CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE

CARNE MARINHOA – DOP

ÍNDICE

1 – NOME DO PRODUTO – Carne Marinhoa - DOP 5
2 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO 5
2.1– Classes 5
Assim e face ao melhoramento genético, as classes são actualmente definidas da seguinte forma: 5
2.2 – Classificação de peças 6
2.3 – Características da carne 7
2.4 – Conformação e estado da gordura 7
2.5 – Carcaças abrangidas pela denominação de origem protegida 7
3 – ÁREA GEOGRÁFICA 8
4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO 9
5. – CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, ABATE, DESMANCHA E ACONDICIONAMENTO 10
5.1 - Condições de produção 10
5.2 - Condições de transporte e abate 11
5.3 - Abate 11
5.4 - Desmancha e acondicionamento 11
6. – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO 12
6.1 - A génese da raça por via da adaptação à região 12
6.2 - O alargamento natural do solar de origem às áreas limítrofes .. 15
7. REFERÊNCIA AO ORGANISMO DE CONTROLO 16
8. ROTULAGEM 16
Anexo I – Mapa da área geográfica 18
Anexo II – Justificação técnica para o alargamento da área geográfica 19
Fig. 1 – Área Geográfica de Produção de Carne Marinhoa – DOP 20
Fig. 2 - Quantidade de precipitação anual (mm) 21
Fig. 3 - N.º Dias de precipitação 23
Quadro 1 - Humidade Relativa (%) 24
Fig. 4 - Temperatura média anual º C 26
Fig. 5 - Horas de insolação anual 27
Fig. 6 – Carta Ecológica da região de produção 30
Fig. 7 – Área Geográfica da Carne Marinhoa com alteração 31
Anexo III – Elementos relativos à rastreabilidade do produto em relação à área geográfica 33
Fig. 8 – Modelo 255/DGV – Declaração de Nascimento – Ocorrências 35

Fig. 9 – Modelo 241-B/DGV – Passaporte de Bovino – frente 36
Fig. 10 – Modelo 241-B/DGV – Passaporte de Bovino – verso..... 37
Fig. 11 – Print do Programa de Gestão do Livro Genealógico da Raça Marinhoa – Ficha Individual 38
Fig. 12 – Print do Programa de Gestão do Livro Genealógico da Raça Marinhoa – Histórico de acontecimentos do animal..... 39
Fig. 13 – Modelo de solicitação à ACRM de autorização do uso da DOP. 40
Fig. 14 – Modelo 253/DGV – Declaração de Deslocação de Bovinos..... 41
Fig. 15 – Estiva de desmancha de Carne Marinhoa DOP..... 42
Fig. 16 – Certificado de Conformidade de Carne Marinhoa Dop..... 43
Anexo IV – Logótipo de "Carne Marinhoa DOP" 44
Fig. 17 – Logótipo de Carne Marinhoa DOP 44
Anexo V – Registo Fotográfico 45
Fig. 18 – Marinhoas na Zona Lagunar – Freguesia de Cacia - Aveiro 45
Fig. 19 – Marinhoas na freguesia de Canelas..... 45
Fig. 20 – Marinhoas na freguesia de Canelas..... 46
Fig. 21 – Marinhoas na freguesia de Angeja..... 46
Fig. 22 – Marinhoas na Escola Superior Agrária de Coimbra - freguesia de Coimbra.....47
Fig. 23 – Aposição do Logótipo de Carne Marinhoa DOP pelo Organismo de Controlo - Certis 47
Fig. 24 – Peça de Carne Marinhoa DOP embalada em vácuo..... 48
Fig. 25 – Carne Marinhoa DOP..... 48
Fig. 26 – Carne Marinhoa DOP..... 49
Fig. 27 – Promoção de Carne Marinhoa DOP na Feira do Livro de Lisboa..... 49
Fig. 28 – Promoção de Carne Marinhoa DOP na Feira Nacional da Agricultura, Santarém.....50
Fig. 28 – Prova de degustação de Carne Marinhoa DOP na Feira Nacional da Agricultura, Santarém.....50
ANEXO VI – Documentos de suporte histórico.....51
Doc.1 – " O esforço do homem na bacia do Mondego", Ensaio Geográfico..... 51
Doc.2 – " As Feiras de Gado na Beira Litoral"..... 51
Doc.3 – " Origens do Associativismo na Beira Litoral da tradição à modernidade" 51

1 – NOME DO PRODUTO – Carne Marinhoa - DOP

Carne Marinhoa insere-se na Classe 1.1: Carnes (e miudezas) frescas, tal como consta do Regulamento nº 1898/2006.

2 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O produto resulta do abate de bovinos da Raça Marinhoa, criados num ambiente específico e abatidos em condições consideradas adequadas a um melhor aproveitamento e optimização das suas qualidades.

Este produto pode ser especificado de acordo com os seguintes parâmetros:

– Classes

A Raça Marinhoa, como é do conhecimento geral, teve até há bem poucos anos, e relativamente à sua vocação, dupla aptidão - trabalho e carne, sendo no entanto privilegiada a vocação trabalho.

A partir do momento que as máquinas agrícolas foram tomando o lugar destes animais, o melhoramento genético da Raça potenciou a sua vocação carne, evidenciando o seu elevado potencial açougueiro.

Assim, verifica-se que mantendo-se como sempre o maneio e a alimentação tradicionais e típicos da região, o rendimento de carcaça destes animais tem vindo a aumentar em relação à idade, reflectindo-se inclusivamente no aumento da sua qualidade organoléptica.

Assim e face ao melhoramento genético, as classes são actualmente definidas da seguinte forma:

- **Vitela** – carcaças ou peças provenientes de animais abatidos até aos 8 meses de idade Peso de carcaça entre 70 kg e180 Kg.
- Vitelão – carcaças ou peças provenientes de animais abatidos entre os 8 e os 12 meses de idade. Peso de carcaça até 240 kg.

- **Novilho** – carcaças ou peças provenientes de machos ou fêmeas abatidos entre os 12 e os 30 meses Peso de carcaça superior a 180 Kg.
- **Vaca** – carcaças ou peças provenientes de fêmeas com idade superior a 30 meses Peso de carcaça superior a 220 kg.
- **Touro** – carcaças ou peças provenientes de machos com idade superior a 30 meses. Peso de carcaça superior a 220 kg.

O vitelo(a) da Raça Marinhoa mantém até esta idade as suas qualidades organolépticas, o que nos leva a considerar que podemos estabelecer como limite os 8 meses de idade. O novilho (a) corresponde à categoria A, no caso dos machos, e E, no caso das fêmeas. O touro corresponde à categoria C. A vaca insere-se nas categorias D e E.

– Classificação de peças

Tendo em conta as diferentes peças que se apresentam no mercado e dado que as mesmas estão sujeitas a diferentes preços consideramos como válida a seguinte classificação de peças açougueiras:

- Extra: Lombo
  Vazia

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

- 2ª Categoria: Aba grossa
  Maçã do peito
  Cachaço
  Coberta do acém
  Chambão da pá e da perna

- 3ª Categoria: Aba delgada
  Aba das costelas
  Prego do peito

Nota: a peça “rabo” deixou de ser considerada peça açougueira e passou a ser considerada como “miudeza” pela legislação aplicável

– Características da carne

A cor de cada uma das classes varia do rosa pálido ao vermelho escuro. Assim teremos na carne de vitela uma coloração rosa clara com gordura branca distribuída com uma certa homogeneidade. A carne de vitelão e de novilho apresenta-se com uma coloração entre o rosa e o vermelho-claro, com gordura de cor branca ou ligeiramente amarelada. O touro e a vaca aparecem com cores mais escurecidas, isto é, tons vermelhos podendo atingir mesmo o vermelho escuro, sendo a gordura por vezes amarelada.

A consistência da “Carne Marinhoa” é, em todas as classes, firme e ligeiramente húmida o que denota suculência e a torna tão apreciada. No novilho e nos animais adultos a gordura não deverá ultrapassar certos limites.

Em todas as classes a carne apresenta grande suculência e tenrura, gosto acentuado, textura firme e consistência agradável à mastigação e, sobretudo, com aroma e sabor característicos, não demasiado intensos, absolutamente decorrentes do meio ambiente e da alimentação natural pastada livremente ou fornecida aos animais estabulados.

– Conformação e estado da gordura

Para estes efeitos deverão ser tidas em conta as classificações constantes da legislação comunitária em vigor.

Carcaças abrangidas pela denominação de origem protegida

Só são abrangidos pela Denominação de Origem Protegida as carcaças de animais provenientes de beneficiações, quer em cobrição natural

quer em inseminação artificial, de linha pura, isto é, não serão admitidos cruzamentos com outras raças.

Estes animais têm que estar inscritos no Livro Genealógico da Raça Marinhoa sendo de preferência acompanhados desde o Livro de Nascimentos.

3 – ÁREA GEOGRÁFICA

O gado bovino marinhão ocupa uma área de fácil e precisa demarcação no distrito de Aveiro e Coimbra, conforme referenciamos no item 6 – Elementos que justificam a relação com o meio geográfico.

Podemos afirmar que o Solar da Raça se constituiu na zona ocidental, litoral ou marinha de origem sedimentar, caracterizada pela ausência de relevo, grande humidade e fracas oscilações térmicas.

O Solar da Raça é assim constituído pelos efectivos existentes nos concelhos de Ovar, Murtosa, Estarreja, Aveiro, Ílhavo e Vagos.

A área de dispersão ou zona de expansão desta raça estendeu-se a outros concelhos deste distrito sendo notória a sua presença em Albergaria-a-Velha, Sever do Vouga, Oliveira do Bairro, Águeda, Anadia e Mealhada.

Além destes, devemos ainda ter em conta as freguesias de Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta e Palmaz no concelho de Oliveira de Azeméis. No distrito de Coimbra abrange ainda os concelhos de Mira, Cantanhede, Figueira da Foz, Soure, Montemor-o-Velho e Coimbra. (consultar Mapa em Anexo I e justificação técnica em Anexo II).

É lógico que a dispersão da raça só teve lugar para as áreas adjacentes onde os animais e os criadores encontraram condições edafo-climáticas similares às da zona do Solar e onde puderam ter continuidade as práticas ancestrais de maneio e de alimentação dos animais.

A delimitação desta área é feita naturalmente a oeste pelo mar, a Norte e a Este pelas montanhas circundantes e a sul pelas alterações a nível dos solos, dos sistemas agrícolas e das culturas praticadas.

Em resumo, a área geográfica onde tem lugar o nascimento e a criação dos animais que dão origem à Carne Marinhoa é a seguinte: concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Estarreja, Figueira da Foz, Ílhavo, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Murtosa, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Soure e Vagos e, ainda, às freguesias de Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta e Palmaz no concelho de Oliveira de Azeméis.

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Todas as explorações agrícolas têm de estar localizadas no interior da área geográfica de produção.

O sistema de registos do Livro Genealógico (inscrições no Livro de Nascimentos e no Livro de Adultos, a título inicial ou definitivo) e o SNIRB - Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos permitem garantir a origem geográfica do produto “Carne Marinhoa”.

Estes registos são elaborados pela Associação de Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa, a quem foi atribuída a coordenação do Livro Genealógico, sendo constituída pelos criadores desta Raça.

É esta Associação que gere a Denominação de Origem Protegida “Carne Marinhoa”, de acordo com o despacho 9082/2000 (2ª Série) publicado no Diário da República nº 102 de 3 de Maio.

Os produtores terão obrigatoriamente de assumir e respeitar a origem geográfica do produto e de não introduzirem no sistema bovinos provenientes de cruzamentos.

Para garantia da origem geográfica do produto, foi instituído um sistema de rastreabilidade sobre toda a fileira produtiva, estando o mesmo descrito e documentado, conforme exemplo apresentado no anexo III

5. – CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, ABATE, DESMANCHA E ACONDICIONAMENTO

Condições de produção

A exploração do gado bovino marinhão, tal como é praticada na zona geográfica considerada, deve manter-se com uma alimentação tradicional, tendo como base as pastagens naturais que tanto proliferam nesta região.

É o caso da zona que circunda a Ria onde durante uma grande parte do ano os animais permanecem, exigindo apenas que se lhes forneça água potável. Nos meses mais rigorosos ou quando estão para parir recolhem ao estábulo, sendo-lhes então fornecida alimentação seca, misturada com alguns verdes.

Noutras zonas em que os animais vivem em regime de estabulação, são os azevéns, o milho, a bandeira, as palhas dos cereais e feno que, de acordo com a época, constituem o cardápio alimentar destes animais.

Existem ainda muitos criadores que fornecem aos animais farinhas caseiras à base de milho e arroz e outros cereais, assim como os mais variados subprodutos de origem vegetal existentes na exploração.

Em todos os casos a alimentação deve ser conduzida de forma a evitar crescimentos excessivamente rápidos já que se trata duma exploração de características de predominância extensiva.

A produção terá de cumprir todas as disposições legais sobre estas matérias sendo de salientar as relativas ao saneamento do efectivo pecuário e interdição do uso de substâncias proibidas aplicáveis ou

directamente nos animais ou ministradas através da respectiva alimentação.

Os efectivos deverão ser submetidos a controlo pela autoridade sanitária (Serviços Regionais ou OPP - Organizações de Produtores Pecuários) identificados pelo SNIRB através das suas componentes (marcas auriculares em ambas as orelhas, Passaportes e Livros de Registos de Existências) e ainda pelos utilizados nas inscrições referentes ao Livro Genealógico.

Condições de transporte e abate

Para o cumprimento das condições de transporte e abate deverá ser cumprida a legislação nacional e comunitária em vigor.

Abate

O abate só pode ser efectuado em matadouros devidamente licenciados e que estejam identificados pelo Agrupamento e sujeitos às acções de verificação a efectuar pelo OC.

São desclassificadas as carcaças que não correspondam às condições exigidas neste Caderno.

Desmancha e acondicionamento

A desmancha e o acondicionamento da carne só podem ser efectuados em estabelecimentos devidamente licenciados e que cumpram as exigências legais em matéria de higiene.

Estas instalações estão devidamente identificadas pelo Agrupamento e sujeitas às acções de verificação a efectuar pelo OC.

6. – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

A génese da raça por via da adaptação à região

Quer a distribuição dos agregados humanos quer a existência dos efectivos pecuários não podem fugir a determinados factores geoclimáticos criadores de ambientes ecológicos específicos.

Assim sendo, Portugal Continental, dadas as condições edafoclimáticas determinantes de acentuada variação de clima que vai desde o atlântico ao mediterrâneo continental, com solos de estrutura pedológica e relevos extremamente variáveis, apesar da sua pequena área geográfica, seja possuidor de um elevado número de raças bovinas indígenas, correspondendo cada uma delas, a um espaço geográfico bem caracterizado.

Como tal, e obedecendo ao anteriormente enunciado, o distrito de Aveiro, permite-nos destacar duas zonas perfeitamente definidas:, uma interior de tipo montanhoso onde o acidentado do terreno, a natureza e a fraca fertilidade dos solos, lhe confere uma aptidão dominantemente florestal, e outra litoral, conhecida por Marinha, constituída por terrenos de formação recente com um solo caracterizado pela ausência de relevo, com grande humidade e fracas oscilações térmicas, fecundada pelos estuários do Vouga, Águeda e Antuã que se espraiam em múltiplos tentáculos, já que a mãe natureza foi extraordinariamente pródiga dotando-a com uma das suas mais belas pérola – a Ria de Aveiro.

Assim, não nos surpreende que a primeira zona seja ocupada por um bovino tipicamente de montanha – o Arouquês – cuja rusticidade, temperamento e volume corporal correspondem inteiramente às exigências da sua utilização e às limitadas disponibilidades forrageiras do meio agrícola em que se insere.

Por sua vez, a zona litoral, dispondo de elevados recursos forrageiros e com outras exigências, dado tratar-se de terrenos mais ou menos alagadiços, sujeitos a cheias sazonais, exigia a fixação de um bovino de elevado porte e que no aspecto dinamóforo fosse portador de boas

qualidades de trabalho, o que vinha ao encontro do que o agricultor da marinha necessitava.

Surge então o bovino Mirandês de perfil sub-côncavo e, quanto a nós, o Minhoto de perfil recto, que se dispersa pelo país dando lugar a sub-raças e variedades, uma das quais se fixou nesta região sendo hoje perfeitamente identificada e conhecida por Raça Marinhoa.

Mais uma vez será de realçar que, se em função do potencial genético os caracteres se transmitem com uma intensidade pré-estabelecida, também não é menos verdade que, por influência do meio ambiente (solo, clima, alimentação, maneio, ginástica funcional, etc.) estes podem variar para mais ou para menos.

E se cotejarmos os elementos biométricos do Gado Marinhão obtidos em 1942 pelo Dr. Joaquim Portugal [*] e os apurados na Raça Mirandesa pelo Dr. Manuel Leitão não nos é difícil concluir, pela grande semelhança dos diagramas representativos das médias aritméticas ponderais das diferentes regiões.

No entanto um exame mais cuidado permite-nos tirar algumas ilações que reputamos de grande importância.

Realmente, se as médias ponderais correspondentes à altura do garrote ao solo, à largura anterior da garupa e o afastamento das pontas dos chifres, são inferiores no Marinhão, já a altura e largura do peito, o comprimento do tronco, o comprimento e largura da garupa no seu conjunto são superiores nessa mesma raça.

Comparando ainda os extremos absolutos superiores vamos encontrar diferenças sensíveis em que o Marinhão se mostra em vantagem.

Se ainda juntarmos a tudo isto a diferença, em termos de perfil, das duas raças em que no Mirandês prevalece o sub-côncavo e no Marinhão o recto, sem sombra de dúvida que se trata de duas raças distintas.

De então para cá, estas diferenças têm vindo a acentuar-se, mercê de um trabalho de melhoramento no sentido de corrigir certos defeitos e

[*] * Elementos Biométricos da Raça Marinhoa – Estudo efectuado pelo Dr. Joaquim Portugal – Médico Veterinário

exaltar as qualidades que mais interessam à sua exploração, com particular incidência no equilíbrio da garupa, coxa e uniformidade na pelagem e comprimento do tronco.
De acordo com um estudo realizado pela Estação Zootécnica Nacional e Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa, no ano de 1987, que recaiu sobre 5 machos inteiros adquiridos aos 3 meses de idade e com o peso vivo médio de 146 +/- 19 Kg e um outro realizado pela Estação de Selecção e Reprodução de Bovinos Leiteiros que incidiu sobre 98 machos adquiridos com 5 meses de idade e com o peso vivo médio de 190 +/- 21 Kg., foram obtidos os seguintes resultados:

No primeiro estudo concluiu-se que o ganho diário e o índice de conversão alimentar que os animais exibiram demonstraram tratar-se de uma raça com bom comportamento produtivo; que a Raça Marinhoa pode ser referida como uma raça de elevado peso adulto, velocidade de crescimento e eficiência alimentar; que a Raça Marinhoa tem um crescimento mais eficiente relativamente ao seu peso vivo do que genótipos de peso adulto semelhante ao seu, e com ganhos diários médios superiores pelo que é merecedora de especial atenção em programas de melhoramento com especial incidência na qualidade da carcaça.

No segundo estudo, embora os animais fossem explorados em regime de estabulação, a sua alimentação era constituída fundamentalmente por forragem verde (azevém), fenos, palhas e algum (pouco) concentrado, o que de certo modo estava de acordo com o maneio regional.

Os animais em estudo exibiram bom comportamento reprodutivo e grande poder de recuperação. Quando vitimas de qualquer acidente ocasional facilmente se recompunham já que a média de ganho diário se cifrou entre os 900 e 1000 gramas por volta de 1 ano de idade.

Elementos recolhidos em cerca de 2000 animais pelo Livro Genealógico da Raça Bovina Marinhoa possibilitam-nos constatar as seguintes médias:

- Até 3 anos – 1,32 m. de altura – 470 Kg.
- Até 4 anos – 1,37 m. de altura – 590 Kg.
- Até 5 anos – 1,38 m. de altura – 620 Kg.

- Até 6 anos – 1,40 m. de altura – 640 Kg.

Por último reportando-nos aos animais com 6 e mais anos e baseando-nos nos picos mínimos (1,35 m / 500 Kg.) e máximos (1,50 m / 1000 Kg.) facilmente se conclui tratar-se de uma raça em que os animais exibem performances apreciáveis principalmente no que diz respeito a corpulência e peso.

– O alargamento natural do solar de origem às áreas limítrofes

Tendo em conta as excelentes características físicas e de crescimento da raça Marinhoa e a adaptação que foi exigida aos seus ancestrais face às condições existentes na região da Marinha não é de admirar que o seu solar de origem se tenha alargada pelos territórios vizinhos, até aos limites geograficamente possíveis decorrentes:

- da possibilidade de ser mantido o maneio tradicional;
- de ser possível continuar a alimentar os animais de forma tradicional e com os alimentos característicos do solar básico;
- da existência de explorações com a dimensão e o relevo convenientes para o gado Marinhão.

Na zona de alargamento continuam a verificar-se as condições existentes no solar inicial, designadamente em termos de alimentação dos animais, de maneio e de relevo do solo.

A prova mais evidente é que se verifica a criação de Marinhões nesta área alargada sendo que desde 2007 a carne obtida a partir de animais criados nesta zona é comercializada como Carne Marinhoa sem que haja qualquer reclamação por parte dos consumidores nem diferenciação em relação à carne Marinhoa obtida no solar anterior.

Um elemento muito importante para a fixação das fronteiras administrativas da região é o facto de não ter havido nenhum pedido para uso da DOP Carne Marinhoa proveniente de criadores exteriores à a área geográfica delimitada desde 2007. Pode-se concluir que, fora desta área, não existem condições objectivas para a produção de

Carne Marinhoa já que estes animais quando criados em condições de montanha ou de solos e pastagens completamente diferentes, não atingem as mesmas performances sendo a carne deles obtida um produto final indiferenciado.

7. REFERÊNCIA AO ORGANISMO DE CONTROLO

O organismo de controlo está reconhecido para o efeito (NP EN 45011) pelas autoridades competentes.

A verificação da observância do caderno de Especificações é efectuado pela CERTIS – Controlo e Certificação, Lda

Rua Diana de Liz – Horta do Bispo – Apart. 320
7006-804 Évora Portugal

Em cada carcaça ou peça é aposta a marca de certificação ou de conformidade, da qual constam obrigatoriamente:

- o nome do produto – Carne Marinhoa DOP
- o nome da entidade certificadora
- um número de série que permite rastrear o produto

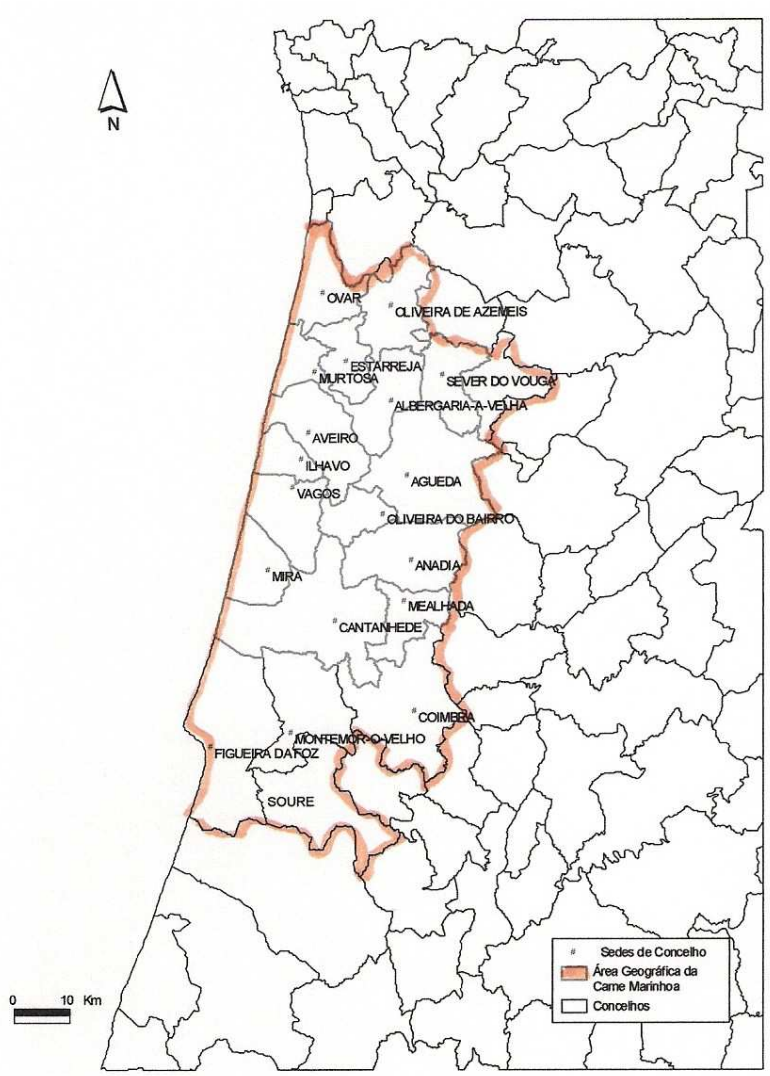
8. ROTULAGEM

A rotulagem da Carne Marinhoa, para além de respeitar o estabelecido pela legislação nacional e comunitária em vigor, deve ainda conter as seguintes menções:

- Carne Marinhoa DOP
- Marca de certificação,
- Logótipo da Carne Marinhoa
- Logótipo europeu

A denominação de venda – Carne Marinhoa DOP - não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras, embora estas possam constar da rotulagem.

Anexo I – Mapa da área geográfica



Anexo II – Justificação técnica para o alargamento da área geográfica

O Caderno de Especificações caracteriza o produto como o "resultante do abate de bovinos de Raça Marinhoa, criados num ambiente específico e abatidos em condições consideradas adequadas a um melhor aproveitamento e optimização das suas qualidades".

Na altura em que se elaborou o Caderno de Especificações da Carne Marinhoa (ano de 1994) o Solar da Raça era constituído pelos efectivos existentes nos Concelhos de Murtosa, Estarreja, Aveiro e Albergaria-a-Velha, sendo que a área de dispersão ou zona de expansão desta raça estendia-se já a outros concelhos, sendo notória a sua presença em Vagos, Ílhavo, Oliveira do Bairro, Águeda, Anadia, Mealhada, Sever do Vouga, Mira, assim como às freguesias de Válega, Arada e Ovar no concelho de Ovar e as de Ul, Loureiro, Pinheiro de Bemposta e Palmaz no concelho de Oliveira de Azeméis. (Fig. 1).

Na realidade existia já na altura, um desfasamento entre a citada área e a referente à dispersão ou expansão da raça. Assim, a área de expansão da raça Marinhoa encontra-se alargada aos concelhos de Figueira da Foz, Coimbra, Soure e Montemor-o-Velho, concelho onde está localizada a exploração com maior número de animais.

Esta imprecisão, inicialmente cometida, tem vindo a penalizar os produtores dos referidos concelhos, uma vez que estes, por não estarem abrangidos pela área geográfica de produção, estão impossibilitados de comercializar o seu produto como sendo DOP, obtendo no entanto um produto com as mesmas características que a Carne Marinhoa DOP e em concelhos com condições edafo-climáticas, e sistemas de exploração, e maneio, idênticas à área geográfica de produção inicialmente estabelecida para a Carne Marinhoa DOP.

De acordo com o Ponto 5 do caderno de especificações da Carne Marinhoa DOP, no que se refere às condições de produção, "a exploração do gado bovino Marinhão, tal como é praticada na zona geográfica considerada, deve manter-se com uma alimentação

tradicional, tendo como base as pastagens naturais que tanto proliferam nesta região.”

A **<u>produção de pastagem</u>** depende de vários factores, sendo os mais preponderantes a quantidade de chuva, a humidade atmosférica, a temperatura e as horas de insolação.

