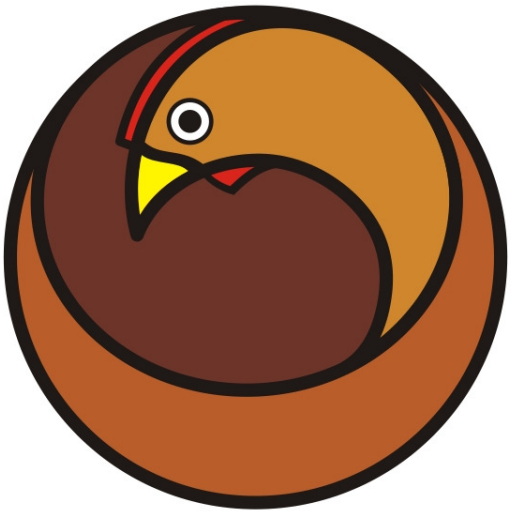


CAPÃO DE FREAMUNDE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (PROTEGIDA)

Caderno de Especificações

2011

ENTIDADE REQUERENTE 5
1– Denominação do Produto 6
1.2 – Tipo de Produto 6
2. Descrição do Produto 6
3. Delimitação da Área Geográfica de produção 9
4. Garantia de Origem do Produto 10
4.1 – A rastreabilidade 11
5. Descrição do método de obtenção 11
5.2 – Criação 12
5.3 – Instalações 14
5.3.1 – Local de Criação 14
5.3.2 – Local de Criação ao Ar Livre 15
5.4 - Alimentação 16
5.5 – Castração 18
5.6 – Maneio após Castração 20
5.7 – Profilaxia e Tratamentos 20
5.8 – Regras de Abate e de Acondicionamento 21
6. Elementos que justificam a relação com o meio social e geográfico 23
6.1 – Caracterização Demográfica 23
6.2 – Caracterização Geográfica 23
6.3 – Recursos Agrícolas 24
6.4 – Origem histórica 26
6.5 –Relação 28
7. Estrutura de Controlo 29
8 - Rotulagem 30
8.1. Elementos específicos 30
8.1.1 – Capão de Freamunde vivo 30
8.1.2 – Capão de Freamunde em carcaça 31
8.1.3 – Capão de Freamunde, em carcaça congelada 32
8.2 – Regras gerais 32
8.3 – Promoção 33
ANEXOS 34
Anexo I 35
Fichas de registo e controlo de lotes e de registo de venda 35
Anexo II 42
Ficha de rastreabilidade 42
Anexo III 50
Ficha de tratamentos 50
Anexo IV 51
Modelo de marca de certificação 51

Anexo V 52
Menções obrigatórias ao abrigo da lei geral 52
Anexo VI 53
Logotipo do Capão de Freamunde 53
Anexo VII 54
apresentação e rotulagem para comercialização do capão em carcaça e vivo (modelo A e modelo B) 54
Anexo VIII 57
Receita de Capão de Freamunde assado 57
Anexo IX 58
Mapa da área geográfica de produção 58
Anexo X 59
Modelo de futuro folheto promocional 59

Preâmbulo

O caderno de especificações "Capão de Freamunde" visa estipular as regras de produção do Capão de Freamunde e defender os seus criadores contra o uso abusivo da denominação, usurpando a sua reputação e destruindo a imagem de qualidade.

No entanto, serve também o consumidor final uma vez que permite:
- identificar a origem dos produtos com total segurança;
- garantir um exigente nível de qualidade no produto identificado;
- evitar a fraude, tanto da origem como da qualidade nos produtos oferecidos.

Todos os criadores da área geográfica de produção podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida, desde que o requeiram à Associação de Criadores de Capão de Freamunde, cumpram as regras constantes deste caderno de especificações e se submetam ao controlo efectuado pelo Organismo Privado de Controlo reconhecido.

ENTIDADE REQUERENTE

A Entidade requerente do registo de Freamunde como Indicação Geográfica para Capão é a Associação de Criadores de Capão de Freamunde, pessoa colectiva número 504759086, com sede na Casa da Cultura de Freamunde.

1. Denominação do Produto

Capão de Freamunde – Indicação Geográfica Protegida

1.2 Tipo de Produto

Classe 1.1 – Carnes (e miudezas) frescas

O *Capão de Freamunde* é uma ave proveniente das estirpes de crescimento lento, do tipo Atlântico do grupo étnico *Gallus domesticus,* castrado antes de atingir a maturidade sexual e que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade e que é criado desde os primeiros dias na área geográfica adiante delimitada, de acordo com as normas de alimentação e maneio descritas neste caderno de Especificações.

Só podem ser usadas:

a) As estirpes *Redbro* de pescoço coberto e *Redbro* de pescoço pelado, dando as primeiras origem a animais mais pesados.
b) As raças tipicamente portuguesas, existentes na zona norte de Portugal, nomeadamente, as raças Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica e Amarela.

2. Descrição do Produto

2.1 - Descrição geral da raça

No estado adulto o *Gallus domesticus* tem as seguintes características etnológicas:

- Coloração da penugem: apresenta plumagem diversa consoante a origem racial, a estirpe mais utilizada (Redbro) apresenta cor vermelho a vermelho vivo;
- Crista: erecta, de simetria irregular e de cor vermelho vivo a rósea;
- Forma do peito: largo com abundância de massa muscular;
- Cor das patas: amarela;
- Cor da pele: amarela;
- Forma e cor do Bico: médio a grande, meio curvo, amarelo;
- Tarsos: escamosos, largos e de cor amarela (excepção da raça Preta Lusitânica que apresenta cor negra);
- Coxas: regular e comprimento médio.

2.2 - Descrição específica do Capão de Freamunde

O Capão de Freamunde, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

I – Vivo

- Coloração da penugem: vermelho a vermelho vivo;
- Crista: ausência;
- Barbilhões: ausência;
- Forma do peito: largo, com grande abundância de massa muscular;
- Cor das patas: amarela;
- Cor da pele: amarela;
- Tarsos: escamosos, largos e de cor amarela;
- Coxas: muito desenvolvidas e musculadas;
- Peso: entre os 5,0 e os 7,0 Kg

II – Em carcaça

- Coloração: amarelada;
- Aspecto: macio;
- Pele: fina, lisa, hidratada e com poros pouco marcados;
- Peso: entre os 3,0 e os 4,5 Kg.

III – Caracterização Sensorial

A carcaça crua de Capão de Freamunde apresenta cor de pele uniforme e amarelada, músculo avermelhado com gordura interna de textura ligeiramente macia. A carne apresenta um aroma leve a carne crua (aroma a aves domésticas) em que se verifica praticamente a ausência de aroma a sangue (fígado, metálico) e a ranço. Quando assada, a carne de Capão de Freamunde apresenta textura moderadamente tenra, ligeiramente pastosa (gomosa) com uma significativa suculência inicial que se desenvolve durante todo o período de mastigação e com leve aderência aos dentes. Aroma levemente a tostado e a pele cozinhada, estando ausente o aroma a ranço; sabor moderadamente intenso, com muito pouco sabor a ranço, a sangue (fígado, metálico) e a carne crua (aroma a aves domésticas).

IV – Caracterização química (perfil lipídico)

O capão de Freamunde apresenta uma proporção de ácidos gordos monoinsaturados significativamente mais elevada do que outras carnes de aves, tendo no entanto um perfil lipídico equilibrado. São determinantes para a especificidade do capão de Freamunde os intervalos de valores referidos para os ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados, bem como para o ácido oleico. Os restantes valores são apenas indicativos.

Tabela I - Análise da composição de ácidos gordos da gordura intramuscular (valores médios). Fonte: AIDA "Capão de Freamunde":

Tipo	Ácidos Gordos (%)		
	Saturados	Monoinsaturados	Polinsaturados
Capão de Freamunde	30,5	(42 – 45.50)*	(16 – 22)*
Frango do campo	31,1	44,9	23,8

*- intervalo de valores mínimo e máximo

Tabela II – Análise da composição dos ácidos gordos mais representativos dos grupos lipídicos saturados, MUFA (monoinsaturados) e PUFA (polinsaturados). Fonte: AIDA "Capão de Freamunde":

Tipo	Ácidos Gordos (%)				
	palmítico	esteárico	oleico	linoleíco	α-linolénico
Capão de Freamunde	22,23	7,36	(35,5 a 40)*	19,34	0,55
Frango do campo	22,3	7,66	39,81	22,14	1,05

*- intervalo de valores mínimo e máximo

Salienta-se, no Capão de Freamunde, o teor significativamente mais elevado de ácido oleico, principal monoinsaturado da dieta alimentar.

