CARNE MERTOLENGA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO 1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 1
3. DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA 2
4. ELEMENTOS DE PROVA DA ORIGEM GEOGRÁFICA 3
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO 3
6. RELAÇÃO COM O MEIO 5
7. ESTRUTURA DE CONTROLO 6
8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM 6

1. DENOMINAÇÃO

CARNE MERTOLENGA

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne proveniente de animais de raça Mertolenga inscritos no livro de Nascimentos, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Mertolenga.

Classes etárias

- Vitela – animais jovens com as seguintes características ao abate:
  Intervalo de idades: superior a 6 meses e inferior ou igual a 10 meses.
- Vitelão – animais com as seguintes características ao abate:
  Intervalo de idades: superior a 10 meses e inferior ou igual a 15 meses.
- Novilho/novilha – animais com as seguintes características ao abate:
  Intervalo de idades: superior a 15 meses e inferior ou igual a 30 meses.

As carcaças provenientes de animais de classes etárias diferentes também são elegíveis para certificação.

Classificação de carcaças admitida

Admitem-se carcaças classificadas nas classes a seguir identificadas.

Conformação:

- Novilho/novilha: Admitem-se as classes U, R e O.
- Outras classes etárias: Admitem-se as classes U, R, O e P.

Gordura: Carcaças com classificação 4 somente poderão ser alvo de certificação quando se destinarem a ser desmanchadas. Excluem-se as carcaças com classificação 5.

A Gordura deverá ter uma coloração variável de branco a amarelo, não exsudativa e firme.

Cor

Rosa escuro a vermelho escuro.

pH

Inferior a 6.

Forma de apresentação

- Carcaças, hemicarcaças ou quartos de carcaça.
- Peças embaladas em vácuo.
- Couvetes.
- Carnes elaboradas.

3. DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA

A dispersão dos bovinos de raça Mertolenga estende-se aos seguintes distritos: Portalegre, Santarém, Évora, Beja, Setúbal.

Toda a região delimitada por estes distritos caracteriza-se por ter um clima mediterrânico, com precipitações anuais entre os 450 e os 800 l/m^2 concentrados essencialmente no período outono/invernal, com verões quentes e secos.

Predominam as explorações agropecuárias de carácter extensivo, na sua maioria com áreas de montado de sobro e azinho.

As pastagens naturais ou melhoradas e a bolota, os restolhos de culturas cerealíferas constituem a base da alimentação dos bovinos Mertolengos.

O recurso a outro tipo de alimentos normalmente só é feito em situações extremas de penúria forrageira. A raça Mertolenga caracteriza-se pela elevada capacidade de subsistir em condições de fraca disponibilidade de alimentos.

4. ELEMENTOS DE PROVA DA ORIGEM GEOGRÁFICA

É estabelecido o compromisso por escrito, pelos produtores, de unicamente submeterem a certificação carne de animais nascidos e criados na área geográfica em causa.

Através do sistema de inscrição dos animais no Livro Genealógico, e dando cumprimento às normas de controlo previstas poder-se-á determinar com precisão a proveniência da carne destinada à certificação.

5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO

Animais Puros Registados

Carne exclusivamente proveniente de animais de Raça Mertolenga, inscritos no Livro Genealógico.

Identificação

De acordo com as normas do Livro Genealógico da Raça Mertolenga a inscrição de animais implica que estes sejam detentores de um número único e que sejam filhos de pais registados.

Sistema de Produção

Os animais são criados em sistema extensivo, com encabeçamentos abaixo de 1,4 C.N./ha.

Até aos 6-9 meses os vitelos alimentam-se de leite materno e acompanham as mães no pastoreio. Após o desmame permanecem em regime extensivo, com uma alimentação semelhante à de suas mães.

Os rebanhos alimentam-se em geral de pastagens (naturais ou melhoradas), palhas, fenos/silagens, restolhos e bolota. Se necessário, a alimentação dos animais pode ser suplementada com produtos da exploração ou de outras explorações, ou então com alimentos compostos.

