

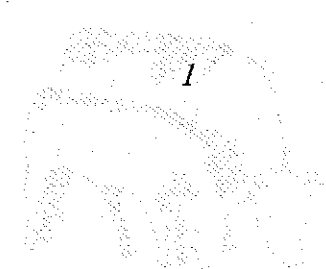
Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

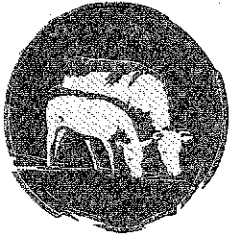
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES



Agrupamento de Produtores de Carne Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso

Rua General Humberto Delgado • 5470 MONTALEGRE

Tel: 076. 51 22 53 • Fax: 076. 51 25 28



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

1 - NOME DO PRODUTO

**CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO -
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 DEFINIÇÃO

Designa-se por CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie bovina criados num sistema de exploração extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os *lameiros do Barroso*. Os animais dos quais provem esta carne são nascidos, criados e abatidos de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica adiante delimitada.

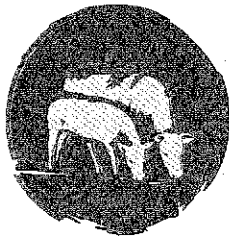
2.2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

A CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO apresenta as seguintes características, de acordo com a idade de abate dos animais:

Vitela - animais (machos e fêmeas) abatidos ao desmame (até aos 8 meses de idade)

- a) **Peso da carcaça:** não superior a 180 kg.
- b) **Conformação da carcaça:** decorrente do modo de produção, as carcaças são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos (Regulamento CEE n.º 1026/91), sendo mais frequente a classificação na classe O.
- c) **Estado de gordura:** o estado de gordura permite que as carcaças sejam mais frequentemente classificadas na classe 2 da mesma grelha de classificação.
- d) **Características da gordura:** a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branco-marfim e consistência firme.
- e) **Características organolépticas da carne:** músculo de cor rosada a vermelho claro e gordura de cor branca a branco-sujo. Grande suculência e extrema tenrura. Sabor muito característico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

Novilho- animais (machos e fêmeas) abatidos entre os 9 meses e os 2 anos



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

- a) **Peso da carcaça:** superior a 180 kg.
- b) **Conformação da carcaça:** decorrente do modo de produção, as carcaças são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos, sendo mais frequente a classificação nas classes R e O.
- c) **Estado de gordura:** o estado de gordura permite que as carcaças sejam mais frequentemente classificadas nas classes 2 ou 3 da mesma grelha de classificação.
- d) **Características da gordura:** a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branca a branco-sujo e consistência firme.
- e) **Características organolépticas da carne:** músculo de cor vermelho claro a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo. Grande succulência e tenrura. Sabor típico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação.

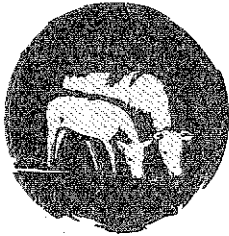
Vaca - animais abatidos com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido

- a) **Peso da carcaça:** superior a 180 kg
- b) **Conformação da carcaça:** decorrente do modo de produção, as carcaças são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos, sendo mais frequente a classificação na classe O.
- c) **Estado de gordura:** o estado de gordura permite que as carcaças sejam mais frequentemente classificadas nas classes 2 ou 3 da mesma grelha de classificação.
- d) **Características da gordura:** a gordura de cobertura e a gordura cavitária têm cor branco-sujo e consistência firme.
- e) **Características organolépticas da carne:** músculo de cor vermelho escuro e gordura de cor branco-sujo. Suculenta, tenra e muito saborosa.

