

Caderno de especificações da Carne Mirandesa DOP
alteração aprovada por despacho de Secretário de Estado da
Agricultura em 24/06/2024 publicada por Aviso (extrato) no
Diário da República nº 16836/2024/2 e publicitado no site da
[DGADR](#)

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

Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL

Zona Industrial de Vimioso, Lote 42/45

5230-284 Vimioso

Telefone - 273510020

Correio electrónico: mirandesa.vimioso@mirandesa.pt

Composição: produtores

Tipo de produto:

Classe 1.1. Carne (e miudezas) frescas

1. Nome do produto

Carne Mirandesa – Denominação de Origem Protegida

2. Descrição do produto

2.1. Caracterização da Carne Mirandesa

A Carne Mirandesa é a carne proveniente de animais de Raça Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa, nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica delimitada em conformidade com o presente caderno de especificações.

Pode apresentar-se como carne de vitela, vitelão, novilho, vaca ou touro, com as seguintes características:

Produto	Classificação	Idade abate	Sexo	Peso vivo	Outras características físicas
Mamona	V	5 a 9 meses	Ambos	134 ± 28 Kg	Coloração rosa-claro. Gordura com uma cor branca, onde se destaca a presença moderada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Vitelo	Z	10 a 12 meses	Ambos	162 ± 38 Kg	Coloração rosa. Gordura com uma cor branca, onde se destaca a presença moderada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Novilho	Z	13 a 30 meses	Ambos	250 ± 53 Kg	Coloração vermelho-claro. Gordura com uma cor branco-escuro, onde se destaca a presença elevada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Vaca	S.E.U.R.O.P	31 a 120 meses	Fêmea	280 ± 62 Kg	Coloração vermelha. Gordura com uma cor amarelada, onde a presença de gordura intramuscular se evidencia. Músculo de grão fino e consistência firme.
Touro	S.E.U.R.O.P	31 a 96 meses	Macho	460 ± 84 Kg	Coloração vermelho-escuro. Gordura com uma cor amarelada, onde a presença de gordura intramuscular se evidencia. Músculo de grão fino e consistência firme.

Apresentada crua, a Carne Mirandesa fresca tem um sabor herbáceo e frutado.

2.2. Apresentação comercial

A Carne Mirandesa pode apresentar-se comercialmente refrigerada ou congelada, sob as seguintes formas:

- a. Carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça;
- b. “Posta” ou “Posta Mirandesa”: obtida exclusivamente a partir de peças designadas por lombinho, pojadouro, picadouro, alcatra e posta falsa de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se inteira ou fatiada. Neste último caso, o corte é feito no sentido perpendicular ao das fibras musculares, obtendo-se peças com uma espessura aproximadamente de 30mm e peso de $300g \pm 10\%$;
- c. “Rodião” ou “Rodião Mirandês”: obtido exclusivamente a partir da peça designada por aba carregada, obtida de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se sob a forma de uma peça açougueira não desossada, inteira ou fatiada. Quando se apresenta fatiado, é cortado no sentido perpendicular ao sentido das costelas, em tiras com uma espessura aproximadamente de 40mm e de comprimento variável;
- d. Outras peças ou porções (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos ou picados).

“A “Posta Mirandesa”, o “Rodião Mirandês” e as outras peças ou porções devem ser comercializadas embaladas.

2.3. Alimentação dos animais

A dieta essencial dos animais é o pasto. Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Para além da pastagem podem ser ministrados suplementos constituídos por cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticale ou sorgo) ou proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremçoço, alfarroba ou soja).

Em situações de escassez de alimentos produzidos na região (em virtude de condições meteorológicas excepcionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) e para assegurar o bem-estar animal é possível recorrer a alimentos do exterior, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual.

Os alimentos provenientes do exterior devem ser da mesma qualidade e ter as mesmas características que os produzidos na região e sob nenhuma circunstância são permitidos alimentos medicamentosos.

