



## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

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

### ANEXO I

#### Principais características da CARNE DO MARONÊS

##### 1. Definição

Entende-se por Carne do Maronês as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da Raça Maronesa, inscritos no Livro de Nascimentos, e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Maronesa.

##### 2. Características das Carcaças

2.1 - Podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as carcaças de Vitela ou 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 os 5 e os 130 kg.

Vaca - carcaças de animais abatidas entre os 2 e os 4 anos de idade, com um peso compreendido entre os 200 e os 300 kg.

2.2 - Cor - entre o rosa escuro (vitela) e o avermelhado escuro (vaca).

2.3 - Gordura - branca e uniformemente distribuída (vitela) a cor de marfim (vaca).

##### 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 DO MARONÊS pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos dos quais conste a menção "Carne do Maronês, Denominação de Origem", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

*sh*



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

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

ANEXO II

AREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Cabeceiras de Basto, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real e às freguesias de Boadela, Canadelo e Rebordelo, do concelho de Amarante, às freguesias de Curros, Fiães do Tâmega, Sapiãos, Vilas Boas, Pinho, Granja, Bobadela, Ardãos, Vilar, São Salvador, Beça, Viveiro, Covas, Codessoso e Cerdelo, do concelho de Boticas, às freguesias de Póvoa de Agrações, Santa Leocadia, São Pedro, Seara Velha, Anelhe e Vilas Boas, do concelho de Chaves, às freguesias de Salto, Cervos, Chã e Pondras, do concelho de Montalegre, às freguesias de Fiolhoso, Carva, Valadares, Jou, Vilares, Palheiros e Valongo, do concelho de Murça, e às freguesias de Carrazedo de Montenegro, Curros, Santa Maria de Emeres, Água Reves, Veiga da Lila, São Pedro, Canaveses, Vales, Padrela, São João da Corveira e Serapicos, do concelho de Valpaços.

*sd.*



S. R.  
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 "COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VILA REAL.CRL". propôs. como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Carne do Maronês". a "Associação dos Criadores do Maronês".

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 dos Criadores do Maronês é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Carne do Maronês".
- 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)

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VILA REAL

CARNE DO  
MARONÊS

CADERNO DE  
ESPECIFICAÇÕES

Vila Real, 1993

## I - INTRODUÇÃO

A raça de bovinos Maronesa está integrada num sistema de Agricultura tradicional que só subsiste graças a ela. Estes animais são os fornecedores do trabalho às explorações de dimensões normalmente pequenas, que não suportam encargos com maquinarias. Por outro lado, o emparcelamento e o declive dos terrenos não permitem a utilização de máquinas agrícolas. Os maroneses consumindo sub-produtos das explorações não aumentam os encargos financeiros, produzindo ainda estrumes para fertilização dos terrenos e vitelos que são muitas vezes os únicos produtos comercializáveis

O meio ambiente em que os bovinos maroneses são criados e principalmente devido à alimentação, com recurso exclusivo a alimentos tradicionais, tornam a carne produzida com qualidades organolépticas muito apreciadas.

Como o mercado de carne de bovino está saturado, esta carne só se pode impor pela sua qualidade, pelo que o sistema tradicional deve ser mantido, para que os consumidores possam dispor de um produto de qualidade garantida, permitindo assim que esta raça sobreviva e a qualidade de vida dos seus produtores seja melhorada.

Conservar esta raça é, além do mais, conservar um património insubstituível.

Numa altura em que a maioria dos países da CE andam em busca de equilíbrio perdido, tentando recuperar tudo o que é autêntico e tradicional, exaltando a qualidade dos produtos, a raça Maronesa está na vanguarda desta política. Na montanha, solar desta raça, o equilíbrio encontra-se ainda intacto. Compete a todos nós zelar para que este equilíbrio se mantenha.

## **1 - Nome "Carne do Maronês"**

Fica registada com a denominação de origem "Carne do Maronês" a carne de bovinos da raça maronesa quando forem cumpridos todos os requisitos exigidos neste regulamento e na legislação vigente.