2.3 - APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO pode-se apresentar comercialmente - e independentemente da idade de abate - sob duas formas distintas:

1. em carcaças ou hemi-carcaças, marcadas e ostentando de forma inviolável ou indelével, a Marca de Certificação;
2. pré-embalada ou embalada, em peças inteiras ou fatiadas, devidamente rotulada e acompanhada, de forma indelével, da Marca de Certificação respectiva.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

A CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO, quando vendida embalada, só pode ser comercializada acondicionada em embalagens de materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO tem que estar perfeitamente identificada.

Quando a CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO se apresenta pré-embalada, na rotulagem - para além da Marca de Certificação - devem constar as seguintes menções:

- Denominação de Venda: CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO (ou o nome da classe) - Indicação Geográfica
- Quantidade líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor.

Quando a CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO não se apresentar pré-embalada, da rotulagem deve constar a seguinte menção:

- Denominação de Venda: CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO (ou o nome da classe) - Indicação Geográfica .

3 - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Atendendo:

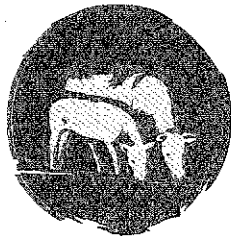
- à existência de condições edafo-climáticas particulares, nomeadamente as decorrentes da proximidade das Serras do Gerês e da Cabreira, originando uma encruzilhada climática entre um clima marcadamente atlântico a Ocidente (e portanto bastante húmido e temperado) e outro marcadamente continental, a oriente, caracterizado pelo frio seco de Inverno e pelo calor de Verão,
- à existência de solos muito pobres, com muitos afloramentos rochosos, apenas adoçados pela existência dos lameiros e matos, os quais constituem o suporte das explorações pecuárias da região,



Agrupamento de Produtores de Carne Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso

Rua General Humberto Delgado • 5470 MONTALEGRE

Tel.: 076. 51 22 53 • Fax: 076. 51 25 28



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

- ao saber fazer das populações que, seguindo os modos ancestrais de alimentação e condução dos gados e mantendo as práticas locais, leais e constantes, conseguem obter um produto de qualidade reputada,

a área geográfica de produção fica naturalmente delimitada aos concelhos de Montalegre, Boticas e Chaves.

4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

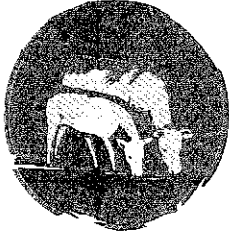
A comprovação da origem geográfica da Carne de Bovino Cruzada dos Lameiros do Barroso pode ser encontrada através dos seguintes factores:

- ◆ as próprias características do produto, tal como descritas em 2) e que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, manejo e abate dos animais, e
- ◆ a identificação e reconhecimento por parte dos habitantes e naturais da região do Barroso, bem como pelos seus consumidores habituais, e
- ◆ a existência de um sistema de controlo que garante que só pode beneficiar da Indicação Geográfica a carne proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e manejo tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores.

Esta autorização só pode ser dada às explorações que, cumulativamente:

- * se localizem na área geográfica definida em 3;
- * disponham de sistema de registo e identificação dos animais, conforme adiante descrito;
- * se submetam ao regime de controlo previsto nas “Regras de Controlo e Certificação da Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso”

A autorização referida depende da verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido da Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, designadamente das condições de produção, da existência de lameiros e matos, da dimensão, natureza e estado sanitário do efectivo, do manejo dos animais, das condições de reposição do efectivo, dos abrigos



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

existentes e das condições de transporte e abate dos animais e de desmancha e comercialização das carcaças e da carne.

5 - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO, DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

5.1 - DESCRIÇÃO GERAL DO SISTEMA PRODUTIVO

Os bovinos cruzados são criados num sistema de exploração extensivo baseado no sistema tradicional, o qual tem por base o pastoreio. As pastagens dos lameiros e das áreas de mato têm características únicas quanto à composição florística, impostas pela altitude e pelas condições edafo-climáticas destas zonas, marcadas pelas baixas temperaturas.