2.3 - Apresentação comercial

O Capão de Freamunde apresenta-se comercialmente da seguinte forma:

a) Vivo, com pelo menos 10 meses de idade, devidamente identificado;

b) Em carcaça, proveniente de aves abatidas entre os 10 e os 11 meses de idade, devidamente acondicionado e rotulado, sendo que a carcaça se apresenta sem penas nem cabeça, mas com o fígado e moela (usualmente denominados por "miúdos");

c) Em carcaça congelada, proveniente de aves abatidas entre os 10 e os 11 meses de idade (esta forma de apresentação é excepcional, sendo apenas efectuada por encomenda dos interessados para carcaças destinadas à exportação)

3. Delimitação da Área Geográfica de produção

A tradição da sua criação ocorre apenas nas freguesias do Concelho de Paços de Ferreira estendendo-se a algumas das freguesias dos Concelhos vizinhos (Lousada e Paredes).

Ainda hoje, por tradição, no dia 13 de Dezembro, dia da "padroeira Santa Luzia", todos os "caminhos" dos criadores vão dar a Freamunde, quer pela sua proximidade, quer pela dedicação da população local na criação de capão nesta localidade, contribuindo para a sua comercialização pública.

Constata-se que apenas nesta área geográfica há tradição da criação de capões e saber fazer ligado à castração dos animais.

Em conclusão: Tradicionalmente, o *Capão de Freamunde* é criado apenas em explorações situadas na área geográfica circunscrita aos seguintes Concelhos e freguesias:

- Paços de Ferreira: todas as freguesias;
- Lousada: freguesias de Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, St.º Estêvão, Silvares, Sousela, Ordem e Pias;
- Paredes: freguesias de Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo e Louredo.

A Figura 1 apresenta a área geográfica delimitada onde tem lugar a criação do *Capão de Freamunde*.

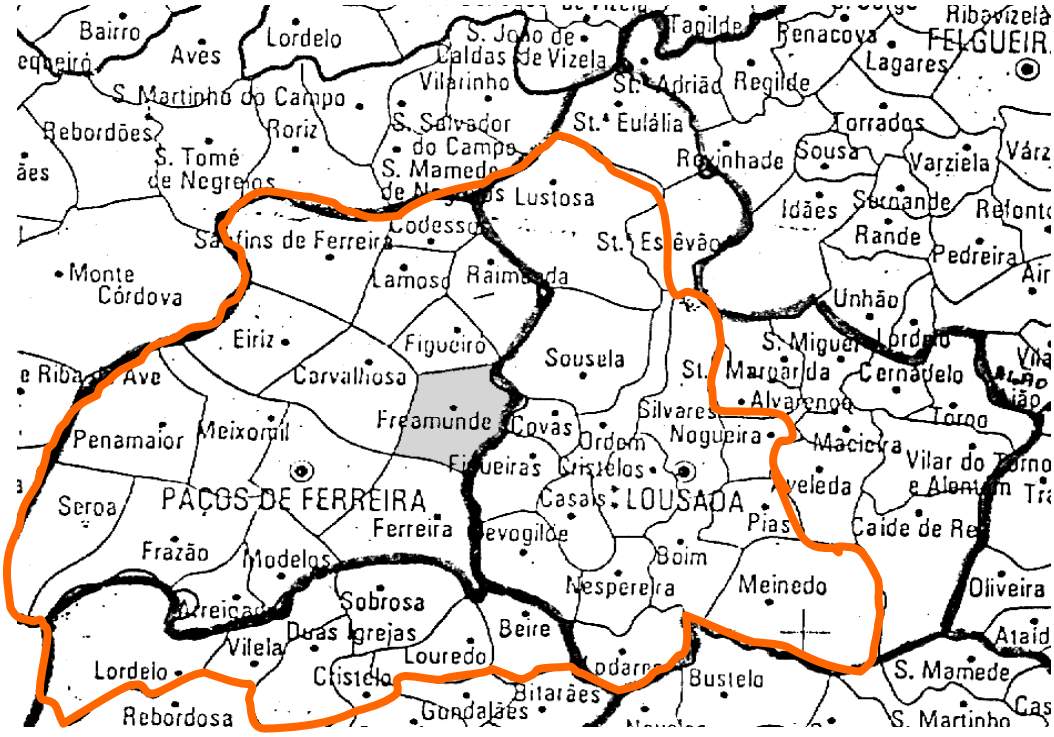


Figura 1: área geográfica de criação do Capão de Freamunde

4. Garantia de Origem do Produto

A garantia da origem geográfica do *"Capão de Freamunde"* obriga ao sistema de registo dos animais no qual consta o registo dos efectivos por lote de produção. O registo e controlo do lote de produção por criador contem a identificação da origem/nascimento dos efectivos, o registo de evolução e venda dos efectivos conforme anexo I (fichas de registo e controlo de lotes e de registo de venda).

Os criadores de *Capão de Freamunde* assumem o compromisso de manter os registos dos efectivos actualizados e por um período mínimo de 2 anos após a sua venda/abate.

Os criadores de Capão de Freamunde assumem o compromisso de respeitar o modo de produção e comercialização descrito neste caderno.

4.1 – A rastreabilidade

O sistema de identificação do *Capão de Freamunde* obriga a que nas 72 horas após castração seja colocada na pata do animal uma anilha (constituída por um código exclusivo e inalterável) procedendo-se ao seu registo na base de dados.

Aos registos mencionados anteriormente (ponto 4) é anexado o registo de rastreabilidade compreendido por: dados do criador; número e data de identificação do animal; número de identificação do lote, data de nascimento e estirpe do animal; data de castração e operador, data de venda; condições de venda e seu destino, conforme ficha anexa (ficha de rastreabilidade do capão).

O preenchimento e manutenção dos documentos que servem de suporte ao sistema de identificação do *Capão de Freamunde* são da responsabilidade do pessoal técnico habilitado pelas entidades competentes.

A Associação de Criadores de Capão de Freamunde assume o compromisso de manter os registos de rastreabilidade dos efectivos actualizados e por um período mínimo de 2 anos após a venda/abate do *Capão de Freamunde*.

A Associação de Criadores de Capão de Freamunde compromete-se a remeter semestralmente ao Organismo Privado de Controlo e Certificação a relação dos criadores associados que optem pelo uso da indicação geográfica protegida.

Os registos de rastreabilidade (Anexo II) são verificados obrigatoriamente pela Estrutura de Controlo indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação de Capão de Freamunde.

5. Descrição do método de obtenção

5.1 - Origem genética

Os pintos têm de pertencer às estirpes de crescimento lento referidas em 1.2. Os machos destas estirpes dão origem a capões de penugem colorida, sedosa, brilhante e penas muito compridas.

Os aviários de onde provêm os pintos terão de ter centros de incubação legalmente aprovados pela autoridade competente (actualmente a Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte), não sendo relevante a área geográfica de localização destes aviários.

Nos locais de venda ao público, cada lote de pintos fornecido aos criadores tem que estar identificado, pelo menos, com a seguinte documentação:

- Certificados de estirpes ou de cruzamento de estirpes;
- Data de nascimento;
- Identificação de reprodutores;
- Certificados de Serviços Oficiais de Veterinária.

5.2 - Criação

O número de pintos machos por ciclo produtivo numa exploração é, no mínimo, de 15 pintos, sendo metade direccionados à produção de *Capão de Freamunde*.

Apesar das normas de produção de capão limitarem a quantidade máxima de pintos em cada ciclo de produção numa exploração em 2500 é aconselhável não ultrapassar as 300 aves por ciclo de produção de *Capão de Freamunde* permitindo melhorias no controlo individual de capão por exploração.

Os pintos adquiridos em locais de venda ao público ou nascidos nas explorações permanecem até à 3ª semana de vida em local com iluminação artificial, a qual irá funcionar como fonte calorífica. Esta irá sendo retirada de forma gradual durante o dia até atingirem as 4 semanas de idade.

O modo de produção, a partir das cinco semanas tem que permitir o acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre, cobertos de vegetação e cuja saída para o exterior deve ser facilitada desde o amanhecer até ao anoitecer.

Para a criação de *Capão de Freamunde* a área total utilizada nas instalações, ou seja, parque livre descoberto e área coberta, por unidade de produção, não pode exceder os 1600m².

Nas capoeiras, só são permitidas densidades populacionais de:

- 34 pintos por m² até às 4 semanas de vida;

- 12 animais por m² até aos 81 dias de idade, desde que o peso vivo não ultrapasse os 25 kg;
- 6 animais por m² até ao final do ciclo de produção do *Capão de Freamunde.*

Após castração, os capões permaneceram até à comercialização ou abate isolados das restantes aves (pintos, frango/as, galos, perus, gansos).

