Caderno de Especificações

Carne do Minho IGP

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

AGROMINHOTA – Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo de Raça Minhota

Largo Conselheiro Arnaldo Norton de Matos, 37

4990-081 Ponte de Lima

Tlm: 967 907 373

Email: agrominhota@gmail.com

Composição: produtores

Tipo de produto:

Carne de bovino classificada segundo a Nomenclatura Combinada da União Europeia

0201 – Carne de bovino fresca ou refrigerada

0201 10 – Carcaças e meias-carcaças

0201 20 – Outros cortes com osso

0201 30 – Cortes desossados

0202 – Carne de bovino congelada

0202 10 – Carcaças e meias-carcaças

0202 20 – Outros cortes com osso

0202 30 – Cortes desossados

Índice

1. Nome do produto 4
2. Descrição do produto 4
2.1. Características organoléticas e químicas 4
2.2. Apresentação comercial 6
3. Regras de Produção 6
4. Regras de Rotulagem 6
5. Delimitação da área geográfica 7
6. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica 8
7. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico 9
Bibliografia 11

1. Nome do produto

"CARNE DO MINHO"

2. Descrição do produto

Designa-se por "Carne do Minho" a carne proveniente de bovinos de raça Minhota, nascidos, criados, abatidos, desmanchados e preparados, segundo os moldes adiante discriminados.

2.1. Características organoléticas e químicas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

A "Carne do Minho" caracteriza-se pela tenrura, suculência, textura fina e homogénea e sabor cárneo intenso, em coerência com a relação com o meio geográfico descrita no ponto 7. Apresenta infiltração homogénea de gordura intramuscular.

Tenrura: baixa resistência ao corte e à mastigação, com fácil desagregação da carne na boca.

Suculência: libertação percetível de sucos nas primeiras mastigações e manutenção da sensação de humidade ao longo da mastigação.

Textura fina e homogénea: reduzida perceção de fibras grosseiras durante a mastigação.

Sabor. Sabor cárneo intenso, entendido como uma perceção marcada do sabor de carne de bovino durante a mastigação.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

A "Carne do Minho" apresenta os seguintes intervalos de composição, expressos em percentagem, e de pH final:

Teor de matéria gorda: 3% a 8%;

Humidade: 65% a 75%;

Proteína: 18% a 22%;

pH final: 5,4 a 5,8.

Dependendo do animal que lhe deu origem, a "Carne do Minho" apresenta as seguintes características:

Produto	Categoria	Idade abate	Características
Vitelo(a)	V	≤ 8meses	Coloração da carne: rosa-claro. Coloração da gordura: branca.
Vitelão	Z	>8 e ≤12 meses	Coloração da carne: rosa-claro. Coloração da gordura: branca a cremosa.
Novilho(a)	A e E	>12 e ≤ 30 meses	Coloração da carne: rosa a vermelho-claro. Coloração da gordura: branca a creme.
Touro	B	>30 meses	Coloração da carne: vermelho-escuro. Coloração da gordura: branco-sujo.
Boi castrado	C	> 2 anos	Coloração da carne: rosa a vermelho-claro. Coloração da gordura: branca a creme.
Vaca	D	>2 anos	Coloração da carne: vermelho-escuro. Coloração da gordura: de cor branco-sujo.

2.2. Apresentação comercial

A “Carne do Minho” pode-se apresentar comercialmente nas seguintes formas:

a) carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaça, refrigeradas

b) peças acondicionadas, refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida

c) preparados – entende-se como tal os produtos obtidos a partir de peças diversas de “Carne do Minho”, picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas.

3. Regras de Produção

Os animais são criados em regime semiextensivo ou extensivo, com forte ligação ao território, respeitando os ciclos naturais e garantindo o bem-estar animal.

A alimentação dos animais baseia-se essencialmente em pastoreio direto em pastagens naturais, forragens verdes (erva fresca), e fenos produzidos localmente, eventualmente complementada com alimentos tradicionais.