2.4. Corte e acondicionamento

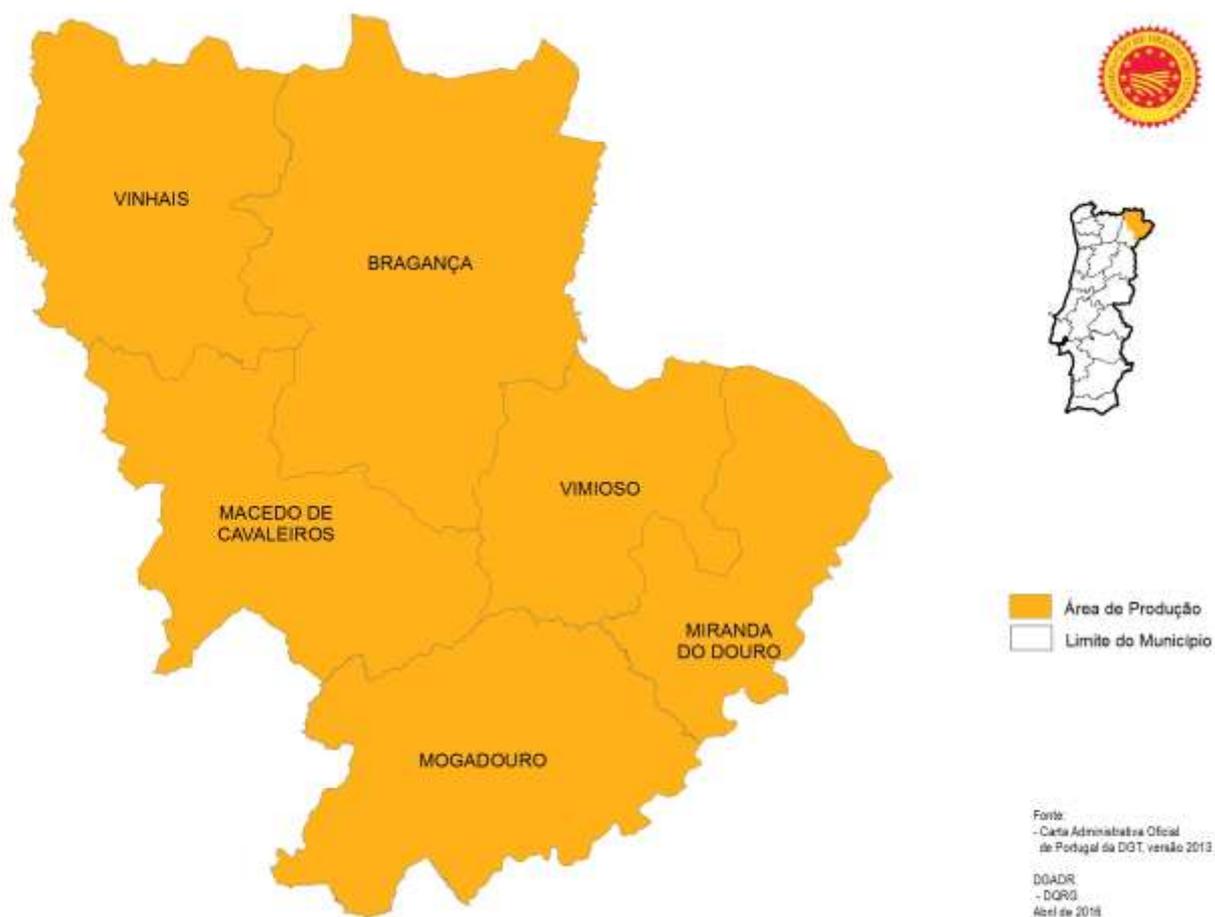
As operações de desmancha primária, desmancha secundária, acondicionamento e embalagem devem ser realizadas na área geográfica, o solar da raça, com o objetivo de assegurar o controlo e garantir a origem da Carne Mirandesa aos consumidores finais.

É permitido que os operadores do retalho procedam ao corte fino para concretizar a venda.

3. Delimitação da área geográfica

A Carne Mirandesa provém de animais de Raça Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa, nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica delimitada, que apresenta um ecossistema único e um microclima particular, que providencia uma alimentação específica aos animais e depende dos métodos locais, leais e constantes da região.

Para assegurar a qualidade e genuinidade da Carne Mirandesa é necessário garantir um sistema de rastreabilidade que inclua todo o ciclo produtivo. A produção de bovinos de raça Mirandesa e todas as operações de abate, desmancha, refrigeração, congelação, acondicionamento e embalagem devem ocorrer dentro da área geográfica de produção, limitada aos concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais, região conhecida por "SOLAR DA RAÇA MIRANDESA".



4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

O Agrupamento de Produtores deve ter o registo de todos os operadores envolvidos no processo de produção, abate e desmancha.

4.1. Identificação dos operadores

Qualquer operador envolvido na produção, abate, desmancha, refrigeração, congelação, acondicionamento ou embalagem da denominação Carne Mirandesa deve enviar /atualizar a identificação junto do agrupamento de produtores, nos três meses anteriores ao início do abate.

