



C/2025/1478

27.2.2025

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2025/1478)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

«Carne Mirandesa»

N.º UE: PDO-PT-0241-AM03 - 29 de novembro de 2024

DOP (X) IGP ()

1. **Nome do produto**

«Carne Mirandesa»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Portugal

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Todas as alterações propostas são alterações normalizadas, por não serem alterações da União - artigo 24º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143 e artigos 6º e 6º-B do Regulamento (UE) n.º 664/2014, de 18 de dezembro de 2013.

1. **Denominação**

Corrigiu-se a expressão «Carne Bovina Mirandesa» por «Carne Mirandesa», denominação esta que corresponde à denominação correta e também a do registo inicial.

A alteração afeta o documento único.

2. **Descrição**

1. Retira-se a refrigeração, porque se pretende incluir também a congelação. Foram feitas análises sensoriais por provedores habilitados e no âmbito dos Concursos Nacionais de Carnes Tradicionais Portuguesas e não foram detetadas diferenças sensoriais nas peças congeladas em relação às peças apenas refrigeradas, sempre que a congelação e a descongelação das peças foi feita de forma tecnicamente correta.

2. Na descrição a apresentação comercial passa para um ponto próprio da descrição do produto.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

3. Esta alteração ao Caderno de Especificações justifica-se ainda pela necessidade de especificar outras classes etárias compatíveis com a legislação (vitelão, vitela, touro), bem como definir tempos mínimos de maturação de modo a assegurar um controlo mais adequado do processamento das carcaças. Revê-se também a classificação das carcaças de acordo com a regulamentação em vigor, de modo a facilitar o respetivo controlo.

4. Acrescenta-se a mamona, a Vaca e o touro pela necessidade de resposta ao mercado, pela dimensão das explorações, as quais têm uma correlação forte com o produto que apresentam. O objetivo é distinguir o produto no mercado e valorizar a produção o mais especificamente possível, e neste contexto, explorações com poucas vacas produzem exclusivamente vitela mamona, explorações de maior dimensão não conseguem produzir o mesmo produto, daí a separação e a criação de um novo produto (mamona). No que concerne à Vaca e Touro existe uma procura por este tipo de produto no mercado e temos necessidade de o diferenciar para deste modo o valorizar e destacar, situação não permitida no contexto atual.

5. Aumenta-se a idade dos vitelos e dos novilhos porque, por uma questão de competitividade e sustentabilidade, as explorações têm que aumentar o seu encabeçamento, situação que implica uma gestão do manejo alimentar cuidada e sobretudo planeada. Todavia, as alterações climáticas têm criado constrangimentos e restrições alimentares, o que implica que os animais tenham que estar mais tempo nas explorações para cumprir os padrões de qualidade exigidos pela menção protegida. Neste sentido, ao aumentar a idade conseguimos manter a valorização e asseguramos a qualidade ao produto.

6. Melhorou-se a caracterização organolética e retirou-se o que não era específico como sabor *sui generis*.

A alteração afeta o documento único.

3. **Apresentação comercial**

Retirou-se a marca de certificação que não é obrigatória

Melhorou-se a definição das peças e a forma de comercializar adaptando-a ao mercado.

Permite-se a congelação porque é um método de conservação que responde às exigências do mercado e permite melhorar a competitividade da atividade.

A congelação evoluiu e atualmente assume uma importância relevante no comércio global. Deste modo, os produtores passam a poder comercializar este produto congelado no mercado, mantendo padrões de qualidade elevados e a genuinidade da denominação de origem. A congelação vai de encontro às necessidades de comercialização de transformados 100 % carne, sem adição de aditivos ou conservantes, que com outro método de conservação (refrigerado) seria impossível a sua comercialização.

Aos pontos referidos anteriormente, podemos afirmar que este método permite o desenvolvimento de fatiados e preparados de forma segura, aumentando a vida útil do produto (prazo de validade) e responde às variações ao longo do ano das curvas da procura e oferta do mercado.

Comprova-se que a congelação não altera as características da Carne Mirandesa. Foram feitas análises sensoriais por provadores habilitados e no âmbito dos Concursos Nacionais de Carnes Tradicionais Portuguesas e não foram detetadas diferenças sensoriais nas peças congeladas em relação às peças apenas refrigeradas, sempre que a congelação e a descongelação das peças foi feita de forma tecnicamente correta.

A alteração afeta o documento único.

4. **Artigo 3º Regras de Produção - Alimentação dos animais**

O artigo 3º das regras de produção referia:

Na alimentação suplementar dos animais destinados ao abate, utilizar-se-ão produtos naturais - milho, batatas, nabo forrageiro, farras, feno; não sendo permitido o emprego de produtos que possam interferir no ritmo normal de crescimento e desenvolvimento dos animais.

Proposta de alteração:

A dieta essencial dos animais é o pasto.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. 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 da mesma qualidade e ter as mesmas características que os produzidos na região.

Sob nenhuma circunstância são permitidos alimentos medicamentosos.

Os vitelos, depois do desmame e até ao abate, são acabados em estábulo, em pastoreio ou em regime misto. A engorda é, por regra, suplementada com cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, tritcale ou sorgo) ou com proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremço, alfarroba ou soja).

Podem ainda ser administrados na sua alimentação complexos vitamínicos e/ou minerais na justa medida da satisfação das suas necessidades metabólicas.

Os animais com mais de um ano de idade, Novilho, Vaca e Touro, para além das pastagens naturais, são alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta, quando o pasto fornece menos alimento. Podem ainda ser administrados na sua alimentação complexos vitamínicos e/ou minerais na justa medida da satisfação das suas necessidades metabólicas, mas de forma menos expressiva que para os vitelos.

Justificação:

- a) Recorre-se à utilização de alimentos para animais provenientes de fora da área geográfica, com características, natureza e composição muito similares à dos alimentos provenientes da área geográfica para garantir o bem-estar animal em situações de escassez de alimentos produzidos na área geográfica.
- b) O recurso a estes alimentos, nunca poderá exceder 50 % da matéria seca numa base anual.
- c) Clarificam-se as condições em que é permitido o recurso a alimentos para animais provenientes de fora da área geográfica, tendo em conta o artigo 1º (2ª parte) do Regulamento Delegado (UE) nº 664/2014, da Comissão de 18 de dezembro de 2013:

«Se a proveniência exclusiva da área geográfica delimitada não for tecnicamente exequível, podem ser adicionados alimentos para animais provenientes do exterior dessa área, desde que a qualidade ou as características do produto devidas essencialmente ao meio geográfico não sejam afetadas. Os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica delimitada não podem nunca exceder 50 % da matéria seca numa base anual.»

- d) As situações de escassez decorrem essencialmente de dois tipos de fatores. Por um lado, uma das características do clima da região, que as alterações climáticas tendem a agravar, consiste na ocorrência, com alguma frequência, de períodos de seca ou de outras condições meteorológicas adversas à produção agrícola. Por outro lado, regista-se uma tendência para o declínio da atividade agrícola na região, em grande parte decorrente do envelhecimento e da rarefação populacional. A título de exemplo, refira-se que, segundo o Instituto Nacional de Estatística, no período de 30 anos ocorreu um declínio superior a 70 % na produção de cereais para grão na região (NUT II) «Norte» (na qual se encontra a área geográfica de produção da «CARNE MIRANDESA»), tendo passado de 371 mil toneladas em 1987 para 110 mil toneladas em 2017 (371kt em 1987; 251kt em 1997; 139kt em 2007; 110kt em 2017).
- e) Esta alteração permite ainda dar resposta a situações de escassez de produção, na área geográfica, de alimentos conformes às especificações de um outro regime de qualidade (produção biológica).
- f) Nestas circunstâncias a qualidade a carne obtida a partir dos animais assim alimentados apresenta as características exigidas pelo caderno de especificações.
- g) Esta proposta de alteração responde ainda ao pedido à sugestão de melhoria proposta na carta da Comissão Europeia com a Ref. Ares(2022)4048192 - 31 de maio de 2022, «Em alternativa, apresentar a percentagem máxima de alimentos suplementares (por exemplo, cereais, proteaginosas) fornecidos aos animais, por ano ou ao longo de toda a sua vida.»

- h) A proposta de alteração está abrangida pelo disposto no artigo 1º (2ª parte) do Regulamento Delegado (UE) nº 664/2014, da Comissão de 18 de dezembro de 2013 e ainda pelo art 47º do Regulamento 20224/1143, de 11 de abril.
- i) A alteração corresponde à definição de alteração normalizada, na medida em que não inclui uma modificação do nome da denominação de origem protegida, não anula a relação estabelecida no caderno de especificações entre o produto e a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

A alteração afeta o documento único.

5. Corte e acondicionamento

Introduz-se novo ponto. Pretende-se assegurar o controlo e garantir a origem e genuinidade do produto final.

Justificação:

- a) Quanto à congelação:

«Permite-se a congelação porque é um método de conservação que responde às exigências do mercado e permite melhorar a competitividade da atividade. A congelação evoluiu e atualmente assume uma importância relevante no comércio global. Deste modo, os produtores passam a poder comercializar este produto congelado no mercado, mantendo padrões de qualidade elevados e a genuinidade da denominação de origem.

A congelação vai de encontro às necessidades de comercialização de transformados 100 % carne, sem adição de aditivos ou conservantes, que com outro método de conservação (refrigerado) seria impossível a sua comercialização.

Aos pontos referidos anteriormente, podemos afirmar que este método permite o desenvolvimento de fatiados e preparados de forma segura, aumentando a vida útil do produto (prazo de validade) e responde às variações ao longo do ano das curvas da procura e oferta do mercado.

Comprova-se que a congelação não altera as características da Carne Mirandesa. Foram feitas análises sensoriais por provadores habilitados e no âmbito dos Concursos Nacionais de Carnes Tradicionais Portuguesas e não foram detetadas diferenças sensoriais nas peças congeladas em relação às peças apenas refrigeradas, sempre que a congelação e a descongelação das peças foi feita de forma tecnicamente correta.»

Esta alteração corresponde à definição de alteração normalizada, na medida em que não inclui uma modificação do nome da denominação de origem protegida, não anula a relação estabelecida no caderno de especificações entre o produto e a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

- b) Quanto ao corte:

O caderno de especificações já previa que a Carne Mirandesa se podia apresentar comercialmente «em carcaças ou em peças acondicionadas em embalagens» e que «as carcaças ou as peças» eram «embaladas e refrigeradas».

A presente alteração prevê a possibilidade da carne se apresentar «refrigerada ou congelada» em carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça, acrescentando as peças especificamente identificadas na área geográfica:

- «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.

Quando fatiada, 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 %.

- «Rodião» ou «Rodião Mirandês», obtido exclusivamente a partir da peça designada por aba carregada, a partir 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.

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

O caderno de especificações prevê ainda que as operações de desmancha primária, desmancha secundária, acondicionamento e embalagem devem ser realizadas na área geográfica e permite que os operadores do retalho procedam ao corte fino para concretizar a venda.

O caderno de especificações especifica ainda as operações de abate e desmancha no capítulo relativo ao modo de obtenção do produto.

c) A embalagem já estava prevista no caderno de especificações, apenas se melhora a redação referindo as peças que devem ser embaladas: «Posta Mirandesa», o «Rodião Mirandês» e outras peças ou porções.

A alteração afeta o documento único.

6. Normas de Produção da Carne Bovina Mirandesa

Atualizou-se a redação uma vez que a informação constava das regras de produção anexas ao Caderno de Especificações

A alteração afeta o documento único.

7. Artigo 10º das Normas de Produção da Carne Bovina Mirandesa

Permite-se a congelação, para responder às exigências do mercado e permite melhorar a competitividade da atividade. A congelação evoluiu e atualmente assume uma importância relevante no comércio global. Deste modo, os produtores passam a poder comercializar este produto congelado no mercado, mantendo padrões de qualidade elevados e a genuinidade da denominação de origem.

A congelação vai de encontro às necessidades de comercialização de transformados 100 % carne, sem adição de aditivos ou conservantes, que com outro método de conservação (refrigerado) seria impossível a sua comercialização.

Aos pontos referidos anteriormente, podemos afirmar que este método permite o desenvolvimento de fatiados e preparados de forma segura, aumentando a vida útil do produto (prazo de validade) e responde às variações ao longo do ano das curvas da procura e oferta do mercado.

A congelação não altera as características da Carne Mirandesa.

A alteração afeta o documento único.

8. Artigo 1º em Normas de Produção da Carne Bovina Mirandesa

Melhora-se a caracterização edafo-climática, que tinha pouca informação sobre alguns fatores naturais,

Enriquece-se a caracterização da área geográfica quanto aos fatores naturais, uma vez que o caderno de especificações tinha pouca informação. Retiram-se os dados de produção por não fazerem sentido.

A descrição da especificidade do produto não constava do caderno de especificações inicial, mas está prevista no âmbito do artigo 7º n.º 1, e) e f) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e é importante para demonstrar a ligação da Carne Mirandesa à área geográfica.

A alteração afeta o documento único.

9. Artigo 21º em Normas de Produção da Carne Bovina Mirandesa - Organismo de controlo

Altera-se esta rubrica para alinhar o título e o conteúdo com o 7º n.º 1, g) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e às normas do controlo oficial aprovadas pelo Regulamento (EU) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março (controlo oficial).

A alteração afeta o documento único.

10. Artigo 17º em Normas de Produção da Carne Bovina Mirandesa - Regras de produção

Adequar a redação das regras facultativas de rotulagem ao artigo 7º, nº 1 alínea h) e ao artigo 12º, nº 4 e nº 5, todos do Regulamento 1151/2012, bem como, ao artigo 3º do Regulamento 668/2014 por forma a reforçar o controlo e identificar a denominação registada.

Substituir o logotipo anterior para renovar a imagem da denominação.

A alteração não afeta o documento único.

11. Relação com a área geográfica

Melhoria da informação relativa à influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação).

Alteração:

A especificidade da Carne Mirandesa resulta da raça dos animais, raça 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 excecionalmente tenra e suculenta 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, «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.».

José Saramago descreve 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 Quitério 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 ls mirandesas lhe chamã yê el petisco melhor i mais pronto que s'arranja â Tierras de Miranda. Yê la maça de la bitela assada nas brasas i fôrtes, 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.

Justificação:

Esta proposta de alteração pretendia ainda responder à sugestão proposta pela carta da Comissão com a Ref. Ares(2022)4048192 - 31 de maio de 2022:

«à “combinação das características genéticas desta raça autóctone, com o manejo praticado e ainda o aproveitamento dos recursos alimentares provenientes da área geográfica delimitada”, constante da secção “Relação”, deve ser completada com informações sobre as características genéticas dessa raça autóctone, as características ou especificidades da carne e o seu impacto no produto.»

A alteração tem impacto no documento único e corresponde à definição de alteração normalizada, na medida em que não inclui uma modificação do nome da denominação de origem protegida, não anula a relação estabelecida no caderno de especificações entre o produto e a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**«Carne Mirandesa»****N.º UE: PDO-PT-0241-AM03 - 29 de novembro de 2024****DOP (X) IGP ()****1. Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Carne Mirandesa»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Código da nomenclatura combinada**

— 02 - CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

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 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.

Produto	Classificação	Idade abate	Sexo	Peso vivo	Outras características físicas
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.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

O manejo dos animais está diretamente associado ao aproveitamento dos prados naturais (lameiros), com vegetação espontânea constituída uma grande parte por gramíneas e leguminosas. Os animais são criados quase exclusivamente ao ar livre, de forma extensiva. Para a alimentação dos animais utilizam-se ainda espécies forrageiras cultivadas na região. No Verão recorre-se ao milho, na Primavera e Outono às ferrãs de aveia e centeio e no Inverno ao nabal.

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

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção ocorrem dentro da área geográfica.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A Carne Mirandesa pode apresentar-se comercialmente em carcaças, meias-carcaças ou quartos de carcaça.

Pode ainda ser apresentada em peças ou porções embaladas (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos, picados, etc), entre as quais:

«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, apresentada inteira ou fatiada.

«Rodião» ou «Rodião Mirandês», obtido exclusivamente a partir da peça designada por aba carregada, a partir de carcaças de vitelas ou de vitelões, apresentada sob a forma de uma peça açougueira não desossada, inteira ou fatiada.

É permitida a congelação.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Menções obrigatórias:

- Carne Mirandesa – Denominação de Origem Protegida ou Carne Mirandesa - DOP;
- Data de nascimento do animal e a correspondente categoria de «produto»: Vitela Mamona; Vitelo; Novilho; Vaca ou Touro.
- Identificação do produtor

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica está circunscrita aos concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais, que constituem o Solar da Raça Mirandesa.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica é constituída por diferentes relevos que determinam diferentes formas de produção agrícola. A região apresenta um clima sub-húmido, mesotérmico, com grande deficiência de água no verão e concentração térmica estival moderada.

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.

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.

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. 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.

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.

Os animais são produzidos em sistema extensivo, mas nas pequenas explorações são considerados como parte da família, pelo que dormem normalmente em locais a que os locais chamam lojas, perto das casas dos criadores.

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. 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.

Este ambiente influencia o desenvolvimento físico e mental dos animais.

A região, designada por solar da raça de bovino Mirandesa, é berço desta raça utilizada para a produção de Carne Mirandesa. O regulamento do Livro Genealógico dos bovinos de raça Mirandesa foi criado em 22 de abril de 1959.

5.2. *Especificidade do produto*

A Carne Mirandesa 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.

Estas características específicas 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.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto*

A especificidade da Carne Mirandesa resulta da raça 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 organoléticas 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 é famosa e 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 suculenta 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 (Assírio & Alvim, 1999), «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.».

José Saramago descreve 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» (Viagem a Portugal, Porto Editora, novembro de 2016).

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.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne/carne-de-bovino/235-carne-mirandesa-dop>