## **2 -Descrição do produto**

O produto denominado Carne do Maronês é proveniente da carne de bovinos da raça Maronesa, raça autóctone que habita a região das montanhas localizadas no centro Norte de Portugal, cuja área geográfica se discrimina em 4 e que se apresenta nas seguintes condições:

\_ Carcaças ou peças de vitela Maronesa- obtidas a partir de animais inscritos no Registo de Nascimentos, nascidos, criados e abatidos na área geográfica descrita no ponto 4 com idade compreendida entre os 5 e os 9 meses e cujo peso de carcaça oscila entre os.75 Kg e os 130 Kg.

\_ Carcaças ou peças de vaca Maronesa- obtidas a partir de animais inscritos no Registo Zootécnico, nascidos, criados e abatidos na área geográfica descrita no ponto 4 co idade compreendida entre os 2 e os 4 anos e cujo peso de carcaça oscila entre os.200 Kg e os 300 Kg.

### **2.1 - Principais características da carne**

#### **2.1.1 - Cor**

- A carne de vitela apresentará uma coloração rosa-escuro, com gordura branca, uniformemente distribuída

- A carne de vaca apresentar-se-á de coloração avermelhada-escura, com gordura cor de marfim.

#### **2.1.2 - Consistência**

- A carne de vitela tem uma consistência normal tomando-se mais firme no animal adulto mas de uma suculência extraordinária.

#### **2.1.3 - Aroma e sabor**

- O aroma e sabor são agradáveis sendo o primeiro simples e delicado e o segundo adocicado e indutor de grande secreção salivar.

## **3.- Descrição do método de obtenção do produto**

Para obtenção do produto carne de Maronês os animais tem de ser produzidos segundo métodos tradicionais, que descrevemos a seguir. Métodos esses que se tem mantido praticamente intactos ao longo dos anos, já em de 1835 o Visconde de Villarinho de São Romão na sua obra "Economia Rural e Doméstica" se refere á alimentação dos maroneses nos seguintes termos:" Gostão e precisão de pastos de monte, hervas duras, folhas de arvores, palha painça, cannas de milho grosso, etc. também gostão muito das hervas verdes de prados artificiaes, mas não exclusivamente; he necessario fazer huma mistura de humas e outras... "

### **3.1 - Alimentação e manejo**

#### **3.1.1 - Vitelos**

Do nascimento até aos 2 a 3 meses - Alimentados exclusivamente com leite materno. Nos primeiros 8 dias de vida as mamadas são constantes uma vez que a mãe permanece estabulada, a partir deste período os vitelos mamam *ad libitum* durante a noite, e uma mamada ao fim da manhã.

A partir dos 3 meses até ao abate - Duas mamadas diárias das mães, complementadas com feno, farinha de milho, batatas partidas e erva tenra no intervalo das mamadas

#### **É interdito o uso de:**

Concentrados comerciais

Silagem

Antibióticos

Anabolizantes (Hormonas)

Produtos proibidos ou desaconselhados por lei.

#### **- Estabulação vitelos**

- Os vitelos permanecem estabulados nas mesmas lojas que as mães até a idade dos três meses, mudando depois para outra loja ou dentro da mesma para um compartimento contíguo.

As lojas devem ser arejadas, limpas e sem humidades de modo a garantir o máximo de conforto para o animal.

#### **3.1.2 - Vacas**

O bovino maronês é criado em regime de semi-estabulação, a sua alimentação é feita na loja e em pastoreio, sendo esta última predominante. Como a alimentação ao longo do ano varia com os recursos disponíveis, vamos considerar 3 períodos diferenciados:

### De Outubro a Fevereiro

Este é o período de maiores carências de pastoreio devido às adversas condições climáticas, que limitam as saídas dos animais e a produção forrageira, permanecendo os animais a maior parte do tempo nas cortes onde são alimentados com fenos, palhas de centeio e milho, alguma erva cortada nos lameiros e pequenas quantidades de grãos de cereal e batatas. O pastoreio fica limitado aos lameiros, bouças, tapadas e bordas mais perto das aldeias.

