



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA CARNE MIRANDESA

### Artigo 1º

A área geográfica de produção abate e desmancha de carne da raça bovina Mirandesa com Denominação de Origem Protegida, é limitada às freguesias dos concelhos de BRAGANÇA, MACEDO DE CAVALEIROS, MIRANDA DO DOURO, MOGADOURO, VIMIOSO E VINHAIS. Esta região é conhecida por "SOLAR DA RAÇA MIRANDESA".

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



### Artigo 2º

1. Unicamente os animais da raça bovina mirandesa, quando explorados na área definida no artigo 1º tem aptidão para produzir carne autorizada pela Denominação de Origem.

2. Considerando a idade a que os animais forem submetidos ao abate, distinguem-se as seguintes classes:

a) **Vitela**- Animal que se destina ao abate, com idade compreendida entre os cinco e os nove meses, de ambos os sexos, e que, por isso permanece com a mãe durante esse período.

b) **Novilho** - Animal recriado após o desmame cujo abate acontece entre os dez e dezoito meses de ambos os sexos.

### Artigo 3º

1 - O manuseio das fêmeas reprodutoras da raça bovina mirandesa inscritas nos registos das explorações da AGROPEMA, está directamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais.

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

3 - Os efectivos serão controlados de modo a garantir que nos tratamentos aplicados aos animais sejam cumpridos os intervalos de segurança fixados consoante a natureza do produto utilizado.

4 - Todos os efectivos das explorações inscritas nos registos de explorações, deverão estar indemnes de doenças infecto-contagiosas e deverão estar em conformidade com o estabelecido pela legislação em vigor neste domínio.

#### **Artigo 4º**

1 - Todos os animais pertencentes a uma exploração inscrita nos registos da AGROPEMA serão identificados individualmente com uma marca que comprove a sua inscrição no Registo Zootécnico da Raça Bovina Mirandesa.

2 - Os criadores devem enviar no prazo de 3 dias após o nascimento, a declaração de nascimento à Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa para que proceda à identificação do animal e inscrição no livro de nascimentos.

3 - Os criadores deverão enviar à AGROPEMA o manifesto de venda nos seguintes prazos:

3.1 - Até ao quinto mês de idade no caso de desejar vender o animal na categoria de vitela indicando a quinzena do mês em que desejar vender o animal;

3.2 - Dois meses antes da data em que pretender vender o animal no caso da categoria de novilho indicando a quinzena do mês em que deseja vender.

#### **Artigo 5º**

Os matadouros e salas de desmancha e expedição da "CARNE MIRANDESA" deverão estar reconhecidos pela C.E ou pertencerem à Rede Nacional de Abate.

#### **Artigo 6º**

1. O carregamento, transporte e descarregamento dos animais deve fazer-se nas condições mais favoráveis de forma a evitar o stress. É proibida a utilização de tranquilizantes

1.1 Para o carregamento deve existir na exploração (aldeia) um cais de embarque, em alternativa os transportes devem possuir rampa de embarque.

1.2 No transporte devem respeitar-se as normas de utilização dos veículos, os animais não devem ir presos pelo pescoço, optando-se em alternativa pela divisão em compartimentos individuais do local destinado ao transporte dos animais.

1.3 O percurso entre a exploração e o matadouro deve ser o mais curto possível.

1.4 O descarregamento dos animais deve fazer-se num cais de desembarque apropriado ou utilizando meios que o substituam de forma satisfatória.

1.5 Nos locais de estabulação dos matadouros inscritos nos registos da AGROPEMA, os animais após o transporte devem fazer um repouso de 24 horas, em local

apropriado para o efeito (compartimentos individuais, com acesso a água e bem arejados) existindo uma perfeita separação entre as reses que estão inscritas e as que não estão. O maneio dos animais nestes parques, deve fazer-se com cuidado excluindo-se a brutalidade (utilização de paus ou choque eléctrico). Os corredores devem ser de largura apropriada para evitar que os animais se voltem e o pavimento deve ser antiderrapante para evitar lesões. Toda a sujeição brutal com a ajuda de cordas é proibida.