A declaração de identificação permite conhecer todos os operadores envolvidos no processo de produção, bem como a sua localização geográfica e a organização dos meios de produção.

4.1.1. Identificação dos produtores

Da inscrição das explorações destinadas à produção de Carne Mirandesa constará o nome e morada do proprietário, identificação e localização da exploração, número de cabeças que a constituem, com indicação expressa e individualizada de machos e fêmeas reprodutoras, animais de engorda e todos os dados necessários para uma correta classificação.

O pedido de inscrição no registo de explorações deve ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no registo zootécnico emitido pela Associação de Criadores de Raça Bovina Mirandesa.

4.1.2. Identificação dos matadouros

Da inscrição dos matadouros constará o nome da empresa, localização, capacidade de abate, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas do equipamento e dos processos industriais utilizados e todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

4.1.3. Identificação das salas de desmancha

Da inscrição das salas de desmancha constará o nome da empresa, localização, capacidade de desmancha, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas do equipamento e dos processos industriais utilizados e todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

4.2. Controlo das condições de produção e rastreamento animal

Todos os operadores devem possuir e manter por um período mínimo de três anos os seguintes registos:

4.2.1. Para os criadores

O criador deve remeter anualmente ao agrupamento de produtores, antes de 31 de janeiro de cada ano uma declaração de produção especificando pelo menos: o nome e localização da exploração, o número de efetivos a 31 de dezembro do ano anterior (com indicação expressa e individualizada de machos e fêmeas reprodutoras e animais de engorda), um resumo do peso das carcaças com a denominação Carne Mirandesa classificadas no ano anterior.

O criador, se for caso disso, pode enviar ao agrupamento de produtores uma declaração de intenção de não produção, que pode dizer respeito à totalidade ou parte do seu efetivo.

Esta declaração de intenção de não produção inclui a lista exaustiva dos bovinos em causa, especificando o motivo e o critério das especificações não respeitadas.

O agrupamento de produtores, ao receber esta declaração de não intenção de produção, transmite-a aos restantes operadores.

Os matadouros não poderão classificar bovinos dos produtores que declararam a intenção de não produzir como Carne Mirandesa, DOP.

O criador que pretenda voltar a produzir Carne Mirandesa, DOP remete ao agrupamento de produtores uma declaração prévia de retoma da produção seguindo o modelo padrão, com uma antecedência mínima de um mês antes do início previsto para a produção.

Os criadores devem manter e disponibilizar ao agrupamento de produtores os seguintes documentos:

- a) Registo dos animais no livro de nascimentos da Raça Mirandesa;
- b) Faturas de aquisição e venda de animais;
- c) Registo das parcelas no parcelário, declarações cadastrais, ou quaisquer outros elementos que identifiquem os locais de pastoreio;
- d) Faturas de compra de forragem ou de outros fatores de produção.

Todos os animais pertencentes a uma exploração autorizada a utilizar a denominação Carne Mirandesa serão identificados individualmente com uma marca que comprove a sua inscrição no Registo Zootécnico da Raça Bovina Mirandesa, antes de serem enviados para o matadouro.

4.2.2. Para matadouros

Os matadouros devem manter e disponibilizar ao agrupamento de produtores os seguintes documentos:

- a. Registo de entradas e saídas para identificar a origem e o destino das carcaças, meias carcaças ou quartos carimbados com a denominação de origem Carne Mirandesa. Este registo inclui ainda a recolha de todas as declarações de não intenção de produção dos criadores com a lista exhaustiva dos animais excluídos.
- b. Para cada carcaça ou meia carcaça ou quarto aparecem as seguintes informações:
 - i. O número de identificação;
 - ii. O número da exploração;
 - iii. A data de entrada;
 - iv. O número do abate: animais abatidos por produtor;
 - v. O peso da carcaça;
 - vi. A data de saída ;
 - vii. O recetor/s sala de desmancha a que são destinadas as carcaças.

O matadouro envia ao agrupamento de produtores uma declaração semanal de abate do animal especificando pelo menos as seguintes informações: a data do abate, o número de identificação animal, a data de nascimento, o sexo, a raça, o número da exploração, o nome do criador, o peso das carcaças destinadas à utilização da denominação de origem “Carne Mirandesa”, bem como, a classificação conforme/não conforme.

4.2.3. Para salas de desmancha

As salas de desmancha devem manter e disponibilizar ao agrupamento um livro de entradas onde constará, por produtor, a data de entrada, o matadouro de proveniência, o número, peso e classe de carcaças, meias carcaças e/ou os seus quartos, bem como as saídas.