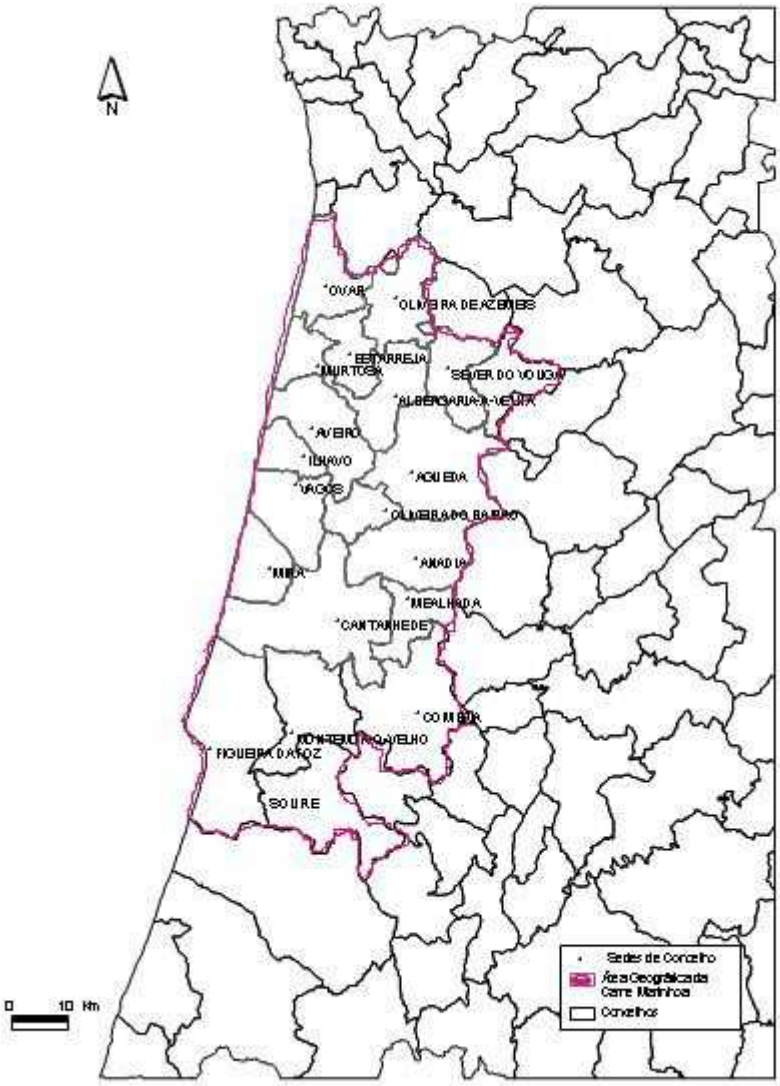


Fig. 1 – Área Geográfica de Produção de Carne Marinhoa – DOP

Relativamente ao primeiro factor **- precipitação -** , este poderá variar quer na quantidade quer na sua distribuição.

Como podemos observar na Fig. 2 - a quantidade de precipitação apresenta os mesmos valores (601 – 1200 mm) quer para a área geográfica de produção actual, quer para os concelhos que se pretendem ver abrangidos após através da alteração. Pode-se assim concluir que a quantidade de precipitação não constitui factor de diferenciação entre a área actual e a área que se pretende ver reconhecida como área geográfica de produção da Carne Marinhoa – DOP.

Fig. 2 - Quantidade de precipitação anual (mm)

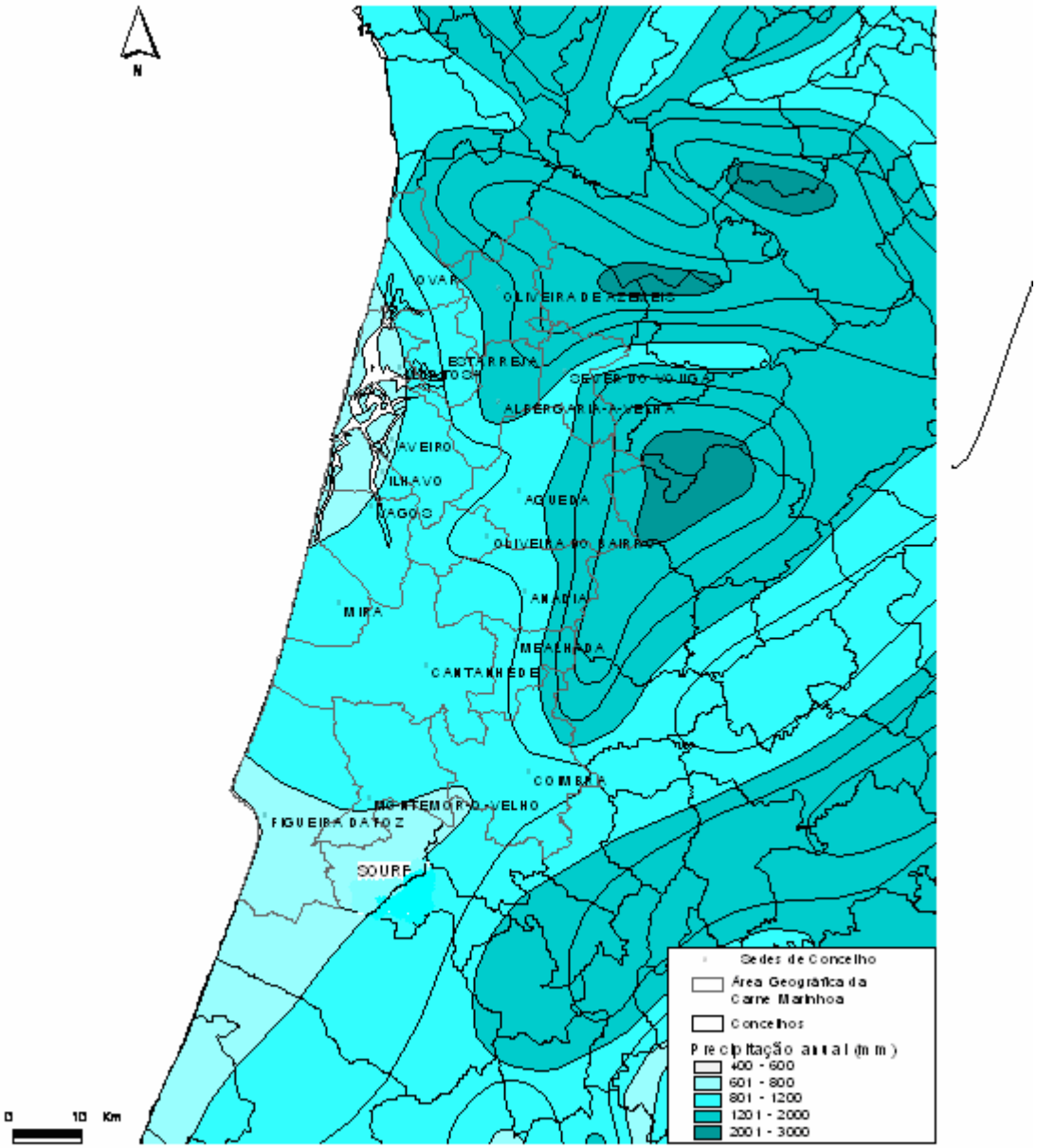
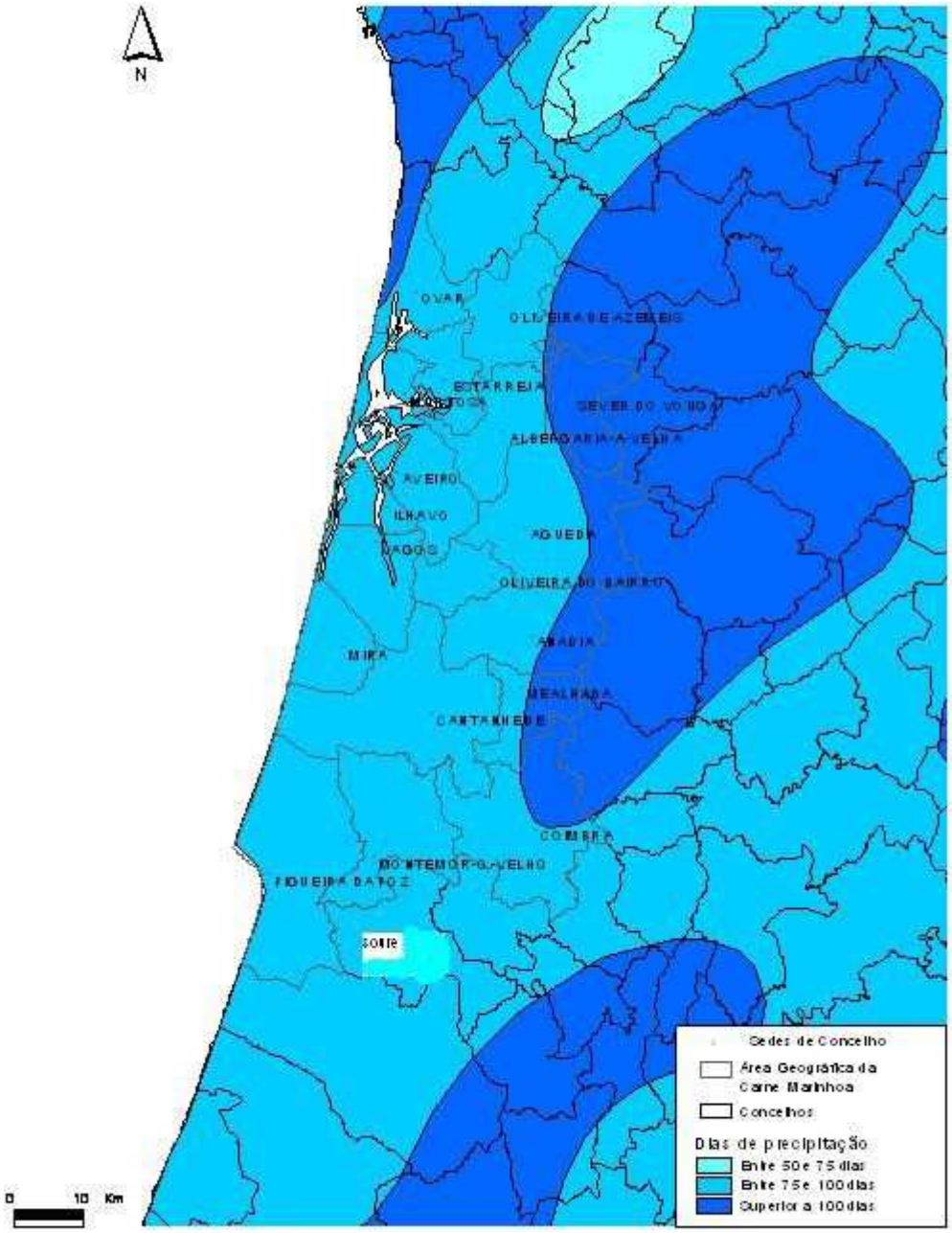

N
OVAR
OLIVEIRA DE AZEMEIS
ESTARREJA
SEVER DO VOUGA
ALBERGARIA-A-VELHA
AVEIRO
ILHAVO
AGUEDA
VAGOS
OLIVEIRA DO BAIRRO
ANADIA
MIRA
MEALHADA
CANTANHEDE
COIMBRA
MONTEMOR-O-VELHO
FIGUEIRA DA FOZ
SOURE
Sedes de Concelho
Área Geográfica da Carne Marinhoa
Concelhos
Precipitação anual (mm)
400 - 600
601 - 800
801 - 1200
1201 - 2000
2001 - 3000
0
10
Km

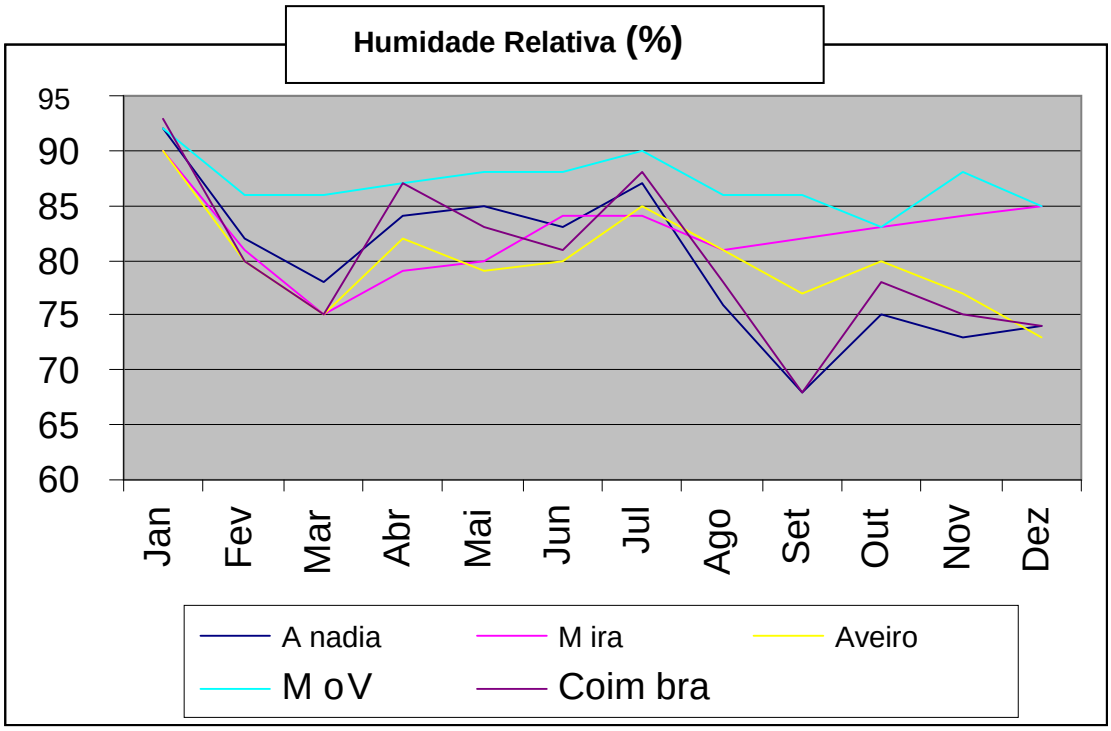
Fig. 3 - N.º Dias de precipitação



Relativamente à distribuição da precipitação, podemos observar através da Fig. 3 - que também não existem diferenças entre as duas áreas, registando-se valores compreendidos entre os 50 e os 100 dias de precipitação.

Sendo assim, não existem diferenças significativas entre as áreas a considerar no que diz respeito à precipitação quer em quantidade, quer relativamente à sua distribuição.

No que diz respeito ao segundo factor que influência a produção de pastagem - a humidade atmosférica - e segundo dados disponíveis no ANUÁRIO CLIMATOLÓGICO DE PORTUGAL – LISBOA 1993, poderemos estabelecer a comparação entre 3 estações meteorológicas situadas no interior da área geográfica de produção – Aveiro, Anadia e Mira e 2 outras situadas nos concelhos que se pretendem ver integrados nessa mesma área – Montemor-o-Velho e Coimbra.

