

## **INTRODUÇÃO**

A CARNALENTEJANA, S.A. – Agrupamento de Produtos de Bovinos da Raça Alentejana, foi constituída por escritura pública de 1 de Junho de 1992, na qual participaram trinta e três criadores, reunindo um capital de 23.630 contos.

A CARNALENTEJANA, S.A., que é uma sociedade anónima reconhecida como Agrupamento de Produtores, conforme publicação no J.O. nº C256 de 21.09.93, tem a sua sede no Sítio do Moinho de Vento, Zona Industrial em Elvas.

Pelo regulamento (CE) Nº 1107/96 de 12 de Junho (J.O. nº L148/1 de 21.06.96) e sua rectificação (J.O. nº 290/18 de 13.11.96), a denominação CARNALENTEJANA está registada na União Europeia como denominação de Origem Protegida (D O P). Logotipo em Anexo I deste caderno, do qual é parte integrante.

Actualmente a CARNALENTEJANA tem um capital social de 350 000 Euros, tendo aumentado para 118 o número de produtores associados, que representam um efectivo de 8.500 vacas adultas inscritas no Livro Genealógico da Raça Bovina Alentejana (L.G.A.).

A entidade certificadora reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) é actualmente a CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda., conforme aviso nº 7665/2000 (2ª série) da Direcção Geral de Desenvolvimento Rural, publicado no Diário da República nº 103 de 4 de Maio de 2000, com sede na Rua General Humberto Delgado, nº34, 1º Esq., 7000-900 Évora.

Para assegurar todos os serviços de abate, desmancha, preparação, acondicionamento e distribuição a CARNALENTEJANA, S.A, tem um acordo com o Matadouro Regional do Alto Alentejo (Sousel), do qual é accionista.

## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

### **1. NOME DO PRODUTO**

CARNALENTEJANA – DOP

### **2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Meias carcaças, quartos de carcaças, peças embaladas em vácuo ou em atmosfera controlada, bem como carne picada ou preparada, refrigerada ou congelada, obtidos a partir de animais da Raça Alentejana inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Alentejana, nas seguintes condições:

#### **a) Peso**

**Vitela** – carcaças ou peças provenientes de animais abatidos até aos 6 meses de idade.

**Vitelão** – carcaça ou peças provenientes de animais abatidos entre os 6 e os 13 meses de idade.

A carcaça não deve ultrapassar os 180 kg

**Novilha** – carcaças ou peças provenientes de fêmeas abatidas entre os 13 e os 30 meses, que nunca tenham parido.

A comercialização pode ser efectuada com a designação de “novilha” ou “novilho”.

**Novilho** – carcaças ou peças provenientes de machos abatidos entre os 13 e os 30 meses.

A carcaça deve ter um peso superior a 180 Kg.

**Vaca** – fêmeas paridas ou com idade superior a 30 meses e peso de carcaça superior a 180 kg

**Touro** – machos com idade superior a 30 meses e peso de carcaça superior a 180 kg.

**b) Conformação das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação**

São admitidas carcaças com as seguintes classificações:

Vitelos - LA-  
Vitelão - LO  
Novilhas – E.U.R.O  
Novilhos – E.U.R.O  
Touro – E.U.R.O  
Vaca – E.U.R.O.

Os novilhos, novilhas, touros e vacas com carcaças classificadas como P podem ser admitidos caso se destinem à desmancha

**c) Gordura das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação**

Deve ser firme, não exsudativa e de coloração variável de branco a amarelo.

São permitidas as classificações 1, 2 e 3.

As classificações 4 e 5 são permitidas em carcaças que se destinem à desmancha.

**d) Cor da carne**

Pode variar entre o rosa escuro e o vermelho escuro.

**e) pH da carne às 24 horas após abate**

Deve ser inferior a 6.

A Carnalentejana insere-se na Classe 1.1: Carnes (e miudezas) frescas, tal como consta do Regulamento n.º 1898/2006

### 3. DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA

A raça Bovina Alentejana encontra-se em explorações agro-pecuárias localizadas na região do Alentejo e em alguns concelhos das regiões limítrofes onde se verificam condições edafo-climáticas idênticas, conforme mapa e listagem de concelhos constantes no Anexo II deste caderno, do qual faz parte integrante.

As condições agroclimáticas são marcadamente mediterrânicas, com verões muito quentes e secos, onde as temperaturas podem atingir 40°C, e invernos frios e chuvosos. A precipitação anual varia entre os 450 e 800 mm.

As pastagens espontâneas utilizadas são tipicamente mediterrânicas, de composição muito variada, conforme os solos, que podem ir do arenoso ao argiloso e do granítico ao calcáreo. Assim, predominam as espécies pratenses, cujo géneros mais frequentes são Phalaris, Holcus, Dactylis, Poa, Festuca, Bromus, Lolium, Poterium, Lupinus, Trigonella, Medicago, Melilotus, Trifolium, Lotus, Scorpiurus, Ornithopus, Vicia, Lathyrus, Plantago.

De realçar que a área geográfica está naturalmente delimitada:

- a oeste, pelo mar e/ou por zonas costeiras, sem montado;
- a norte, noroeste e a sul, pelo desaparecimento natural do montado, face a alterações pedo-climáticas;
- a este, pela fronteira com Espanha, em cujo território quer a condução do montado quer a raça de bovinos, quer a respectiva alimentação e manejo são diferentes dos que se praticam em Portugal, dando origem a produtos naturalmente diferenciados.

Assim sendo e tendo em conta:

- a distribuição do montado,
- a distribuição geográfica da raça Bovina Alentejana,
- a localização das explorações agrícolas que podem, em consequência, praticar o regime de criação e manejo exigido,
- o saber fazer das populações associado a métodos locais, leais e constantes designadamente de criação e manejo dos animais,
- as regras legais de abate, desmancha e obtenção de carcaças, hemi-carcaças, peças e preparados de carne bovina em geral,
- as exigências gerais de controlo e rastreabilidade impostas à carne bovina em geral,
- as exigências específicas de controlo e rastreabilidade que se auto-impuseram os produtores de Carnalentejana, que asseguram um sistema completo ascendente e descendente entre cada animal e cada carcaça ou peças ou preparados, devidamente acondicionadas;

- a necessidade de não serem defraudados os consumidores habituais de CARNALENTEJANA, que exigem, conforme já se habituaram, a ter um conhecimento completo da cadeia produtiva, identificando cada produtor e /ou cada exploração produtora, de forma clara e inequívoca;
- a necessidade absoluta de ser demonstrada a origem geográfica e animal de cada peça ou de cada embalagem, individualmente marcada e numerada, para garantir que o controlo não apresenta soluções de continuidade;
- a necessidade de disponibilizar ao consumidor um produto genuíno e fiável, mesmo após uma preparação que o adequa às modernas exigências do consumo e da distribuição,

a área geográfica de nascimento, cria e cria dos animais, de abate, obtenção de carcaças, hemi-carcaças e quartos de carcaça, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões, incluindo o corte fino, de preparação de certas peças em produtos picados e preparados e de acondicionamento das peças e dos produtos picados e preparados, fica naturalmente circunscrita a:

- Todos os concelhos dos Distritos de Portalegre, Évora e Beja.
- Concelhos de Alcochete, Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do Distrito de Setúbal.
- Concelhos de Benavente, Salvaterra de Magos, Coruche, Almeirim, Alpiarça, Santarém, Chamusca, Golegã, Vila Nova da Barquinha, Constância, Abrantes, Sardoal e Mação, do Distrito de Santarém.
- Concelhos de Proença-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Castelo Branco e Idanha-a-Nova, do Distrito de Castelo Branco.

Enquanto, por razões circunstanciais, não exista na região atrás delimitada uma estrutura de preparação/congelação que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas auto-impostas pelo agrupamento gestor da DOP CARNALENTEJANA, tolera-se que certas operações de preparação possam ser feitas fora da área geográfica, desde que:

- as peças saiam da área geográfica devidamente e unitariamente identificadas e rotuladas, com os documentos de acompanhamento previstos na lei geral e no sistema particular de controlo instituído;
- o transporte seja efectuado em veículos que assegurem a manutenção da cadeia de frio, às temperaturas exigidas pela legislação em vigor e numa distância não superior a 500 km a fim de ser assegurada não só a boa qualidade da carne mas também ser exequível o controlo

- a estrutura de preparação garanta condições espaciais e temporais próprias para a laboração das peças de CARNALENTEJANA, sem qualquer possibilidade de contacto, mistura ou confusão com quaisquer outros produtos;
- todo o processo de preparação seja acompanhado presencialmente por um técnico do OPC que acompanha pessoalmente todas as operações, incluído a violação das embalagens de origem de cada peça, as operações de preparação e de re-acondicionamento e proceda à aposição de novas marcas de certificação;
- todo o processo seja devidamente registado, sendo possível rastrear por completo toda a operação, garantir a origem e as quantidades de CARNALENTEJANA utilizadas, conforme exemplificado em Anexo V

#### **4. GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

Todas as explorações agrícolas dos produtores estão localizadas no interior da área geográfica referida em 3.

O sistema de inscrição dos animais nos Livros de Nascimento e Genealógico, o Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos (SNIRB), e o sistema de controlo instituído, permitem garantir que a carne é obtida apenas a partir de animais originários da área geográfica em causa.

Todos os produtores assumem, por escrito, o compromisso de só abaterem gado proveniente área geográfica delimitada.

Existe um sistema de controlo implementado pelos próprios produtores que permite assegurar a rastreabilidade completa desde cada animal até cada peça ou cada embalagem de “t” preparados.

Este sistema assenta basicamente nos seguintes elementos:

- a) explorações agrícolas inscritas no Agrupamento, autorizadas e sujeitas a controlo do OPC, em particular nos aspectos relativos à existência de montado e à existência de bovinos de raça Alentejana, devidamente inscritos no Livro Genealógico e no Livro de Nascimento e respectiva brincagem, registada.
- b) Acompanhamento do movimento dos animais, caso transitem entre explorações autorizadas e efectivação dos respectivos registos de saída e entrada;

- c) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OPC ou de um seu agente. Os brincos são retirados das carcaças e efectuada a respectiva descarga em impresso próprio;
- d) As carcaças são imediatamente identificadas. É possível, portanto fazer a ligação entre este número de identificação e o brinco identificador de cada bovino;
- e) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de preparação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OPC.
- f) As hemi-carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- g) As peças e os fatiados sofrem esta operação apenas em instalações autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo. Em cada unidade de venda, contendo quer fatias quer pedaços, e para além da rotulagem obrigatória, é aposta uma marca de certificação numerada, com correspondência registada em relação a cada hemi-carcaça ou quarto de carcaça. Logo, é possível rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- h) Os picados e os preparados são obtidos em unidades autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo pelo OPC. Todas estas operações são registadas em impressos próprios, o que permite uma rastreabilidade completa do processo, um controlo total sobre as quantidades produzidas, picados ou preparadas, sempre acondicionados em unidades de venda contendo marca de certificação.

Logo, há garantias sobre a origem geográfica dos produtos.

## **5 . DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO**

A carne é obtida a partir de animais da Raça Alentejana, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico do Alentejano.

### **a) Identificação dos animais**

Os animais devem ser portadores do brinco de identificação oficial (SNIRB) e terem o passaporte individual devidamente actualizado.

## **b) Saneamento e Assistência veterinária**

Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelo ADS da zona da exploração ou, na inexistência ADS, pelos Serviços Oficiais.

Os animais doentes só podem ser tratados pelo Médico Veterinário assistente da exploração. Este deverá relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita no Livro de Registo de Medicamentos

## **c) Sistema de Produção**

Os bovinos têm que ser criados em sistema extensivo, com encabeçamentos inferiores a 1,4 cabeças normais por hectare, conforme as práticas tradicionais da região.

Até aos 6-9 meses os bezerros acompanham as mães e alimentam-se basicamente com o leite materno. Entretanto, começam paulatinamente, a pastar e eventualmente a ingerir um alimento concentrado, adequado à idade e desenvolvimento destes animais. Aos 6-9 meses são separados das mães, permanecendo no sistema extensivo e alimentando-se de pastagens naturais ou melhoradas, de bolotas, de fenos, de restolhos e de palhas.

## **d) Produtos**

**Vitela** – Animal produzido neste sistema, sempre que necessário suplementado com um concentrado, verificando-se o abate até aos 6 meses.

**Vitelão** – Produzidos neste sistema, suplementados com concentrado, durante pelo menos 2 meses. Abatidos entre os 6 e os 13 meses.

**Novilho e Novilha** – Animais recriados nas condições extensivas descritas, suplementado nas épocas de carência com palhas, fenos e concentrados. Antes do abate os animais são acabados durante pelo menos 60 dias, ingerindo neste período maiores quantidades de concentrado, com finalidade de melhorar e homogeneizar a qualidade da carcaça. São abatidos entre os 13 e os 30 meses

**Vaca e Touro** – Animais com mais de 30 meses criados em sistema extensivo

## **e) Alimentos Concentrados**

Os concentrados a utilizar são os indicados pela CARNALENTEJANA, S.A., com formulações à base de cereais e que devem corresponder às

características do quadro que constitui o ANEXO III e deste caderno de especificações faz parte integrante.

#### **f) Substâncias interditas**

É efectuado um controlo rigoroso sobre o uso de substâncias interditas, quer aplicadas directamente aos animais, quer ministradas através da respectiva alimentação, tendo em conta a legislação em vigor .

#### **g) Transporte dos animais**

O transporte dos animais vivos só pode ser efectuado em meios de transporte adequados, respeitando a legislação em vigor e as regras do bem estar animal.

#### **h) Locais de Abate**

Os animais só podem ser abatidos e desmanchados em Matadouros reconhecidos pela CE e que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor. Dentro destes, será dada prioridade à utilização do Matadouro Regional do Alto Alentejo, em Sousel, face à sua localização e às condições especiais relativas à comercialização e distribuição dos produtos.

#### **i) Abate**

O abate das reses medicadas só poder ser efectuado após ter sido respeitado o intervalo de segurança adequado à eliminação dos resíduos dos fármacos prescritos, de acordo com o relatório do Médico Veterinário constante do Livro de Registo de Medicamentos.

#### **j) Refrigeração**

A refrigeração das carcaças far-se-á lentamente a 0º C – 2º C, durante 24 horas, de modo a que as massas musculares internas atinjam uma temperatura de 7º C, antes da desmancha.

#### **k) Maturação**

A maturação das carcaças, a 1º C – 2º C dura pelo menos 3 dias, (ótimo 7 dias), desde a data de abate até à venda ao consumidor.

## **l) Congelação**

Está interdita a congelação de carcaças, sendo permitida a congelação rápida e na região de origem, de peças embaladas, de picados e de preparados, devidamente rotulados.

## **m) Higiene**

As normas higio-sanitárias vigentes são obrigatoriamente respeitadas, conforme a legislação em vigor.

## **n) Desqualificação**

Não podem beneficiar da denominação de origem as carcaças e os produtos obtidos a partir de carcaças que:

- não obedeçam a qualquer um dos parâmetros fixados;
- tenham sido prejudicadas durante o processo de abate, sangria, evisceração, refrigeração, desmancha e maturação;
- tenham sido obtidas a partir de animais cuja origem ou condições de alimentação, manejo, transporte, etc., não cumpram alguma das condições previstas neste regulamento.

## **6. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS – ROTULAGEM E APRESENTAÇÃO COMERCIAL**

### **6.1. Rotulagem e apresentação**

A CARNALENTEJANA pode-se apresentar comercialmente nas seguintes formas:

- a) Meias carcaças ou quartos de carcaça, refrigeradas, devidamente identificadas e com marca de certificação.
- b) Peças acondicionadas em embalagem apropriada com a menção CARNALENTEJANA – DOP, refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida, identificadas com o logotipo da CARNALENTEJANA (modelo em anexo), o logotipo comunitário e com a marca de certificação.

- c) Preparados – entende-se como tal os produtos obtidos a partir de peças diversas de CARNALENTEJANA, picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas, os quais se apresentam acondicionados em couvettes ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a CARNALENTEJANA representa, no mínimo, e por norma, 95%, em peso, do produto final. Nos preparados em que se utilizem como ingredientes produtos vegetais como cebola, alho, alho francês ou cenoura, admite-se que a CARNALENTEJANA represente, no mínimo, 60%, em peso do produto final. É admissível o uso de carne obtida a partir de animais com mais de 30 meses de idade, desde que respeitadas todas as restantes regras descritas no presente caderno de especificações.

Quando estes preparados não são extremes, os restantes ingredientes têm que ser especificamente mencionados, nos termos da legislação em vigor, bem como o teor, em peso, de CARNALENTEJANA.

Da rotulagem dos preparados consta sempre a menção “CARNALENTEJANA – DOP” bem como a marca de certificação aposta sob responsabilidade da respectiva entidade certificadora e ainda o logotipo da CARNALENTEJANA (modelo em anexo) e o logotipo comunitário.

Para além da rotulagem, as carcaças, quartos, peças, partes de peças e fatiados são sempre acompanhadas, no transporte e na comercialização, de certificado de origem onde consta a indicação do produtor, identificação do animal ou lote, identificação do matadouro, identificação da sala de desmancha e identificação da sala de preparação.

## **6.2. Pontos de venda**

Os produtos da CARNALENTEJANA são comercializados em pontos de venda que obedecem às exigências legais em vigor, com os quais tenham sido celebrados contratos de comercialização.

Nos expositores das grandes superfícies os produtos da CARNALENTEJANA devem estar bem identificados e separados de qualquer outro produto do mesmo género, devendo a sua apresentação ser feita em embalagens devidamente rotuladas.

Quando expostos em secções do talho, os produtos da CARNALENTEJANA têm que estar em áreas convenientemente identificadas e delimitadas.

A venda de CARNALENTEJANA sob a forma de meias carcaças ou quartos de carcaça, em talhos isolados só será efectuada desde que exista contrato de

exclusividade no fornecimento de carne de bovino. Estes talhos também serão devidamente identificados com indicações relativas à CARNALENTEJANA.

## **7. RELAÇÃO DOS BOVINOS ALENTEJANOS COM O MEIO GEOGRÁFICO**

A antiga Raça Bovina, convexilínea, de pelagem vermelha, com tons que vão trigueiro ao retinto cor de mogno, e mucosas almaradas, recebeu a designação do toponímico da sua região de criação – o Alentejo.

Durante os últimos 40 anos, através de selecções rigorosas e do melhoramento, foi possível conhecer e desenvolver as potencialidades desta raça bovina, produtora de carne.

Toda esta evolução se tem dado mantendo a excelente adaptação dos animais da raça alentejana às condições naturais da região que lhe deu o nome, próprias do sequeiro mediterrâneo.

Os núcleos de produção são normalmente caracterizados por vacadas de algumas dezenas de fêmeas em reprodução, criadas em regime extensivo, em explorações onde a produção pecuária se efectua normalmente em simbiose com a produção de cereais.

A complementaridade destas duas produções ao longo dos tempos tem sido uma constante. Efectivamente, o aproveitamento das palhas e restolhos dos cereais pelos bovinos alentejanos, constitui pratica normal e imprescindível à manutenção dos efectivos logo que as pastagens naturais começam a rarear, ou seja, durante o período que se estende desde o principio do Verão até ao Inverno.

As zonas de pastoreio localizam-se normalmente em sob-coberto dos montados de azinho e sobro, cujas bolotas e landes permitem dispor de uma reserva alimentar a partir do Outono, excelente complemento para a erva ainda de pouco valor nutritivo nessa época do ano.

## **8. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO**

O controlo e a certificação de CARNALENTEJANA são efectuados pelo OPC indigitado, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da “CARNALENTEJANA - DOP”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada hemi-carcaça, quarto, peça ou embalagem de preparados devidamente assinalado pela aposição, pelo OPC indigitado, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- a. OPC indigitado
- b. “CARNALENTEJANA - DOP”.
- c. Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

Ver Anexo IV

## **9. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM**

Independentemente da forma de apresentação comercial, os rótulos das embalagens ou couvettes têm que respeitar o estabelecido pela legislação em vigor, quer em matéria de legislação específica para a carne bovina quer em matéria de legislação geral para géneros alimentícios, e devem designadamente conter:

- código de referência do animal
- identificação do local de abate e seu número de aprovação
- identificação do local de desmancha e seu número de aprovação
- país de origem
- . marca e logotipo
- . designação do Produto: VITELA/NOVILHA/NOVILHO – DOP
- . identificação da peça: Lombo, vazia, rabadilha, etc.
- . outras identificações de interesse como peso, preço, etc.

Para além destas, o rótulo deverá sempre conter as seguintes menções:

- CARNALENTEJANA DOP, marca de certificação, logotipo da CARNALENTEJANA e logotipo europeu
- designação do produto

Da rotulagem podem constar, ainda, outras indicações de interesse como peso, preço, etc..

A rotulagem visa permitir a identificação rápida do produto não só pelos habitantes desta área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, mas também para que os restantes consumidores o possam reconhecer como um “produto com origem reconhecida e qualificada”.

Por esta razão, os materiais de acondicionamento, as embalagens, os folhetos e quaisquer outros materiais promocionais são específicos e obedecem a um grafismo

próprio, conforme exemplificado em anexo VI. A aprovação de novos modelos ou a alteração de qualquer dos existentes só pode ser efectuada por decisão da Assembleia Geral do Agrupamento gestor, sendo sempre obrigatória a consulta a todos os utilizadores da DOP e explicitado um prazo de tempo razoável que permita o esgotamento dos materiais existentes.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do Agrupamento gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda – Carnalentejana – DOP - não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada “Carnalentejana”, 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 a Carnalentejana, certificada como tal:

- constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final, e
- constitua a componente maioritária em peso da 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.

## ANEXO I



Logotipo de “CARNALENTEJANA” e Logotipo europeu das DOP

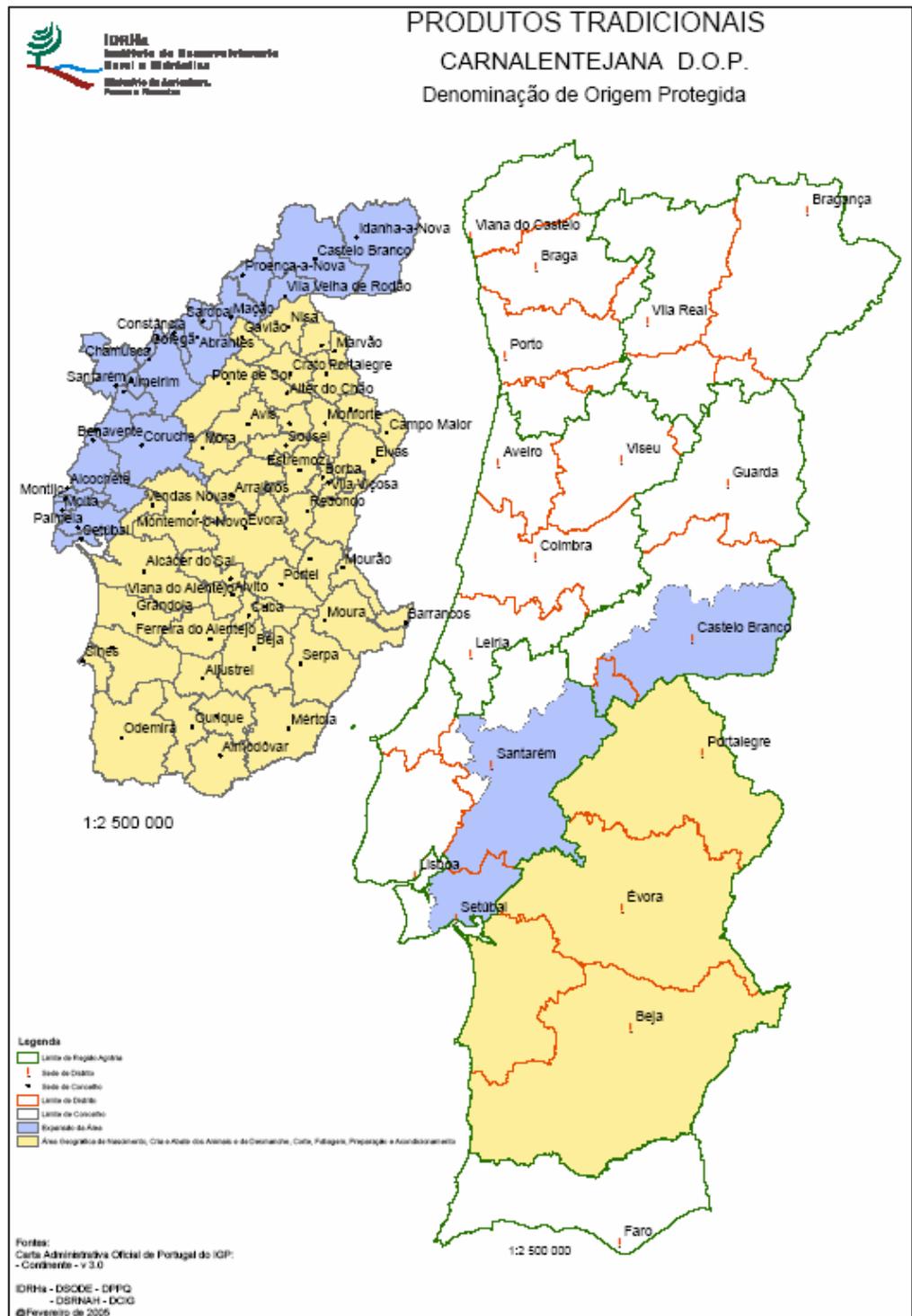
## **ANEXO II**

### **CONCELHOS QUE INTEGRAM A ÁREA GEOGRÁFICA DE DISTRIBUIÇÃO DA RAÇA BOVINA ALENTEJANA**

- Todos os concelhos dos Distritos de Portalegre, Évora e Beja.
- Os concelhos de Alcochete, Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do Distrito de Setúbal.
- Os concelhos de Benavente, Salvaterra de Magos, Coruche, Almeirim, Alpiarça, Santarém, Chamusca, Golegã, Vila Nova da Barquinha, Constância, Abrantes, Sardoal e Mação do Distrito de Santarém.
- Os concelhos de Proença-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Castelo Branco e Idanha-a-Nova do Distrito de Castelo Branco.

## **MAPA**

área geográfica de produção, abate, desmancha, preparação e  
acondicionamento



## **ANEXO III**

### **CARNALENTEJANA**

#### **Caracterização dos Alimentos Compostos**

##### **TIPOS**

**1. VITELOS CARNALENTEJANA**

Destino: Vitelos até ao desmame, cerca dos 7 meses

**2. CRESCIMENTO CARNALENTEJANA**

Destino: Crescimento de novilhos após o desmame e até 2/3 meses antes do abate – 1ª fase de engorda

**3. ENGORDA/ACABAMENTO CARNALENTEJANA**

Destino: Acabamento de engorda para os últimos 2/3 meses de vida – 2ª fase de engorda

**4. MANUTENÇÃO CARNALENTEJANA**

Destino: Para todos animais, em período de carência de pastagens e outros alimentos fornecidos directamente pela terra

##### **CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**

**1. VITELOS CARNALENTEJANA**

PB - 18% a 20%  
FB - 6% Max e 4% Min  
GB - 2.50% a 3.50%  
Ca - 1% a 1.1%  
P total - 0.70% a 0.80%  
MM - 9% Max  
UFC/Kg – 0.95 a 1 Min  
AMIDO – 25% a 30%  
MS – 88%/90%

**2. CRESCIMENTO CARNALENTEJANA – 1ª FASE DE ENGORDA**

PB – 15 a 17%  
FB – 7% Max e 5% Min  
GB – 3% a 5%  
Ca – 1.10% a 1.20%  
P total – 0.50 a 0.60%  
MM – 9% Max  
UFC/Kg – 1Min  
AMIDO – 35% a 40 %  
MS – 88%/90%

### **3. ENGORDA/ACABAMENTO CARNALENTEJANA – 2ª FASE DE ENGORDA**

PB – 13% a 15%  
FB – 8% Max e 6% Min  
GB – 3% a 4.50%  
Ca – 0.90% a 1.10%  
P total – 0.45% a 0.60%  
MM – 9% Max  
UFC/Kg – 0.95 a 1 Min  
AMIDO – 36% a 42%  
MS – 88%/90%

### **4. MANUTENÇÃO CARNALENTEJANA**

PB – 13% a 16%  
FB – 14% Min a 20 % Max  
Ca – 1.40 a 1.60%  
P total – 0.45% a 0.60%  
MM – 12% Max  
UFC/Kg – 0.70 Min  
AMIDO – 15 % a 20%  
MS – 88%/90%

#### **MATÉRIAS PRIMAS P/ALIMENTAÇÃO ANIMAL ADMITIDAS:**

- Grãos de cereais
- Produtos e subprodutos de grãos de cereais
- Sementes de oleaginosas
- Produtos e subprodutos de sementes de oleaginosas
- Produtos e subprodutos de açúcar
- Leguminosas
- Gorduras by – pass de origem vegetal
- Minerais
- Aglutinantes p/granulação: argilas caulínicas isentas de amianto ou lignossulfonatos
- Complexos vit + min/aditivos

**INTERDITOS      TODOS OS PRODUTOS E SUB-PRODUTOS NÃO  
INDICADOS**

## **ANEXO IV**

### **Aspectos relacionados com o OPC actual**

#### **CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, L.da.**

#### **ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO - OPC**

1- A CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, L.da. foi reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação por despacho do Sr. Sub-Director do Desenvolvimento Rural publicado no Diário da República n.º 103, Aviso n.º 7665/2000, de 4 de Maio de 2000, posteriormente rectificado no Diário da República n.º 173, Rectificação n.º 2049/2000 de 28 de Julho de 2000.

2- A CERTIALENTEJO é administrada por um Director, eleito de entre os seus sócios.

3- Para apoiar o Director na definição da política geral de funcionamento do OPC, em matéria de controlo e certificação, e como órgão consultivo independente e imparcial da CERTIALENTEJO, foi criado um conselho representativo dos principais interessados no processo de certificação. Este reunirá pelo menos uma vez por ano, contando sempre com a CERTIALENTEJO, quer para o apoio administrativo, quer para o suporte das despesas necessárias para a sua efectivação.

4- O Conselho de Certificação da CARNALENTEJANA DOP, é constituído por um representante das seguintes entidades: PN - Produção Nacional, Agrupamento de Produtores, Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição, Confraria Gastronómica do Alentejo, Consumidores, Matadouro e Associação de Criadores de Bovinos da Raça Alentejana.

5- A CERTIALENTEJO irá trabalhar inicialmente com capitais próprios, recorrendo também a subsídios comunitários. Após essa fase de instalação, terá que desenvolver a actividade com base no pagamento da Certificação feita pelos utentes do processo.

6- Para assegurar a credibilidade do processo de certificação, foi definida uma metodologia, através da qual se relaciona o número de identificação do animal com o código de referência apresentado ao consumidor final, resultando a

mesma de uma eficaz articulação entre a CARNALENTEJANA (Agrupamento de Produtores), a Associação de Criadores de Bovinos da Raça Alentejana (única entidade responsável pelos Livros Genealógico e de Nascimentos da Raça Bovina Alentejana) e a CERTIALENTEJO (OPC). Assim, seguem-se sempre os seguintes procedimentos:

- a) A Associação envia anualmente para a CERTIALENTEJO a lista dos animais inscritos no Livro de Nascimentos e que vão ser abatidos no ano em questão pela CARNALENTEJANA;
- b) A partir desse momento a relação fica exclusivamente entre a CARNALENTEJANA e a CERTIALENTEJO, servindo a Associação apenas para o esclarecimento de eventuais dúvidas;
- c) Sempre que a CARNALENTEJANA pretende abater animais, informa a CERTIALENTEJO sobre a identificação dos mesmos e esta última confirma a sua inscrição no Livro de Nascimentos, através da listagem facultada pela Associação.

## 7 - SERVIÇOS TÉCNICOS

Os serviços técnicos da actividade de controlo e certificação são coordenados pelo Director do Departamento de Controlo e Director do Departamento de Certificação, respectivamente, contando sempre com a supervisão do Director e da Assessoria Técnica. Actualmente o OPC conta com a colaboração de dois técnicos a tempo inteiro e um a tempo parcial, e se o desenvolvimento da actividade o exigir, este quadro será reforçado.

8 - A CERTIALENTEJO promove regularmente, para todo o pessoal técnico, acções de formação profissional e aperfeiçoamento tanto no domínio da produção animal, como nos aspectos relacionados com a qualidade e tecnologia da carne. Igualmente se mantêm informados sobre a legislação e regulamentos em vigor.

9 - OS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS são assegurados por um funcionário administrativo, dispondo o OPC de equipamento informático com aplicação específica para a actividade de controlo e certificação, permitindo ter acesso a todos os elementos relativos a: animais abatidos, sua origem e destino, marcas de certificação atribuídas, quantidade de carne certificada num determinado período e análises realizadas nas explorações. Estes serviços estão ainda equipados com um programa específico de contabilidade e com outras funções administrativas.

10 - Os sócios, directores, técnicos, agentes, membros do Conselho de Certificação e membros do painel de provadores estão devidamente

esclarecidos sobre o carácter confidencial de todos os dados obtidos no decurso do seu trabalho e que tal confidencialidade deve ser mantida, mesmo depois de cessar o seu relacionamento com a CERTIALENTEJO.

## 11- ACÇÕES DE CONTROLO

Com vista à Certificação do produto, são executadas acções de controlo, efectuadas de acordo com os seguintes planos:

### PLANO DE CONTROLO

#### UNIDADE DE PRODUÇÃO PARA CARNALENTEJANA DOP

Acção de controlo / Factor a controlar	OPC: CERTIALENTEJO	Certificação de	Produtos Agrícolas Lda
	Método de controlo	Frequência da acção	Análises (S/N) (%explorações)
Registos	- Verificação da inscrição no Livro de Nascimentos; - Verificação dos Passaportes.	- Ocasionalmente em caso de suspeitas	----- -----
Água de Abeberamento	- Recolha sem pré-aviso nos bebedouros e/ou reservatórios.	- 1 vez por ano (1)	S 20 %
Alimentação	- Levantamento do tipo de alimentos conservados ministrados;	- 1 vez por ano	N 20 %
	- Recolha sem pré-aviso de amostras de concentrado nos comedouros;	- 1 vez por ano (1)	S 20 %
	- Verificação da proveniência e validade dos sacos de concentrado (Fábricas).	- 1 vez por ano	N 20 %
Urina	- Recolha sem pré-aviso de amostras de urina.	- 1 vez por ano (1)	S 80 %
Maneio do Efectivo	- Verificação do encabeçamento, da higiene e das condições sanitárias;	- 1 vez por ano	N 20 %
	- Acompanhamento do acabamento;	- 1 vez por ano	N 20 %
	- Acompanhamento do transporte.	- Aleatoriamente	N Ocasionalmente
Instalações	- Controlo do estado higio-sanitário.	- 1 vez por ano	N 20 %
Nas Fábricas de Produção de Concentrado	- Verificação em termos qualitativos e quantitativos das matérias-primas que compõem o concentrado.	- pelo menos 1 vez em cada 2 anos	S 100 % (Fábricas)

(1) – Anualmente 20% das Unidades de Produção que produzem bovinos destinados à fileira Carnalentejana DOP são sujeitas aleatoriamente a uma das seguintes três análises:

- Água de abeberamento;
- Concentrado;
- Urina.

\* Todos estes Itens, estão sujeitos a um aumento da frequência das respectivas acções, no caso de surgirem situações duvidosas.

**UNIDADE DE DESMANCHA E ACONDICIONAMENTO PARA CARNALENTEJANA DOP**

Acção de controlo / Factor a controlar	OPC: CERTIALENTEJO	Certificação de	Produtos Agrícolas Lda
	Método de controlo	Frequência Da acção	Análises (S/N)
Registos	- Verificação da identificação animal, através do brinco, passaporte e guia de transporte.	- 50 %	-----
Abegoaria	- Acompanhamento do descarrego e verificação das condições de repouso dos animais.	- 10 a 25 %	-----
Abate	- Acompanhamento do animal ao longo de toda a linha, desde a insensibilização até à entrada na câmara de refrigeração; - Verificação da identificação, classificação, idade e peso das carcaças; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.	- 50 %  - 50 %  - 1 vez por ano	-----  -----  S Aleatório
Câmara de Refrigeração	- Verificação das condições higio-sanitárias, temperatura, arrumação e disposição das carcaças na câmara; - Acompanhamento do processo de maturação da carne; - Registo de temperaturas.	- 50 %  - 50%  - 1 a 2 vezes por ano.	-----  -----  -----
Sala de Desmancha e Sala de Embalamento	- Verificação das condições higio-sanitárias, temperatura e manuseamento; - Teste do sistema de vácuo; - Registo de temperaturas;  - Verificação das menções obrigatórias na rotulagem; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.	- 50 %  - Aleatoriamente - 1 a 2 vezes por ano - 50%  - 1 vez por ano	-----  -----  -----  -----  S Aleatório
Câmara de Armazenagem	- Verificação das condições de armazenagem; - Controlo da temperatura ; - Registo das temperaturas  - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.	- 50 %  - 50 % - 1 a 2 vezes por ano  - 1 vez por ano	-----  -----  -----  S Aleatório

Sala de Expedição	- Controlo da temperatura; - Registo das temperaturas.	- 95 % - 1 a 2 vezes por ano	----- -----
-------------------	---	---------------------------------	----------------

**UNIDADE DE PREPARAÇÃO DE ULTRA-CONGELADOS PARA CARNALENTEJANA DOP**

Acção de controlo / Factor a controlar	OPC: CERTIALENTEJO	Certificação de	Produtos Agrícolas Lda
	Método de controlo	Frequência da acção	Análises (S/N)
Registos	- Verificação da identificação dos lotes transformados.	- de 4 em 4 meses	-----
Desembalamento e Picagem	- Verificação da temperatura da carne; - Verificação da higiene e desinfeção dos carros e máquinas; - Verificação das temperaturas da sala de desembalamento e picagem; - Verificação da temperatura da massa; - Registo das temperaturas da sala de desembalamento e picagem; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.	- de 4 em 4 meses - 1 a 2 vezes por ano - 1 vez por ano	----- ----- ----- ----- ----- S Aleatório
Laboraço	- Verificação da temperatura da massa; - Verificação da higiene e desinfeção das máquinas e tapetes; - Verificação das temperaturas da sala de laboração; - Verificação da temperatura dos hamburgers antes da ultra-congelação; - Verificação do peso dos hamburgers antes da ultra-congelação; - Registo das temperaturas da sala de laboração; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.	- de 4 em 4 meses - 1 a 2 vezes por ano - 1 vez por ano	----- ----- ----- ----- ----- ----- S Aleatório
Ultra-congelação	- Verificação da higiene e desinfeção dos tapetes; - Verificação da temperatura do túnel.	- de 4 em 4 meses - de 4 em 4 meses	----- -----

**UNIDADE DE PREPARAÇÃO DE ULTRA-CONGELADOS PARA CARNALENTEJANA DOP  
(continuação)**

Sala de Embalamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificação da higiene e desinfecção das máquinas e tapetes;</li> <li>- Verificação das temperaturas da sala de embalamento;</li> <li>- Verificação do peso dos hamburgers ultra-congelados;</li> <li>- Registo das temperaturas da sala de embalamento;</li> <li>- Verificação da rotulagem;</li> <li>- Verificação da validade;</li> <li>- Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- 1 a 2 vezes por ano</li> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- 1 vez por ano</li> </ul>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>S Aleatório</p>
Câmara de Armazenagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificação das condições de armazenagem;</li> <li>- Controlo da temperatura ;</li> <li>- Registo das temperaturas;</li> <li>- Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- 1 a 2 vezes por ano</li> <li>- 1 vez por ano</li> </ul>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>S Aleatório</p>

**UNIDADE DE PREPARAÇÃO DE REFRIGERADOS PARA CARNALENTEJANA DOP**

Acção de controlo / Factor a controlar	OPC: CERTIALENTEJO Certificação de Produtos Agrícolas Lda		
	Método de controlo	Frequência da acção	Análises (S/N)
Registos	- Verificação da identificação dos lotes preparados.	- de 4 em 4 meses	-----
Desembalamento e Picagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificação da temperatura da carne;</li> <li>- Verificação da higiene e desinfecção dos carros e máquinas;</li> <li>- Verificação das temperaturas da sala de desembalamento e picagem;</li> <li>- Verificação da temperatura da massa;</li> <li>- Registo das temperaturas da sala de desembalamento e picagem;</li> <li>- Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de 4 em 4 meses</li> <li>- só em caso de dúvida</li> <li>- 1 vez por ano</li> </ul>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>S Aleatório</p>

<p>Laboração e Embalamento</p>	<p>- Verificação da temperatura da massa; - Verificação da higiene e desinfeção das máquinas e tapetes; - Verificação das temperaturas das salas; - Verificação da temperatura dos produtos; - Registo das temperaturas da sala de laboração e embalamento; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.</p>	<p>- de 4 em 4 meses - só em caso de dúvida - 1 vez por ano</p>	<p>----- ----- ----- ----- ----- S Aleatório</p>
<p>Sala de Rotulagem</p>	<p>- Verificação da identificação do lote; - Controlo da temperatura; - Registo das temperaturas  - Verificação da validade.</p>	<p>- de 4 em 4 meses - de 4 em 4 meses - só em caso de dúvida - de 4 em 4 meses</p>	<p>----- ----- ----- -----</p>
<p>Câmara de Armazenagem</p>	<p>- Verificação das condições de armazenagem; - Controlo da temperatura ; - Registo das temperaturas; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e/ ou químicas.</p>	<p>- de 4 em 4 meses - de 4 em 4 meses - só em caso de dúvida - 1 vez por ano</p>	<p>----- ----- ----- S Aleatório</p>

**UNIDADES DE TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO PARA CARNALENTEJANA DOP**

<b>Ação de controlo</b>	<b>OPC: CERTIALENTEJO</b>	<b>Certificação de</b>	<b>Produtos Agrícolas Lda</b>
<b>/ Factor a controlar</b>	<b>Método de controlo</b>	<b>Frequência Da acção</b>	<b>Análises (S/N)</b>
<p>Transporte</p>	<p>- Verificação das condições higio-sanitárias das câmaras dos veículos; - Registo das temperaturas de transporte.</p>	<p>- 1 vez/ ano, nos principais circuitos - 1 vez/ ano, nos principais circuitos</p>	<p>----- -----</p>
<p>Ponto de Venda</p>	<p>- Registo das temperaturas de recepção e armazenamento; - Verificação da rastreabilidade; - Verificação das condições térmicas e higiénicas do armazenamento; - Registo da temperatura dos</p>	<p>- só em caso de suspeita - de 4 em 4 meses  - aleatoriamente  - de 4 em 4 meses</p>	<p>----- ----- ----- -----</p>

	lineares; - Verificação do aspecto físico da carne; - Verificação da aposição do certificado de origem; - Recolha das minutas de atribuição de marcas de certificação; - Recolha de marcas de certificação não utilizadas; - Recolha de amostras para análises microbiológicas e químicas.	- de 4 em 4 meses  - só em caso de suspeita	-----  -----  -----  -----  S Aleatório
--	---	--	--

#### TIPICIDADE E GENUINIDADE DO PRODUTO FINAL PARA CARNALENTEJANA DOP

Acção de controlo / Factor a controlar	OPC: CERTIALENTEJO Método de controlo	Certificação de Frequência da acção	Produtos Agrícolas Lda Análises (S/N)
Análise Sensorial	- Submeter a carne a um painel de provadores.	1 vez por ano	-----

#### 13 - CRIAÇÃO DE REGISTOS

Existem minutas devidamente numeradas para o registo de todas as acções de controlo levadas a efeito ao longo do processo de Controlo e Certificação. Todas as minutas estão disponíveis para utilização no OPC, estando protegidas do acesso a pessoas não autorizadas e, para segurança, existirá sempre uma cópia no respectivo dossier.

#### 14 - MARCA DE CERTIFICAÇÃO

A Marca de Certificação poderá ser sob a forma de carimbo ou selos plásticos numerados, a utilizar nos quartos das carcaças e/ ou respectivas peças, ou autocolantes a utilizar nos sacos das peças ou nas “coubestes”. Na marca de certificação consta o logotipo da CERTIALENTEJO, a designação “DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” e nos autocolantes a numeração (código de referência), o local onde o animal foi abatido e desmanchado e o distintivo de aprovação pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Nos pontos de venda controlados pela CERTIALENTEJO, deverá estar afixada em local visível uma placa identificativa da venda de carne com Denominação de Origem Protegida, bem como o Certificado de Origem do animal cuja carne se encontra à venda.



## 15 - USO DA MARCA DE CERTIFICAÇÃO

A marca só poderá ser utilizada nos produtos que respeitem o regulamento de produção de carne de bovinos da Raça Alentejana e a sua gestão é da exclusiva responsabilidade da CERTIALENTEJO.

O OPC poderá, quando os factos o justificarem, fazer delegações em pessoas integradas no circuito, para a aposição das Marcas de Certificação. Cada delegação é realizada através de credencial que deverá estar sempre disponível no local onde o indivíduo credenciado realiza o acto de aposição da Marca de Certificação. Na CERTIALENTEJO existirá sempre uma cópia da credencial.

Quando se verificarem situações que justifiquem a sua retirada, a CERTIALENTEJO reserva o direito de proceder à anulação de credenciais.

A CARNALENTEJANA, S.A. obriga-se a fazer o registo da distribuição das carcaças e das peças pelos pontos de venda, em modelo próprio onde conste a identificação do animal, data de abate, ponto de venda destinatário. A aprovação dos novos produtores, novos Matadouros e novos pontos de venda competirá ao OPC que elaborará relatório técnico relativo a cada caso.

## 16- PAGAMENTO DO SERVIÇO DE CERTIFICAÇÃO

A CARNALENTEJANA, S.A. pagará anualmente à CERTIALENTEJO uma taxa cujo valor é fixado anualmente, sendo função do número de animais abatidos e certificados semanalmente, do número de produtores controlados, e da quantidade e localização de pontos de venda onde é comercializada a CARNALENTEJANA DOP.

Foi acordado entre a CARNALENTEJANA S.A. e a CERTIALENTEJO, que o OPC enviará trimestralmente para a CARNALENTEJANA os custos de certificação, juntamente com um relatório da actividade de Controlo e Certificação referente a esse período.

## 17- IRREGULARIDADES

A Licença de Certificação é um documento concedido pelo Organismo de Controlo e Certificação aos operadores que, ao cumprirem as conformidades estabelecidas, podem utilizar determinada Marca de Certificação.

Quando, ao longo do controlo se detectar que o operador licenciado procedeu a alterações significativas no seu sistema produtivo que afectam a conformidade do produto, será de imediato, feita uma avaliação suficientemente detalhada que permita confirmar as dúvidas verificadas anteriormente.

Essa avaliação detalhada é feita em conjunto pelo técnico de Controlo e pelo responsável pelo Departamento de Controlo, e se estes o entenderem, recorrerão a um perito interno e/ou externo.

Todas as comunicações ao operador que se encontre em possível incumprimento, serão feitas por escrito, inclusive a marcação de controlos extraordinários.

De todas as acções, feitas nestas circunstâncias, serão elaborados registos.

Quando o Departamento de Controlo tiver todos os elementos identificativos da situação, elaborará parecer sobre o assunto (que também será integrado no dossier do operador) e levará à análise do responsável do Departamento de Certificação.

É este Departamento que comunicará ao Director da OPC, que após conhecimento dos factos, reunirá o Conselho de Certificação e, conjuntamente, deliberarão se existem razões para atribuição de sanção e qual será aplicada.

O Conselho de Certificação pode recorrer a perito externo ou interno, caso assim o entenda, e da decisão elabora sempre um relatório escrito.

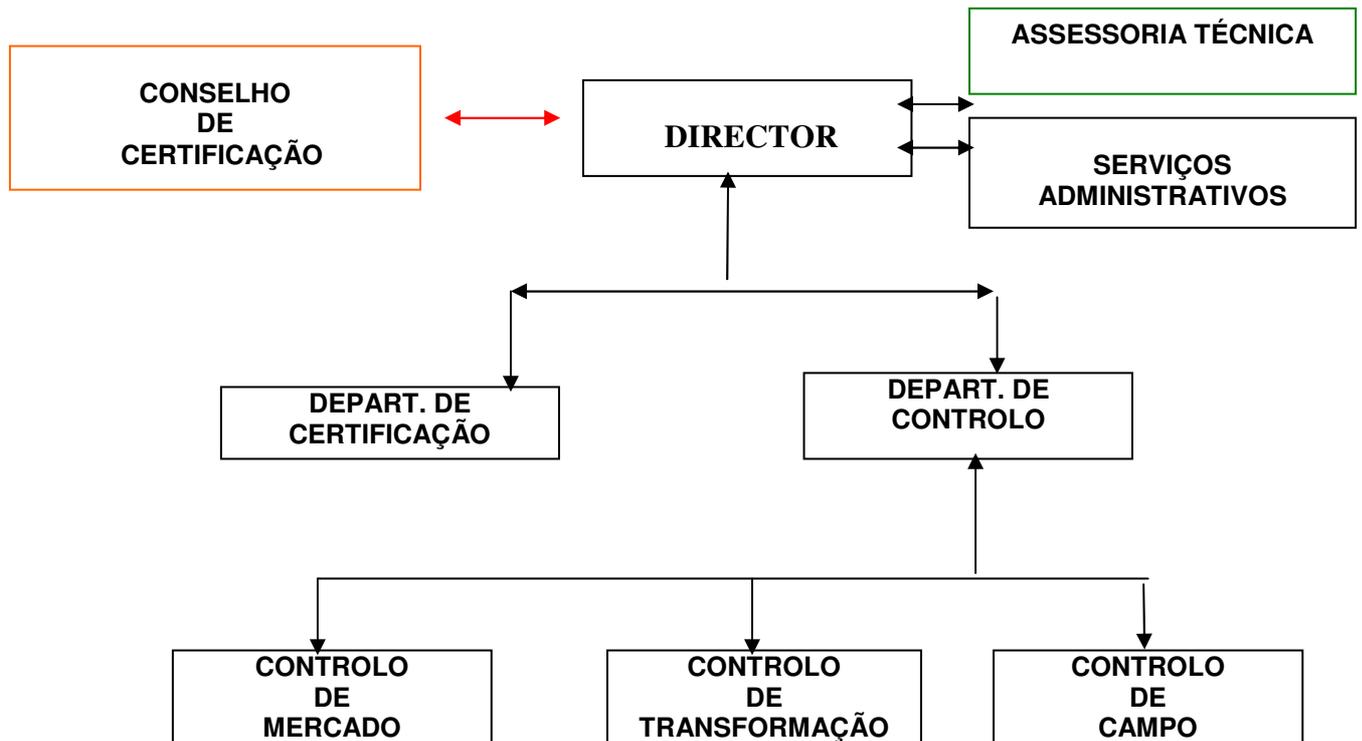
Esta decisão é comunicada, por escrito, ao Agrupamento de Produtores auscultando também a sua opinião sobre o assunto.

## 18- SANÇÕES

No caso de se detectar alguma irregularidade, a sanção a aplicar ao operador depende da gravidade da situação e deve ter sempre em conta critérios de rigor e imparcialidade.

O Conselho de Certificação, anualmente analisa e revê a grelha da aplicação de sanções.

### CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas L.da.



## ANEXO V

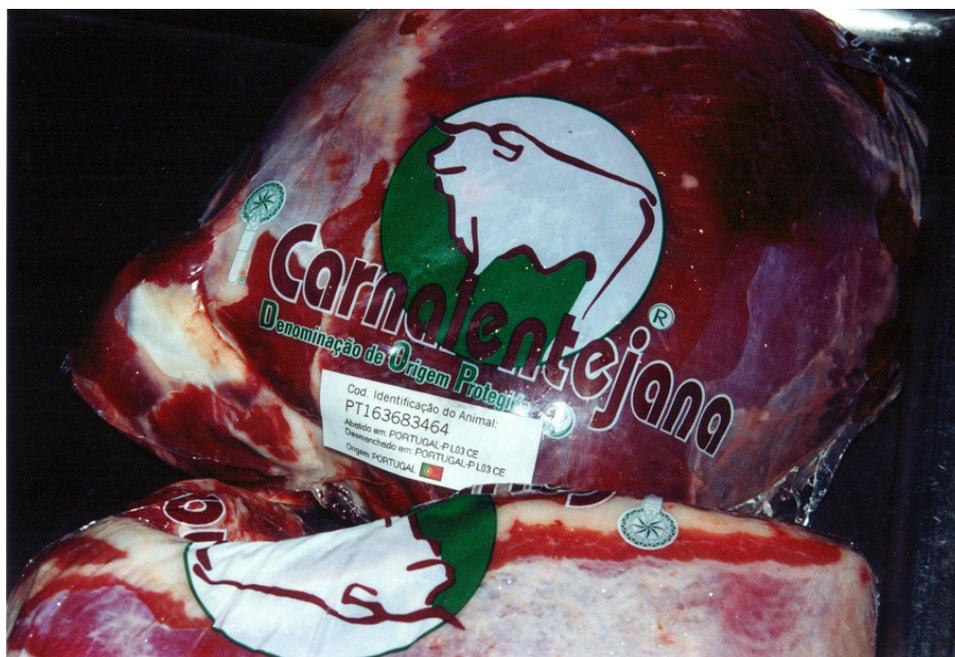
### RASTREABILIDADE

ACÇÕES	LOCAL	IDENTIFICAÇÃO	REGISTOS
Produção	Exploração agro-pecuária	Identificação do Produtor Nº de Exploração SNIRB	1.No SNIRB 2.No agrupamento de Produtores 3.Na Associação de Criadores
	Animal	Brinco SIA Passaporte individual	1.SNIRB 2.Livro de Nascimentos na Assoc. de Criadores
Transporte em Vida	Entre explorações e para matadouro	Brinco SIA Passaporte individual	Guias de Transporte SNIRB Entradas no Matadouro
Abate	Matadouro	Brinco SIA corresponde a identificação numerada da carcaça	1.Impresso próprio do matadouro. 2. Registo do Agrupamento 3. Divisa de Abate
Desmancha	Sala de Desmancha	Cada peça é identificada com marca de certificação numerada , associada à carcaça de proveniência	1.Registo da sala de desmancha. 2. Registo do Agrupamento
Transporte de carcaças ou peças	Do matadouro para sala de desmancha exterior ou para ponto de venda	Marca de certificação numerada aposta nas hemi-carcaças e nas peças	1.Guias de transporte 2. Registo do Agrupamento
Fatiados, preparados refrigerados e congelados	Unidades autorizadas pelo agrupamento e controladas pelo OPC	Marca de certificação numerada nas “Couvets” corresponde à carcaça, peça ou lote de peças.	1.Registo da unidade de preparação. 2.Registo do Agrupamento
Venda	Lojas	1.Marca de certificação numerada. 2. Credencial emitida pelo OPC indicando exploração ou lote de origem	1. Guias de transporte 2.Certificado c/ indicação da exploração de origem do produto

## Anexo VI

### MODELOS EM USO DE EMBALAGENS, MATERIAIS PROMOCIONAIS E OUTROS

#### 1. Embalagens (exemplos)



*Bife Hamburguer*  
Ultracongelado

100% Carne de Bovino  
de Raça Alentejana

**Carnalentejana**  
Denominação de Origem Protegida

12 Unid. 960 g e

**4 HAMBURGERS**  
BIFE DE HAMBURGO DE BOVINO EXTRA ULTRACONGELADO

**Carnalentejana**  
Denominação de Origem Protegida

**Auchan**

**320 g**  
4 x 80g

## **2 – Folhetos e cartazes**

## LOCAIS ONDE PODE COMPRAR



CARNE FRESCA, BIFE TIPO HAMBURGUER CONGELADO E PICADOS  
(HAMBURGUERS, CARNE PICADA E ALMONDEGAS)

### GRUPO AUCHAN / JUMBO / PÃO DE AÇUCAR

Alfragide	Castelo Branco	Gondomar
Setúbal	Faro	Cascais
Almada	Alverca	Vila Nova de Gaia
Maia	Aveiro	Famalicão
Amoreiras	Figueira da Foz	Santo Tirso

### EL CORTE INGLÊS - Lisboa

Lisboa Beloura Gaia

### GESTIRETALHO - FEIRA NOVA

Mem Martins Aveiro	Póvoa Santo Adrião Venda Nova	Évora Póvoa Varzim	Barreiro Loures
Caldas da Rainha Penafiel	Braga Telheiras Abrantes	Valongo Odivelas Rio Tinto	Faro Santa Maria da Feira Bela Vista

Santarém

### NABEIRODIST

Aveiro

Campo Maior

### LECLERC

Lordelo Montijo Figueira da Foz Seixal

### GRUPO SONAE

#### CONTINENTE MODELO

Coimbra	Vasco da Gama	Fânzeres	Mafra	Portalegre
Colombo	Viana do Castelo	Faro II	Moita	Santarém
Amadora	Guia	Loulé	Olhão	Águeda
Leiria	Cascais	Lagos	Portimão	Beja
Seixal	Maia	T. Marçães	Torres Novas	Sintra
Viseu				

### PINGO DOCE

### LOJA DE ELVAS

### INTERMARCHÊ (SÓ PICADOS)

### ONDE PROVAR

RESTAURANTE CASA DO CAMPO (C.C.COLOMBO)

QUINTA DE CATRALVOS (AZEITÃO)

RESTAURANTE O ARVOREDO (PAÇO DE ARCOS)

RESTAURANTE TI CATRINA (ELVAS)

RESTAURANTE O POMPILIO (ELVAS)

RESTAURANTE O PESCADOR (ELVAS)

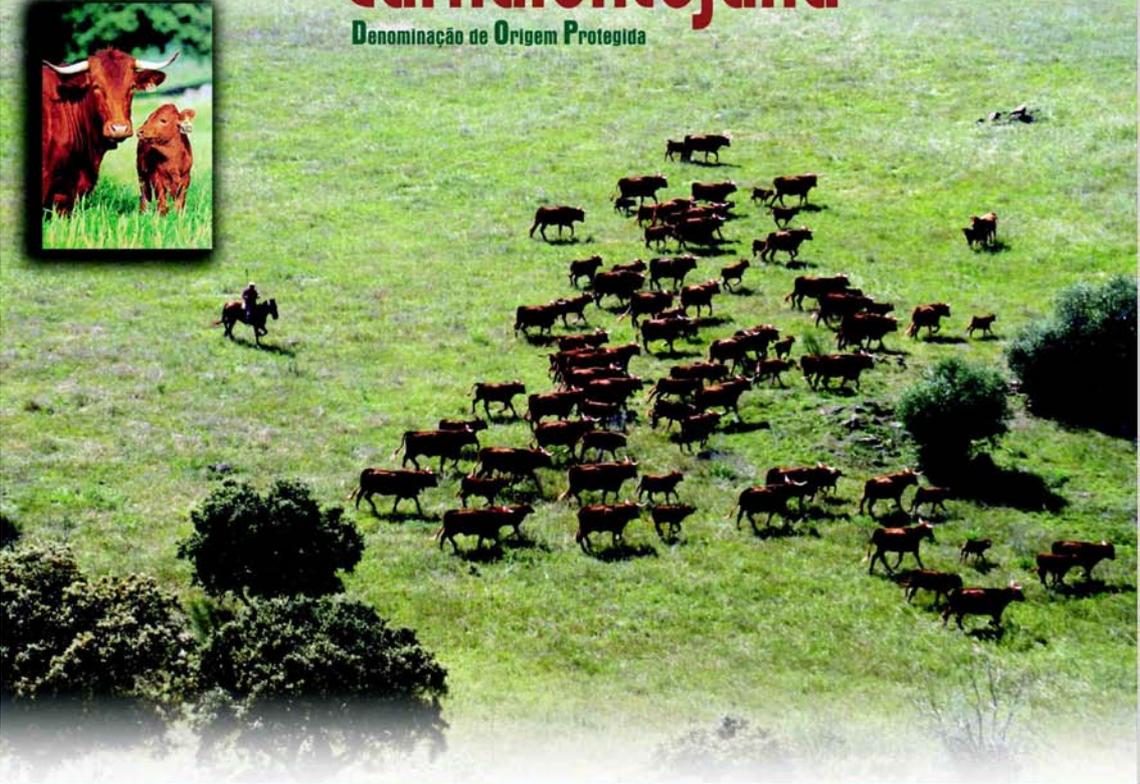
RESTAURANTE TOMBA LOBOS (PORTALEGRE)

www.carnalentejana.pt



# Carnalentejana

Denominação de Origem Protegida

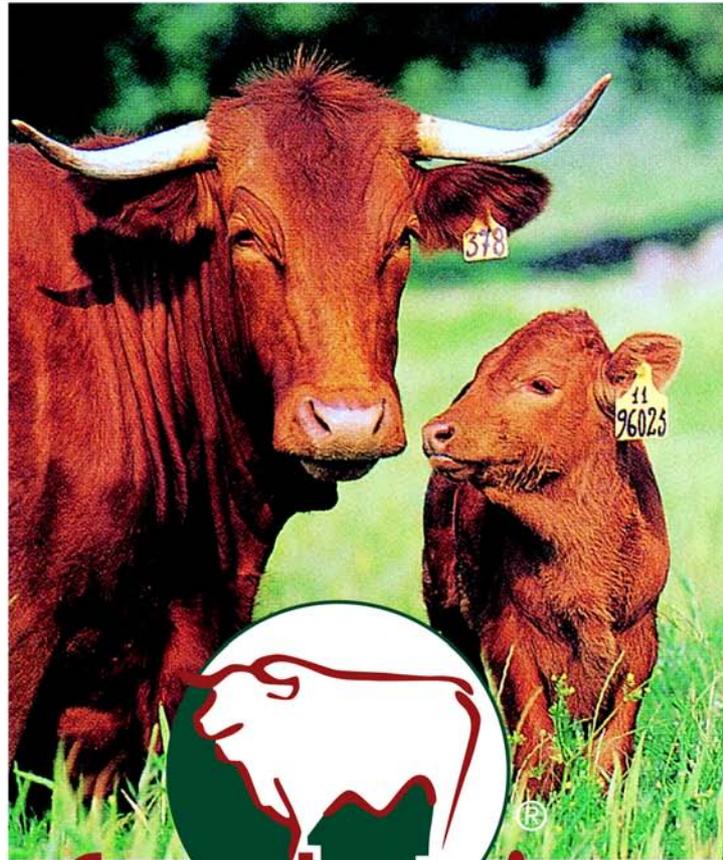


www.carnalentejana.pt



[www.carnalentejana.pt](http://www.carnalentejana.pt)

A nossa Qualidade **Prova-se!**



**Carnalentejana**  
Denominação de Origem Protegida



**Carnalentejana, S.A.**

Zona Industrial - Sítio do Moinho de Vento - 7350 ELVAS

Tel. 268 639 480 - Fax 268 622 455

[www.carnalentejana.pt](http://www.carnalentejana.pt)

**Carne de Bovino de Raça Alentejana**



## ÍNDICE

INTRODUÇÃO .....	1
<b>CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES</b> .....	<b>2</b>
1. NOME DO PRODUTO .....	2
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	2
a) Peso .....	2
b) Conformação das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação .....	3
c) Gordura das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação .....	3
d) Cor da carne.....	3
e) pH da carne às 24 horas após abate.....	3
3. DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA.....	4
4. GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	6
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO.....	7
a) Identificação dos animais.....	7
b) Saneamento e Assistência veterinária.....	8
c) Sistema de Produção .....	8
d) Produtos .....	8
e) Alimentos Concentrados .....	8
f) Substâncias interditas .....	9
g) Transporte dos animais.....	9
h) Locais de Abate .....	9
i) Abate .....	9
j) Refrigeração .....	9
k) Maturação.....	9
l) Congelação .....	10
m) Higiene .....	10
n) Desqualificação .....	10
6. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS – ROTULAGEM E APRESENTAÇÃO COMERCIAL... 10	10
6.1. Rotulagem e apresentação .....	10
6.2. Pontos de venda .....	11
7. RELAÇÃO DOS BOVINOS ALENTEJANOS COM O MEIO GEOGRÁFICO.....	12
8. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO.....	12
9. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM.....	13
<b>ANEXO I</b> .....	<b>15</b>
<b>ANEXO II</b> .....	<b>16</b>
CONCELHOS QUE INTEGRAM A ÁREA GEOGRÁFICA DE DISTRIBUIÇÃO DA RAÇA BOVINA ALENTEJANA.....	16
<b>ANEXO III</b> .....	<b>19</b>
TIPOS.....	19
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS.....	19
<b>ANEXO IV</b> .....	<b>21</b>
Aspectos relacionados com o OPC actual.....	21
<b>ANEXO V</b> .....	<b>32</b>
RASTREABILIDADE .....	32
<b>Anexo VI</b> .....	<b>33</b>
MODELOS EM USO DE EMBALAGENS, MATERIAIS PROMOCIONAIS E OUTROS .....	33