### Março- Junho

Este é o período de maiores disponibilidades alimentares, predominam as ervas e ferrãs de centeio durante o mês de Março e princípios de Abril e ervas e arbustivas das bouças e dos baldios quando os animais são "levantados" dos lameiros que se destinam á produção de feno. A alimentação na loja, durante o tempo em que os animais aí permanecem è constituída por erva. milharada, pendão ou bandeiras do milho e palhada ( mistura de palha de centeio cortada em segmentos de 10 a 15 cm com erva de centeio ou cevada).

### Junho- Setembro

Período em que o pastoreio predomina, este é feito nos lameiros, bouças e baldios.

Nos montes baldios as pastagem naturais são constituídas por várias espécies predominando a urze-roxa (*Erica australis*), a urze-branca (*Erica arborea*), a carqueja (*Chamaespartium tridentatum*), a queiroga (*Erica umbelata*), a urze-peluda (*Erica tetralix*), a troga (*Callunca vulgaris*) a serradela (*Ornithopus compressus*) a erva-lanar (*Holcus lanatus*) a erva-molar ou rengo (*Holcus mollis*).

### **É interdito o uso de:**

Concentrados comerciais

Silagem

Antibióticos

Anabolizantes (Hormonas)

Produtos proibidos ou desaconselhados por lei.

## **3.2 - Sanidade**

Todos os animais têm que seguir as profilaxias sanitárias obrigatórias na legislação em vigor. Para todos tratamentos sanitários o criador deverá respeitar as doses e tempo de espera recomendado antes do abate.

## **3.3 - Transporte**

- Uso de veículos munidos de plataforma de acesso, com piso de constituição homogénea, e boa ventilação.

O carregamento deve ser feito calmamente, de maneira a que o stress causado sobre animais seja mínimo, podem utilizar-se agulhões eléctricos, par



fazer avançar os animais,mas nunca bastões ou outra forma de agressão. O desembarque é efectuado segundo norma idênticas.

Os animais devem ser transportados presos. O seu número dentro do veículo deve ser tal que não permita que corram riscos de asfixia (por falta de espaço) e que evite as lutas e outros acidentes (por excesso de espaço) obedecendo á legislação em vigor\_ Dec Lei nº261/84 de 31 de Junho de 1984.

### **3.4 - Identificação**

- Todos os animais adultos têm que estar inscritos no Registo Zootécnico do Maronês, os jovens têm que estar registados no Livro de Nascimento, para tal o criador participa à entidade certificadora (A.C.M) o nascimento das respectivas crias. Os animais são identificados posteriormente , pela entidade certificadora através de tatuagem na orelha direita e preenchimento de uma ficha onde consta a data de nascimento o sexo, os pais e etc

Os animais quando do abate serão acompanhados de uma cópia do Livro de Nascimento ou Livro de Adultos devidamente conferida e autenticada com o carimbo da Associação de Criadores do Maronês.

### **3.5 - Abate**

Os animais serão abatidos em matadouros, localizados no interior da área geográfica descrita( se não existir nenhum , poderá a titulo excepcional, ser autorizado que seja feito no exterior da área) e que sejam aceites pela Cooperativa Agrícola de Vila Real, depois de analisar o relatório feito pela A.C.M..

Os animais são descarregados e conduzidos para boxes individuais onde repousam 8 a 12 horas antes do abate, durante este período os animais têm sempre água para beber.

O abate tem que ser feito na presença de um representante da entidade certificadora. A insensibilização dos animais antes da sangria é obrigatória. A sangria, a esfola e a evisceração realiza-se sempre com os animais suspensos em linhas de abate, que deve ser ininterrupta e o mais breve possível, de modo a diminuir o risco de contaminação microbiana.