5. Descrição do método de obtenção do produto

5.1. Inscrição dos animais

Os animais são inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa.

5.2. Maneio

O maneio dos animais está diretamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais, lameiros e culturas forrageiras.

Os animais são criados quase exclusivamente ao ar livre, de forma extensiva.

A dieta essencial dos animais é o pasto. Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Para além da pastagem podem ser ministrados suplementos constituídos por cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticale ou sorgo) ou proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremoço, alfarroba ou soja). Em situações de escassez de alimentos produzidos na região (em virtude de condições meteorológicas excecionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) e para assegurar o bem-estar animal é possível recorrer a alimentos do exterior, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual.

Os alimentos provenientes do exterior devem ser autorizados pelo Agrupamento de Produtores, ser da mesma qualidade e ter as mesmas características que os produzidos na região. Sob nenhuma circunstância são permitidos alimentos medicamentosos.

A suplementação alimentar depende da época do ano. No Verão recorre-se ao milho, na Primavera e Outono às ferrãs de aveia e centeio e no Inverno ao nabal.

As vacas permanecem todo o ano em pastoreio, acompanhadas sendo suplementadas com feno ou outro tipo de forragens

A Vitela Mamona, embora alimentada exclusivamente pelo leite materno, pode acompanhar a mãe em pastoreio.

O Vitelo, até ao desmame, entre os 5/6 meses, mais cedo do que a Vitela Mamona, também pode acompanhar a mãe em pastoreio. Depois do desmame e até ao abate, o acabamento pode ocorrer em estábulo, em pastoreio ou em regime misto.

Durante o período de acabamento os vitelos são alimentados com recurso a feno de aveia, excecionalmente do lameiro, e recebem uma suplementação de cereais moídos, ou outro tipo de alimentos compostos

Os animais com mais de um ano de idade, Novilho, Vaca e Touro, para além de pastarem em pastagens naturais também são alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, quando o pasto fornece menos alimento.

5.3. Abate e desmancha

Ao chegar ao matadouro os animais devem estar identificados com uma marca que comprove a sua inscrição no registo zootécnico da Raça Mirandesa.

Os animais são rececionados pela unidade de abate e descarregados para a abegoaria, permanecendo em parques cobertos em repouso e abeberamento.

No período de repouso anterior ao abate deve existir uma perfeita separação entre os animais que estão inscritos e os que não estão inscritos.

O abate deve ser realizado sem recurso a tranquilizantes.

O abate e a desmancha destes animais não poderão ser realizados em simultâneo com outros animais não inscritos.

O corte longitudinal é feito com uma serra de fita para não aquecer a carne.

É realizada a classificação da carcaça (baseada na observação da conformação e estado de gordura), a pesagem e a aposição da marca de salubridade. Este carimbo deve incluir também a denominação de origem “Carne Mirandesa, DOP” e a classe a que pertence.

Após o abate, e para manter as condições de salubridade e as características organoléticas das carnes (tenrura), procede-se ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça.

As carcaças devem ser mantidas a uma temperatura entre os 4°C e os 8° C para obter um arrefecimento progressivo .

Segue-se um arrefecimento mais rápido para que a temperatura no seu centro térmico atinja os 7°C.

O período de maturação deverá ser de 2 dias para os quartos dianteiros e 4 dias para os quartos traseiros.

O matadouro só pode expedir carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaça para salas de desmancha e distribuição inscritas nos respetivos registos.

Nas salas de desmancha a laboração destas carcaças deve realizar-se em horários distintos das outras.

Pode haver expedição da carne em peças completas ou porções, desde que devidamente identificadas e de preferência embaladas.

Nas salas de desmancha, antes da expedição, é colocada uma etiqueta nas embalagens das peças e /ou porções, onde conste a menção Carne Mirandesa, a classe e o nome da peça a que pertence.

5.4. Congelação

Permite-se a congelação rápida para manter as características da denominação de origem “Carne Mirandesa, DOP” que deve ser realizada na região de origem.

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

6.1. Especificidade da área geográfica

6.1.1. Fatores naturais

A área geográfica de produção de bovinos de raça Mirandesa que dão origem à CARNE MIRANDESA é designada por “solar da raça”.

O solar da raça integra a Terra de Miranda, berço da raça bovina mirandesa, que coincide com a área etnográfica em que se fala a língua mirandesa, pouco mais que o concelho de Miranda do Douro e ainda os concelhos de Vimioso e Mogadouro, bem como a Terra Fria Transmontana constituída pelos concelhos de Bragança, Vinhais e Macedo de Cavaleiros .