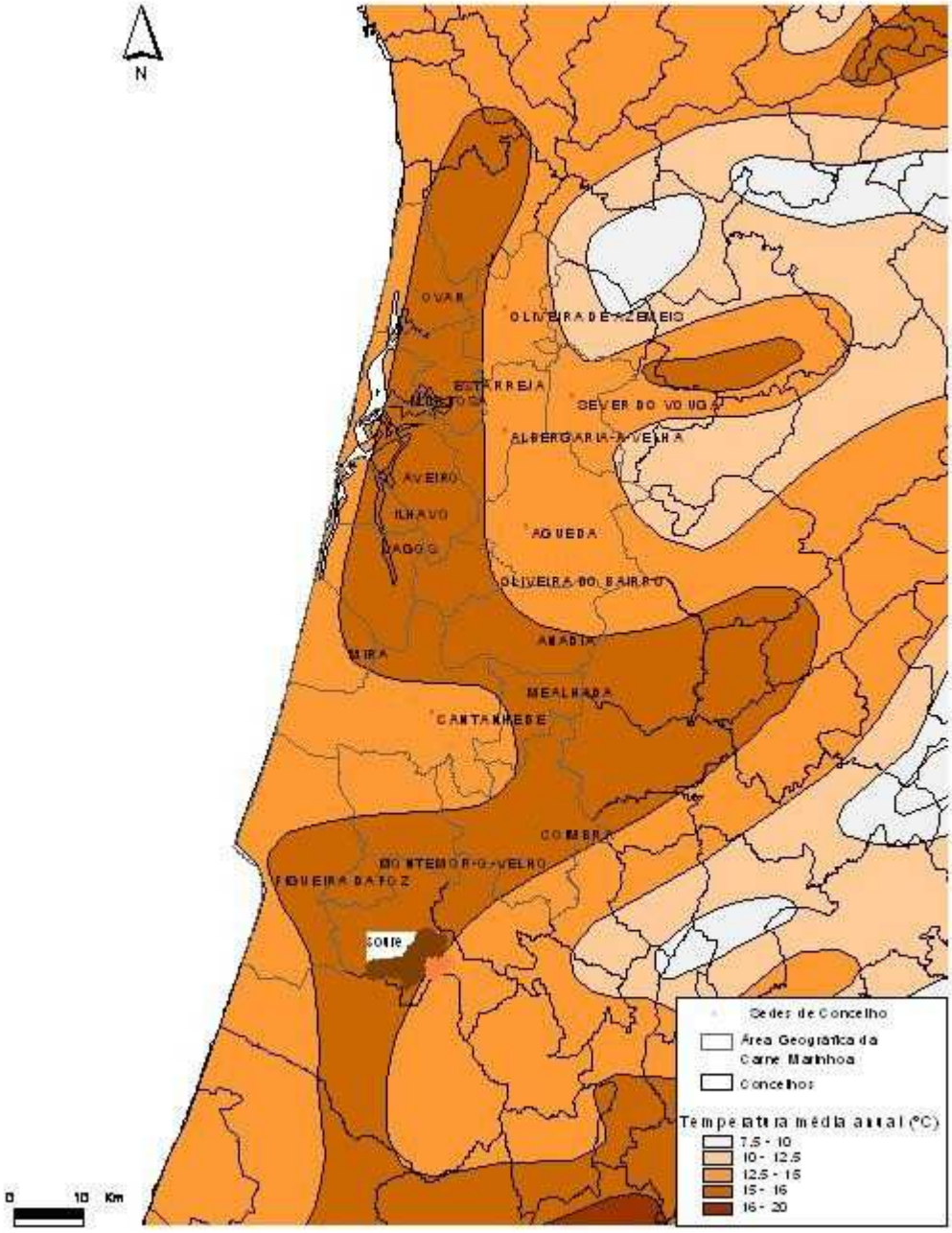


Quadro 1 - Humidade Relativa (%)

Como é de conhecimento geral, a humidade relativa varia de forma directa com o crescimento de pastagem, ou seja, quanto maior a humidade relativa, melhores as condições para um crescimento mais acentuado desta. Sendo assim, podemos observar que os valores registados nos concelhos a integrar na actual área geográfica não são em nenhum dos meses, inferiores aos registados por estações localizadas no interior da área geográfica actual.

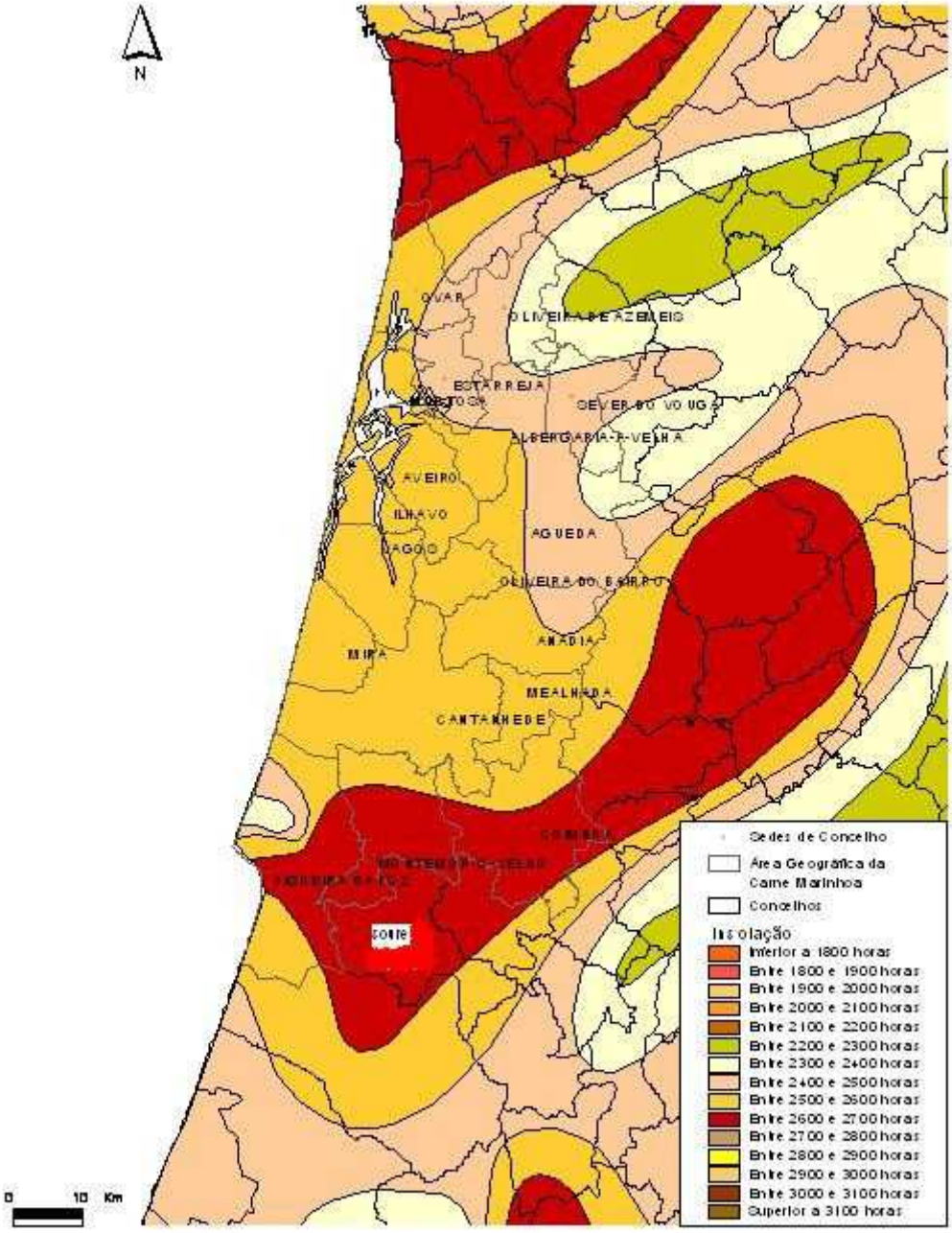
Quanto ao terceiro factor que influência a produção de pastagem - a temperatura - e como podemos observar na Fig. 4 - relativa á temperatura média anula registada em toda a área geográfica de produção, podemos observar que não existem diferenças entre os concelhos já abrangidos na área geográfica de produção, e os concelhos que se pretendem inserir nessa mesma área, sendo registados valores médios anuais que rondam os 10 a 16º C.

Fig. 4 - Temperatura média anual º C



No que diz respeito ao quarto e último factor – horas de insolação - e de acordo com o Atlas do Ambiente (Fig. 5), os concelhos pertencentes à área geográfica de produção da Carne Marinha – DOP enquadram-se em três classes de insolação – entre 2300 e 2400, entre 2400 e 2500 e entre 2500 e 2600 horas anuais. Quanto aos concelhos que se pretendem ver integrados na área geográfica de produção (Figueira da Foz, Montemor-o-Velho, Soure e Coimbra) apresentam um maior numero de horas de insolação, existindo uma grande mancha de território que é beneficiada com mais de 2600 horas anuais.

Fig. 5 - Horas de insolação anual

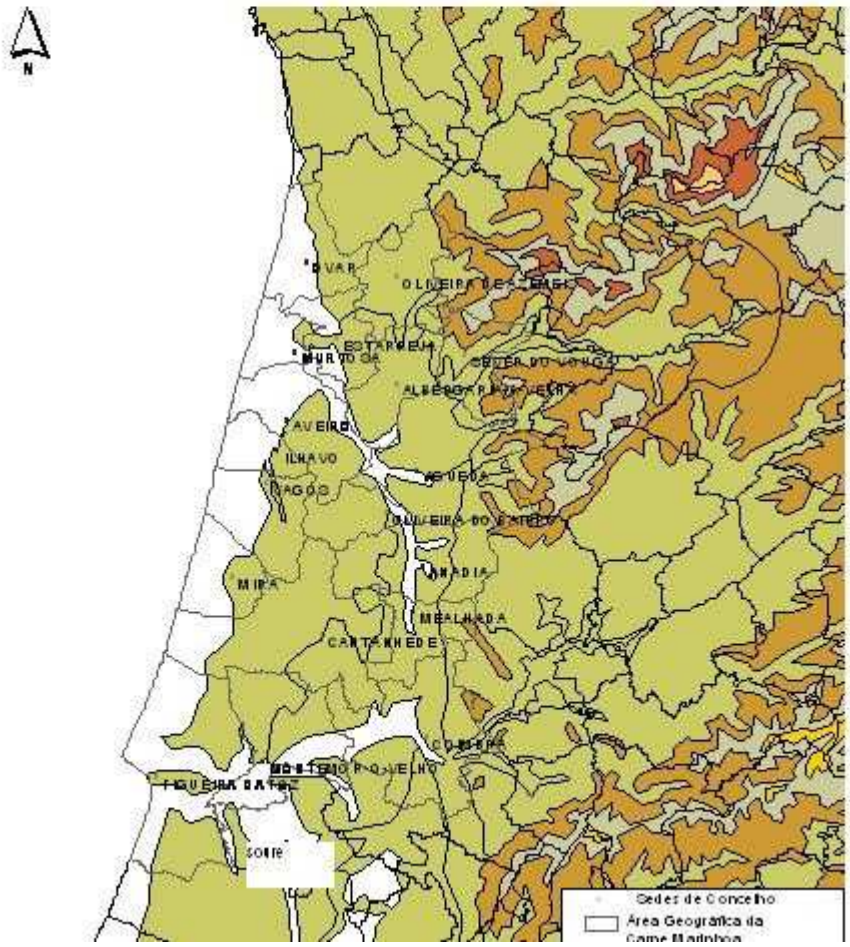


Através da análise dos dados anteriormente apresentados, podemos concluir que em termos de características climáticas, os concelhos de

Figueira da Foz, Montemor-o-Velho, Soure e Coimbra, apresentam os pré-requisitos tidos como necessários para o desenvolvimento abundante de pastagens naturais, abundantes na região, e que servem de base alimentar no maneio do efectivo que dá origem à Carne Marinhoa DOP.

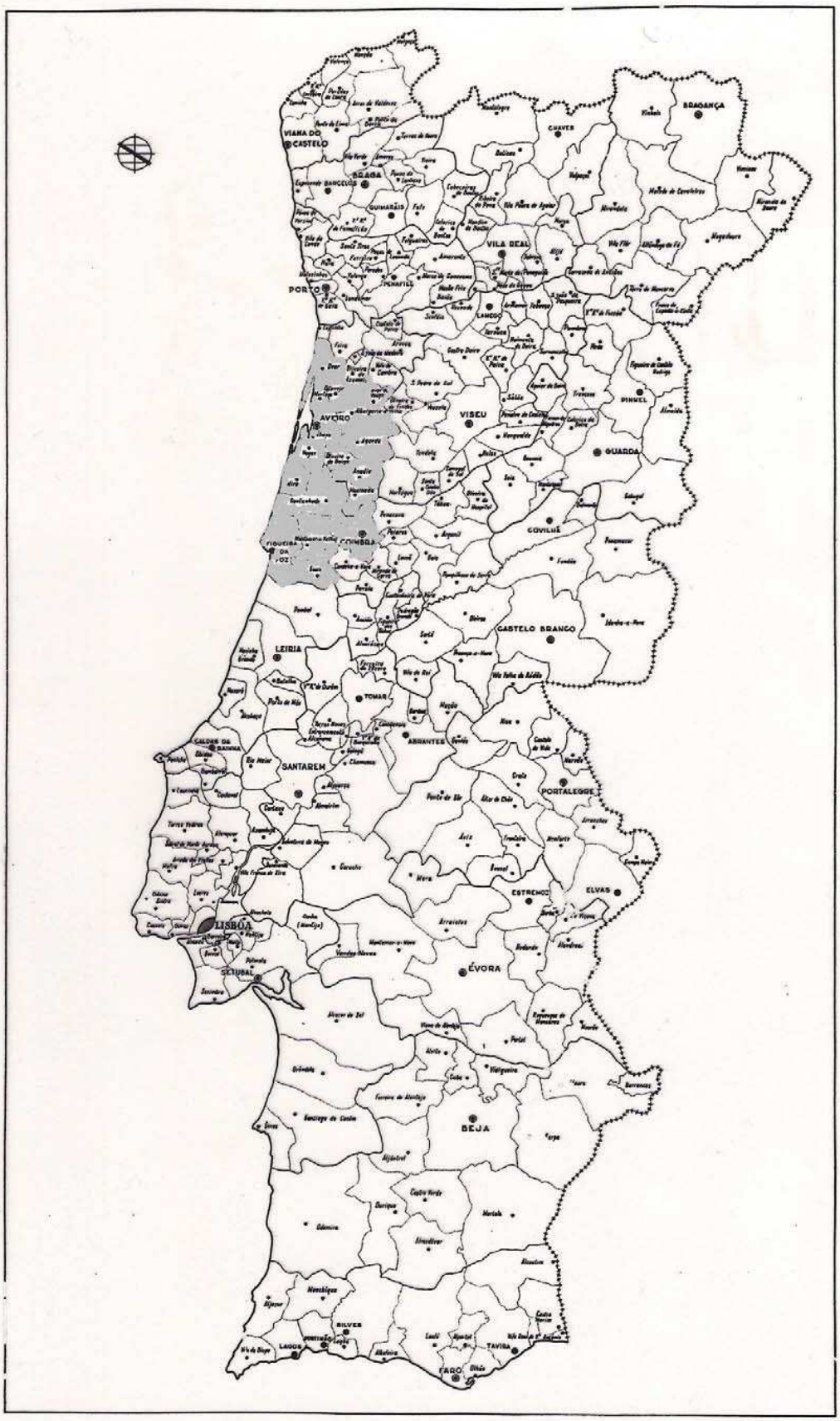
Acresce constatar, e como podemos observar na Fig. 6 – referente à carta ecológica da região, que tanto a área geográfica de produção da Carne Marinhoa, como a área que se pretende enquadrar dentro da anterior, se encontram localizadas na zona ecológica Basal.