Os locais ao ar livre têm que ter as seguintes características:

- Superfície mínima de cobertura vegetal: 2 m² por animal jovem ou 4 m² por capão;
- Densidade da erva: média a média-alta (altura entre 6 e 15 cm), homogénea na sua distribuição, não devendo existir mais de 30% da superfície total com uma densidade inferior à densidade média;
- Características da erva: gramíneas e infestantes (vegetação espontânea), são, constituída pelas variedades mais apropriadas para a alimentação dos capões, nomeadamente, *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* e *Plantago lanceolata L.*.

Cada lote de animais jovens e capões deve ter limitado a extensão do seu local, de modo a permitir a melhor organização durante as várias fases do ciclo de produção do *Capão de Freamunde*.

Em média, um lote de produção equivale a aproximadamente 30 animais da mesma espécie, raça e idade, com o mesmo estado sanitário e imunológico e criados no mesmo local ou recinto. Na mesma exploração avícola familiar podem existir um ou vários lotes de produção.

Durante o ciclo de produção de capão, ou seja, ao longo dos 10 a 11 meses de vida do animal, podem ser realizadas experiências de investigação científica no âmbito da produção e, no caso de se utilizar aves de estirpe diferente ou cruzamentos de estirpes distintos dos utilizados para a produção da especificação de *Capão de Freamunde,* todos os ensaios ou experimentações têm que ser autorizados pelo Agrupamento requerente e controlados pela Entidade Certificadora.

Em qualquer caso, a quantidade de animais em análise não pode ser superior a 10% dos animais por cada ciclo de produção para serem comercializados como *Capão de Freamunde.*

5.3 – Instalações

5.3.1 – Local de Criação

Para lotes de produção superiores a 300 capões, as instalações têm que ter, no mínimo, 50 m².

As unidades de produção têm que ter em conta os seguintes factores:

- a drenagem,
- os ventos dominantes,
- a proximidade de outras explorações que, pela sua natureza, possam pôr em risco a saúde animal e ou a saúde pública, devendo estar distante destas pelo menos 200m,
- a proximidade de vias rodoviárias devendo estar distante destas 60 m.

As instalações para a criação do *Capão de Freamunde* têm que obedecer aos seguintes requisitos:

- serem construídas segundo a orientação nascente - poente de modo que permitam e assegurem uma ventilação, temperatura, humidade e iluminação correctas;
- as paredes e pavimentos devem manter-se íntegros e lisos;
- ter janelas ou outras aberturas de arejamento guarnecidas com rede de malha estreita, à prova de pássaros;
- estar distanciadas 20 m. dos pontos e linhas de água de modo a protegerem a potabilidade da mesma;
- dispor de água potável em quantidade suficiente para o seu abastecimento.

Na criação de *Capão de Freamunde* têm que ser observadas as seguintes condições:

Cada instalação, é apenas povoada com aves da mesma origem, espécie, raça e idade, devendo a distância mínima entre locais de criação depender da idade dos pintos que se criam em cada lote de produção:

- entre lotes da mesma idade: 3 a 5 metros;

- entre lotes de idades diferentes, sempre que esta diferença seja maior a 4 semanas: 5 a 10 metros;
- entre lotes de idade diferente inferior a 4 semanas: 10 a 20 metros.

Os edifícios já construídos que se encontram na exploração podem ser utilizados para a produção de *Capão de Freamunde* sempre que se possam definir medidas correctivas para as instalações de forma a cumprir todas as características definidas nesta especificação.

Para a construção de novas instalações para a criação de *Capão de Freamunde* estas têm de obedecer às seguintes condições:

- os materiais de construção têm de permitir uma protecção adequada aos animais, tanto sanitária como climatérica (madeira, betão, rede metálica, chapa de zinco, etc. o chão quando em terra deve ser revestido de mato e folhas de forma a que, temporariamente, se possa extrair os estrumes, mantendo desta forma, melhores condições de sanidade);
- a orientação nascente - poente e o projecto do edifício devem favorecer a ventilação e iluminação do interior, de forma a permitir um ambiente saudável para os capões;
- dispor de filtro sanitário (antecâmara de desinfecção) para pessoal à entrada, em local de passagem obrigatória;
- provido de um pedilúvio ou tapete sanitário de material absorvente para desinfecção do calçado;
- a ventilação forçada não é permitida no sistema de produção de Capões de Freamunde.

No final de cada ciclo de produção, as instalações são limpas, desinfectadas, desinfestadas e desparasitadas, ficando o local desocupado durante, pelo menos, 14 dias.

Os bebedouros, comedouros e restantes utensílios da exploração também são limpos, desinfectados e desinfestados de preferência com substâncias biodegradáveis existentes no mercado.

5.3.2 – Local de Criação ao Ar Livre

Aconselha-se que as instalações tenham acesso directo à área com vegetação de modo cómodo para a saída dos animais.

As áreas de exterior disponível para os capões devem ter água e areia, assim como locais para o animal debicar.

Considera-se de interesse e deve-se procurar dispor de locais com vegetação (no caso de existir área disponível) que possibilitem o uso da rotação entre cada ciclo de produção, permitindo deste modo a regeneração da erva para o próximo ciclo de produção de *Capão de Freamunde*.

5.4 - Alimentação

O cereal mais abundante na alimentação é o milho, *Zea mays* L, em grão ou moído, não podendo ser inferior a 60% do total da sua alimentação.

As espécies vegetais utilizadas na alimentação do Capão de Freamunde, são provenientes da região, ou seja, constituem a base da alimentação dos capões, designadamente o milho e as variedades de gramíneas e infestantes *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* e *Plantago lanceolata* L.

A alimentação até atingirem os 2 meses de idade e/ou um peso vivo de 1 kg baseia-se essencialmente num "bolo" alimentar constituído por farinha de milho, couve-galega partida e arroz e/ou grão de milho que normalmente pertence à espécie varietal amarela.

A partir das cinco semanas há acesso contínuo dos animais, durante o dia, às pastagens ao ar livre, cobertas de vegetação.

Desde a castração até ao abate ou comercialização do animal vivo a administração da alimentação *ad libitum* dos capões tem que conter, pelo menos, 80% de milho amarelo ou branco, partido ou inteiro, sendo os restantes alimentos farinhas oriundas da panificação, couve-galega, vegetação espontânea e sementes de cereais.

Quando, a título supletivo e apenas por carência temporária de alimentos naturais, são utilizadas rações comerciais na alimentação estas têm que ser constituídas no mínimo por 80% de cereais. Em qualquer caso, as rações comerciais não ultrapassam os 20% da alimentação dos animais em todo o ciclo de vida.

Durante as 3 primeiras semanas de criação, a ração pode conter, entre outros, os seguintes aditivos:

- Vitamina A
- Vitamina D3

- Vitamina E (alfatocoferol)
- Coccidiostático: Narasina
- Antioxidante: ácido cítrico monohidratado + citrato de sódio dihidratado + BHT
- Conservante: ácido propiónico + sórbico + fosfórico + acético

Após as três semanas de idade, a alimentação através das rações comerciais pode conter, entre outros, os seguintes aditivos:

- Vitamina A
- Vitamina D3
- Vitamina E (alfatocoferol)
- Cobre
- Avilamicina
- Narasina/ Nicarbazina

Não é permitido a administração simultânea de vitamina D3 com a vitamina D2.

A ração alimentar tem de possuir na sua composição as seguintes matérias primas:

- Grãos de cereais
- Produtos e subprodutos de sementes de oleaginosas;
- Sementes de oleaginosas
- Óleos e gorduras e,
- Ácidos aminados (só administrados nas 3 primeiras semanas de idade).

O período de engorda destes animais tem no máximo uma duração de 7 meses, atingindo entre 5 a 6 Kg de peso vivo. Quando a alimentação é suplementada com rações comerciais os animais atingem entre 6 a 7 Kg de peso vivo durante o mesmo período.

Existe a interdição de uso de:

- butilhidroxitolueno (antioxidante);
- lenhosulfitos líquidos (agentes emulsionantes, estabilizantes, espessantes e gelificantes
- Factores de crescimento;
- Rações e/ou farinhas de milho provenientes de organismos geneticamente modificados.

Por outro lado, a ração não poderá conter mais de 45 miligramas de xantofilas por quilograma e a utilização de vitamina A não poderá ser superior a cinco mil UI por quilograma de ração.
A alimentação à base de ração comercial, se utilizada, tem de ser eliminada 5 dias antes do abate.