A Terra de Miranda apresenta um relevo menos movimentado do que a Terra Fria Transmontana que apresenta um relevo mais movimentado na parte norte, nos concelhos de Vinhais, Bragança e Vimioso, onde a área com aptidão para a agricultura aparece mais dispersa e em menor proporção, com poucas manchas contínuas de dimensão considerável.

Nos concelhos de Bragança e Vinhais, o relevo mais movimentado ocasiona uma acentuada variação do uso de terras, mesmo entre algumas aldeias vizinhas.

As características da Terra Fria, com planaltos extensos sulcados por vales de meandros¹ entalhados nos xistos são extensíveis aos concelhos de Vinhais, Bragança, Vimioso, Miranda do Douro, Mogadouro e às terras mais altas do concelho de Macedo de Cavaleiros.

A região apresenta um clima sub-húmido, mesotérmico, com grande deficiência de água no verão e concentração térmica estival moderada². A precipitação média anual é de 600mm e a altitude média é de 750m.

Estas características determinaram a predominância da agricultura e pastagens de sequeiro em solos xistosos e graníticos medianamente férteis ou pobres, com fraca capacidade de retenção de água, caracterizada pela monocultura cerealífera, nomeadamente centeio, milho, trigo, cevada, aveia, tritcale ou sorgo.

Nas zonas mais pluviosas predominam os prados naturais (lameiros), com vegetação espontânea constituída uma grande parte por gramíneas e leguminosas. Nestas regiões, dependendo da orografia e qualidade dos solos, os criadores dispõem de diferentes tipos de pastagens (lameiro).

O tipo de ocupação rural ou agrária é essencialmente de pastagem de vale (lameiros húmido e de sequeiro); cereal de Inverno (centeiras) e pousio/pastagem; soutos e pecuária bovina.

¹ GEOGRAFIA sinuosidade marcada do leito de um rio, formando duas margens assimétricas, sendo uma côncava e abrupta, escavada pela força do rio, e a outra, convexa, de águas calmas, onde se depositam aluviões (<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/meandros>)

² Segundo a Classificação de Thornthwaite.

Os lameiros são pastagens seminaturais permanentes, de origem centenária, profundamente interligados com os diversos agro-sistemas que caracterizam a agricultura tradicional de montanha, constituídas por vegetação espontânea e sub-espontânea, com uma composição florística muito dependente das condições edafoclimáticas, mas também da gestão do efetivo de ruminantes.

Localizados preferencialmente em zonas com elevadas disponibilidades hídricas e solos férteis e normalmente a cotas superiores aos 700m, os lameiros distribuem-se por condições ecológicas muito diversas, pelo que constituem não só um importante património cultural e paisagístico, como também genético. Em função do seu aproveitamento, estas pastagens caracterizam-se por lameiros de pasto, lameiros de erva e lameiros de feno e, de acordo com as suas disponibilidades de água, em lameiros de regadio e lameiros de secadal.

Uma importante especificidade dos lameiros é o ancestral método de rega de lima, em que a água escorre de modo constante e cobrindo toda a superfície do solo, aplicado para promover a regulação térmica do solo e da vegetação, de modo a evitar ou reduzir os riscos de congelamento durante o Inverno e Primavera e a facilitar a reentrada em atividade da vegetação na Primavera. A água de rega, principalmente durante a noite, é relativamente mais quente que o solo, a pastagem e a temperatura ambiente, pelo que perde calor atenuando o efeito das geadas.

Os lameiros de regadio localizados preferencialmente em fundos de vale e meia-encosta, dispõem-se ao longo dos cursos de água permanentes durante todo o ano ou junto a boas nascentes de água, permitindo satisfazer as necessidades de rega.

Os lameiros de sequeiro ou secadal ocorrem junto a linhas de água temporárias, as quais, mesmo no Inverno, em períodos mais ou menos longos sem precipitação, podem extinguir-se. Não dispõem de água para rega de verão, dependendo da água das chuvas e da neve, a qual é frequentemente conduzida, através de caminhos e distribuída nos lameiros por um sistema de sulcos dispostos em faixas ou em espinha.

Os espaços rurais da área geográfica de produção são também ocupados e compartimentados especialmente com freixos, embelezando e enriquecendo os lameiros, ao formar cortinas forrageiras.

Encontram-se também amieiros e choupos, os quais contribuem para aumentar a diversidade da flora e da fauna. Esta vegetação incrementa as reservas de água no solo e a produção vegetal, melhorando o conforto do gado, através da regulação do clima e da proteção contra os ventos.