Fig. 6 – Carta Ecológica da região de produção



Face ao exposto, e acrescentando que o regime de exploração da raça Marinhoa ao nível dos concelhos de Figueira da Foz, Montemor-o-Velho, Soure e Coimbra, é em tudo idêntico ao já praticado na área geográfica de produção da DOP, resta-nos propor o alargamento da actual área geográfica de produção aos referidos concelhos.

Fig. 7 – Área Geográfica da Carne Marinhoa com alteração

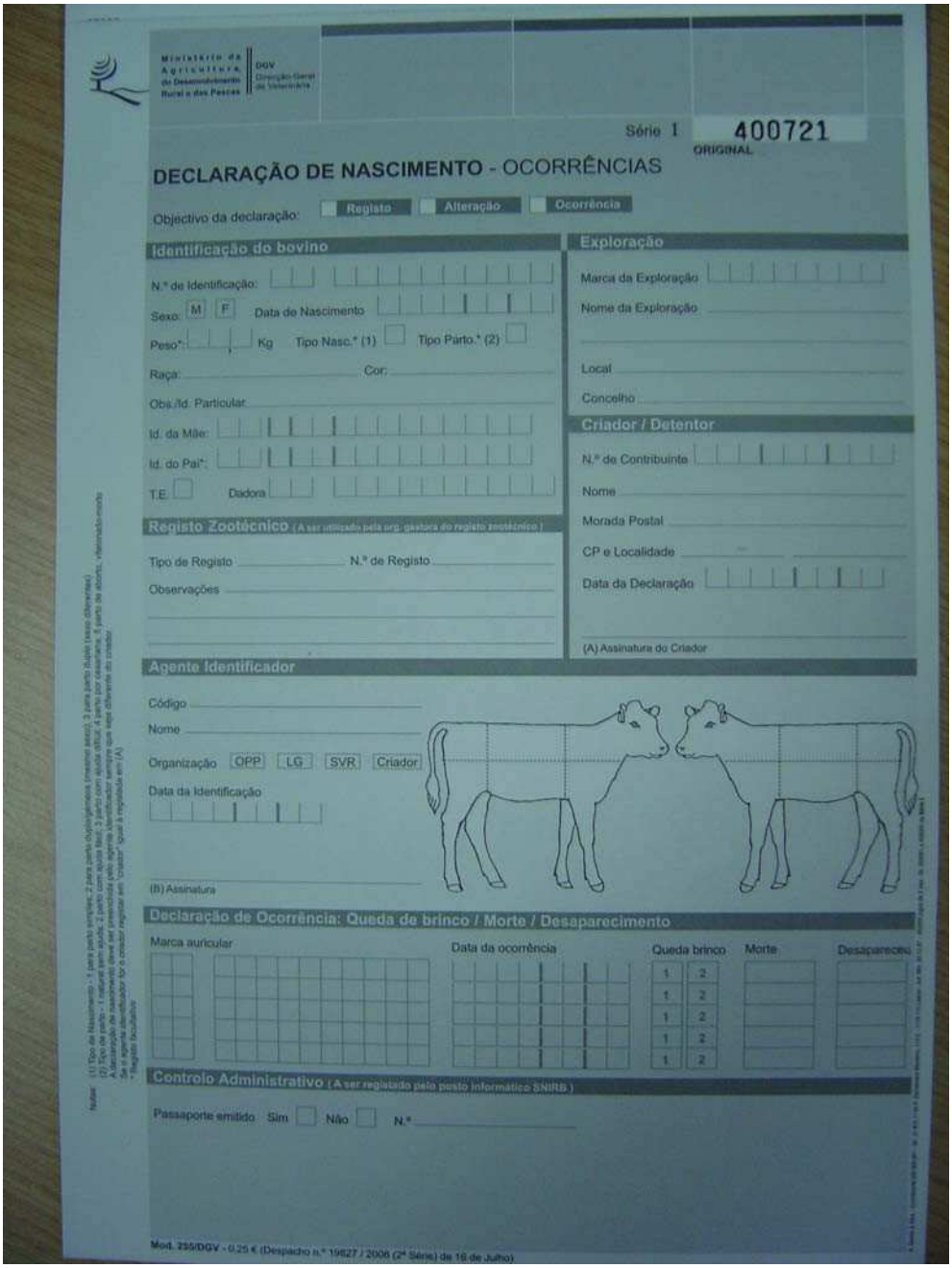

VIANA DO CASTELO
BRAGA
BRAGANÇA
CHAVES
VILA REAL
PORTO
LAMEGO
VISEU
PINHEL
AVEIRO
GUARDA
COVILHÃ
FIGUEIRA DA FOZ
COIMBRA
CASTELO BRANCO
LEIRIA
TOMAR
ABRANTES
CALDAS DA RAINHA
SANTAREM
PORTALEGRE
ESTREMOZ
ELVAS
LISBOA
SETUBAL
ÉVORA
BEJA
SILVES
LAGOS
TAVIRA
TAVIRA

Anexo III – Elementos relativos à rastreabilidade do produto em relação à área geográfica

Relativamente ao Sistema de Rastreabilidade da Fileira de Carne Marinhoa DOP, o Agrupamento de Produtores – ACRM – Associação de Criadores da Raça Marinhoa, assegura a rastreabilidade do produto quer a montante, quer a jusante, fazendo respeitar os conceitos consagrados na definição inequívoca e universal da Rastreabilidade dos Produtos Alimentares, nomeadamente da Carne de Bovino.
Este compromisso assumido pala ACRM é garantido pela participação e pelo acompanhamento nos seguintes pontos:
- Identificação individual dos bovinos: A ACRM, para além de Agrupamento Gestor de Carne Marinhoa DOP é igualmente responsável pela Gestão do Livro Genealógico desta Raça, sendo por isso, a única entidade identificadora com capacidade de atribuição de Raça. Assim a identificação dos animais que são abatidos para a produção de Carne Marinhoa DOP é assegurada a 100% por esta Associação, fazendo a confirmação da paternidade e iniciando o acompanhamento do maneio produtivo do animal, bem como do cumprimento das normas de Bem-Estar Animal e a inscrição no Livro de Nascimentos da Raça Marinhoa. Este registo é efectuado em modelo próprio – Mod 255/DGV (fig. 8). Para além desta forma de identificação, a ACRM utiliza ainda o método de identificação por marcadores genéticos.
- Passaporte individual dos bovinos: Consequência do referido, a ACRM identifica e de seguida emite o passaporte individual do animal, onde constam todas as informações relevantes a seu respeito, nomeadamente a exploração de origem, data de nascimento, sexo, raça, cor, progenitores e evidentemente o seu número de Identificação Animal. Este passaporte é encaminhado pela ACRM para os Serviços de Veterinária da região para ser averbada a classificação sanitária da exploração. O passaporte do bovino é impresso no modelo 241-B/DGV (fig. 9 e fig.10).
- SNIRA – Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal: A ACRM, como Entidade Gestora de um Livro Genealógico é também Posto Informático de SNIRA, onde regista, não só os Modelos já referidos, como também as Declarações de Deslocação dos Bovinos, Modelo 253/DGV (fig. 14). Deslocação essa que poderá ser para outra exploração onde o animal será recriado, ou directamente para o Matadouro.

- Controlos de performances e inscrições no Livro Genealógico: Ao longo da vida dos animais, a ACRM faz visitas regulares às explorações, quer para avaliar o desenvolvimento dos animais, como para os inscrever no Livro de Adultos da Raça Marinhoa, classificando-os segundo parâmetros definidos para a Raça (fig. 11 e fig. 12).
- Pedido de autorização do uso da DOP: Cada produtor, antes do abate, solicita ao Agrupamento de Produtores o uso da DOP para o seu animal. A ACRM confirma se o animal cumpriu os requisitos estipulados no Caderno de Especificações e emite a autorização (fig. 13).
- Número de Abate: Aquando do abate, o matadouro atribui uma divisa de abate a cada animal, passando a ser esse o código que associado ao Nº do Bovino nos permite correlacionar os acontecimentos em vida com a carne proveniente de cada animal. A essa divisa de abate está associada a classificação da carcaça, bem como todas as ocorrências de abate (fig. 15).
- Marcas de Certificação: Após o abate, o Organismo de Controlo (OC) atribui marcas de certificação a cada quarto do animal, quando se destine a ser comercializado em carcaça, ou a cada peça açougueira, para animais que serão desmanchados. Esse OC emite um Certificado de Conformidade, onde consta a proveniência do animal, bem como o número de identificação do mesmo ou código da desmancha e respectivas marcas de certificação atribuídas. Este Certificado acompanha a carne até ao local de comercialização (fig. 16).

De todos os procedimentos descritos é constituído um dossier por animal que se encontra arquivado na sede do Agrupamento de Produtores.



Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
DGV Direcção-Geral de Veterinária

Série I 400721
ORIGINAL

DECLARAÇÃO DE NASCIMENTO - OCORRÊNCIAS

Objectivo da declaração: Registo Alteração Ocorrência

Identificação do bovino
N.º de Identificação:
Sexo: M F Data de Nascimento
Peso*: Kg Tipo Nasc.* (1) Tipo Parto.* (2)
Raça: Cor:
Obs./Id. Particular:
Id. da Mãe:
Id. do Pai*:
T.E Dadora

Exploração
Marca da Exploração
Nome da Exploração
Local
Concelho

Criador / Detentor
N.º de Contribuinte
Nome
Morada Postal
CP e Localidade
Data da Declaração
(A) Assinatura do Criador

Registo Zootécnico (A ser utilizado pela org. gestora do registo zootécnico)
Tipo de Registo N.º de Registo
Observações

Agente Identificador
Código
Nome
Organização OPP LG SVR Criador
Data da Identificação
(B) Assinatura

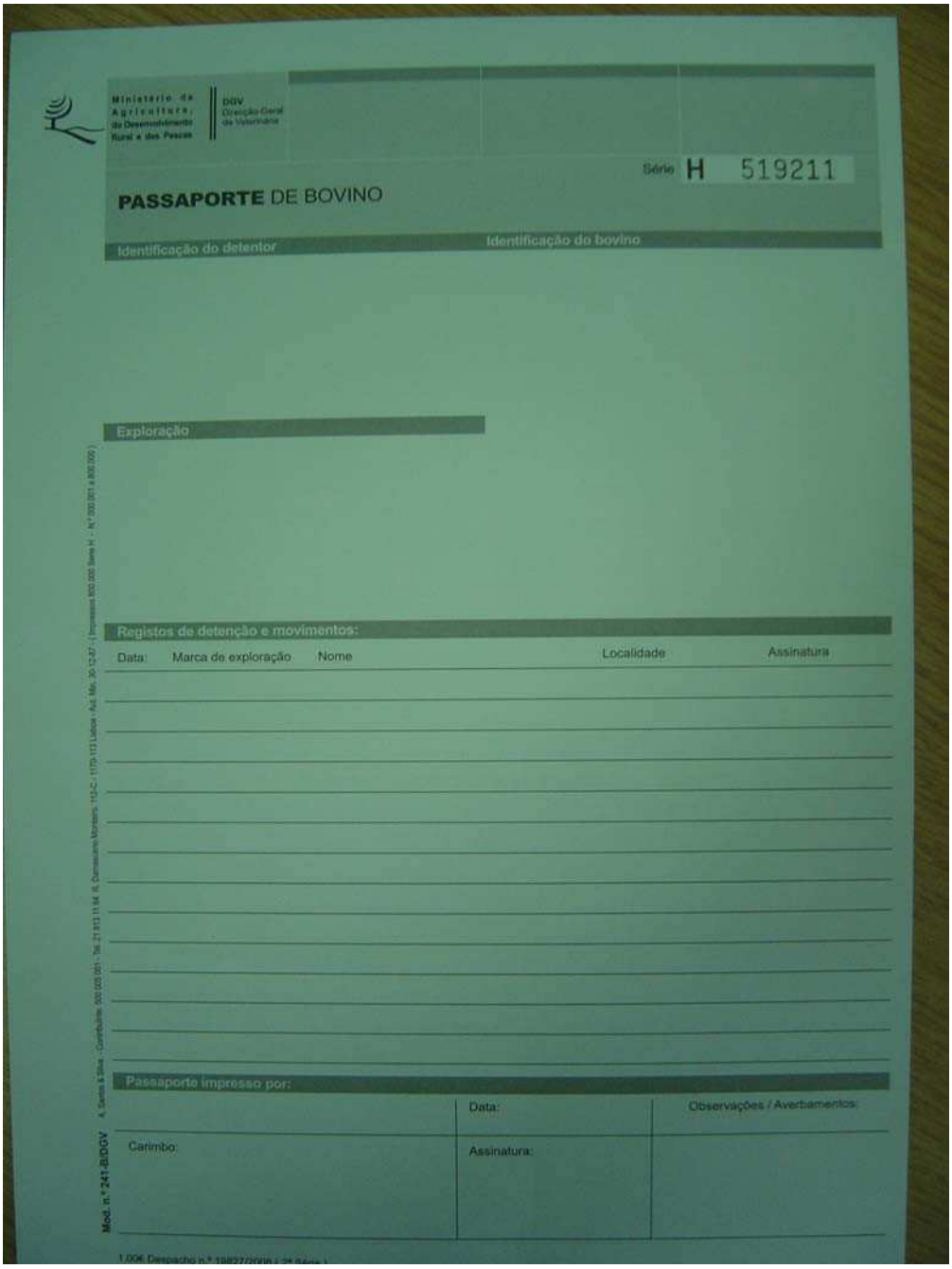
Declaração de Ocorrência: Queda de brinco / Morte / Desaparecimento
Marca auricular
Data da ocorrência
Queda brinco 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2
Morte
Desapareceu

Controlo Administrativo (A ser registado pelo posto informático SNIRB)
Passaporte emitido Sim Não N.º

Mod. 255/DGV - 0,25 € (Despacho n.º 19827 / 2006 (2ª Série) de 18 de Julho)

Fig. 8 – Modelo 255/DGV – Declaração de Nascimento – Ocorrências

Legenda – Trata-se do documento de registo dos nascimentos dos bovinos, onde consta, para além dos dados do detentor, a identificação da paternidade, o sexo, raça, cor e data de nascimento do animal.



Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DGV Direcção-Geral de Veterinária

Série H 519211

PASSAPORTE DE BOVINO

Identificação do detentor

Identificação do bovino

Exploração

Registos de detenção e movimentos:

Data:	Marca de exploração	Nome	Localidade	Assinatura

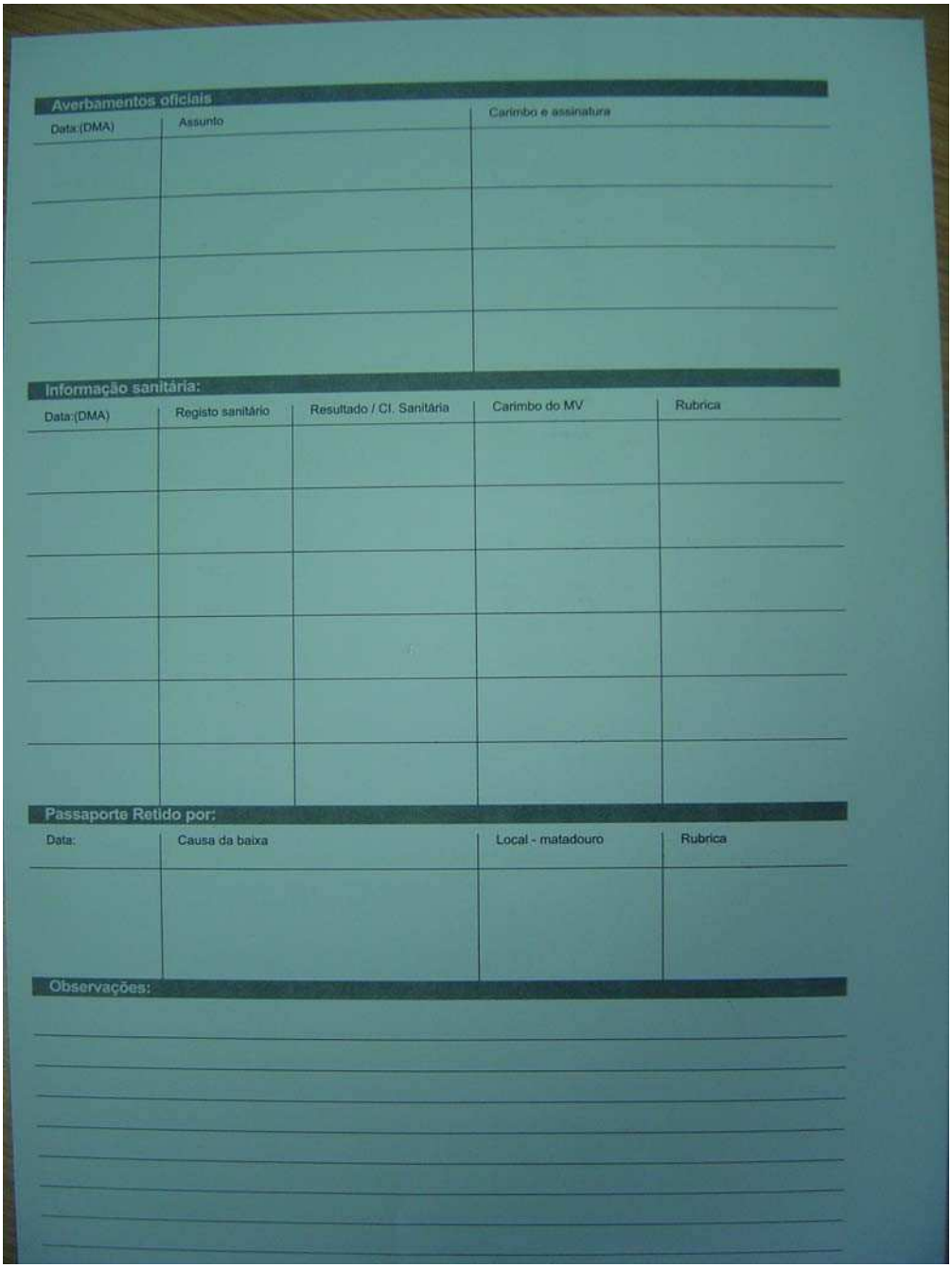
Passaporte impresso por:

	Data:	Observações / Averbamentos:
Carimbo:	Assinatura:	

Mod. n.º 241-B/DGV

Fig. 9 – Modelo 241-B/DGV – Passaporte de Bovino – frente

Legenda – Documento que acompanha o animal desde o nascimento até ao abate ou recolha de cadáver.



Averbamentos oficiais

Data:(DMA)	Assunto	Carimbo e assinatura

Informação sanitária:

Data:(DMA)	Registo sanitário	Resultado / Cl. Sanitária	Carimbo do MV	Rubrica

Passaporte Retido por:

Data:	Causa da baixa	Local - matadouro	Rubrica

Observações:

Fig. 10 – Modelo 241-B/DGV – Passaporte de Bovino – verso

Legenda – No verso do documento apresentado, são efectuados os averbamentos oficiais, bem como a informação sanitária de toda a exploração.

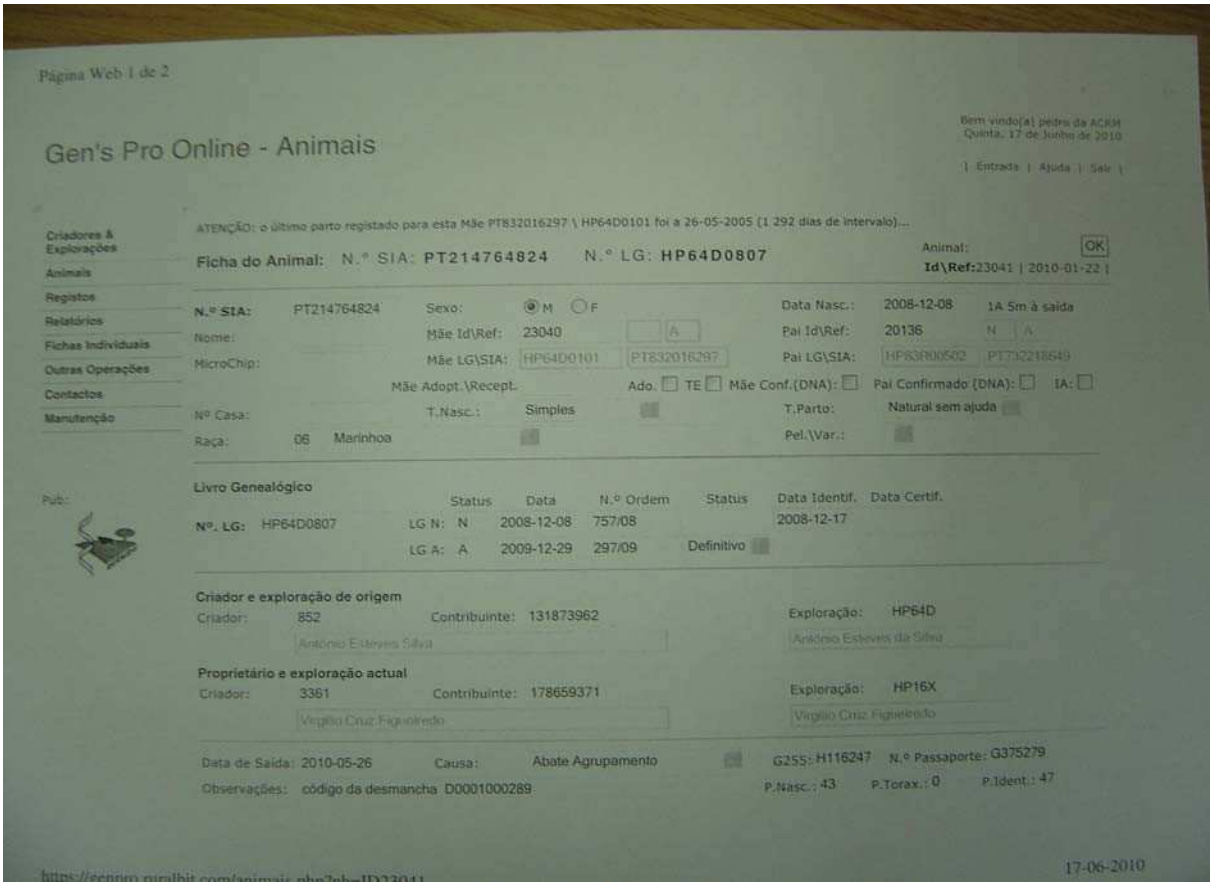
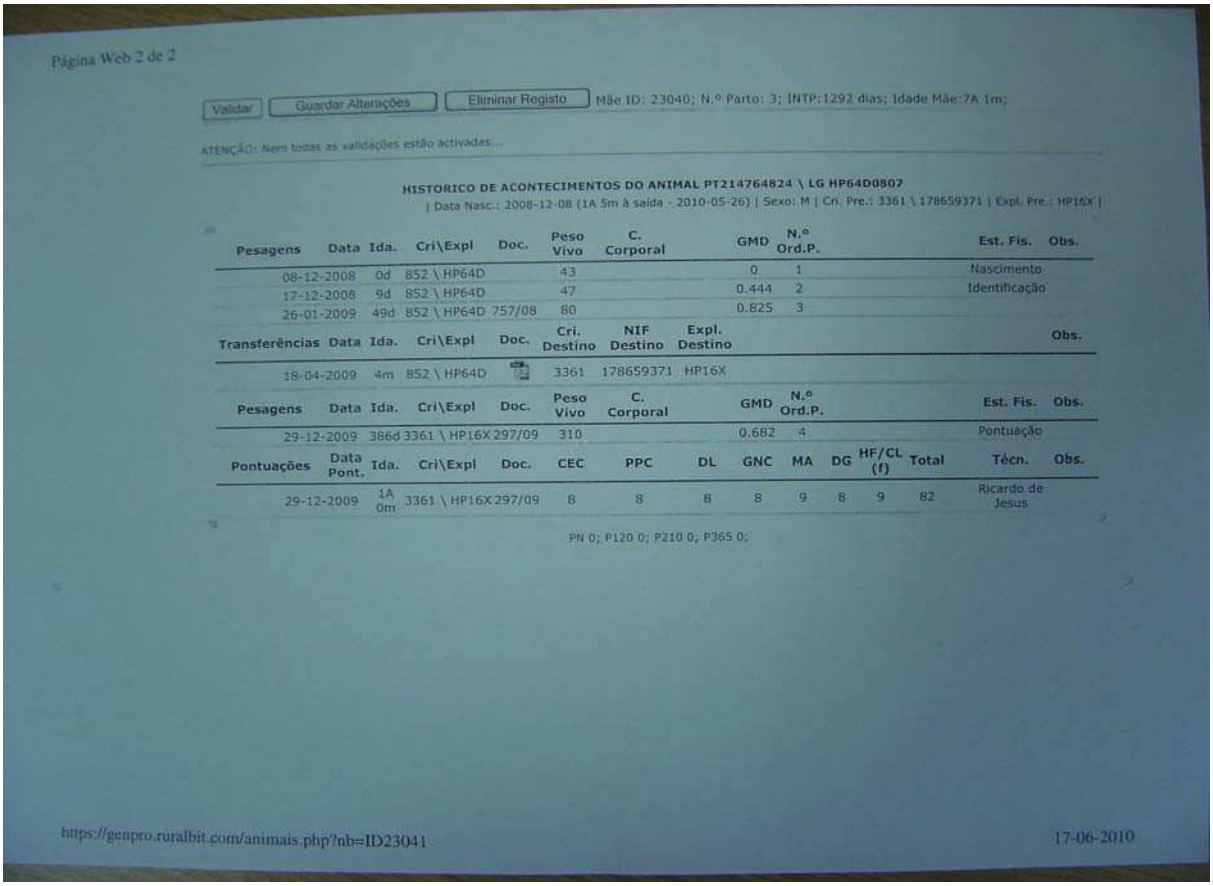


Fig. 11 – Print do Programa de Gestão do Livro Genealógico da Raça Marinhoa – Ficha Individual



Página Web 2 de 2

Validar | Guardar Alterações | Eliminar Registo | Mãe ID: 23040; N.º Parto: 3; INTP:1292 dias; Idade Mãe:7A 1m;

ATENÇÃO: Nem todas as validações estão activadas...