5.5 – Castração

Os animais são castrados entre os 3 a 4 meses de idade.

Pelo facto das estações do ano influenciarem o desenvolvimento dos testículos, a castração é efectuada no fim da Primavera ou no início do Verão, pois é quando estes estão mais desenvolvidos.

Os testículos são identificados pelo seu grande desenvolvimento e estão situados muito próximo dos rins. A sua forma é arredondada e de cor amarela.

Os animais, destinados a serem castrados fazem um jejum prévio de vinte e quatro horas, para que os intestinos não estejam repletos de fezes, o que iria dificultar a manobra exploratória na cavidade abdominal. A água não tem necessidade de ser retirada.

A castração é realizada normalmente, por mulheres, de forma tradicional, que na generalidade não são criadoras, mas que se dedicam à castração de aves há vários anos.

Estas efectuam a castração geralmente sentadas, procedendo do seguinte modo:
1.º Podem eventualmente amarrar as patas da ave.

2.º Este é colocado entre os joelhos da operadora, que exerce alguma pressão para que a ave não se consiga mover, de maneira que a região caudal fique mais elevada. Desinfectam as mãos antes de iniciar o trabalho.

3.º Depenam a ave na região que fica por cima do ânus (as que utilizam este acesso) ou por baixo do ânus.

4.º Desinfectam as zonas depenadas com solução iodada.

5.º É feita uma incisão transversal, na zona por cima do ânus, seccionando a pele e os músculos que actuam a nível da cauda, ou por baixo do ânus. O tamanho da incisão deve ser suficiente larga para que a executante possa introduzir os dedos, indicador e médio.

6.º Através do tacto são identificados os testículos (pela sua forma arredondada) os quais se encontram um de cada lado, imediatamente a seguir aos rins. Uma ligeira tracção é exercida sobre os testículos, soltando-os da zona onde estão inseridos. Deve haver muito cuidado, pois não se pode exercer demasiada pressão para que não se seccione a artéria que irriga os rins, facto que provocaria graves hemorragias. Efectuada a extracção dos testículos está executada a castração.

7.º Inicia-se a sutura da ferida englobando músculos e pele seccionados, com agulha e linha apropriada.

8.º Por fim com uma tesoura é efectuado o corte da crista e barbilhões.

9.º Os capões depois de serem castrados ficam isolados para facilitar uma maior vigilância dos mesmos.

Todas as operações descritas e, em particular, as de introdução dos dedos na cavidade abdominal, são feitas com o maior cuidado de higiene, com lavagem e desinfecção prévia das mãos. Igualmente os utensílios utilizados na sutura e corte são esterilizados.

É característico no capão a alteração de comportamentos, tais como, deixar de cacarejar, não ser agressivo para com os outros galos. No entanto, não assume comportamentos femininos, não se deixando "empoleirar".

Quando por dificuldade de localização ou pelo facto dos testículos estarem menos desenvolvidos e/ou pelo reduzido/a sensibilidade da executante apenas é extraído um testículo, a ave resultante é designado por rinchão.

Estas aves são activas sexualmente, cacarejam, galam as fêmeas e entram em lutas/disputas com os galos. As características organolépticas da carcaça são absolutamente diferentes do capão de Freamunde, pelo que são afastados do ciclo produtivo.

5.6 – MANEIO APÓS CASTRAÇÃO

Após castração os capões ficam isolados das restantes aves durante 3 a 5 dias em sistema de produção ao ar livre.

O regime alimentar após castração é bastante específico, tendo-se em conta o seguinte:

- não ser alimentado durante as primeiras 12 horas;
- entre as 12 e 72 horas após a castração do animal a alimentação tem de ser reduzida;
- após as 72 horas a administração alimentar será ad libitum, obtendo-se melhores resultados de recuperação pós-operatória;
- para facilidade de ingestão alimentar por parte dos capões a alimentação deve ser essencialmente à base de grãos de milho (*Zea mays* L) da espécie varietal amarela ou branca, partido e/ou inteiro; sementes de oleaginosas, verduras, restos de pão e farinhas oriundas da panificação.

É proibida na administração alimentar a utilização de anabolizantes ou outros produtos que interfiram no crescimento dos animais.

Pelo facto de se tratar de uma operação apenas efectuada por mulheres segundo o modelo tradicional considera-se de interesse que o número de aves capadas por cada pessoa em 24 horas seja, no mínimo, de 10 unidades e, no máximo, de 20 unidades.

5.7 – Profilaxia e Tratamentos

Todas as prescrições de profilaxia e de tratamentos têm que ser descritas, homologadas e controladas pelos Serviços Oficiais de Veterinária da zona de intervenção correspondente.

O médico veterinário responsável pelas explorações e acreditado pela autoridade veterinária competente, sob a responsabilidade desta, deve providenciar a aplicação das normas higio-sanitárias nos estabelecimentos /explorações avícolas.

As intervenções terapêuticas estão limitadas só a situações estritamente necessárias para a boa manutenção do estado sanitário dos capões.

São recomendados os seguintes tratamentos preventivos:

- Vacina contra a doença de Newcastle (1º dia)
- Vacina contra a doença do Gumboro (2º dia)
- Vacina contra a doença do Gumboro (reforço – 17º dia)
- 4ª a 5ª semana – desparasitar com sais de piperazina

Podem ser feitas vacinas contra a bronquite aviária.

No caso de doença, todos os tratamentos são realizados sob controlo veterinário e descritos em pormenor na ficha de controlo em anexo III.

As doenças mais evidentes relacionam-se com o aparelho locomotor (cocheiras), respiratório (bronquite infecciosa) e digestivo (diarreias).

As doenças que podem eventualmente surgir nos capões são as peritonites provocadas por descuido na técnica operatória e/ou hemorragias interiores caso o modo de castrar seja mal efectuado.

Os criadores não podem, por iniciativa própria ministrar de modo sistemático ou não alimentos medicamentosos, com excepção dos medicamentos anti-parasitários.

Não se devem realizar tratamentos durante os últimos dez dias de vida dos capões, quer sejam comercializados vivos ou para abate. Se for estritamente necessário, deve ser comunicado imediatamente ao Organismo de Controlo que, depois do tratamento, efectua um controlo suplementar e verifica se o lote de produção está apto ou não para poder usar a IG Freamunde.

5.8 – Regras de abate e de acondicionamento

O Capão de Freamunde para ser comercializado morto deve ser transportado da exploração até à unidade de abate (aprovada pela autoridade competente). As condições de recolha, transporte e espera devem ocasionar o mínimo de agressões aos animais. O tempo entre o transporte desde a exploração até ao local de abate não pode ser superior a duas horas de forma a evitar "stress" nos animais. Especialmente em trajectos longos ou em condições climatéricas adversas, deve-se proporcionar comodidade de transporte aos animais.

O abate é realizado entre os 10 e os 11 meses de idade, já que com idades superiores a carne perde qualidade.

A zona de espera/recepção da unidade de abate deve estar limpa.

Na unidade de abate existe uma perfeita separação entre os capões controlados e inscritos na base de dados correspondente e quaisquer outros animais.

Os capões de Freamunde são abatidos em série durante um período contínuo e preferencialmente no mesmo dia.

O abate dos animais deverá ocorrer rapidamente de acordo com a técnica adequada, sendo o tempo de sangramento mínimo de aproximadamente 90 segundos, a temperatura óptima de 49º C e 52º C em 2 a 3 minutos durante o processo de abate.

A calendarização do abate tem que ser realizada atempadamente de forma a que garanta a realização de controlos. Deve ainda, o serviço de inspecção veterinária correspondente realizar o controlo sanitário das aves antes e depois do abate (inspecção "ante-mortem" e inspecção "post-mortem").

A câmara de refrigeração reservada à conservação e acondicionamento da carcaça deve manter uma temperatura entre os 0º e os 4ºC.

As operações de acondicionamento realizam-se no local de abate, numa sala destinada à dita operação. Na mesma, a temperatura será inferior a 4ºC.

A carne fresca embalada a vácuo ou em atmosfera controlada é acondicionada a 4º C em unidades individuais, podendo ser apresentada comercialmente em cuvette ou em caixa de

plástico própria para contacto com este género alimentício, tendo como invólucro película de "filme" apropriado.

A cadeia de refrigeração manter-se-á de forma contínua ao longo de todo o processo de acondicionamento, manipulação, transporte e comercialização, tal como estabelecido na legislação em vigor.

A congelação de carcaças só é efectuada quando destinada à exportação. A congelação é efectuada imediatamente após a operação de abate e limpeza da carcaça, em túnel de congelação, devendo o armazenamento da carcaça congelada ser mantida a – 12ºC.