Este ambiente influencia o desenvolvimento físico e mental dos animais.

6.1.2. Fatores humanos

A Carne Mirandesa é obtida exclusivamente a partir de bovinos da Raça Mirandesa, cuja história está ligada à do povo mirandês e a Miranda do Douro.

Os bovinos de Raça Mirandesa são uma raça portuguesa que teve berço no Planalto Mirandês. O regulamento do Livro Genealógico dos bovinos de raça Mirandesa foi criado pela Portaria 17132, de 22 de abril de 1959. Em meados do século XX a raça bovina mirandesa era a população de bovinos com maior importância a nível nacional.

Os animais caracterizam-se por serem rústicos, de grande porte e resistentes ao clima frio e húmido do norte do país e por terem um temperamento manso, mas energético e um ótimo instinto maternal e facilidade de parto.

A produção de bovinos de raça Mirandesa começou por assentar num modo de produção adotado pelas explorações que utilizavam as vacas como força de tração nas lavouras.

Atualmente ainda existem pequenas explorações com encabeçamentos baixos que mantêm o sistema de exploração tradicional sistema que difere de acordo com a região, de montanha ou do planalto.

Neste sistema de produção o criador produz o gado, o cereal, a castanha ou azeite, o vinho e a horta e alimenta os animais com os excedentes da produção.

Os animais saem todos os dias de manhã de casa, vulgarmente chamadas de lojas, para o pasto, regressando sempre ao final da tarde. São alimentados pelas pastagens naturais, lameiros e culturas forrageiras. No Verão suplementam-se com milho, na Primavera e Outono com ferrãs de aveia e centeio e no Inverno com o nabal.

Os vitelos permanecem desde a nascença na loja, mamando antes das mães saírem para o lameiro e à tarde ao regressar. Estes vitelos mamam até á idade do abate, sendo ajudados também na fase de acabamento com feno, nabos, batata, beterrabas e farinha caseira feita de cereais.

No solar da raça de bovinos de raça mirandesa também se utiliza o sistema de produção extensivo.

As vacadas são tendencialmente menores na Terra Fria Transmontana, nos concelhos de Bragança e Vinhais e no concelho de Macedo de Cavaleiros e Vale do Sabor onde abundam a produção de castanha e azeite, respetivamente.

Na vulgarmente chamada Terra de Miranda, que engloba o concelho de Miranda do Douro e parte dos concelhos de Mogadouro e Vimioso as vacadas são maiores, uma vez que a produção cerealífera passou a ser residual, os produtores dedicam-se exclusivamente à pecuária.

Neste modo de produção encontramos um misto entre o “saber fazer” herdado do sistema de produção tradicional, que dá toda essência a produção de carne mirandesa, e que vai de encontro com um sistema de produção em regime extensivo.

As vacas alimentam-se sobretudo de pastagem, contudo, tendo em conta as condições edafoclimáticas da região são suplementadas com forragens de aveia ou feno produzidos na exploração.

As explorações deste tipo possuem um estábulo ou outro tipo de abrigo, onde os animais permanecem no período de inverno.

As fêmeas paridas permanecem em pastagens próximas ao estábulo, mas regressam, pelo menos, uma vez por dia para serem alimentadas com forragens, para não perderem condição corporal, produzirem mais leite para o vitelo e terem um melhor desempenho reprodutivo.

Os vitelos em regra acompanham a mãe na pastagem durante os primeiros meses e são recolhidos na fase de acabamento. Nesta fase, mamam quando as mães retornam ao estábulo para serem alimentadas e comem feno e farinha feita à base de cereais da região.

De notar a especificidade das fontes de alimentação na área geográfica, conforme descreve Fernando Sousa³:

- a) Milharada, milho produzido entre maio e julho em vários locais distintos, assegurando forragens de boa qualidade até outubro;
- b) Sorgo e abóbora;
- c) Ferrã de centeio, mistura constituída por semente de centeio e trigo;
- d) Centeio em grão, para o acabamento;
- e) Ferrã de aveia, nos meses de maio e junho;
- f) Feno de aveia;
- g) Nabal, no inverno;
- h) Grelos de nabo, em março;
- i) Feno e erva proveniente dos lameiros de sequeiro ou de regadio. O feno de lameiro é distribuído durante todo o ano aos bovinos em fase de cria, recria e engorda. No caso das vacas é uma fonte alimentar importante no Inverno;
- j) Palha de trigo, para as vacas durante o Inverno, misturada com o feno;

³ Sistemas agrários e melhoramento dos bovinos de raça mirandesa - O caso da freguesia de Paçó, publicado na Série Estudos do Instituto Politécnico de Bragança

6.2. Especificidade do produto

As características específicas da Carne Mirandesa devem-se à Raça Bovina Mirandesa que lhe dá origem, à alimentação dos animais com leite materno, forragens e cereais produzidos na exploração e ao manejo dos animais.