Após a evisceração, a carcaça é inspeccionada, classificada, cortada em duas metades e identificada como Carne do Maronês através de aposição da rotulagem relativa ao produto, em cada uma das meias-carcaças, será também aposta a marca ou logotipo da entidade certificadora.

### **3.6 - Tratamento de Carcaças**

As carcaças devem permanecer, entre 0 a 24h a 7°C . Proceder-se-á seguidamente ao arrefecimento gradual até 2°C . As carcaças são sujeitas a um

período de maturação mínimo de três dias, e só após esta maturação a carne poderá ser colocada no mercado.

É interdita a congelação de carcaças certificadas.

### 3.7 - Transporte da carne

O transporte da carne será feito pela empresa que explora o matadouro, que fará o transporte desde o matadouro até ao talho.

O transporte será feito sobre a forma de meias carcaças ou quartos de carcaça.

### 3.8 - Comercialização da carne

A comercialização será feita por estabelecimentos aprovados pela C.A. V.R. depois de analisado o relatório feito pela A.C.M.

## 4 - Delimitação da área geográfica

As referências mais antigas que encontramos a cerca da área do maronês datam de 1835 feitas pelo Visconde de Villarinho de São Romão na sua obra "Economia Rural e Doméstica" que descreve o seguinte: "Vaccas Molares de Trás os Montes - Estas vaccas são muito boas, e a sua melhor raça encontra-se nas povoações das abas do Marão, como he Tojendes, aonde as vi na casa dos Srs Cabraes...". Mais tarde em 1870, Silvestre Bernardo Lima escreveu no 13º volume de "o arquivo Rural": as vaccas molares de Trás os Montes, de que fala a Sr. Visconde de Vilarinho são Vaccas maronezas..." limita ainda o solar desta raça a "toda a região serrana do Marão, estendendo-se por todo o concelho de Vila Pouca de Aguiar, Vila Real, Mondim de Basto, Ribeira de Pena e Ribeira de Serva até ao rio Tâmega, defronte do Barroso. De Vila Real para o nascente, vê-se ainda esta criação e recriação de maroneses nos vales e montes de Justes, seguindo a franco até à descida de Murça para o vale de Mirandela".

A área geográfica delimitada no interior da qual tem lugar a criação e o abate dos animais está circunscrita às seguintes freguesias:

<b>Distrito</b>	<b>Concelho</b>	<b>Freguesia</b>
Braga	Cabeceiras de Basto	Todas
	Mondim de Basto	Todas
Porto	Amarante	Boadela
		Canadelo
		Rebordelo

Vila Real	Alijó	Vila verde Populo Riba Longa Vila Chã
	Boticas	Curros Fiães do Tâmega Sapiãos Vilas Boas Pinho Granja Bobadela Ardãos Vilar São Salvador Beça Viveiro Covas Codessoso Cerdelo
	Chaves	Povoa de Agrações Santa Leocádia São Pedro Seara Velha Anelhe Vilas Boas
	Montalegre	Salto Cervos Chã Pondras
	Murça	Fiolhoso Carva Valadares Jou Vilares Palheiros Valongo
	Ribeira de Pena	Todas
	Valpaços	Carrazedo de Montenegro Curros Santa Maria de Emeres Água Revés Veiga da Lila São Pedro

	Canaveses Vales Padrela São João da Corveira Serapicos
Vila Pouca	Todas
Vila Real	Todas

## 5-Elementos que justificam a relação com o meio Geográfico

A raça de bovinos Maronesa está integrada num sistema de Agricultura tradicional que só subsiste graças a ela. Estes animais são os fornecedores do trabalho às explorações de dimensões normalmente pequenas, que não suportam encargos com maquinarias. Por outro lado, o emparcelamento e o declive dos terrenos não permitem a utilização de máquinas agrícolas. Os maroneses consumindo sub-produtos das explorações não aumentam os encargos financeiros, produzindo ainda estrumes para fertilização dos terrenos e vitelos que são muitas vezes os únicos produtos comercializáveis

O meio ambiente em que os bovinos maroneses são criados e principalmente devido à alimentação, com recurso exclusivo a alimentos tradicionais, tornam a carne produzida com qualidades organolépticas muito apreciadas.

## 6 - Registos

**6.1** - A C.A.V.R. terá os seguintes registos:

Registo de explorações

Registo de matadouros

Registo salas de desmancha e estabelecimentos de comercialização

**6.2** - Os pedidos de inscrição são dirigidos à C.A.V.R. , acompanhados de de identificação completa e documentos comprovativos que em cada caso seja necessários pelas disposições e normas vigentes, em impressos próprios.

**6.3** - A C.A.V.R. rejeitará as inscrições que não correspondam às exigências do regulamento ou aos acordos adoptados sobre condições complementares que devam reunir os criadores, os matadouros, as salas de desmancha e os estabelecimentos de comercialização

**6.4** - No registo de exploração, inscrevem-se todos aqueles que criem animais de raça Maronesa e que, estando situados na zona de produção queiram aderir á denominação de origem e o solicitem voluntariamente. O pedido de

inscrição no registo de exploração deverá ser acompanhado do certificado de inscrição no registo zootécnico dos animais , emitido pela A.C.M.

**6.4** - No registo dos Matadouros, inscrevem-se todos aqueles situados na área geográfica de produção ( se não existir nenhum , poderá a titulo excepcional, ser autorizada a inscrição de matadouros do exterior da área) queiram aderir á denominação de origem e o solicitem voluntariamente.

**6.5** - Os matadouro inscritos deverão possuir um registo de acordo com o modelo adoptado pela C.A.V.R. , que será utilizado todos os dias em que se efectuem abates de animais inscritos e onde constará , o nome e morada do proprietário dos animais abatidos , número de animais abatidos por produtor, a classe o peso e o talho a que se destinam as carcaças.

**6.6** - No registo de Salas de desmancha inscrevem-se todas aquelas situados na área geográfica de produção que se dediquem á desmancha de carcaças de animais inscritos. Da inscrição constaram todos os dados necessários para uma perfeita identificação da empresa.

## **7 - Projecto de Rotulo**

O projecto de rotulo está a ser apreciado e será posteriormente objecto de parecer.

## **8- Indicação da Entidade Certificadora**

A defesa da denominação de origem , a aplicação do regulamento, o vigilância do seu cumprimento, bem como o fomento e o controlo da qualidade do produto, ficam sob a responsabilidade da Cooperativa Agrícola de Vila Real.

A certificação ficará sob responsabilidade da entidade certificadora Associação de Criadores do Maronês, e do Instituto de Mercados Agrícolas e Indústria Agro- Alimentares (IMAIAA), actuará no âmbito das suas respectivas competências.

## **9 - Controlo do Produto**

Para garantir que o produto satisfaça as condições estabelecidas neste caderno de especificações são estabelecidos os seguintes pontos de controlo:

a) Cumprimento do sistema de exploração e a vinculação ao sistema tradicional.

b) Cumprimento das normas do Registo Zootécnico

c) Cumprimento da sanidade e normas fixadas pelos serviços oficiais.

d) Transporte adequado e dentro das directivas fixadas pela Comunidade, tendo em conta sempre o bem estar animal.

e) Abate em Matadouros aceites pela C.A.V.R. após avaliação e relatório da Entidade Certificadora (A.C.M.).

## **10 - Considerações finais**

Todos os pontos de controlo referidos estarão sujeitos a verificação e avaliação pela Entidade Certificadora que enviará o seu relatório ao agrupamento para decisão.

## **11 -Sanções**

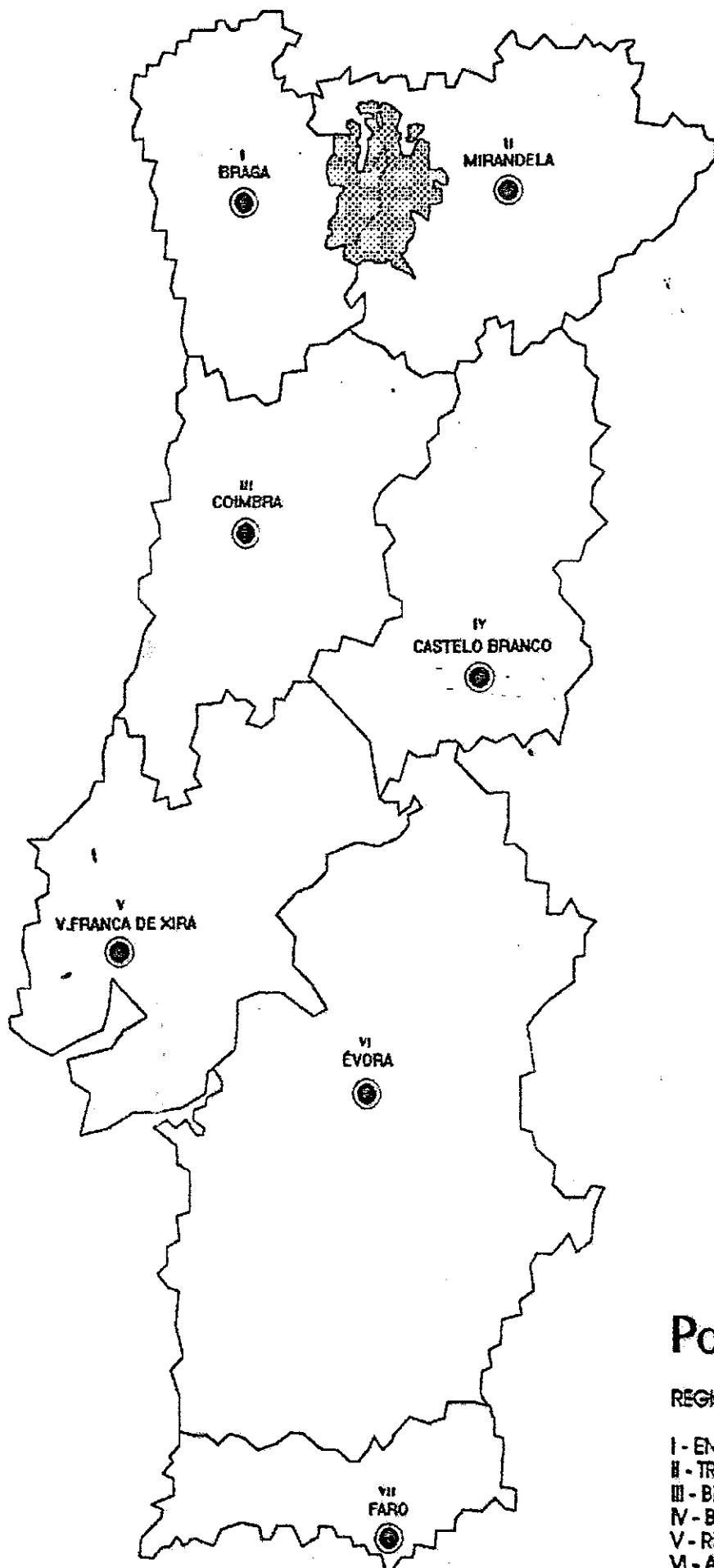
**11.1** - Os produtores ou distribuidores agregados, que cometeram infracções graves ou repetidas ás disposições do presente caderno podem ser objecto das seguintes sanções:

- Advertimento registado.
- Exclusão temporária.
- Exclusão definitiva.

A decisão será tomada pela C.A.V.R. após avaliação do relatório da A.C.M.

**11.2** - A aplicação das sanções referidas no número anterior não exclui a eventual aplicação de outras nos termos gerais de direito.

# CARNE DO MARONÉS

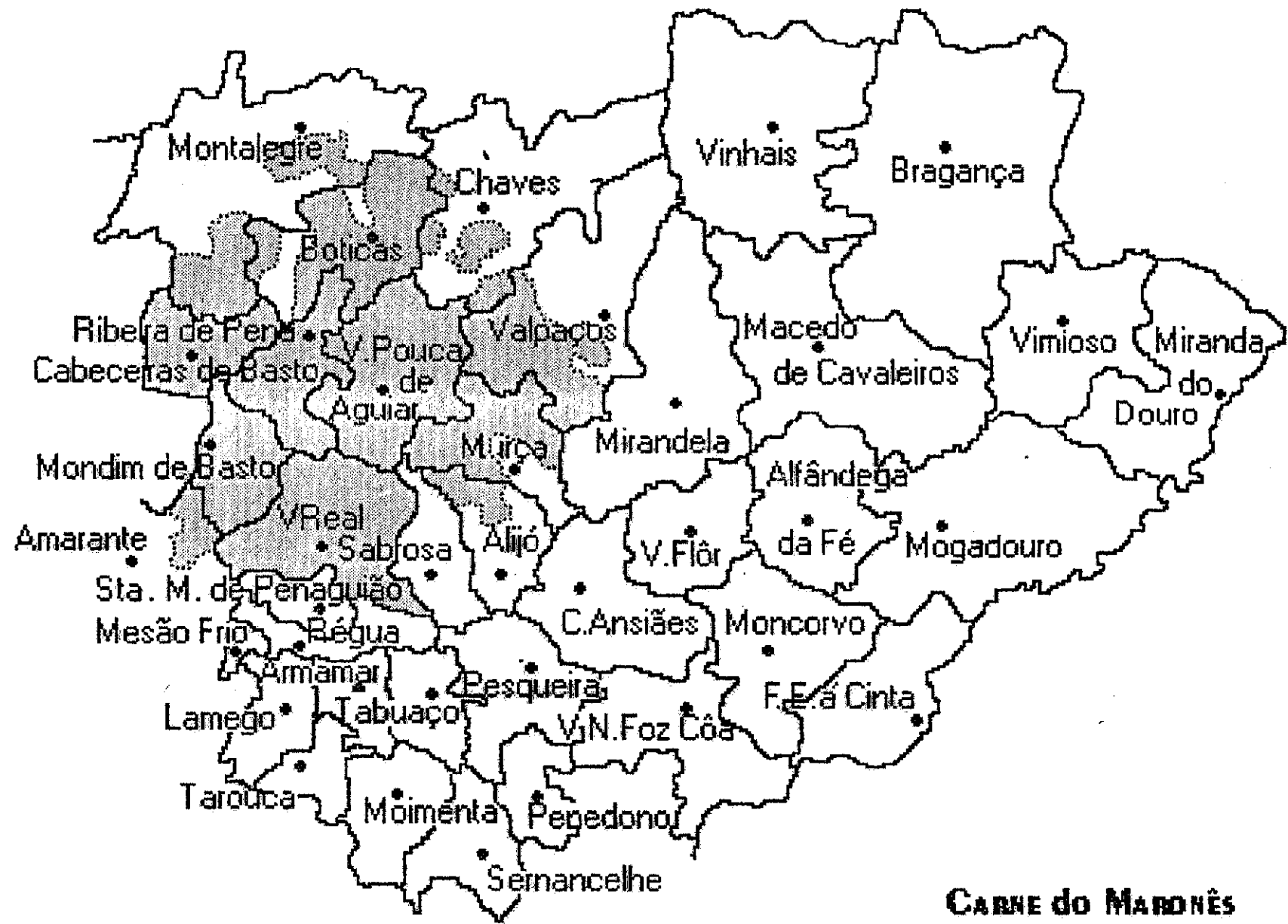


## Portugal

### REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - RIBATEJO E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/ 2 300 000



**CARNE DO MARDNÈS**