6. Elementos que justificam a relação com o meio social e geográfico

6.1 – Caracterização Demográfica

No Vale do Sousa, a população residente no agrupamento dos cinco municípios (Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel), apurada pelo recenseamento de 2001 é de 272 982 habitantes, o que, implica uma densidade demográfica média de 418,18 habitantes por Km².

O povoamento característico desta zona é disperso, numa simbiose rural/urbana que cruza vários mundos completamente opostos, mas complementares. Nas zonas rurais deste território constata-se a perda de população, desviada para os núcleos populacionais urbanos da região.

A estrutura etária da população em 2001 contrariamente a recenseamentos anteriores demonstra uma tendência relativa para o envelhecimento da população do Vale do Sousa, sendo o Concelho de Paços de Ferreira o que possui menor índice de envelhecimento.

6.2 – Caracterização Geográfica

Trata-se, em termos geográficos, do vale do Rio Sousa, que nasce no município mais setentrional, Felgueiras, e cuja bacia hidrográfica se estende de Norte para Sul, incorporando

até à foz, no Rio Douro, os restantes municípios por esta ordem: Felgueiras, Lousada, Paredes e Penafiel.

As cabeceiras de linhas de água que constituem a periferia do concelho de Paços de Ferreira, definem-no como uma bacia de acompanhamento, drenado no interior para formar o caudal do rio Ferreira. A bacia hidrográfica deste rio, além do seu curso propriamente dito, é constituída, dentro da área territorial de origem do produto *Capão de Freamunde* pelos afluentes Carvalhosa, Eiriz e Taio, sendo as bacias dos dois primeiros, particularmente a do Carvalhosa, maiores e com maior capacidade de drenagem que a do Ferreira, quando considerado este para montante das respectivas inserções.

As suas águas são normalmente utilizadas para rega, devendo referir-se, neste contexto: o regadio de Baileta, na Freguesia de Sanfins, na bacia do rio Eiriz; o da Presa de Alvarinhos, na Freguesia de Figueiró, na bacia do rio Carvalhosa; e o da Igreja, na Freguesia de Freamunde, com levada a partir do rio Ferreira.

O relevo da zona de produção do *Capão de Freamunde* caracteriza-se como sendo pouco acentuado e localizado entre as cotas de 150 e 600 m de altitude. Os vales surgem rodeados de encostas de declive suave, confrontados com as terras altas declivosas. Na sua generalidade o solo da Região é de origem granítica de horizonte A ou Ap franco ou franco-arenoso permitindo as actividades de regadio ou sequeiro, vitícolas em bordadura ou estreme e pastorícias. O horizonte B apresenta textura franco-arenoso por vezes franca – limoso com algum material grosseiro.

Sob o ponto de vista climatérico o clima apresenta nítida influência Atlântica que se prolonga para o interior através dos vales dos rios. Caracteriza-se como sendo uma zona temperada húmida, onde as chuvas são abundantes (> 1000 mm), de período seco estival nulo ou curto.

A temperatura média mensal do ar é de aproximadamente 15°C, os valores extremos da temperatura oscilam sensivelmente entre os 12°C e 18°C.

6.3 – Recursos Agrícolas

A estrutura minifundiária associada tanto à crescente pressão urbana, evidenciada especialmente nos últimos 20 anos, como à concorrência da indústria local, têm vindo a moldar o tipo de exploração agrícola fundamentalmente familiar e de actividade a tempo parcial.

O sistema de agricultura a tempo parcial não deverá ser subestimado pois, devido à sua flexibilidade, permite ao agregado familiar uma certa estabilidade económica, quer pela venda de produtos, quer pelo seu consumo directo.

A produção agrícola nesta zona assume uma pluriactividade própria da sua estrutura fundiária, na qual se destacam o sector leiteiro, vitícola e florestal.

A floresta do Vale do Sousa é constituída pelo povoamento de *Pinus pinaster*, seguindo-se-lhe o povoamento misto desta espécie com *Eucalyptus globulus*.

Os recursos agrícolas e florestais da zona de intervenção do Capão de Freamunde são descritos na seguinte tabela:

		Localidades		
		Paços de Ferreira	Lousada	Paredes
Recursos	Agricultura	2.8 ha/ ‰ha	4.3 ha/ ‰ha	4.8 ha/ ‰ha
	Floresta	2.9 ha/ ‰ha	4.1 ha/ ‰ha	7.1 ha/ ‰ha
	Agua	0 ha/ ‰ha	0 ha/ ‰ha	0 ha/ ‰ha
	Inculto	0.6 ha/ ‰ha	0.8 ha/ ‰ha	2.1 ha/ ‰ha
	Improdutivo	0 ha/ ‰ha	0 ha/ ‰ha	0.1 ha/ ‰ha
	Insocial	1 ha/ ‰ha	0.9 ha/ ‰ha	1.5 ha/ ‰ha

Fonte: Os resultados apresentados, referem-se a um estudo efectuado em 2002 pelo Departamento de Planeamento e Estatística da Direcção Geral de Florestas.

6.4 – Origem histórica

O capão é o ex-libris da populosa e desenvolvida freguesia de Freamunde, situada no concelho de Paços de Ferreira, no distrito do Porto. Nesta freguesia e zona envolvente, vigora desde longa data o costume de castrar o galo ainda jovem para o tornar mais anafado e macio. O acto de capar remonta aos tempos dos Romanos. Uma das razões apontadas a que se deve a origem deste acto foi a publicação em 162 a.C. de uma lei que proibia o consumo de carne de galinha com o intuito de economizar cereais em grão. Mas os criadores de aves, fazendo uso da capacidade de improvisação, descobriram que castrando as aves, elas rapidamente duplicavam de peso, diminuindo, assim, o consumo de cereais no mesmo período de tempo.

Outra das razões, num misto de lenda e história, deve-se ao Cônsul Romano Caio Cânio que, tendo insónias por causa do cantar madrugador dos galos, conseguiu fazer aprovar no Senado romano uma lei proibitiva que impedia a existência de aves na urbe romana.

Os apreciadores da sua carne conseguiram, sem infringir a lei, manter a existência dos bichos, capando-os, o que os tornava abúlicos e passivos, deixando o cantar altivo.

O "voto" de castidade concedia ao animal um ar triste e envergonhado, mas tornava-o gordo, opulento, dotado de uma carne tenra e das mais saborosas de todas as aves.

A proximidade do Castro dos Mortórios e do grande povoado de Citânia de Sanfins terão tido papel preponderante na criação de capões até aos dias de hoje. Com a romanização de todo o território de Noroeste Peninsular e com a criação dos pequenos aglomerados populacionais sobre a jurisdição Romana, é natural que tradições de criação de galináceos e de entre eles o capão, passasse a ser prática e saber fazer, transmitido de geração em geração.

O território foi durante séculos possuidor de uma economia agrária onde o Mosteiro de Ferreira (séc. XII) com papel importante na agricultura do território concelhio e na sua proximidade a Freamunde, fomentou o desenvolvimento da troca e pagamento de dízimas através de géneros.

O capão seria um dos produtos principais nessas trocas e pagamentos.

Durante a Idade Média (séc. V - XV) o capão era utilizado como pagamento de impostos aos Senhores feudais e ao Clero, sendo bastante valorizado por estes.

Aquando das Inquisições de Afonso III (1258) Freamunde era já uma paróquia tendo como patrono S. Salvador. Nessa altura é citada como integrada no Couto de Ferreira. Como tal, nem mordomo nem Rei tinham aqui autoridade. O Mosteiro de Ferreira e algumas famílias de proprietários importantes (ricos-homens) como D. Urraca Fernandes tinham aqui os seus casais, daí o recebimento de rendas através de géneros.

Além de diversos documentos atestarem a existência da feira dos capões em Freamunde desde o século XV, foi a constituição da Confraria de S.to António, que foi fundamental para o desenvolvimento da Freguesia.

O Papa Urbano VIII concedeu-lhe letras de indulgência e privilégio (Bula de confirmação de Confraria de Santo António datada de 9 de Julho de 1609) com que a confraria não cessou de crescer. Os seus terrenos foram disputados com os representantes da Coroa até que a institucionalização oficial da feira só se fez por provisão do Rei D. João V em 3 de Outubro de 1719,...,esta feira foi instituída por El Rei D. João V *"rezestada na chancellaria Mor da Corte e Reino no livro dos offícios e Merces afolhas quarenta e oito, (em) Lisboa Occedental (a) dois de Novembro demil sete centos e dezanove"*[1].