HISTORICO DE ACONTECIMENTOS DO ANIMAL PT214764824 \ LG HP64D0807

| Data Nasc.: 2008-12-08 (1A 5m à saída - 2010-05-26) | Sexo: M | Cri. Pre.: 3361 \ 178659371 | Expl. Pre.: HP16X |

Pesagens	Data	Ida.	Cri\Expl	Doc.	Peso Vivo	C. Corporal	GMD	N.º Ord.P.	Est. Fis.	Obs.
	08-12-2008	0d	852 \ HP64D		43		0	1	Nascimento	
	17-12-2008	9d	852 \ HP64D		47		0.444	2	Identificação	
	26-01-2009	49d	852 \ HP64D	757/08	80		0.825	3		

Transferências	Data	Ida.	Cri\Expl	Doc.	Cri. Destino	NIF Destino	Expl. Destino	Obs.
	18-04-2009	4m	852 \ HP64D		3361	178659371	HP16X	

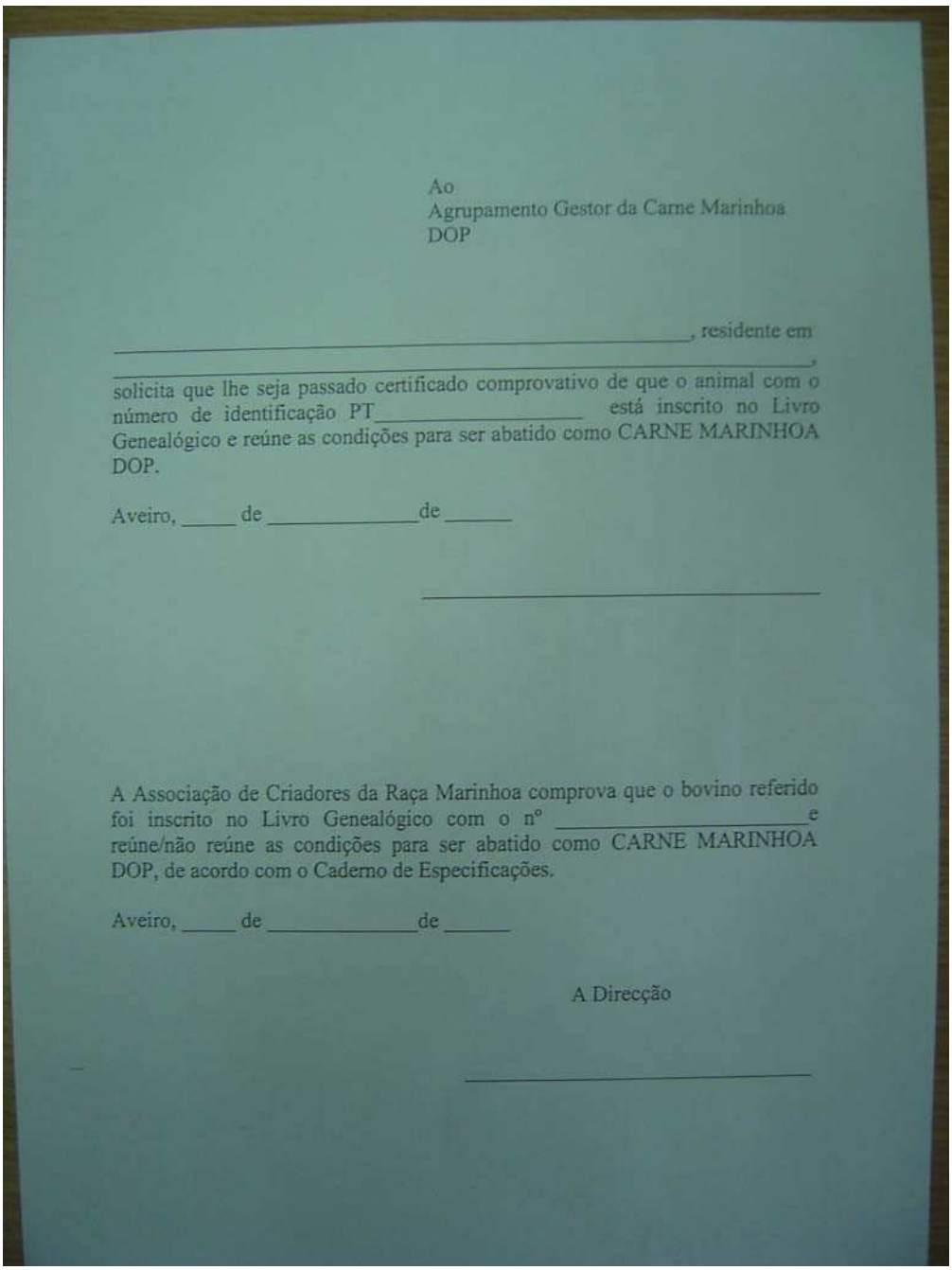
Pesagens	Data	Ida.	Cri\Expl	Doc.	Peso Vivo	C. Corporal	GMD	N.º Ord.P.	Est. Fis.	Obs.
	29-12-2009	386d	3361 \ HP16X	297/09	310		0.682	4	Pontuação	

Pontuações	Data Pont.	Ida.	Cri\Expl	Doc.	CEC	PPC	DL	GNC	MA	DG	HF/CL (f)	Total	Técn.	Obs.
	29-12-2009	1A 0m	3361 \ HP16X	297/09	8	8	8	8	9	8	9	82	Ricardo de Jesus	

PN 0; P120 0; P210 0; P365 0;

https://genpro.ruralbit.com/animais.php?nb=ID23041 17-06-2010

Fig. 12 – Print do Programa de Gestão do Livro Genealógico da Raça Marinhoa – Histórico de acontecimentos do animal



Ao
Agrupamento Gestor da Carne Marinhoa
DOP

_____, residente em
_____,
solicita que lhe seja passado certificado comprovativo de que o animal com o número de identificação PT_____ está inscrito no Livro Genealógico e reúne as condições para ser abatido como CARNE MARINHOA DOP.

Aveiro, _____ de _____de _____

_____

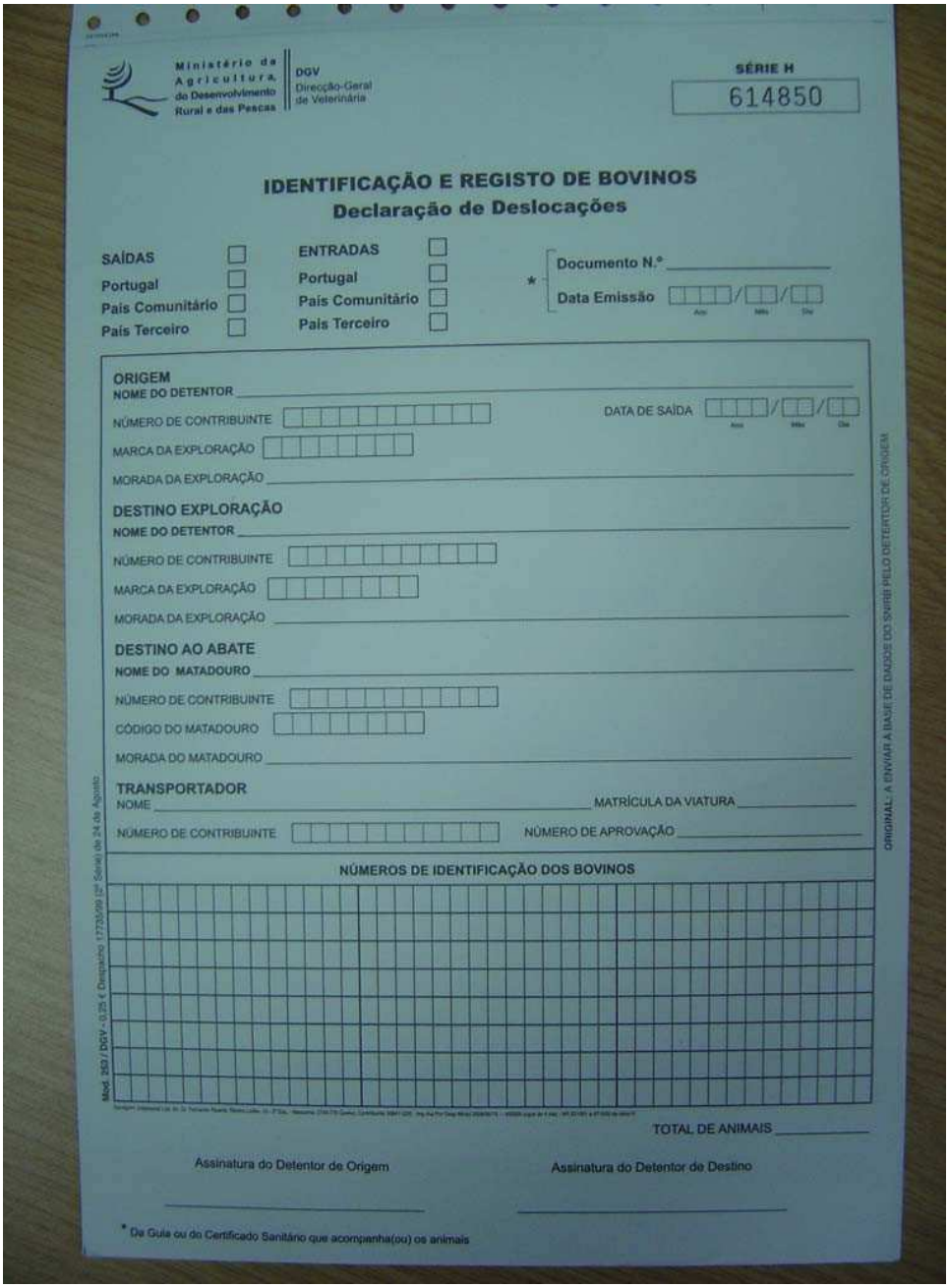
A Associação de Criadores da Raça Marinhoa comprova que o bovino referido foi inscrito no Livro Genealógico com o nº _____e reúne/não reúne as condições para ser abatido como CARNE MARINHOA DOP, de acordo com o Caderno de Especificações.

Aveiro, _____ de _____de _____

A Direcção

_____

Fig. 13 – Modelo de solicitação à ACRM de autorização do uso da DOP



Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DGV Direcção-Geral de Veterinária

SÉRIE H

614850

IDENTIFICAÇÃO E REGISTO DE BOVINOS

Declaração de Deslocações

SAÍDAS ☐ Portugal ☐ País Comunitário ☐ País Terceiro ☐

ENTRADAS ☐ Portugal ☐ País Comunitário ☐ País Terceiro ☐

* Documento N.º _____ Data Emissão ____/____/____ (Ano Mês Dia)

ORIGEM

NOME DO DETENTOR _____

NÚMERO DE CONTRIBUINTE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ DATA DE SAÍDA ____/____/____ (Ano Mês Dia)