Além disso, podem ainda ser suplementados com concentrados, até cerca de 30% da matéria seca da dieta.

Tipo de alimento	**Percentagem**
Pastagem natural	40–70 %
Forragens (feno / silagem)	20–40 %
Concentrados	até 30 %

4. Regras de Rotulagem

A rotulagem da “Carne do Minho” inclui a menção “Carne do Minho”, acompanhada, no mesmo campo visual, da expressão “Indicação Geográfica Protegida” ou da sigla “IGP”.

As carcaças, meias carcaças, quartos de carcaça, peças, parte de peças e fatiados são sempre acompanhadas, no transporte e na comercialização, de certificado de origem onde consta a indicação do produtor, identificação do animal ou lote, identificação do matadouro, identificação da sala de desmancha e identificação da sala de preparação.

5. Delimitação da área geográfica

A área geográfica de nascimento, cria, recria e abate dos animais, está limitada a:

- Todos os concelhos dos distritos de Braga e Viana do Castelo

- Concelhos de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canavezes, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Porto, V. N. Gaia, Matosinhos, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde do distrito do Porto

- Concelhos de Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Boticas e Ribeira de Pena do distrito de Vila Real



6. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica

Todos os operadores envolvidos na produção, abate e preparação da "Carne do Minho" assumem, por escrito, o compromisso de respeitar e cumprir o respetivo caderno de especificações, de se submeterem ao respetivo sistema de controlo, disponibilizando, sempre que solicitado, acesso às suas instalações e a toda a documentação necessária à garantia de origem e modo de produção do produto.

Só pode beneficiar do uso da denominação "Carne do Minho" a carne proveniente de animais inscritos no Livro de Nascimentos, e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Minhota.

O nascimento e maneio dos animais deve ter lugar em explorações sujeitas a controlo, o que implica a verificação prévia das condições de produção, designadamente o tipo e natureza das pastagens; a dimensão, natureza e estado sanitário do efetivo; e o maneio dos animais.

O eventual movimento dos animais entre explorações autorizadas deve ser acompanhado e documentado, designadamente através dos respetivos registos de saída e entrada.

O abate é exclusivamente realizado em matadouros sujeitos a controlo, mantendo registos próprios das marcas auriculares e, no caso dos adultos, dos bolos reticulares.

As carcaças são desmanchadas em unidades de transformação sujeitas a controlo, mantendo registos próprios do número de cada carcaça entrada.

As carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, de modo a assegurar a rastreabilidade até ao animal que lhes deu origem.

As operações de preparação (corte, fatiagem, picagem, etc.) têm lugar em instalações sujeitas a controlo, mantendo registos próprios das peças que lhes deram origem.

A "Carne do Minho" é colocada no mercado com uma marca de certificação numerada, assegurando a rastreabilidade até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.

7. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

A relação da “Carne do Minho” com a sua área geográfica assenta nas suas características específicas, decorrentes do modo de produção tradicional, intrinsecamente ligado às condições naturais e humanas da sua área geográfica de produção.

A região do Minho apresenta um clima atlântico húmido, com precipitação abundante e temperaturas moderadas, que favorecem o desenvolvimento de pastagens permanentes de elevada densidade e diversidade florística. Estas pastagens incluem espécies espontâneas e cultivadas, tais como gramíneas (ex.: azevém, festuca) e leguminosas (ex.: trevos), que apresentam elevado valor nutritivo, nomeadamente em proteína e digestibilidade.

A "Carne do Minho" é obtida a partir de bovinos da Raça Minhota, uma raça autóctone portuguesa, caracterizada pela sua excelente adaptação ao meio natural do Minho. Com efeito, esta região caracteriza-se desde sempre por explorações agrícolas de pequena e média dimensão, onde o bovino assumia usualmente funções múltiplas: tração agrícola, produção de estrume para fertilização dos solos e produção de carne. Esta integração funcional contribuiu para o desenvolvimento de sistemas de produção sustentáveis e adaptados ao território, favorecendo a seleção natural e funcional da raça Minhota.