No dia da Festa a S.to António e em terrenos da confraria realizava-se a feira dos capões na vila de Freamunde.

Ainda agora, em pleno século XXI, e sempre a 13 de Dezembro de cada ano, realiza-se em Freamunde a feira vulgarmente conhecida como *"Feira dos Capões"*, única no país.

A esta feira afluem milhares de forasteiros que, devido à devoção a S.ta Luzia padroeira/advogada das doenças dos olhos, cuja imagem se encontra na capela de S.to

[1] - registada na chancelaria Mor da Corte e Reino no livro dos ofícios e Mercês na folha 48; em Lisboa Ocidental a 2 de Novembro de 1719

António, nesse dia a veneram e que aproveitam a devoção para encher por completo esta feira e tentam comprar o animal eunuco para honrar as ceias natalícias.

D. Francisco Manuel de Melo e Gil Vicente, historiadores e cronistas da Idade Média referem-se ao capão como iguaria requintada que ia à mesa do rei. Sabe-se que o hábito de capar galos e de os comercializar é muito antigo e, desde a Idade Média, era praticado na freguesia denominada na época de "Salvadori de Friamunde da honrra de Sobrosa Concelho de Aguiar de Souza Comarca do Porto..."[2] actualmente freguesia de Penafiel[3].

É provável que noutras regiões portuguesas tenha existido o hábito de capar o galo jovem, mas a tradição de criação e comercialização pública ficou ligada e adstrita a esta zona geográfica do Vale do Sousa, na qual a Freguesia de Freamunde se assume como principal nicho de produção.

Na feira anual de 13 de Dezembro, que se realiza em Freamunde, a procura é de tal maneira elevada que há quem ofereça, e se atreva a vender por capão, o "rinchão", que mais não é que um galo de crista e barbilhões cortados no qual a castração não foi executada ou um galo que foi mal castrado.

Defender a autenticidade do capão, tal como ele se apresenta, como um produto ancestral, fruto do saber fazer popular que existe nesta zona, passa pela Qualificação do seu nome e respectiva protecção jurídica.

6.5 – Relação

A relação entre o produto e a área geográfica de criação do *Capão de Freamunde* provém quer de condicionalismos edafo-climáticos quer humanos. As condições de clima ameno são as melhores para a obtenção de um desenvolvimento óptimo dos animais já que proporcionam:

[2] - Freguesia do Salvador de Freamunde da Honrra de Sobrosa (terra privilegiada e imune por pertencer ao Couto de Sobrosa), Concelho de Aguiar de Sousa (pertenceu sempre ao antigo e grande julgado de Aguiar de Sousa, constituído pela terra de Aguiar, os Coutos de Cête e de Ferreira – compreendia não só a freguesia de S.Pedro de Ferreira, mas toda a região onde estavam incluídas a maior parte das freguesias do actual Concelho, como Freamunde), Comarca do Porto (circunscrição territorial com jurisdição no distrito).

[3] - A 6 de Novembro de 1836 data em que foi criado o Concelho de Paços de Ferreira na Comarca de Penafiel com 2417 fogos, em consequência da reforma administrativa que acabou com os pequenos concelhos e dividiu as freguesias dos grandes para melhor comodidade.

- por um lado, a existência de variedades de gramíneas e infestantes (vegetação espontânea), mais apropriadas para a alimentação dos capões, nomeadamente, *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* e *Plantago lanceolata L.,*
- por outro lado, o maneio de carácter tradicional e com raízes seculares, utilizado na criação dos capões, tal como o acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre cobertos de vegetação espontânea, o maneio após castração em que os capões ficam isolados das restantes aves e a particularidade de nas explorações cada instalação ser povoada com aves da mesma origem, espécie, raça e idade garante aos animais uma vida equilibrada, em ambiente natural de ar livre, com baixo encabeçamento e sem stress.

O conjunto destas condições é decisivo para as características diferenciadas apresentadas pela Carne do Capão de Freamunde seja ao nível sensorial (carne tenra, suculenta e gomosa, sem odores ou sabores estranhos) mas também para o seu perfil "químico" diferenciado que apresenta uma proporção de ácidos gordos monoinsaturados significativamente mais elevada do que outras aves, bem como para o perfil lipídico equilibrado e para o teor significativamente mais elevado de ácido oleico.

Os condicionalismos humanos advêm do "status" ligado à tradição cultural e gastronómica de criação do capão em Freamunde. Estas aves (ou "criação") é referida pelos locais e forasteiros como deliciosa iguaria usual nos banquetes mais concorridos desde os tempos dos Romanos.

A reputação do capão de Freamunde é tal que chega a substituir o peru na ceia Natalícia.

7. Estrutura de Controlo

A Estrutura de Controlo indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação do Capão de Freamunde com qualificação IGP é a SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.

O plano de controlo de "Capão de Freamunde" apresenta-se referenciado em documento separado, não integrando este Caderno de Especificações.

O modelo de marca de certificação, contendo:

- o nome do OPC;
- o nome do produto;

- um nº de série que permite rastrear o produto até à origem.

O modelo de marca de cerificação encontra-se em anexo IV.

8 - Rotulagem

8.1. Elementos específicos

Para além do cumprimento de todos os requisitos legais (menções em anexo V), de acordo com a forma particular de comercialização, da rotulagem de Capão de Freamunde constam os seguintes elementos:

8.1.1 – Capão de Freamunde vivo

Para comercialização do *Capão de Freamunde* vivo, a Indicação Geográfica e o nº de controlo apresentam-se numa *anilha* colocada na pata do animal. A anilha aplicada no capão permanece no animal durante todo o seu ciclo de vida permitindo através do número o acesso a toda a informação sobre a rastreabilidade do animal.

A anilha contém as seguintes menções:

- "Capão de Freamunde" IG(P)
- Número Identificativo de rastreabilidade e controlo

O número identificativo corresponde à ficha de rastreabilidade do animal onde são mencionadas as particularidades do criador e de produção desde a origem até ao destino do capão.

Considerando a reduzida dimensão da anilha colocada na pata do animal e à impossibilidade de serem referenciados os dados do criador e outros, ao comprador é entregue um "certificado" contendo as seguintes menções:

- "Capão de Freamunde" IGP
- Origem
- Idade
- Peso aprox.

- Nº de identificação
- Nome e morada do criador
- Logotipo específico do Capão de Freamunde (em anexo VI)
- Logotipo do OPC
- Logotipo comunitário (só após decisão comunitária)

A Associação de Criadores de Capão de Freamunde ou elemento a quem esta delegue poderes para o efeito, informará o Organismo de Controlo e Certificação sobre a calendarização de venda dos animais vivos dos criadores associados de forma a garantir a presença deste organismo na fase de pré-comercialização.

Os tipos de apresentação e rotulagem aprovados para comercialização do capão vivo (anexo VII) são de uso obrigatório para todos os Capões de Freamunde comercializados desta forma.

A Associação de Criadores de Capão de Freamunde manterá um registo das entradas e saídas dos capões vivos destinados à comercialização em vivo.

8.1.2 – Capão de Freamunde em carcaça

Cada carcaça, devidamente acondicionada, é identificada por:

- identificador em pvc, colocado directamente na carcaça, antes do acondicionamento, contendo a menção "Capão de Freamunde" IG(P) e o respectivo logotipo;
- rótulo autocolante, colocado no exterior do material de acondicionamento, com as seguintes menções:

  - "Capão de Freamunde" IG(P)
  - Origem
  - Idade
  - Nº de identificação
  - Nome e morada do criador
  - Logotipo específico do Capão de Freamunde

- Logotipo do OPC
- Logotipo comunitário (só após decisão comunitária)

O tipo de apresentação e rotulagem aprovado para comercialização do capão em carcaça e vivo (anexo VII) são de uso obrigatório para todos os Capões de Freamunde comercializados desta forma.

Deve-se indicar no rótulo de cada *Capão de Freamunde* a data limite de consumo, que é de oito dias depois do abate, excluindo o dia que este se realiza.

8.1.3 – Capão de Freamunde, em carcaça congelada

Todas as regras aplicáveis à carcaça em fresco são respeitadas, sendo ainda aposta, de forma bem visível a palavra "congelado".

A data limite de consumo é de 12 meses após a data de congelação.

8.2 – Regras gerais

A denominação de venda "Capão de Freamunde IG(P)" não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

O nome e morada do criador não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pela comercialização do "Capão de Freamunde".

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizado "Capão de Freamunde", mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logotipo comunitário, desde que o Capão de Freamunde, certificado como tal:

- constitua a componente exclusiva de carne de aves no produto final, e
- constitua a componente maioritária (mais de 50%) na categoria "carnes", e

- os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor.

