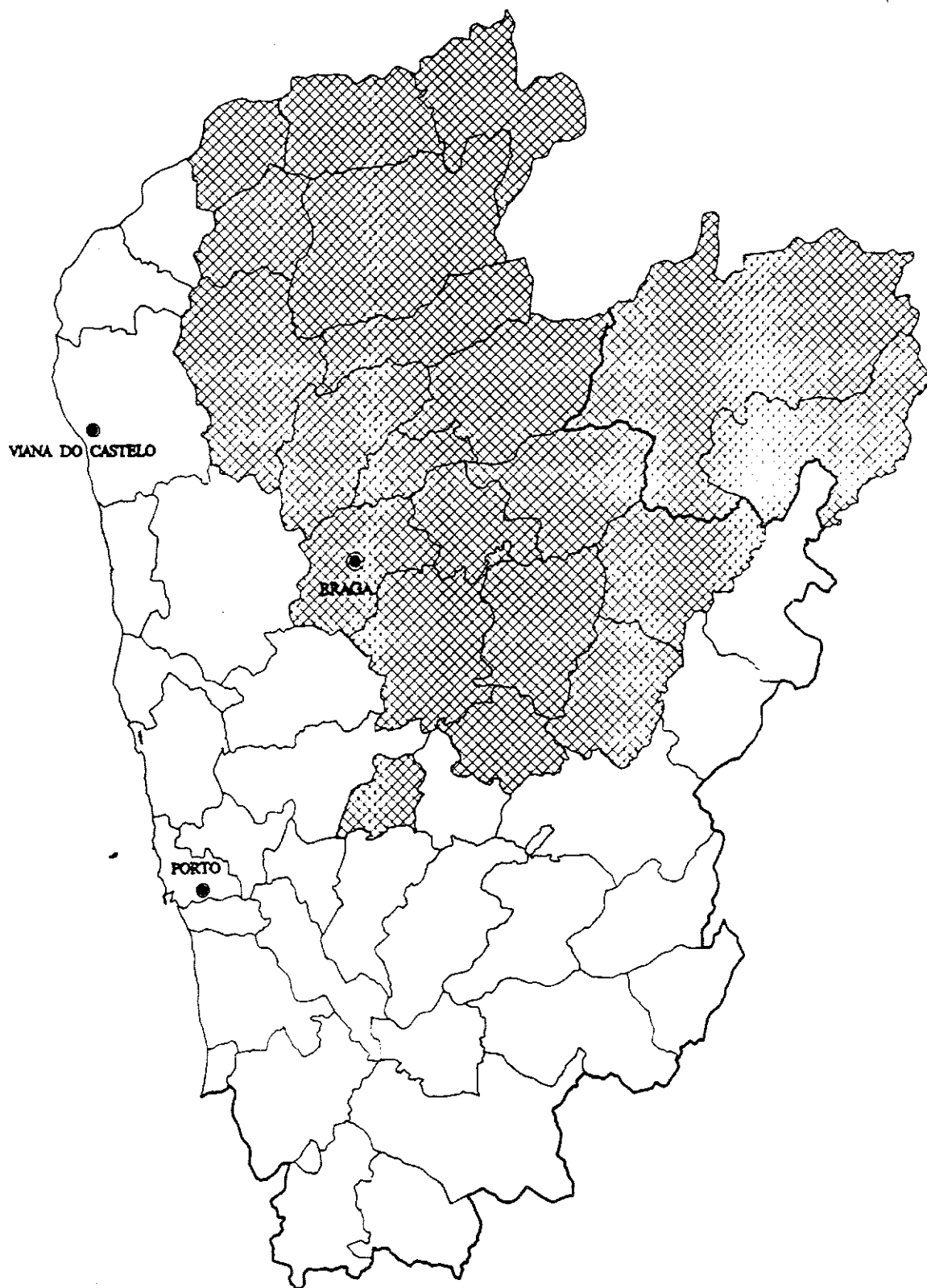
# CARNE BARROSÃ



**PORTUGAL**

Escala aprox. 1:2.300.000

# CARNE BARROSÃ



Escala aprox. 1:750.000