Atualmente, o sistema de produção da “Carne do Minho” continua a assentar em explorações agrícolas de pequena e média dimensão, onde se pratica tradicionalmente uma bovinicultura integrada, muitas vezes associada à policultura, proporcionando aos animais uma dieta rica em compostos naturais e equilibrada do ponto de vista nutricional, com impacto direto nas características da carne.

A qualidade e tipicidade das pastagens permite um crescimento equilibrado dos animais, sem necessidade de recorrer a alimentos concentrados de forma intensiva, resultando numa deposição de gordura intramuscular moderada e no desenvolvimento de fibras musculares finas, favorecendo a suculência e a tenrura da “Carne do Minho” face à carne da raça minhota produzida em outras regiões e de acordo com outros sistemas de produção.

Por outro lado, a presença de leguminosas e a diversidade botânica das pastagens influenciam o perfil de ácidos gordos e compostos aromáticos, contribuindo para um sabor mais intenso e para o aroma da “Carne do Minho”, distinguindo-a da carne da raça minhota produzida em outras regiões e de acordo com outros sistemas de produção.

O sistema de produção, baseado no aproveitamento de recursos naturais locais, promove ainda um crescimento mais lento e fisiologicamente equilibrado dos animais, o que se reflete numa textura homogénea e numa carne de elevada qualidade organolética.

Assim, as características distintivas da "Carne do Minho", nomeadamente a tenrura, suculência, textura fina e sabor característico, são diretamente atribuíveis à alimentação baseada em pastagens naturais da região, estabelecendo um nexo causal claro entre o meio geográfico e o produto final.

A "Carne do Minho" resulta, assim, de um saber-fazer transmitido entre gerações, cujas práticas específicas de maneio, alimentação e abate contribuem para a sua diferenciação, conferindo-lhe uma identidade própria reconhecida pelos consumidores.

Bibliografia

Araújo, J. P. P. (2005). Caracterización etnológica, genética y productiva de la raza bovina Minhota. Tese de Doutoramento. Universidade de Santiago de Compostela.

Comissão Europeia (2017). Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017.

Comissão Europeia (2024). Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas da União Europeia para vinhos, bebidas espirituosas e produtos agrícolas.

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) (2023). Orientações técnicas para reconhecimento e controlo das Indicações Geográficas Protegidas (IGP). Lisboa: DGADR.

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) (2021). Raça Bovina Minhota: Caracterização genética, produtiva e funcional. Lisboa: INIAV.

Associação Portuguesa de Criadores de Bovinos da Raça Minhota (APCBRM) (2020). Manual de Boas Práticas de Produção da Raça Minhota. Ponte de Lima.

Silva, J., Ferreira, A., & Costa, L. (2021). Influência da alimentação na qualidade da carne de bovino. Revista Portuguesa de Zootecnia, 45(2), 67–82.

Santos, C., Ribeiro, M., & Almeida, P. (2020). O papel das pastagens naturais na qualidade da carne bovina em sistemas extensivos. Revista Portuguesa de Agroecologia, 7(1), 45–59.

Oliveira, M., & Fernandes, P. (2019). Sistemas extensivos de produção pecuária no Norte de Portugal. Estudos Agrários, 38, 101–118.

Mendes, A., & Costa, R. (2022). Sustentabilidade e valorização de raças autóctones portuguesas. Revista Agropecuária Ibérica, 12, 33–49.

Food and Agriculture Organization (FAO) (2018). Sustainable beef cattle production systems. Rome: FAO.

Instituto Nacional de Estatística (INE) (2023). Estatísticas Agrícolas 2023. Lisboa: INE.

Ministério da Agricultura e Alimentação (2022). Estratégia Nacional para a Valorização das Raças Autóctones Portuguesas. Lisboa.