O mesmo Agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm que ser controlados pelo OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

8.3 – Promoção

A Associação de Criadores recomenda que a comercialização do Capão de Freamunde (vivo ou abatido) seja acompanhada de uma folheto divulgando a receita gastronómica "Capão à Freamunde", em anexo VIII.

Esta receita deve ser motivo de grande publicidade em restaurantes da Região e zonas limítrofes.

A Associação recomenda, ainda, que a comercialização de Capão de Freamunde, em carcaça, nas grandes superfícies, "boutiques", postos de venda de produtos locais e talhos seja também acompanhada de material de divulgação que contenha indicações similares às usadas na rotulagem, designadamente o logótipo e a própria denominação de venda.

ANEXOS

Anexo I

Fichas de registo e controlo de lotes e de registo de venda

(modelos)

Registos

Nascimento / origem do efectivo:

Contém o nº, estirpe e data de nascimento de todos os pintos nascidos e/ou comprados. Deve ser enviado uma cópia à entidade requerente da especificação "Capão de Freamunde" uma lista de nascimentos de pintos (quando não comprados). Contém a identificação, data de nascimento, nº e sexo dos pintos, bem como uma referência à sobrevivência destes.
Todos os criadores devem enviar, no máximo, trimestralmente à entidade requerente da especificação "Capão de Freamunde" uma lista dos nascimentos.

No caso de serem pintos comprados, contém a identificação, data de nascimento, nº e sexo dos pintos, bem como uma referência à sobrevivência destes.
Todos os criadores devem enviar, no máximo, trimestralmente à entidade requerente da especificação "Capão de Freamunde" uma lista dos pintos comprados pelos criadores.

Evolução do efectivo

Inclui os registos de todas as transacções (compras e vendas), mortes e auto - consumo. Deve ser enviada uma cópia da ficha de registo e controlo de lotes para a entidade requerente da especificação "Capão de Freamunde", com uma periodicidade máxima semestral.

Na ficha de registo e controlo de lotes os criadores de *Capão de Freamunde* devem incluir os seguintes dados:

- Registo da programação alimentar;
- Registo de programação profilaxia e de tratamentos animal;
- Registo de controlo realizados pelos serviços veterinários;
- Registo de abate e acondicionamento caso seja comercializado morto;

Deve, também, ser enviado uma cópia do registo de venda para a Associação de Criadores de Capão com uma periodicidade máxima semestral de forma a permitir a constante actualização dos registos de entradas e saídas dos capões destinados à comercialização.

Programa de Profilaxia e de Tratamento
(Ficha de controlo do Criador)

Nº de animal / Lote	**Doença / Desparazitação**	**Tratamento e data**	**Observações**
	/	/	
	/	/	
	/	/	
Nº de animal / Lote	**Doença / Desparasitação**	**Tratamento e data**	**Observações**
	/	/	
	/	/	
	/	/	

Comercialização "*Capão de Freamunde*"

(vivo)

Data de entrega / lotes vendidos[4]

Ide. Lote	Quant/ Lote	Ide. Capão	Data venda	Idade	Peso vivo	Local de Venda	€

Venda Directa ao Consumidor

Ide capão	Data	Comprador	Morada

[4] - Um lote de produção equivale a aproximadamente 30 animais da mesma espécie, raça e idade (intervalo de idade), com o mesmo estatuto sanitário e criados no mesmo local ou recinto. Na mesma exploração avícola familiar pode existir um ou vários lotes de produção.

Venda em Postos de Venda

Ide. Lote	Quant/ Lote	Ide. Capão	Posto de Venda / Morada	Data venda	Peso Vivo

Comercialização "*Capão de Freamunde*"

(abate)

Data de entrega / lotes vendidos[5]

Ide. Lote	Quant/ Lote	Ide. Capão	Data abate	Idade	Peso	Destino de Venda	€

[5] - Um lote de produção equivale a aproximadamente 30 animais da mesma espécie, raça e idade (intervalo de idade), com o mesmo estatuto sanitário e criados no mesmo local ou recinto. Na mesma exploração avícola familiar pode existir um ou vários lotes de produção.

ANEXO II

Ficha de rastreabilidade

(modelo)

Ficha de Rastreabilidade do Capão

Identificação do Capão	
Identificação do Lote	

(nº de associado (4) / n.º de lote (3) / ano (2))

Criador

Nome					
N.º de associado		NIF			
Morada		Código Postal			
Lugar		Freguesia		Concelho	
Telefone		Telemóvel			

Localização da Exploração

Lugar		Freguesia	Concelho

Caracterização do Capão

Origem	Data de Nasc.	Estirpe	Data de Castração	Operador	Observações

Data de Identificação:	Técnico:	Veterinário:

Venda

Forma		Data	Peso	Comprador		Local
Vivo	Morto			Cons. Final	Intermed.	

Data:	Técnico:	Veterinário:

Ficha de Registo e Controlo de Lotes

Identificação do Lote	

(nº de associado (4) / n.º de lote (3) / ano (2))

Criador

Nome						
N.º de associado			NIF			
Morada			Código Postal			
Lugar		Freguesia		Concelho		
Telefone			Telemóvel			

Localização da Exploração

Lugar		Freguesia		Concelho	

Lote (indicar quantidades)

Origem		Data de Nascimento		Estirpe dos capões				Frangas
Comprado	Caseiro	Comprado	Caseiro					

Vacinas / Tratamentos (indicar as datas)

Newcastle								
Gumboro								
Reforço Gumboro								
Sais de Piperazina								
Bronquite								

Castração

Data	Quantidade	Operador	Vingados	Mortos

Alimentação

Mês	Constituição	Origem	Quant. / dia	Observações
1º				
2º				
3º				
4º				

5º				
6º				
7º				
8º				

9º				
10º				
11º				

ANEXO III

Ficha de tratamentos (modelo)

Tratamentos realizados por animal e duração dos mesmos:

Controlos realizados pelos serviços veterinários / Observações

Nome do produtor:
Nº de Associado:
Morada:
Telefone:

Localização da Exploração:

Identificação do Lote:
Identificação do Capão:

Data: / /

Vacinas	**Datas**	**Datas**	**Observações**
Newcastle			
Gumboro			
Gumboro (reforço)			
Bronquite aviária			

Outras Observações:

Veterinário

ANEXO IV

Modelo de marca de certificação

Anexo V

Menções obrigatórias ao abrigo da lei geral

Colocação no mercado de carne fresca

Na etiqueta destinada à designação das indicações relativas à rotulagem do produto consideradas obrigatórias pela lei geral[6] constam as seguintes menções:

- Categoria: A ou B
- Apresentação: "eviscerado com miudezas"
- A menção: "consumir preferencialmente antes de....(dia e mês)"
- A menção: "manter entre 0ºC e 4ºC"
- Quantidade líquida: peso líquido escorrido (Kg.) de produto por embalagem
- Embalado por: Nome e contacto

A denominação de venda "Capão de Freamunde" obrigatória uma vez referenciada na etiqueta especial do produto não será considerada na etiqueta destinada à designação das menções genéricas de rotulagem.

[6] Actualmente o Decreto – Lei nº 560 / 99 de 18 de Dezembro de 1999, relativo à aproximação das legislações dos Estados Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Março de 2000, relativo à aproximação das legislações dos Estados- Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

Anexo VI

Logotipo do Capão de Freamunde

CAPÃO DE FREAMUNDE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (PROTEGIDA)

Anexo VII

Apresentação e rotulagem para comercialização do capão em carcaça e vivo (modelo A e modelo B)

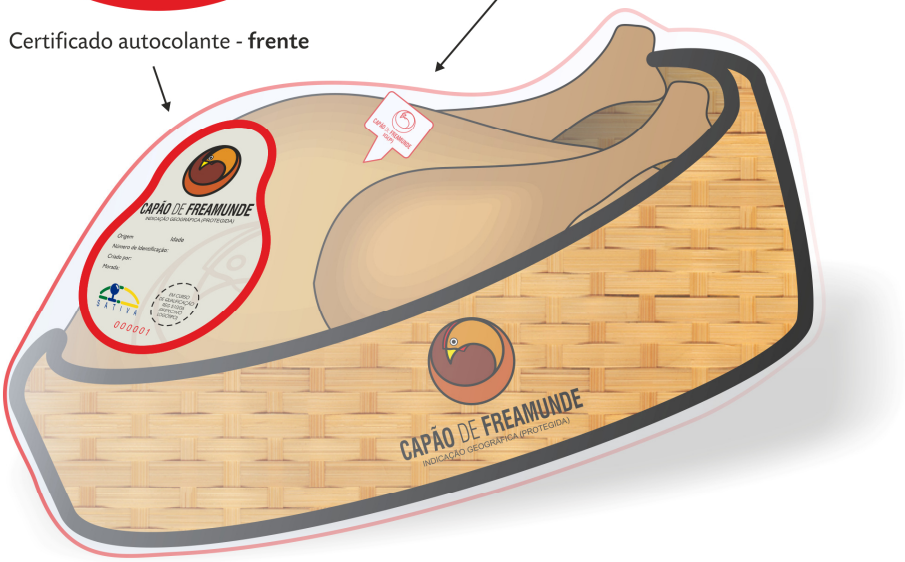
ANEXO A

IDENTIFICAÇÃO **CAPÃO - CARNE FRESCA**

Exemplificação do **certificado autocolante** que deve estar colocado no exterior da embalagem momento da comercialização da carne fresca (devidamente preenchido)

