



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

ANEXO I

Principais características da CARNE BOVINA
MIRANDESA

1. Definição

Entende-se por Carne Bovina Mirandesa as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da Raça Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimentos, e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Mirandesa.

2. Características das Carcaças

2.1 - Podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as carcaças de vitela e de novilho, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela - carcaças de animais de ambos os sexos, abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade.

Novilho - carcaças de animais de ambos os sexos, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade.

2.2 - Conformação: as carcaças devem integrar-se nas normas de classificação previstas no Regulamento (CEE) nº. 1026/91, de 22 de Abril de 1991.

2.3 - A gordura é de cor branca e homogeneamente distribuída na vitela e de cor branca e com distribuição intramuscular moderada no novilho.

As carcaças devem obter a classificação 1, 2 ou 3, de acordo com as Normas de Classificação já referidas. A classificação 4 só é permitida em carcaças destinadas à desmancha.

2.4 - Cor - variável, sendo rosa claro (vitelo) e vermelho claro (novilho).

2.5 - A consistência da carne é, em todas as classes, firme e ligeiramente húmida.

2.6 - Em todas as classes, o cheiro e sabor são "sui generis"

sl.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

3. Obtenção do produto

A identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação de carcaças, são os referidos no respectivo Caderno de Especificações.

4. Apresentação comercial

A CARNE BOVINA MIRANDESA pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em embalagens dos quais conste a menção "Carne Bovina Mirandesa - Denominação de Origem", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais.

sd.

Ministério da Agricultura, Direcção-Geral dos Recursos Genéticos e Melhoramento de Animais Domésticos, Rua da Restauração, 36, 1200-180 Lisboa, Portugal



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "COOPERATIVA AGRO-PECUÁRIA MIRANDESA, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "CARNE BOVINA MIRANDESA", a "ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE BOVINOS DE RAÇA MIRANDESA".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE BOVINOS DE RAÇA MIRANDESA é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "CARNE BOVINA MIRANDESA".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE



(José Armindo Isidoro Cabrita)

COOPERATIVA AGRO-PECUÁRIA MIRANDESA
SECÇÃO DE GADOS

*NORMAS DE PRODUÇÃO DA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM*

"Carne Bovina Mirandesa"

Novembro 1993

NORMAS DE PRODUÇÃO DA CARNE BOVINA MIRANDESA

Artigo 1º

A área geográfica de produção, abate e desmancha de carne da raça bovina mirandesa com *denominação de origem* 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.

Segundo a Classificação Racional de Thornthwait, o clima da região referida, é sub-húmido, 1ª mesotérmico, com grande deficiência de água no verão, e concentração térmica estival moderada. A precipitação média anual é de 600 mm/m² e a altitude média é de 750 m. Esta combinação de factores conduziu a que aqui desde sempre se praticasse uma agricultura de sequeiro, em solos xistosos e graníticos medianamente férteis ou pobres, caracterizada pela monocultura cerealífera e pelos prados naturais (lameiros), com vegetação espontânea com predomínio das gramíneas em relação às leguminosas. Este é o "habitat" natural desta raça autóctone desde tempos imemoriáveis.

Artigo 2º

1. Unicamente os animais da raça bovina mirandesa, quando explorados na área definida no artigo 1º têm 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 a idade compreendida entre os cinco e os nove meses, de sexo feminino ou masculino, e que, por isso, permanece com a mãe durante esse período.

b) **Novilho** - Animal recriado após o desmame, cujo abate acontecerá entre os dez e os dezoito meses, do sexo masculino ou feminino.

Artigo 3º

1. O maneio 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 forrageiro, ferrãs, fenos; 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-se 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

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.

Artigo 5º

Os matadouros e salas de desmancha e expedição da CARNE BOVINA MIRANDESA deverão estar reconhecidos pela CE ou pertencerem à Rede Nacional de abate.

Artigo 6º

1. Nos locais de estabulação dos matadouros inscritos nos registos da AGROPEMA existirá, durante o período de repouso anterior ao abate, uma perfeita separação entre as reses que estão inscritas e as que não estão.
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.
5. Em qualquer momento dever-se-á poder relacionar a carcaça com o animal de que procede.

Artigo 7º

1. As carcaças serão mantidas em locais com ambiente controlado, ar preferencialmente circulante, a temperaturas entre 4º e 8º C, a fim de obter um arrefecimento progressivo.
2. Seguidamente, as carcaças serão submetidas a um arrefecimento mais intenso, de modo a obter uma temperatura no interior do músculo de cerca de 7ºC.
3. O período de maturação deverá ser de 2 dias para os quartos dianteiros e de 4 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 expedição, 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.
3. As salas de desmancha e expedição poderão expedir carne em peças completas ou em porções destas.
4. Em todos os casos será garantida a identificação e procedência das peças e/ou das suas porções.
5. As peças de carne certificadas e/ou as suas porções serão expedidas pelas salas de desmancha e expedição, em embalagens devidamente cintadas e protegidas de toda a contaminação externa.

Artigo 10º

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

CARACTERISTICAS DA CARNE

Artigo 11º

1. **VITELA** - A carne procedente destes animais apresentará uma cor rosa claro, com uma gordura de cor branca e distribuição homogénea, com músculo de grão fino consistência firme e ligeiramente húmida.
2. **NOVILHO** - A carne procedente destes 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
- d) Registo de salas de desmancha e expedição

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 e salas de desmancha e expedição.

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 de inscrição no registo de explorações aderentes à denominação de origem "**CARNE BOVINA MIRANDESA**" deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no registo zootécnico, emitido pela Associação de Criadores de Raça Bovina 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 D.O. e o solicitem 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, o nome e morada do proprietário dos animais abatidos, número de animais abatidos por produtor, a classe, o peso e a sala de desmancha a que são destinadas as carcaças.

Artigo 15º

1. No registo de sala 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 de 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 da etiqueta), data da expedição e destino.

Artigo 16º

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 17º

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

2. A marcação apor-se-à 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 .

Artigo 18º

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., a classe a que pertence, ainda o nome da peça a que pertence e outras exigências da legislação em vigor.

INFRACÇÕES, SANÇÕES E PROCEDIMENTOS

Artigo 19º

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 20º

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 um 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-à com uma repreensão.

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 de abate, o maneiio do animal e a manipulação da carcaça no matadouro e a desmancha da carcaça na sala de desmancha e expedição.

2.1. Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 2 e 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.

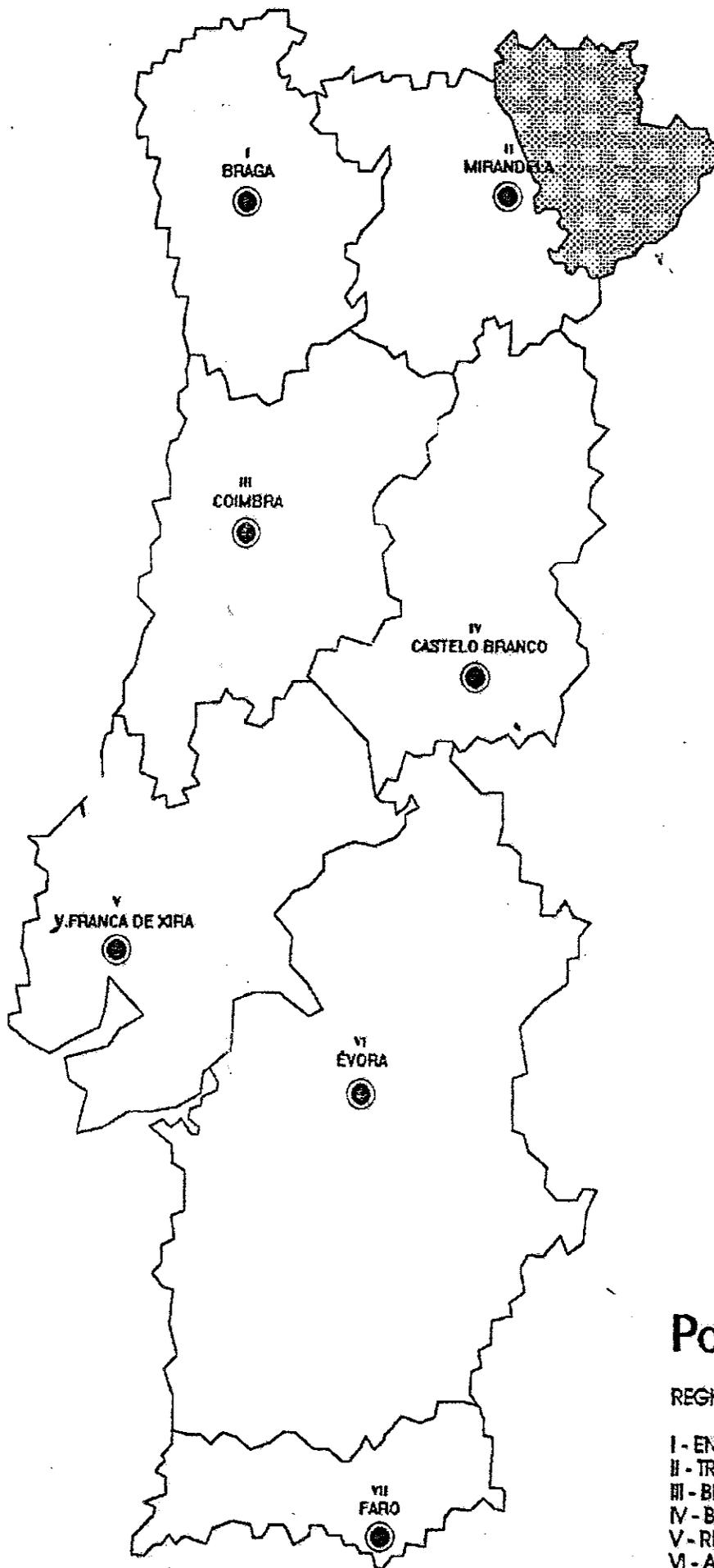
§. No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das máximas assinaladas nestas normas, e será elevada para o triplo se acontecer

novamente. Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos cinco anos.

Artigo 21º

A AGROPEMA propõe como Organismo Privado de Controlo e Certificação a Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Mirandesa.

CARNE BOVINA MIRANDESA



PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - RIBATEJO E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/2 300 000