2. Os animais pertencentes às explorações inscritas deverão chegar ao matadouro com a identificação a que se refere o artigo 4º destas normas, não podendo ser certificada a sua carne se a não tiver.

3. O abate dos animais deverá ser efectuado sem recurso a tranquilizantes.

4. O abate dos animais e a desmancha das suas carcaças não poderá ser simultâneo com o de outros animais não inscritos e deverá realizar-se por grupos constituídos por classes iguais conforme o estabelecido no artigo 2º. Os animais a certificar serão os primeiros a ser abatidos, desta forma pretende-se que as linhas de abate dediquem maior atenção e cuidado ao processamento destas carcaças.

5. Em qualquer momento dever-se-á poder relacionar a carcaça com o animal de que procede.

### **Artigo 7º**

1. Para manter as condições de salubridade e as características organolepticas das carnes (tenrura) proceder-se-á ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça, Durante as 8 a 12 primeiras horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração de forma a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10°C. De seguida, a carcaça será sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7°C no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores (caso se proceda à desmancha e embalagem); No caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utilizar-se-á estimulação eléctrica para evitar as contracções devidas ao frio.

2 No caso de animais classificados como vitelas devem ser expedidos no prazo máximo de 48 hr após o abate para as salas de desmancha ou retalhistas. Para os novilhos a expedição de carcaças por parte do matadouro deve efectuar-se entre as 48 e 96 hr após o abate.

3. O periodo de maturação devera ser de dois dias para os quartos dianteiros e de quatro dias para os quartos traseiros.

### **Artigo 8º**

O matadouro só poderá expedir carcaças, meias carcaças e os seus quartos para as salas de desmancha e distribuição inscritas nos respectivos registos.

### **Artigo 9º**

1. Nas salas de desmancha e expedições, a desmancha das carcaças não poderá ser simultânea à de outras carcaças não certificadas e deverá realizar-se por grupos constituídos por classes iguais conforme o estabelecido no artigo 2º.

2. As salas de desmancha e expedição poderão expedir carne em peças completas ou em porções.

3. Em todos os casos será garantida a identificação e procedência das peças e/ou das suas porções.

4. As peças de carne certificadas e/ou as suas porções serão expedidas pelas salas de desmancha e expedição, em embalagem devidamente cintadas e protegidas de toda a contaminação externa.

4.1 No caso do destinatário ser um retalhista que não comercializa exclusivamente este produto, só poderá comercializar peças pré-embaladas que lhe foram fornecidas pela sala de desmancha autorizada. As peças pré-embaladas devem estar devidamente identificadas e certificadas e acompanhadas da nota de remessa onde conste o nome do destinatário e a identificação pormenorizada das peças expedidas.

5. Nos retalhistas que comercializem exclusivamente este produto, a desmancha e comercialização deve fazer-se por serie completa.

### **Artigo 10º**

É expressamente proibida a congelação das carcaças, das sua peças ou porções.

## **CARACTERÍSTICAS DA CARNE**

### **Artigo 11º**

**1 VITELA** - A carne procedente deste animais apresentará uma cor rosa claro, com uma gordura de cor branca e distribuição homogénea, com músculo de grão fino e consistência firme e ligeiramente húmida.

**2 NOVILHO** - A carne procedente deste animais apresentará uma cor vermelha clara, com gordura de cor branca, consistência firme, ligeiramente húmida e moderada gordura intramuscular.

## **REGISTOS**

### **Artigo 12º**

1 - A AGROPEMA terá os seguintes registos:

a) Registo de explorações;

b) Registo de Matadouros;

c) Registo de salas de desmancha e expedição;

d) Registo dos retalhistas que comercializam este produto;

2. Os pedidos de inscrição são dirigidos à AGROPEMA em impressos próprios, acompanhados dos dados, documentos e comprovativos que em cada caso sejam necessários.

3. A AGROPEMA rejeitará as inscrições que não correspondam às exigências destas normas ou aos acordos adoptados sobre condições complementares que devam reunir os criadores, matadouros salas de desmancha e expedição e retalhistas.

### **Artigo 13º**

1. No registo de explorações, inscrevem-se todos aqueles que criem animais de Raça Mirandesa e que, estando situados na zona de produção, queiram aderir à Denominação de Origem e o solicitem voluntariamente.

2. Na inscrição constará o nome do proprietário, a sua morada, localização da exploração, número de cabeças que a constituem, com indicação expressa e individualizada de machos e fêmeas reprodutoras, animais de engorda e todos os dados necessários para uma correcta classificação localização e adequada identificação da exploração inscrita.

3. O pedido da inscrição no registo de explorações aderentes à denominação de origem "CARNE MIRANDESA" deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no registo Zootécnico, emitido pela Associação de Criadores de Bovinos da Raça Mirandesa (ACBRM).

4. A AGROPEMA poderá recusar a inscrição de uma exploração de bovinos de Raça Mirandesa, se considerar que o sistema de exploração não reúne as condições estabelecidas neste regulamento e as disposições complementares de carácter técnico que venham a ser estabelecidas.

5. No caso da desistência de uma exploração, deverá decorrer um período mínimo de trinta e seis meses para nova inscrição, excepto se houver mudança de proprietário.

### **Artigo 14º**

1. No registo dos matadouros são inscritos todos os que situados na área geográfica definida no artigo 1º reconhecidos pela CE, ou pertencentes à rede nacional de abate, queiram aderir à DOP e o solicitam voluntariamente.

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

3. Todas as empresas inscritas nos registos de matadouros deverão possuir um registo de acordo com o modelo adoptado pela AGROPEMA, que será utilizado todos os dias em que se efectuem abates de animais inscritos e onde constará, nomeadamente, identificação e morada do proprietário dos animais abatidos, identificação dos animais abatidos, a classe, o peso e a sala de desmancha e/ou retalhista a que se destinam as carcaças.

## **Artigo 15º**

1. No registo de salas de desmancha e expedição serão inscritas todas as que, estando situadas na área geográfica de produção, se dediquem à desmancha de carcaças de animais inscritos. Na inscrição constará o nome da empresa, localização, capacidade de desmancha, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas do equipamento e dos processos industriais utilizados e todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

2. Todas as salas de desmancha e expedição, possuirão um livro de entradas onde constará nomeadamente, data de entrada, matadouro de proveniência, número, peso e classe das carcaças, meias carcaças e/ou os seus quartos.

3. Possuirão um livro de saídas no qual constará nomeadamente, data de desmancha, número de embalagens (detalhando para cada embalagem o seu conteúdo, peso e número de etiqueta) data de expedição e destinatário.

## **Artigo 16º**

1 No registo dos retalhistas serão inscritos os que reúnem as seguintes condições: capacidade de vender em regime de exclusividade este tipo de produto, adequação das instalações e equipamentos as normas legais para este tipo de estabelecimento, nomeadamente: conservação correcta das carcaças, quartos de carcaças e peças em câmaras frigoríficas a 2ºc, isolando as carcaças com Denominação de Origem de outras carcaças de outras espécies assim como de qualquer tipo de subprodutos das carcaças, quartos de carcaça e peças (ossos, sebo, vísceras), higiene e correcção de procedimentos, variações de temperatura, corte e embalagem, confirmação de que só existem carcaças, " Carne Mirandesa" nas instalações e que assegura uma correcta exposição das carcaças, quartos de carcaça e peças ao público.

2. Os retalhistas conservarão toda documentação relativa à aquisição, identificação e rotulagem das carcaças adquiridas com Denominação de Origem " Carne Mirandesa" e devolvê-la-ão à entidade responsável pelo controlo e certificação.

## **Artigo 17º**

1. Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos neste capítulo, devendo ser comunicada à AGROPEMA qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

## **ROTULAGEM**

### **Artigo 18º**

1. A marcação será realizada nas carcaças que o inspector sanitário aprovar para consumo.

2. A marcação apor-se-á na parte externa das duas metades da carcaça e será constituída por um carimbo que se imprimirá de forma a que os quatro quartos da carcaça fiquem perfeitamente identificados depois da sua separação.

3. O carimbo deverá incluir o nome da D.O. a classe da carcaça segundo os tipos estabelecidos no artigo 2º destas normas e o número atribuído pela AGROPEMA ao matadouro.

4. A garantia do produto é assegurada por uma marca na carcaça e figura na face e verso do rótulo que deve acompanhar cada quadro ou meia carcaça. Esta garantia deve ser exposta aos consumidores durante todo o período de venda. O rótulo deve conter a seguinte informação: Face - número de rótulo pré-numerado, número de identificação do animal, Local de produção, nome e direcção do produtor, logotipo do agrupamento de produtores, logotipo da Denominação de Origem, natureza da Garantia: Carne de vitela (Novilho) da raça mirandesa, alimentado a base de leite materno e forragens naturais, sem recurso a anabolizantes, tranquilizantes, implantes, hormonas naturais e sintéticas ou antibióticos; Verso - data e local de abate, nome do grossista (caso exista), nome do retalhista. modo de apresentação: Meia carcaça, quarto de carcaça peso da meia carcaça ou quarto da carcaça, data limite para consumo, direcção para onde os consumidores devem escrever para reclamações e pedidos de informação.

### **Artigo 19º**

1. As embalagens das peças e/ou suas porções serão providas de uma etiqueta que deverá ser colocada nas salas de desmancha antes da sua expedição e onde constará o nome da D.O.P., a classe a que pertence, ainda o peso e nome da peça a que pertence, número de rótulo pré-numerado da carcaça, informação ao consumidor sobre a melhor forma de manusear a carne e a utilização culinária mais apropriada, direcção para onde os consumidores devem escrever para a reclamação e pedidos de informação e outras exigências da legislação em vigor.

## **INFRACÇÕES, SANÇÕES E PROCEDIMENTOS**

### **Artigo 20º**

As infracções a estas normas classificam-se da seguinte maneira:

- a) Faltas administrativas;
- b) Infracções ao que está estabelecido nestas normas em assuntos da produção e elaboração;
- c) Infracções por uso indevido da Denominação de Origem.

### **Artigo 21º**

1. Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexactidão, omissão ou falsidade de declarações.

1.1. Estas faltas serão punidas com multas com valor compreendido entre 1 e 10% do valor das mercadorias ou do preço base no caso de animais vivos. Se a falta for de carácter leve, resolver-se-á com uma repressão.

2. Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção e elaboração, todas aquelas que afectem os sistemas de exploração, o emprego de suplementos alimentares não autorizados, não respeitem as idades de desmame e do abate, o maneio do animal e a manipulação da carcaça no matadouro, a desmancha da carcaça na sala de desmancha e expedição e o desrespeito das normas de comercialização pelos retalhistas.

2.1. Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 2 a 20% do valor das mercadorias ou do preço base dos animais vivos. A sanção será acompanhada da perda da Denominação de Origem, no caso de animais vivos e apreensão no caso de carcaças, peças ou porções.

3. Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de Origem as seguintes;

3.1 O incumprimento das decisões da Entidade de Controlo e Certificação.

§. No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das máximas assinaladas nestas normas e será elevada para o triplo se acontecer novamente. Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamenta nos últimos 5 anos.

## **Artigo 22º**

A AGROPEMA propõe como ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO a ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE BOVINOS DE RAÇA MIRANDESA

Este é um documento da:

