Carne Mirandesa

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO 1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 1
3. ÁREA GEOGRÁFICA 2
4. PROVA DE ORIGEM 2
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO 3
6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA 3
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM 4
8. CONTROLO 4

1. DENOMINAÇÃO

«CARNE MIRANDESA».

Esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na classe "1.1 - Carne (e miudezas) frescas".

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A «CARNE MIRANDESA» é uma carne proveniente de animais de Raça Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Mirandesa, nascidos e criados na área geográfica delimitada em conformidade com o presente caderno de especificações.

A «CARNE MIRANDESA» é uma carne muito tenra e suculenta, ligeiramente infiltrada de gordura de cor clara, muito firme e não exsudativa. Apresenta um sabor herbáceo e frutado, sendo que as infiltrações de gordura intramuscular realçam o "*flavour*" da carne.

A «CARNE MIRANDESA» pode apresentar-se como carne de vitela, vitelão, novilho, vaca ou touro.

A carne de VITELA é proveniente de animais de ambos os sexos com idade ao abate entre 5 e 9 meses. A cor da carne é rosada clara. As carcaças têm um tempo mínimo de maturação de 24 horas.

A carne de VITELÃO é proveniente de animais de ambos os sexos com idade ao abate entre 10 e 12 meses. A cor da carne é rosada clara. As carcaças têm um tempo mínimo de maturação de 24 horas.

A carne de NOVILHO é proveniente de animais de ambos os sexos com idade ao abate entre 13 e 30 meses. A cor da carne é rosada. As carcaças têm um tempo mínimo de maturação de 96 horas.

A carne de VACA é proveniente de fêmeas com idade ao abate superior a 30 meses. A cor da carne é vermelha clara. As carcaças têm um tempo mínimo de maturação de 7 dias.

A carne de TOURO é proveniente de machos com idade ao abate superior a 30 meses. A cor da carne é vermelha clara. As carcaças têm um tempo mínimo de maturação de 7 dias.

A «CARNE MIRANDESA» pode apresentar-se comercialmente refrigerada ou congelada sob as seguintes formas:

- Carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça;

- "Posta" ou "Posta Mirandesa";

- "Rodião" ou "Rodião Mirandês";

- Outras peças ou porções (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos ou picados).

A "Posta Mirandesa" é 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 ± 10%.

O "Rodião Mirandês" é 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.

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

3. ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção (nascimento, criação e abate) da «CARNE MIRANDESA» está limitada aos concelhos de BRAGANÇA, MACEDO DE CAVALEIROS, MIRANDA DO DOURO, MOGADOURO, VIMIOSO E VINHAIS.

No caso da Posta Mirandesa e Rodião Mirandês a área geográfica de produção (nascimento, criação, abate e desmancha) está limitada aos concelhos de BRAGANÇA, MACEDO DE CAVALEIROS, MIRANDA DO DOURO, MOGADOURO, VIMIOSO E VINHAIS.

A área geográfica dispõe de matadouro e preferencialmente ocorre na área delimitada no entanto pode, em casos excecionais, os animais serem abatidos em instalações que distam no máximo a 250 de km de distância da origem.

4. PROVA DE ORIGEM

Os operadores que pretendam desenvolver as atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE MIRANDESA» devem assumir, por escrito, o compromisso de cumprir o estipulado no presente caderno de especificações.

As atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE MIRANDESA» devem cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e estar sujeitas ao respetivo regime de controlo.

A «CARNE MIRANDESA» apenas pode ser produzida a partir de animais nascidos e criados em unidades de produção localizadas na área geográfica. Os criadores devem solicitar, no prazo de 20 dias após o nascimento, a declaração de nascimento à Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa para que proceda à identificação do animal e inscrição no livro de nascimentos. Os criadores devem manter registos que permitam identificar os animais existentes na exploração (identificação, raça, compras e vendas, mortalidades e substituições), bem como a quantidade de alimentos fornecida aos animais e respetiva origem geográfica. Os criadores devem comunicar previamente todo e qualquer movimento de animais entre explorações.

Os operadores devem assegurar a segregação, no tempo ou no espaço:

- dos animais aptos a produzir «CARNE MIRANDESA» durante o transporte e no matadouro, incluindo durante os períodos de repouso.

- do abate dos animais aptos a produzir «CARNE MIRANDESA».

- da refrigeração de carcaças de «CARNE MIRANDESA».

- das operações de desmancha, acondicionamento e embalagem de «CARNE MIRANDESA».

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica da «CARNE MIRANDESA» em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

O maneio dos animais está diretamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais. Na fase de desmame dos vitelos pode ser administrada gordura vegetal, até 4% da matéria seca total, para compensar energeticamente a falta ou a diminuição do leite materno e evitar que os animais jovens entrem em stresse alimentar. Antes do abate, os animais podem fazer um período de acabamento, em pastoreio ou em estábulo, que não deve exceder os dois meses.

Além das pastagens naturais, os animais podem ser alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta. A alimentação dos animais pode ser suplementada com cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticale ou sorgo) ou com proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremoço, alfarroba ou soja). Podem ainda ser administrados na alimentação dos animais complexos vitamínicos e/ou minerais na justa medida da satisfação das suas necessidades metabólicas, assim como gordura vegetal, até 4% da matéria seca total, para compensar energeticamente a falta ou a diminuição do leite materno e evitar que os animais jovens entrem em stresse alimentar.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de escassez de alimentos produzidos na região (em virtude da ocorrência de condições meteorológicas excecionais, de surtos de doenças infeciosas, 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. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.

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. Durante as 8 a 12 primeiras horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração, de modo a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10ºC. De seguida, a carcaça é sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7ºC no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores (caso se proceda à desmancha e embalagem). No caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utiliza-se estimulação elétrica para evitar as contrações devidas ao frio.

As carcaças com classificação “P”, que não tenham um desenvolvimento adequado das massas musculares (rendimento em desmancha integral inferior a 55%), ou ainda em que a inspeção sanitária do matadouro, no exame *post mortem*, rejeite mais de 30% do peso, só podem ser utilizadas para produzir cubos ou picados.

6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A produção de bovinos da raça mirandesa é feita num sistema de produção bem definido, existente na área geográfica referida e que se baseia no aproveitamento em regime extensivo dos recursos naturais próprios dessa região.

Segundo a Classificação de Thornthwaite, o clima da região referida, é sub-humido, mesotérmico, com grande deficiência de água no verão, e concentração térmica estival moderada. A precipitação média anual é de 600mm e a altitude média é de 750m. Esta combinação de fatores conduziu a que aqui desde sempre se praticasse uma agricultura de sequeiro, em solos xistosos e graníticos medianamente férteis ou pobres, caracterizada pela monocultura cerealífera e pelos prados naturais (lameiros), com vegetação espontânea com predomínio das gramíneas em relação às leguminosas. Este é o "habitat" natural desta raça autóctone desde tempos imemoriáveis.

A combinação da raça bovina Mirandesa designadamente as características genéticas desta raça autóctone com o maneio e alimentação praticado no solar que ela é oriunda , baseada nos recursos alimentares da região confere à Carne Mirandesa as características distintivas de tenrura e suculência do produto final.

7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

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

- Ter aposta uma das seguintes menções: "CARNE MIRANDESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ou "CARNE MIRANDESA DOP";

- Identificar a entidade responsável pelo controlo.

8. CONTROLO

Em conformidade com o disposto no n.º3 do artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada pelo organismo de controlo cujo nome e endereço estão publicamente disponíveis na base de dados da Comissão Europeia.