MARCA DA EXPLORAÇÃO ☐☐☐☐☐☐☐☐

MORADA DA EXPLORAÇÃO _____

DESTINO EXPLORAÇÃO

NOME DO DETENTOR _____

NÚMERO DE CONTRIBUINTE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

MARCA DA EXPLORAÇÃO ☐☐☐☐☐☐☐☐

MORADA DA EXPLORAÇÃO _____

DESTINO AO ABATE

NOME DO MATADOURO _____

NÚMERO DE CONTRIBUINTE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

CÓDIGO DO MATADOURO ☐☐☐☐☐☐☐☐

MORADA DO MATADOURO _____

TRANSPORTADOR

NOME _____ MATRÍCULA DA VIATURA _____

NÚMERO DE CONTRIBUINTE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ NÚMERO DE APROVAÇÃO _____

NÚMEROS DE IDENTIFICAÇÃO DOS BOVINOS

TOTAL DE ANIMAIS _____

Assinatura do Detentor de Origem

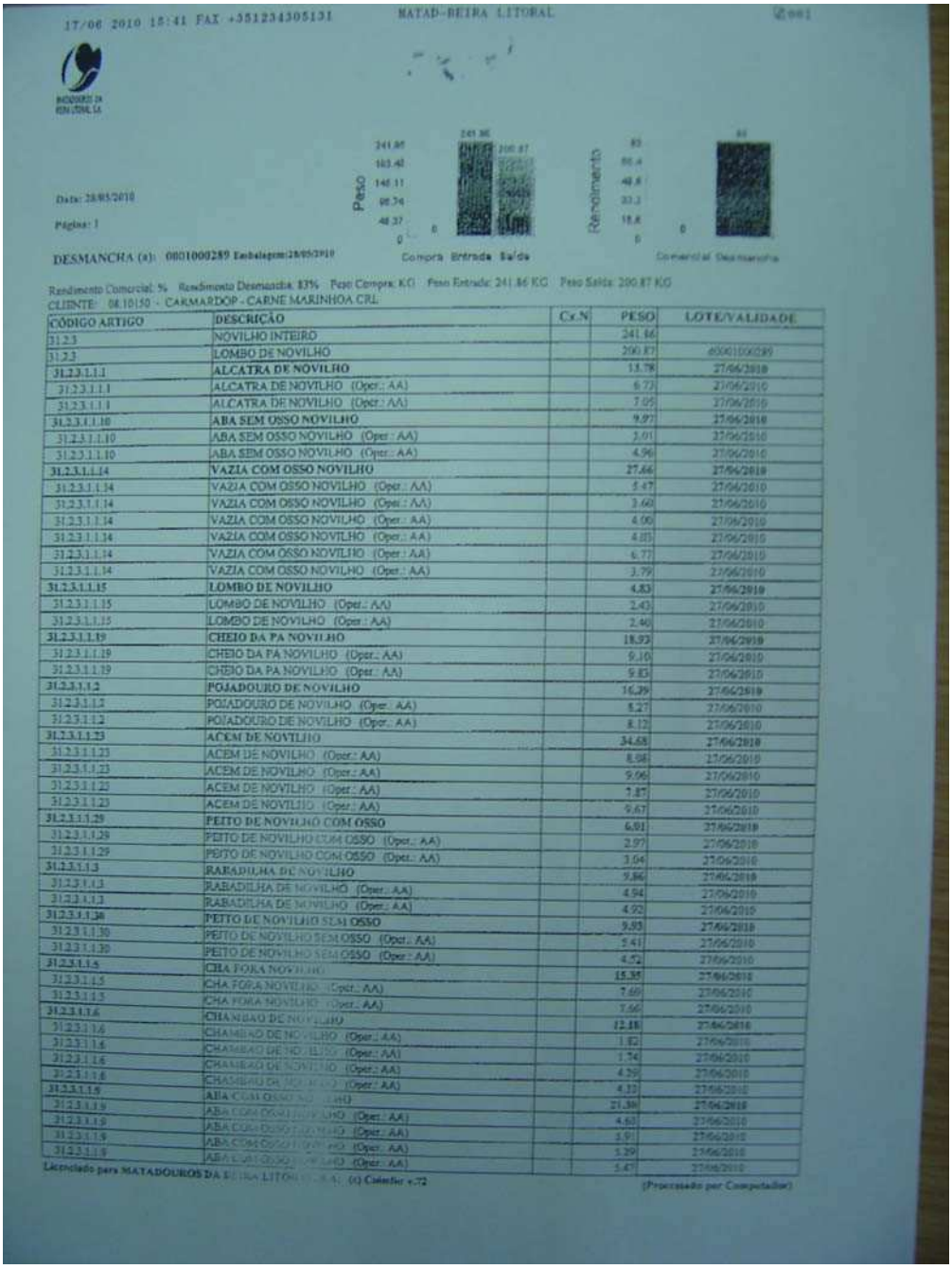
Assinatura do Detentor de Destino

* Da Guia ou do Certificado Sanitário que acompanha(ou) os animais

ORIGINAL: A ENVIAR À BASE DE DADOS DO SNIRB PELO DETENTOR DE ORIGEM

Mod. 253 / DGV - 0,25 € Despacho 17735/99 (2ª Série) de 24 de Agosto

Fig. 14 – Modelo 253/DGV – Declaração de Deslocação de Bovinos



17/06 2010 15:41 FAX +351234305131 MATAD-BEIRA LITORAL 001

Date: 28/05/2010

Página: 1

DESMANCHA (s): 0001000289 Embalagem:28/05/2010

Peso: 241.86 / 200.87 — Compra, Entrada, Saída

Rendimento: 83 — Comercial, Desmancha

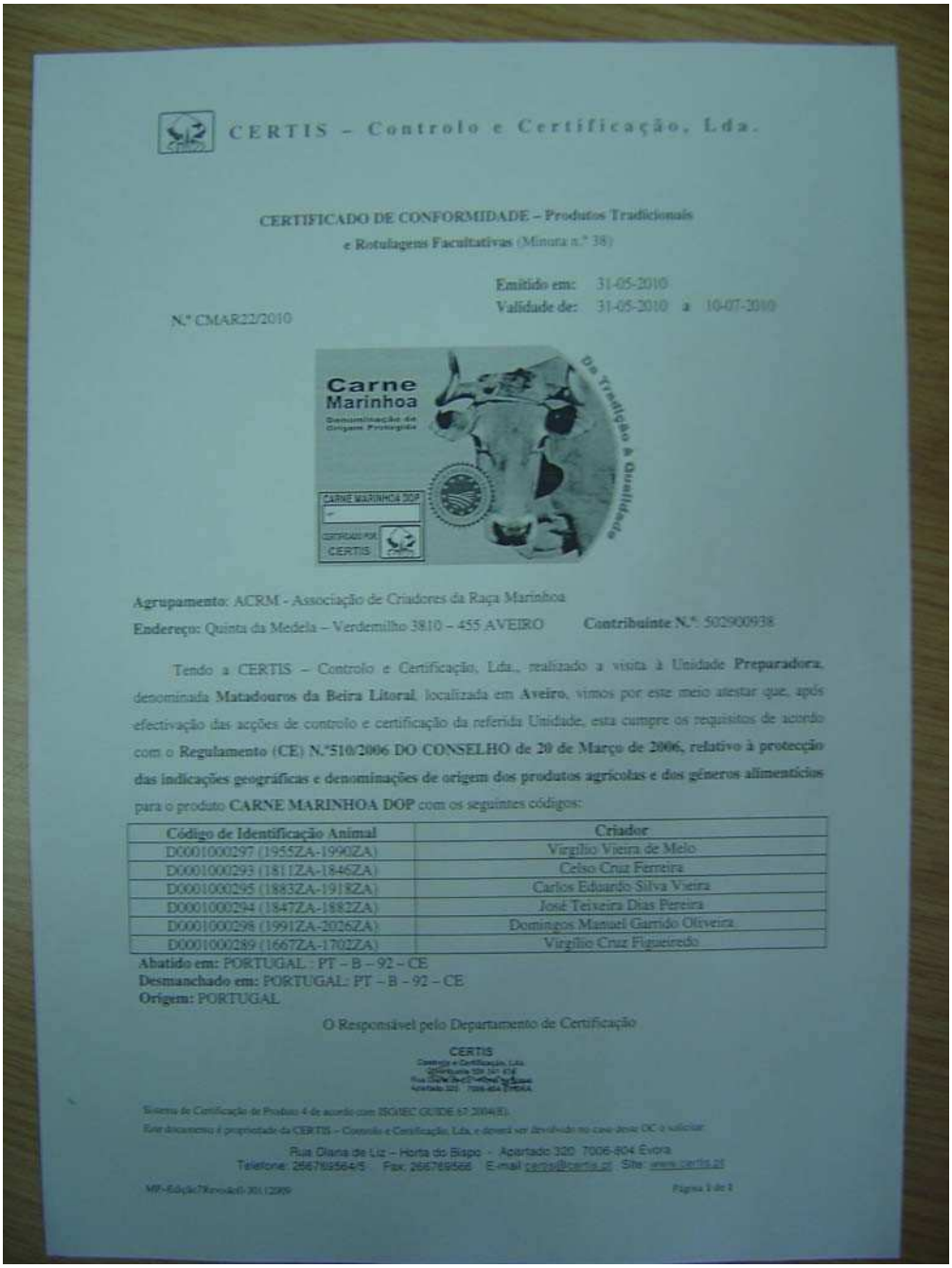
Rendimento Comercial: % Rendimento Desmancha: 83% Peso Compra: KG Peso Entrada: 241.86 KG Peso Saída: 200.87 KG

CLIENTE: 08.10150 - CARMARDOP - CARNE MARINHOA CRL

CÓDIGO ARTIGO	DESCRIÇÃO	Cx.N	PESO	LOTE/VALIDADE
31.2.3	NOVILHO INTEIRO		241.86	
31.2.3	LOMBO DE NOVILHO		200.87	0000100289
31.2.3.1.1.1	ALCATRA DE NOVILHO		13.78	27/06/2010
31.2.3.1.1.1	ALCATRA DE NOVILHO (Oper.: AA)		6.72	27/06/2010
31.2.3.1.1.1	ALCATRA DE NOVILHO (Oper.: AA)		7.05	27/06/2010
31.2.3.1.1.10	ABA SEM OSSO NOVILHO		9.97	27/06/2010
31.2.3.1.1.10	ABA SEM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		5.01	27/06/2010
31.2.3.1.1.10	ABA SEM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		4.96	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO		27.66	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		5.47	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		3.60	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		4.06	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		4.03	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		6.77	27/06/2010
31.2.3.1.1.14	VAZIA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		3.79	27/06/2010
31.2.3.1.1.15	LOMBO DE NOVILHO		4.83	27/06/2010
31.2.3.1.1.15	LOMBO DE NOVILHO (Oper.: AA)		2.43	27/06/2010
31.2.3.1.1.15	LOMBO DE NOVILHO (Oper.: AA)		2.40	27/06/2010
31.2.3.1.1.19	CHEIO DA PA NOVILHO		18.93	27/06/2010
31.2.3.1.1.19	CHEIO DA PA NOVILHO (Oper.: AA)		9.10	27/06/2010
31.2.3.1.1.19	CHEIO DA PA NOVILHO (Oper.: AA)		9.83	27/06/2010
31.2.3.1.1.2	POJADOURO DE NOVILHO		16.39	27/06/2010
31.2.3.1.1.2	POJADOURO DE NOVILHO (Oper.: AA)		8.27	27/06/2010
31.2.3.1.1.2	POJADOURO DE NOVILHO (Oper.: AA)		8.12	27/06/2010
31.2.3.1.1.23	ACEM DE NOVILHO		34.68	27/06/2010
31.2.3.1.1.23	ACEM DE NOVILHO (Oper.: AA)		8.98	27/06/2010
31.2.3.1.1.23	ACEM DE NOVILHO (Oper.: AA)		9.06	27/06/2010
31.2.3.1.1.23	ACEM DE NOVILHO (Oper.: AA)		7.87	27/06/2010
31.2.3.1.1.23	ACEM DE NOVILHO (Oper.: AA)		9.67	27/06/2010
31.2.3.1.1.29	PEITO DE NOVILHO COM OSSO		6.01	27/06/2010
31.2.3.1.1.29	PEITO DE NOVILHO COM OSSO (Oper.: AA)		2.97	27/06/2010
31.2.3.1.1.29	PEITO DE NOVILHO COM OSSO (Oper.: AA)		3.04	27/06/2010
31.2.3.1.1.3	RABADILHA DE NOVILHO		9.86	27/06/2010
31.2.3.1.1.3	RABADILHA DE NOVILHO (Oper.: AA)		4.94	27/06/2010
31.2.3.1.1.3	RABADILHA DE NOVILHO (Oper.: AA)		4.92	27/06/2010
31.2.3.1.1.30	PEITO DE NOVILHO SEM OSSO		9.93	27/06/2010
31.2.3.1.1.30	PEITO DE NOVILHO SEM OSSO (Oper.: AA)		5.41	27/06/2010
31.2.3.1.1.30	PEITO DE NOVILHO SEM OSSO (Oper.: AA)		4.52	27/06/2010
31.2.3.1.1.5	CHA FORA NOVILHO		15.35	27/06/2010
31.2.3.1.1.5	CHA FORA NOVILHO (Oper.: AA)		7.69	27/06/2010
31.2.3.1.1.5	CHA FORA NOVILHO (Oper.: AA)		7.66	27/06/2010
31.2.3.1.1.6	CHAMBAO DE NOVILHO		12.18	27/06/2010
31.2.3.1.1.6	CHAMBAO DE NOVILHO (Oper.: AA)		1.82	27/06/2010
31.2.3.1.1.6	CHAMBAO DE NOVILHO (Oper.: AA)		1.74	27/06/2010
31.2.3.1.1.6	CHAMBAO DE NOVILHO (Oper.: AA)		4.29	27/06/2010
31.2.3.1.1.6	CHAMBAO DE NOVILHO (Oper.: AA)		4.33	27/06/2010
31.2.3.1.1.9	ABA COM OSSO NOVILHO		21.30	27/06/2010
31.2.3.1.1.9	ABA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		4.63	27/06/2010
31.2.3.1.1.9	ABA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		5.91	27/06/2010
31.2.3.1.1.9	ABA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		5.29	27/06/2010
31.2.3.1.1.9	ABA COM OSSO NOVILHO (Oper.: AA)		5.47	27/06/2010

Licenciado para MATADOUROS DA BEIRA LITORAL (c) Calcifer v.72 (Processado por Computador)

Fig. 15 – Estiva de desmancha de Carne Marinhoa DOP



CERTIS – Controlo e Certificação, Lda.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE – Produtos Tradicionais e Rotulagens Facultativas (Minuta n.º 38)

Emitido em: 31-05-2010
Validade de: 31-05-2010 **a** 10-07-2010

N.º CMAR22/2010

Carne Marinhoa
Denominação de Origem Protegida
Da Tradição à Qualidade
CARNE MARINHOA DOP
CERTIFICADO POR CERTIS

Agrupamento: ACRM - Associação de Criadores da Raça Marinhoa
Endereço: Quinta da Medela – Verdemilho 3810 – 455 AVEIRO **Contribuinte N.º:** 502900938

Tendo a CERTIS – Controlo e Certificação, Lda., realizado a visita à Unidade **Preparadora**, denominada **Matadouros da Beira Litoral**, localizada em **Aveiro**, vimos por este meio atestar que, após efectivação das acções de controlo e certificação da referida Unidade, esta cumpre os requisitos de acordo com o **Regulamento (CE) N.º510/2006 DO CONSELHO de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios** para o produto **CARNE MARINHOA DOP** com os seguintes códigos:

Código de Identificação Animal	Criador
D0001000297 (1955ZA-1990ZA)	Virgílio Vieira de Melo
D0001000293 (1811ZA-1846ZA)	Celso Cruz Ferreira
D0001000295 (1883ZA-1918ZA)	Carlos Eduardo Silva Vieira
D0001000294 (1847ZA-1882ZA)	José Teixeira Dias Pereira
D0001000298 (1991ZA-2026ZA)	Domingos Manuel Garrido Oliveira
D0001000289 (1667ZA-1702ZA)	Virgílio Cruz Figueiredo

Abatido em: PORTUGAL : PT – B – 92 – CE
Desmanchado em: PORTUGAL: PT – B – 92 – CE
Origem: PORTUGAL

O Responsável pelo Departamento de Certificação

CERTIS

Sistema de Certificação de Produto 4 de acordo com ISO/IEC GUIDE 67 2004(E).
Este documento é propriedade da CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. e deverá ser devolvido no caso deste OC o solicitar

Rua Diana de Liz – Horta do Bispo - Apartado 320 7006-804 Évora
Telefone: 266769564/5 Fax: 266769566 E-mail certis@certis.pt Site: www.certis.pt

MP-Edição7Revisão0-30.12.09 Página 1 de 1

Fig. 16 – Certificado de Conformidade de Carne Marinhoa Dop

Anexo IV – Logótipo de "Carne Marinhoa DOP"

Fig. 17 – Logótipo de Carne Marinhoa DOP

Legenda – Rótulo completo de Carne Marinhoa DOP (incluí denominação de venda, logótipo comunitário, logótipo de Carne Marinhoa DOP e marca de certificação).

Anexo V – Registo Fotográfico

Fig. 18 – Marinhoas na Zona Lagunar – Freguesia de Cacia - Aveiro

Fig. 19 – Marinhoas na freguesia de Canelas

Fig. 20 – Marinhoas na freguesia de Canelas

Fig. 21 – Marinhoas na freguesia de Angeja

Fig. 22 – Marinhoas na Escola Superior Agrária de Coimbra - freguesia de Coimbra

Fig. 23 – Aposição do Logótipo de Carne Marinhoa DOP pelo Organismo de Controlo - Certis

Fig. 24 – Peça de Carne Marinhoa DOP embalada em vácuo

Fig. 25 – Carne Marinhoa DOP

Fig. 26 – Carne Marinhoa DOP

Fig. 27 – Promoção de Carne Marinhoa DOP na Feira do Livro de Lisboa

Fig. 28 – Promoção de Carne Marinhoa DOP na Feira Nacional da Agricultura, Santarém

Fig. 28 – Prova de degustação de Carne Marinhoa DOP na Feira Nacional da Agricultura, Santarém

ANEXO VI – Documentos de suporte histórico

Doc.1 – " O esforço do homem na bacia do Mondego", Ensaio Geográfico

Ver em particular as páginas 231 e 233.

Doc.2 – " As Feiras de Gado na Beira Litoral"

Ver em particular as páginas 19, 47 e 51.

Doc.3 – " Origens do Associativismo na Beira Litoral da tradição à modernidade"

Ver em particular as páginas 14, 15, 28, 29, 30, 30 , 51 e 62.