Exemplificação da **etiqueta em pvc** que deve ser colocada directamente na carcaça antes do embalamento

Certificado autocolante - **frente**



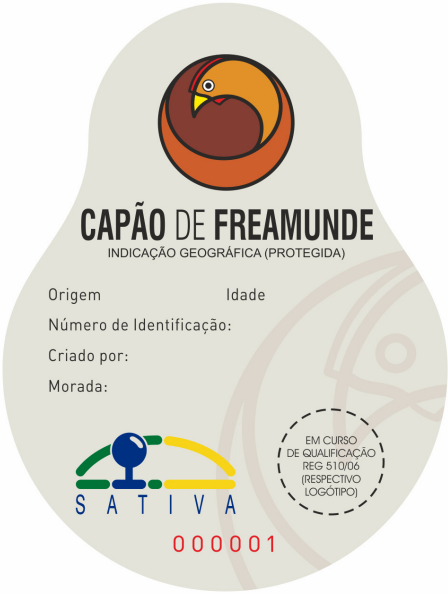
Ricardo Alves 2007

ANEXO B

IDENTIFICAÇÃO **CAPÃO VIVO**

Exemplificação do **certificado** que deve acompanhar
o capão no momento da comercialização (devidamente preenchido)

Certificado - **verso**



Certificado - **frente**

Exemplificação da **anilha**
que deve acompanhar sempre o capão
(devidamente preenchida)

Ricardo Alves 2007

Anexo VIII

Receita de "Capão à Freamunde" (Capão de Freamunde assado)

Receita

Capão de Freamunde

Embriaga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto e passada meia hora, mata-se depena-se, abre-se e lava-se. Depois de estar em água fria com rodelas de limão, cerca de uma hora, põe-se a escorrer e mergulha-se em "vinha de alhos" (molho de vinho branco, algumas colheres de azeite, sal e pimenta, e vários dentes de alho esmagados).

Deve ficar neste molho, de véspera, e proceder-se a diversas viragens, esfregando o capão.

No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodelas. Quando a cebola está estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e sal q.b.. Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este novo molho e recheia-se com "farófia" e um picado feito com os "miúdos" do capão e bocadinhos de salpicão e presunto.

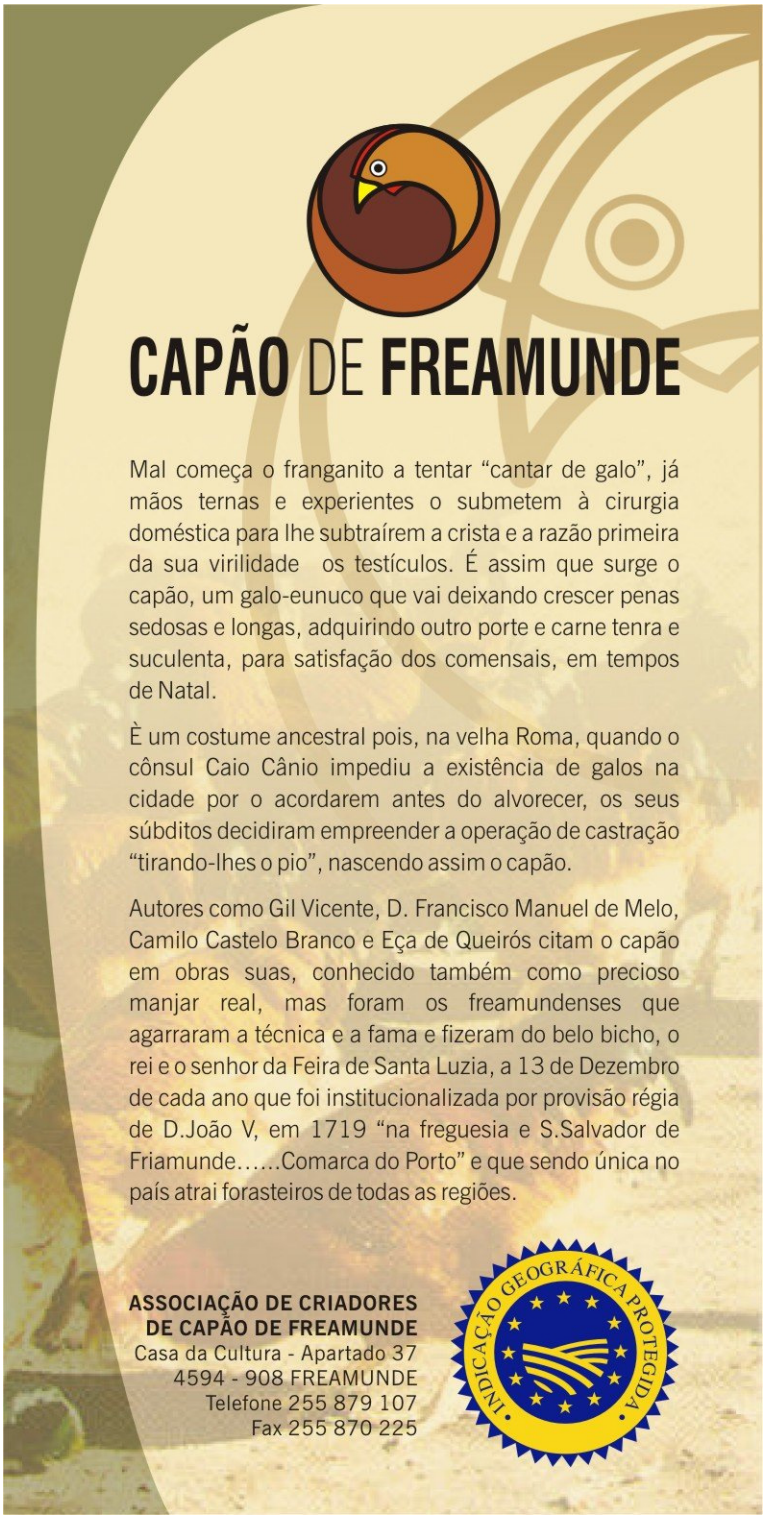
Coloca-se na assadeira, de preferência uma pingadeira de barro, e leva-se ao forno a assar lentamente, picando-se com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da assadeira. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele que deve ficar estaladiça e loura.

Anexo IX

Mapa da área geográfica de produção

Anexo X

Modelo de futuro folheto promocional



CAPÃO DE FREAMUNDE

Mal começa o franganito a tentar "cantar de galo", já mãos ternas e experientes o submetem à cirurgia doméstica para lhe subtraírem a crista e a razão primeira da sua virilidade os testículos. É assim que surge o capão, um galo-eunuco que vai deixando crescer penas sedosas e longas, adquirindo outro porte e carne tenra e suculenta, para satisfação dos comensais, em tempos de Natal.

È um costume ancestral pois, na velha Roma, quando o cônsul Caio Cânio impediu a existência de galos na cidade por o acordarem antes do alvorecer, os seus súbditos decidiram empreender a operação de castração "tirando-lhes o pio", nascendo assim o capão.

Autores como Gil Vicente, D. Francisco Manuel de Melo, Camilo Castelo Branco e Eça de Queirós citam o capão em obras suas, conhecido também como precioso manjar real, mas foram os freamundenses que agarraram a técnica e a fama e fizeram do belo bicho, o rei e o senhor da Feira de Santa Luzia, a 13 de Dezembro de cada ano que foi institucionalizada por provisão régia de D.João V, em 1719 "na freguesia e S.Salvador de Friamunde……Comarca do Porto" e que sendo única no país atrai forasteiros de todas as regiões.

ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES
DE CAPÃO DE FREAMUNDE
Casa da Cultura - Apartado 37
4594 - 908 FREAMUNDE
Telefone 255 879 107
Fax 255 870 225

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA