

# Carne Barrosã

## Denominação de Origem Protegida

### Caderno de Especificações

#### ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO.....	1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	1
3. ÁREA GEOGRÁFICA.....	2
4. PROVA DE ORIGEM .....	3
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO .....	3
6. LIGAÇÃO À ÁREA GEOGRÁFICA .....	4
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM.....	4
8. CONTROLO .....	5

## 1. DENOMINAÇÃO

«CARNE BARROSÃ».

Esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na classe “1.1 - Carne (e miudezas) frescas”.

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por «CARNE BARROSÃ» a carne obtida a partir de animais da Raça Barrosã, inscritos no Registo Fundador ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã, nascidos e criados na área geográfica delimitada em conformidade com o presente caderno de especificações. Definem-se quatro classes de produto: vitela, vitelão, novilho e vaca.

A carne de VITELA é proveniente de animais de ambos os sexos com idade ao abate entre 5 e 9 meses, com um peso mínimo de 70kg. A cor da carne varia entre o rosado e o vermelho claro. A cor da gordura varia entre o branco e o branco sujo. Quando provada a carne é tenra, suculenta e saborosa a muito saborosa.

A carne de VITELÃO é proveniente de animais de ambos os sexos, com idade ao abate entre 9 e 12 meses, com um peso mínimo de 130kg. A cor da carne varia entre o rosado e o vermelho. A cor da gordura varia entre o branco e o branco sujo. Quando provada, a carne apresenta características intermédias entre a carne de vitela e a carne de novilho.

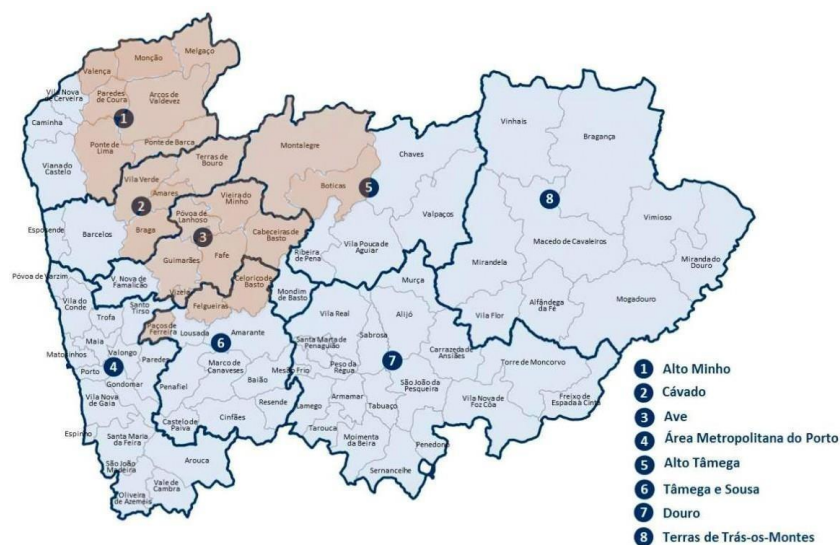
Na idade correspondente à carne de vitelão, os animais são sujeitos a uma transição de regime alimentar deixando progressivamente de mamar para passarem a ter uma alimentação à base de pastagens e forragens, para além dos restantes produtos provenientes da exploração agrícola, nomeadamente os cereais. A carne desta categoria, face ao desmame do leite materno que sofrem os animais que lhe dão origem, adquire um sabor ligeiramente mais intenso do que a carne de vitela, menos adocicado e mais herbáceo. Concomitantemente, a carne adquire uma suculência um pouco menos acentuada no início da mastigação, uma vez que, como resultado do regime alimentar, é menos rica em água. No entanto, a gordura que adquire, de coloração ligeiramente mais escura, confere-lhe, posteriormente, uma nova sensação de frescura e suculência face à estimulação do fluxo salivar, tornando-a uma carne de tenrura e suculência igualmente intensas.

A carne de NOVILHO é proveniente de animais de ambos os sexos, com idade ao abate entre 12 meses e 3 anos, com um peso mínimo de 130kg. A cor da carne varia entre o rosado e o vermelho escuro. A cor da gordura varia entre o branco e o branco sujo, por vezes amarelada. Quando provada, a carne de novilho tem um sabor mais intenso e férrico do que a carne de vitelão, bem como mais herbáceo.

Nesta carne predominam os sabores mais complexos e intensos, sendo a sua textura mais firme e menos exsudativa, face ao menor conteúdo de água das fibras musculares, quando comparada com a carne de vitelão. A gordura adquire uma tonalidade mais intensa e escura do que a carne de vitela e de vitelão, apresentando-se, por vezes, com uma tonalidade ligeiramente amarelada, traduzindo os cereais que fazem parte, em quantidades moderadas, da alimentação dos animais e que promovem o seu crescimento e o acabamento do manto de gordura da carcaça.

A carne de VACA é proveniente de animais de ambos os sexos, com idade ao abate superior a 3 anos, com um peso mínimo de 130kg. A cor da carne é vermelha escura. A cor da gordura é branco sujo, frequentemente de tonalidade mais amarelada, nos animais mais velhos. A carne de vaca exacerba as características da carne de novilho. É ligeiramente menos tenra e suculenta, mas com um sabor herbáceo mais intenso e prolongado. Face à gordura presente no interior das fibras musculares, a sensação de suculência é muito mais intensa no final da mastigação. O sabor da gordura é mais intenso e cremoso.

### 3. ÁREA GEOGRÁFICA



A área geográfica de produção de «CARNE BARROSÃ» (nascimento, criação e abate) está circunscrita aos concelhos de Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Vizela (à exceção da freguesia de Santa Eulália), Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho e Vila Verde do Distrito de Braga; aos Concelhos de Felgueiras e Paços de Ferreira do Distrito do Porto; aos Concelhos de Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura e Valença do Distrito de Viana do Castelo; e ainda aos Concelhos de Boticas e Montalegre do Distrito de Vila Real.

#### **4. PROVA DE ORIGEM**

Os operadores que pretendam desenvolver as atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE BARROSÃ» devem assumir, por escrito, o compromisso de cumprir o estipulado no presente caderno de especificações.

As atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE BARROSÃ» devem cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e estar sujeitas ao respetivo regime de controlo.

A «CARNE BARROSÃ» só pode ser produzida em unidades de produção situadas no interior da área geográfica e cujo efetivo bovino esteja sob controlo. A «CARNE BARROSÃ» só pode ser obtida a partir de animais submetidos a controlo desde o seu nascimento.

Cada exploração deve manter registos que permitam identificar a totalidade dos animais presentes na exploração, suas marcas auriculares e identificações eletrónicas (se for caso disso), idades, sexos e historial sanitário.

Cada matadouro deve manter registos dos números de abate dos animais e sua correspondência com os números auriculares de identificação.

Cada sala de desmancha e embalagem deve manter registos de receção e expedição de «CARNE BARROSÃ».

No decorrer do transporte para o matadouro, nos locais de repouso e nos locais de estabulação dos matadouros os animais devem ser mantidos separados de animais não passíveis de certificação. Os animais são abatidos em série completa e ininterrupta.

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica da «CARNE BARROSÃ» em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

#### **5. MÉTODO DE OBTENÇÃO**

Os bovinos aptos a produzir «CARNE BARROSÃ» são criados em regime extensivo, caracterizado essencialmente pelo pastoreio livre das pastagens naturais das áreas baldias durante grande parte do ano, por vezes em vezeira, e pelo fornecimento de subprodutos naturais de algumas culturas (batata, milho, centeio, couves, etc.) e forragens produzidas na exploração. A estabulação permanente do gado adulto apenas se verifica em alguns dias durante o inverno, quando o mau tempo impede a sua saída para o monte.

Na alimentação dos animais utilizam-se exclusivamente produtos naturais. Em caso algum é permitido o emprego de produtos que possam interferir no ritmo normal de crescimento e desenvolvimento dos animais.

Em situações de escassez de alimentos para animais, podem ser utilizados alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica, desde que não excedam os 50% da matéria seca numa base anual e desde que a carne obtida a partir destes animais mantenha as características exigidas neste caderno de especificações. A utilização destes alimentos deve ser comunicada à entidade responsável pelo controlo em moldes que permitam controlar a sua origem, as suas características e as quantidades utilizadas ou utilizar.

## 6. LIGAÇÃO À ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica da «CARNE BARROSÃ» situa-se em zonas do Norte de Portugal (o Barroso e as áreas de montanha do Entre Douro e Minho) em que as condicionantes naturais, infraestruturais e estruturais deram origem a sistemas de produção orientados sobretudo para o autoconsumo familiar, em que o bovino barrosão assume uma importância determinante quer para a autorreprodução desses sistemas, quer para a economia familiar das pequenas explorações.

De facto, estes animais não só constituem, muitas vezes, praticamente a única fonte de receitas monetárias da família-exploração como garantem a viabilização da maioria das produções agrícolas aí praticadas, quer pela reciclagem e introdução de maiores quantidades de nutrientes nos ciclos energéticos, quer, simultaneamente, pela manutenção dos elevados teores de matéria orgânica nos solos dessas zonas. Acresce ainda que o bovino barrosão é alimentado à base de subprodutos de culturas vegetais, que não lhe são dirigidas, e pelo pastoreio em pastagens naturais das áreas baldias, sólida base de sustentação de uma agricultura marcadamente extensiva, as quais de outra forma não seriam tão pouco integradas nos sistemas de aproveitamento dos recursos naturais.

É a conjugação de todos estes fatores (a forma de manejo, a alimentação do gado, e raça e as condicionantes naturais) que confere à «CARNE BARROSÃ» as características sensoriais que lhe são próprias e que, desde há séculos, sustentam a sua reputação junto do consumidor.

A carne barrosã, dada a sua elevada qualidade, é referida desde há longa data em diversas obras, literárias e científicas.

Manuel Garcia, no seu trabalho "Raça Bovina Barrosã", publicado no Boletim Pecuário Número 1, de 1964, afirmava: "Em consequência do incremento comercial dos bois cevados para exportação (...) a raça barrosã, mais cevatriz, ocupou todo o território até ao rio Minho (...). A criação barrosã apurou-se então extremamente com o fim de produzir almalhos que, recriados e cevados, atingiam conformações e pesos excelentes. Este período áureo da raça ocupou a segunda metade do século passado, no fim do qual deve ter alcançado o seu apogeu". Mais adiante afirmava: "raça tão bem dotada, perfeitamente adaptada à região que povoa, tendo tantos e tão grandes apreciadores (...)."

No "Estudo de Fomento Pecuário para a Sub-Região Norte Interior (Trás-os-Montes)", publicado em 1978 pela Secretaria de Estado do Fomento Agrário, acerca da Raça Barrosã, era afirmado: "De pequeno tamanho, rústica e enérgica, pelo trabalho mais avantajada no terço anterior, «culpou» sempre a penúria alimentar do Inverno pela precocidade que nunca teve mas foi buscar à consanguinidade do isolamento, a tenrura e finura da carne que fez aguar os súbditos de sua majestade britânica, os quais, aos barcos cheios e por bom dinheiro, levaram para a velha *Albion*, por meados do século XIX, a mais saborosa alcatra da Europa (só de janeiro a julho de 1882, Portugal exportou para Inglaterra, 16.708 cabeças, a maioria das quais de raça barrosã)".

## 7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

A «CARNE BARROSÃ» pode apresentar-se comercialmente em carcaças, meias-carcaças ou quartos de carcaça, ou então em peças ou porções embaladas (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos, picados, etc.).

Qualquer que seja a forma de apresentação, a «CARNE BARROSÃ» deve:

- Ter aposta uma das seguintes menções: "CARNE BARROSÃ - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ou "CARNE BARROSÃ DOP";
- Identificar a entidade responsável pelo controlo.

## **8. CONTROLO**

A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais relativos ao regime DOP é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949-002 Lisboa. O controlo da certificação será realizado pelo OC que para tal vier a ser devidamente indigitado.