A recria é efetuada em sistema extensivo, podendo ser feito acabamento à base de produtos da exploração ou de outras explorações, ou então com alimentos compostos.

Se confrontados com a necessidade de recorrer a alimentos para animais não provenientes da exploração, os produtores devem privilegiar a utilização de alimentos para animais provenientes de outras explorações situadas no interior da área geográfica. Caso tal não seja exequível, podem ser utilizados alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica, desde que não excedam os 50% da matéria seca numa base anual.

A utilização de alimentos provenientes de outras explorações e de alimentos compostos deve ser comunicada ao organismo de controlo em moldes que permitam controlar a sua origem, as suas características e as quantidades utilizadas ou a utilizar.

Refrigeração

A refrigeração das carcaças faz-se lentamente a temperaturas entre 0ºC a 2ºC, durante 24 horas, de modo a que as massas musculares internas atinjam a temperatura de, pelo menos, 7ºC, antes da desmancha.

Maturação

A maturação da carne, a temperaturas de 0ºC a 2ºC, deve durar pelo menos 3 dias, desde a data de abate até à venda ao consumidor.

Congelação

A congelação/ultracongelação de carcaças, hemicarcaças ou quartos de carcaças é interdita, sendo permitida para as peças embaladas em vácuo e demais formas de apresentação.

Desqualificação

Não deve ser certificada carne proveniente de carcaças ou peças de carne que tenham sido prejudicadas (durante o processo de abate, sangria, evisceração,

etc.) ao ponto de comprometer o respeito pela legislação ou pelo presente caderno de especificações.

6. RELAÇÃO COM O MEIO

A etnia bovina Mertolenga, cuja área de dispersão é a das terras de exíguos recursos forrageiros do Ribatejo e Alentejo, celebrizou-se pela sua rusticidade, longevidade e frugalidade.

Mencionam-se 4 solares de origem, todo o concelho de Barrancos, as zonas mais pobres de Serpa e Beja, Vale do Sado e Vale do Sorraia. O termo Mertolengo terá sido atribuído, num passado longínquo, àquele tipo de bovino que existia bem adaptado pela sua pequenez e rijeza às terras ásperas de Mértola e Alcoutim, montuosas, bastante dobradas e parcas em forragem.

Com características morfológicas um pouco diferenciadas nas 4 regiões acima referidas, tanto no que respeita à pelagem como nos caracteres cefálicos, são estes bovinos muito semelhantes no que se refere às suas características funcionais. Foi a partir destas zonas que nos meados do século XX se assistiu à sua maior difusão por todo o Alentejo e Ribatejo.

É difícil pormenorizar, por ser muito diversificada, a área de pastagem onde esta população existe. Com efeito, desde os esqueléticos terrenos de xisto de Barrancos até às Lezírias do Tejo, passando pelas areias dos distritos de Évora e Beja e pelos aluviões dos vales do Sorraia e Sado, existe toda a diversidade de solos onde este bovino permanece e se reproduz.

São no entanto, os pastos naturais que constituem a base da sua alimentação, apenas abundante na Primavera e quase sempre qualitativamente deficiente. A sua adaptação às regiões onde se encontra implantado permite-lhe subsistir e, até, em alguns casos seria considerado como "a única opção pecuária possível".

Em tempos recentes, foi constatada ainda a alta fertilidade na vaca Mertolenga, a longevidade reprodutiva, a capacidade de transformar os alimentos mais grosseiros em carne de alta qualidade, sem perda das qualidades classicamente reconhecidas.

7. ESTRUTURA DE CONTROLO

A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais relativos ao regime DOP é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949–002 Lisboa. O controlo da certificação será realizado pelo OC que para tal vier a ser devidamente indigitado.

8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

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

- Ter aposta uma das seguintes menções: "CARNE MERTOLENGA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ou "CARNE MERTOLENGA DOP";
- Identificar a entidade responsável pelo controlo."