A carne apresenta características distintivas, nomeadamente, a textura, a coloração, a distribuição de gordura e a humidade, bem como um sabor herbáceo e frutado. Em função da idade do animal há obviamente uma diferenciação gradual da carne ao nível da coloração e textura.

6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)

A especificidade da Carne Mirandesa resulta da raça dos animais, Mirandesa, da alimentação: leite materno, forragens e cereais produzidos na exploração e do sistema de produção, nomeadamente as práticas de manejo na condução dos animais.

A combinação das características genéticas da raça Mirandesa, sobretudo o crescimento lento, com precoces infiltrações de gordura intra-muscular em tenra idade, associada ao manejo, em particular a alimentação, conferem à Carne Mirandesa as suas características organolépticas específicas, nomeadamente, a textura, a coloração, a distribuição de gordura e a humidade, bem como o sabor herbáceo e frutado. Em função da idade do animal há obviamente uma diferenciação gradual da carne ao nível da coloração e textura.

Na alimentação destaca-se a importância das pastagens e o ambiente em que estão inseridos.

As suas características específicas são reconhecidas pelos consumidores. A Carne de Bovino Mirandesa, incluindo a posta mirandesa é um dos pratos mais apreciados na gastronomia transmontana.

Comia-se inicialmente nas feiras que se realizavam um pouco por toda a parte na área geográfica, mas ultrapassou as fronteiras da região.

É reconhecida como uma carne excepcionalmente tenra e succulenta e com aromas e sabores que a diferenciam de qualquer outra carne de bovino. Como é referido no livro de Alfredo Saramago e António Monteiro, *Cozinha Transmontana*⁴, “*contrariamente ao que acontecia nas outras províncias, em Trás-os-Montes comia-se carne de vaca com abundância. E não eram só as comunidades mais providas de dinheiro que a consumiam.(...) A posta mirandesa é um exemplo do consumo de carne de vaca pelas classes populares.*”⁵

⁴ Assírio & Alvim , 1999

⁵ Receitas e Sabores dos Territórios Rurais, MINHA TERRA – Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local, 2013

José Saramago ⁶descreve a posta que comeu em 1981 no restaurante Gabriela em Sendim como sendo “*gigantesca, nadando em molho de vinagre*» «*que faz transpirar as maçãs do rosto*” e de “*Carne branda, que a faca corta sem esforço*”.

José Quitério⁷ apresenta a receita mirandesa, da posta dada em Mirandês por António Mourinho, um padre local e fundador dos Pauliteiros de Miranda de Duas Igrejas:

“La Pôsta como Is mirandesas lhe chamã yê el petisco melhor i mais pronto que s’arranja ã Tierras de Miranda. Yê la maça de la bitela assada nas brasas i fôrtas, só cû sal, siê outros temperos. El molho sai d’la própria carne, antrassada por dentro.», conta o padre Mourinho referindo que a posta “*é o prato campesino das feiras de Terras de Miranda, Mogadouro e Vimioso, feito ao ar e comido com faca e garfo*”.

O que daqui tiramos é que a posta só era temperada com sal e não levava outro molho senão os próprios sucos.

A Carne Mirandesa é celebrada em festivais como o Festival da Posta Mirandesa no Vimioso e tem ganho inúmeros prémios como as medalhas de ouro no Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados na Feira Nacional de Agricultura entre os anos de 2012 a 2022.

7. Estrutura de controlo

Autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente (DGADR) pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065). A identificação deste organismo está disponível no sítio da DGADR na Internet e na base de dados da Comissão Europeia.

8. Rotulagem

Menções obrigatórias:

- CARNE MIRANDESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA ou CARNE MIRANDESA DOP;

⁶ Viagem a Portugal, Porto Editora, novembro de 2016

⁷ Jornalista desde 1973 e fundador da secção de gastronomia do semanário *Expresso*.

- Data de nascimento do animal e a correspondente categoria de “produto”: Vitela Mamona; Vitelo; Novilho; Vaca ou Touro;
- Identificação do produtor.

9. Sustentabilidade

A Carne Mirandesa obtida de bovinos de raça mirandesa, raça autóctone portuguesa e com uma grande rusticidade tem uma capacidade única para valorizar as condições ambientais adversas e restritivas da Terra de Miranda e da Terra Fria, utilizando recursos naturais.

Contribui para garantir os ecossistemas locais e asseguram a sua viabilidade futura.

Por outro lado, os animais são criados em sistemas semi-extensivos contribuindo para a fixação das populações rurais em regiões desfavorecidas, podendo mesmo ser entendidos como âncoras socioeconómicas.

A atividade pastoril constitui uma forma única de exploração de extensas áreas do nosso território porque permite a concentração da produção primária dispersa e a sua conversão em fontes proteicas de origem animal.

Do ponto de vista ecológico, a pastorícia extensiva é crucial na conservação de numerosos processos, estruturas, espécies, entre outras formas de biodiversidade.

No caso particular da área geográfica, a produção de “Carne Mirandesa” controla os lameiros, que por sua vez têm um papel determinante na regulação do ciclo da água e dos nutrientes, na formação e retenção do solo, atuando em zonas declivosas como um agente de minimização dos riscos de erosão, e na retenção da propagação de incêndios, pela criação de manchas descontínuas na paisagem, enquadram-se no conjunto de biótopos que deverão ser conservados e valorizados, quer pelo seu valor enquanto pastagens semi-naturais de montanha, quer pelo contexto socio-económico e geográfico das regiões em que se inserem

O manejo dos animais está diretamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais.

Os animais são criados quase exclusivamente ao ar livre, de forma extensiva.

A Vitela Mamona, embora alimentada exclusivamente pelo leite materno, pode acompanhar a mãe em pastoreio.

O Vitelo, até ao desmame, entre os 5/6 meses, mais cedo do que a Vitela Mamona, também pode acompanhar a mãe em pastoreio. Depois do desmame e até ao abate, o acabamento pode ocorrer em estábulo, em pastoreio ou em regime misto.

Os animais com mais de um ano de idade, Novilho, Vaca e Touro, para além de pastarem em pastagens naturais também são alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, quando o pasto fornece menos alimento.

Bibliografia

Alfredo Saramago e António Monteiro, Cozinha Transmontana, Assírio & Alvim, 1999.

Receitas e Sabores dos Territórios Rurais, MINHA TERRA – Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local, 2013.

Sistemas agrários e melhoramento dos bovinos de raça mirandesa - O caso da freguesia de Paçó, publicado na Série Estudos do Instituto Politécnico de Bragança.

José Saramago, Viagem a Portugal, Porto Editora, novembro de 2016.

Ribeiro Matos e Fernandes A. “Caracterização do funcionamento da DOP “Carne Mirandesa”, Atas do 3º Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3 novembro 2007 - SPER / Universidade do Algarve, 2008.

Divanildo Outor Monteiro, Rui Baio Mestre, Ana Santos Fontes, Jorge Teixeira Azevedo, “A raça bovina Mirandesa”, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 2005.

Fernando Ruivo de Sousa e Luciano Sánchez García, Mirandesa, Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, 2009, Escola Tipográfica - Bragança.

Duarte Rodrigues Pires, Condicionantes e perspectivas, Desenvolvimento agrário na Terra Fria, publicado na Série Estudos do Instituto Politécnico de Bragança, 1998.

Conteúdo

1. Nome do produto.....	2
2. Descrição do produto.....	2
2.1. Caracterização da Carne Mirandesa.....	2
2.2. Apresentação comercial.....	3
2.3. Alimentação dos animais	3
2.4. Corte e acondicionamento	3
3. Delimitação da área geográfica.....	4
4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada	5
4.1. Identificação dos operadores.....	5
4.1.1. Identificação dos produtores	5
4.1.2. Identificação dos matadouros.....	5
4.1.3. Identificação das salas de desmancha	5
4.2. Controlo das condições de produção e rastreamento animal	5
4.2.1. Para os criadores	6
4.2.2. Para matadouros.....	6
4.2.3. Para salas de desmancha	7
5. Descrição do método de obtenção do produto	7
5.1. Inscrição dos animais	7
5.2. Maneio	7
5.3. Abate e desmancha.....	8
5.4. Congelação.....	9
6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico	9
6.1. Especificidade da área geográfica	9
6.1.1. Fatores naturais.....	10
6.1.2. Fatores humanos.....	11
6.2. Especificidade do produto.....	14
6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)	14
7. Estrutura de controlo	15
8. Rotulagem	15
9. Sustentabilidade.....	16
Bibliografia	17