As pastagens permanentes - *lameiros* - são a base da produção bovina, mas os *matos*, grande parte localizados em terrenos baldios, têm também grande importância na alimentação destes animais.

Lameiro era e ainda é a designação dada no Norte de Portugal aos prados permanentes, de terreno fértil e regado. De há muito que a palavra "lameiro" ultrapassou o seu significado primitivo (terreno alagado ou com lama) e passou a integrar a denominação desta carne.

Os lameiros são essencialmente ocupados por gramíneas espontâneas, sendo as mais abundantes a festuca (*Festuca* sp.), erva molar (*Holcus mollis*), erva lanar (*Holcus lanatus*) e nardo (*Nardus* sp.) e também a erva sapa (*Agrostis custisii*), erva do caroço (*Arrhenatherum elatius* sp. *bulbosum*), azevém (*Lolium perene*) e bromo (*Bromus* sp.).

O trevo branco (*Trifolium repens*) e algumas serradelas (*Ornithopus* sp.), são as leguminosas encontradas.

Os lameiros são parcelas valorizadas pelo pastoreio, situando-se geralmente em terrenos mais baixos, com profundidade de solo considerável, ao longo das linhas de água. A rega efectuada é a tradicional *rega de lima*, sistema de rega em que a água corre em camada fina sobre um terreno inclinado.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

O principal objectivo desta forma de rega é a protecção contra as geadas e as baixas temperaturas ao nível do solo.

Os lameiros não regados são, nalguns locais, chamados palheiros. A incorporação de estrume no solo é, para além da rega, a única operação realizada nestes terrenos.

Os melhores lameiros (de um modo geral, os situados em terrenos íngremes e com boa drenagem natural), são geralmente destinados à produção de feno. O corte é feito no mês de Julho e a erva é fenada no próprio local; depois do corte, os animais pastoreiam o restolho que fica no terreno. Este feno é essencial para assegurar a alimentação do gado no Inverno.

A flora arbustiva e lenhosa espontânea dos *matos*, a que estes animais também recorrem para se alimentarem, compreende as urzes (*Erica* spp. e *Calluna vulgaris*), nomeadamente a queiroga (*Erica umbelata*), os tojos (*Ulex* spp.), a carqueja (*Chamaespartium tridentatum*), o sargaço (*Halimium allyssoides*) e as giestas (*Cystisus* spp. e *Genista* spp.), que é também utilizada pelas populações para a cama dos animais.

Muito importante na alimentação destes animais é a utilização de terrenos baldios, de composição florística igualmente muito variada.

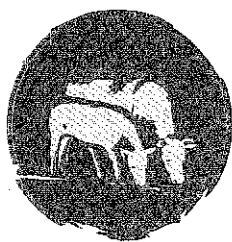
Em algumas aldeias é ainda usual levar o gado de todos os criadores a pastar aos locais mais afastados da montanha onde permanecem durante os meses de Verão. Esta forma tradicional de pastoreio dos terrenos baldios é conhecida por *vezeira*.

As cortes, nome por que são conhecidos regionalmente os locais de estabulação do gado, tradicionais são em granito e situavam-se geralmente no andar térreo das habitações, com fracas condições de arejamento e luminosidade e manjedoura rudimentar ou inexistente.

A cama do gado é, ainda hoje, feita de mato e palha de centeio ou de milho. Quando é mudada, o estrume é aproveitado para fertilizar os campos, antes das sementeiras.

Os bovinos de raças autóctones, mais bem adaptados às condições naturais pela sua rusticidade, eram os animais tradicionalmente explorados no sistema descrito.

Com as tentativas de intensificação da agricultura e da pecuária que tiveram lugar por todo o país, nas décadas de 50/60, o efectivo destas raças diminuiu consideravelmente, dada a preferência por animais com maior aptidão leiteira e pela introdução de raças mais



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

precoces e produtivas, especializadas na produção de carne, em detrimento dos animais com melhor aptidão para o trabalho.

Entre todas estas raças ocorreram cruzamentos que, pela manutenção dos produtos para substituição e pelos sucessivos cruzamentos ao longo dos anos, levaram ao aparecimento de grande número de animais de raça indeterminada mas que estão também bem adaptados ao meio e que têm, de um modo geral, como característica comum serem mais precoces que as raças autóctones que estiveram na sua origem.

No entanto, e para evitar dispersões não desejadas, só podem ser integradas neste sistema produtivo os animais cujas mães tenham origem conhecida e se encontrem em explorações que pratiquem sistemas idênticos há pelo menos 3 anos.

A exploração dos bovinos neste sistema de exploração tradicional contribui para a manutenção do equilíbrio do ecossistema de que fazem parte estes animais, com a conservação da biodiversidade característica e da fertilidade dos solos dos lameiros.

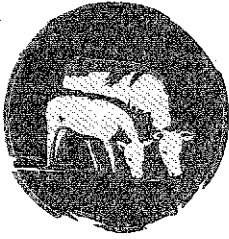
O aproveitamento económico dos lameiros, conseguido pela exploração animal, é uma das poucas formas capazes de contrariar a tendência de despovoamento destas regiões, possibilitando a manutenção de condições, ainda que limitadas, de sobrevivência de comunidades rurais que se dedicam quase exclusivamente à criação destes animais.

A importância dos lameiros está bem patente no reconhecimento comunitário que foi efectuado pela inclusão de ajudas a estas pastagens no regulamento das Medidas Agro-Ambientais (Regulamento CEE 2078/92).

Neste sistema de exploração o encabeçamento não excede as 2 CN/ha, sendo a média de animais por exploração de cerca de 6 bovinos, números que traduzem um sistema de exploração essencialmente extensivo em perfeito equilíbrio com os recursos naturais da área geográfica. É um sistema resultante da simples evolução das formas primitivas de criação de gado, caracterizado pelo baixo nível técnico aplicado e por investimentos mínimos.

5.2 - MANEIO ALIMENTAR

As crias consomem apenas leite materno e são desmamadas até aos 8 meses, idade a que são abatidas. A carne obtida após o abate destes animais dá origem à CARNE DE VITELA CRUZADA DOS LAMEIROS DO BARROSO.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

Os novilhos e os animais adultos tiveram também, até aos 8 meses, uma alimentação baseada no leite materno, após o que passam a ter como base alimentar a vegetação das pastagens dos Lameiros do Barrosos e matos referida. A carne obtida após o abate destes animais dá origem, respectivamente, à CARNE DE NOVILHO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO e à CARNE DE VACA CRUZADA DOS LAMEIROS DO BARROSO.

A suplementação alimentar tem muito pouca expressão sendo apenas feita, e só por poucos criadores, em situações pontuais, nomeadamente em casos de grande escassez alimentar das pastagens ou perante estados fisiológicos muito debilitados. É uma suplementação tradicional feita à base de vários produtos da própria exploração, nomeadamente centeio, milho, batata, couves e nabos.

Durante o Verão, e nas explorações em que não se pratica vezeira, o gado fica na pastagem do fim da tarde até à manhã seguinte. No Inverno, os animais só saem para pastar por volta das 12:00 h e regressam às cortes antes do pôr-do-sol; quando o rigor do clima obriga a que fiquem nas cortes, nomeadamente quando neva, o gado alimenta-se, à manjedoura, principalmente de feno.

O aprovisionamento em água e alimentos respeita sempre as regras mínimas de higiene.

Como é lógico e normal, é absolutamente proibida a utilização de substâncias interditas, designadamente as referidas na legislação nacional ou comunitária em vigor, seja qual for a forma de administração (aplicação directa ou ministradas através da alimentação).

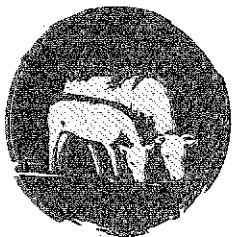
5.3 - CONDUÇÃO DOS ANIMAIS

Toda a condução dos animais é feita no respeito pelas práticas e ritmos ancestrais e tradicionais deste modo de produção.

As crias não seguem as mães para a pastagem, permanecendo, durante o período de amamentação, nas cortes.

Os animais são conduzidos à pastagem, de manhã ou à tarde, conforme a estação do ano, com a ajuda do criador ou alguém da família.

Cada exploração tem um número reduzido de bovinos, cerca de seis, e uma área de pastagens relativamente extensa, o que permite encabeçamentos baixos (inferiores a 2 CN/ha).



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

Em algumas aldeias é ainda habitual levar os animais, durante o Verão (época em que as pastagens normais escasseiam), para as pastagens mais afastadas de montanha, onde, devido ao clima mais fresco, ainda se encontram pastagens suficientes. Nestas pastagens de montanha os animais permanecem continuamente até ao final da estação.

Os criadores que não seguem esta prática durante o Verão, por terem pastagens em abundância durante todo o ano, resguardam os animais das horas de maior calor apenas os levando para a pastagem depois do meio do dia; em algumas explorações os animais permanecem na pastagem até à manhã do dia seguinte, altura em que são, de novo, recolhidos.

Nos meses de Inverno o gado sai nas horas menos frias do dia. Quando neva permanecem na corte, sendo-lhes distribuído feno à manjedoura.

São os próprios criadores, ou alguém da família, que se encarregam de levar os animais à pastagem. A maior parte dos lameiros são divididos por característicos muros de pedra, forma de delimitação ancestral da propriedade, que funcionam como cercas, permitindo que os animais permaneçam sozinhos na pastagem.

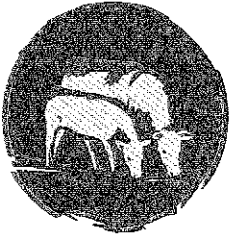
O maneio praticado não obedece a conhecimentos técnicos mas sim à experiência de cada criador e às necessidades de cada momento.

Os animais considerados pelos produtores como os melhores de entre os nascidos em cada ano são, geralmente, escolhidos para substituição do efectivo.

Os animais explorados neste sistema são, como atrás referido, basicamente provenientes de raças de aptidão cárnica, cruzadas entre si.

No esforço de melhoria das condições produtivas e de manutenção dos sistemas tradicionais de criação de gado, o maneio reprodutivo está a ser conduzido em termos de possibilitar que, até Maio de 2004, um dos progenitores seja obrigatoriamente um animal inscrito no Livro Genealógico de uma raça Autóctone (Mirandesa, Barrosã ou Maronesa)

Não são admitidos, neste sistema tradicional, os animais obtidos por cruzamento de raças de aptidão leiteira exclusiva.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

Nestas circunstâncias, e face aos maneios produtivo e reprodutivo tradicionalmente adoptados, os animais obtidos são razoavelmente uniformes em matéria de conformação e de índices de crescimento.

Respeitando as práticas tradicionais e as capacidades produtivas dos lameiros o abate dos animais é feito de acordo com a seguinte escala de idades:

Vitela - até aos 8 meses de idade.

Novilho - animais abatidos entre os 9 meses e os 2 anos de idade.

Vaca - animais adultos, com mais de dois anos ou vacas já paridas.

5.4 - MANEIO SANITÁRIO

No tocante à profilaxia e sanidade o efectivo tem que se encontrar saneado, sendo o produtor obrigado a cumprir o plano sanitário aprovado.

As explorações têm que ser detentoras de estatuto sanitário superior, ou seja, estarem classificadas num estatuto Indemne de qualquer doença abrangida por Planos de Controlo e Erradicação.

Todos os animais têm que ser possuidores do Boletim Sanitário, individual e devidamente actualizado, de acordo com as normas emitidas pelos serviços oficiais.

É interdito o uso de coccidostáticos enquanto promotores de crescimento.

O abate de qualquer animal sujeito a tratamento sanitário é obrigatoriamente precedido do intervalo de segurança inerente ao medicamento que estava a ser aplicado.

A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa do processo de produção em causa, não podendo consequentemente a carne dele obtida ser comercializada como CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO.

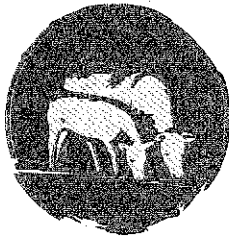
Os animais com destino aos centros de abate são identificados individualmente com o número da exploração e são acompanhados pelas respectivas guias de transporte e sanitária, conforme legislação em vigor.

11

Agrupamento de Produtores de Carne Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso

Rua General Humberto Delgado • 5470 MONTALEGRE

Tel.: 076. 51 22 53 • Fax: 076. 51 25 28



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

5.5 - TRANSPORTE, ABATE E REFRIGERAÇÃO DA CARNE

Transporte - O transporte dos animais para o local de abate é feito evitando ao máximo o stress dos animais.

É sempre escolhido o caminho mais curto possível e a duração do transporte não pode exceder as 8 horas.

É proibida a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carregamento dos animais é efectuado através de cais ou rampas.

Para fazer avançar os animais podem ser utilizados agulhões eléctricos mas nunca métodos agressivos que lesem os animais.

O desembarque decorre segundo normas semelhantes.

É obrigatório um período de repouso pré-abate de pelo menos 12 horas em locais próprios, convenientemente arejados e apenas com água limpa à disposição.

Abate: Só são admitidos abates em matadouros que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor (Portaria n.º 971/94) e localizados no interior da área geográfica de produção.

Os animais são abatidos por lotes, formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações.

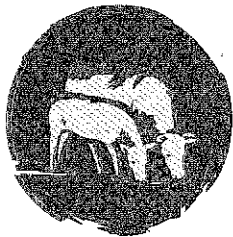
A insensibilização dos animais pré-abate é obrigatória.

A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização.

A cadeia de abate é ininterrupta e o mais rápida possível, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

O abate é sempre presenciado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação, ou um seu representante devidamente credenciado, o qual é responsável pela identificação das carcaças.

Refrigeração da Carne: As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à inspecção *post mortem*, em ambiente refrigerado, que fará baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7° C ($\pm 1^\circ$ C), num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre 2° C e 4° C e humidade relativa entre 85% a 90%; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de 7 dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do 3.º dia após o abate; o pH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6; é interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

Desmancha e acondicionamento - As carcaças podem ser comercializadas inteiras ou em peças, desde que devidamente identificadas. A desmancha só pode realizar-se em salas devidamente licenciadas para o efeito. A desmancha e acondicionamento só podem ser feitos em locais previamente autorizados pelo agrupamento de produtores e sobre controlo do OPC.

Conservação - As carcaças ou peças de CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO devem ser conservadas de forma a que não se alterem as características do produto, com a utilização de frio.

Sempre que haja lugar a pré-embalagem da CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO, esta é efectuada de modo a conservar as características higio-sanitárias e sensoriais durante o período normal de armazenamento e venda.

5.6 - SISTEMA DE REGISTO DOS ANIMAIS

A CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO só pode ser obtida a partir de animais nascidos e criados em explorações inseridas na área geográfica de produção definida em 3 e cujas mães tenham origem conhecida e se encontrem em explorações que pratiquem sistemas idênticos há pelo menos 3 anos.

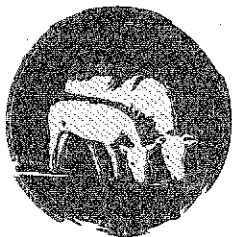
Os produtores assumem, por escrito, o compromisso de respeitar e cumprir todas as condições específicas de produção.

O sistema de identificação dos animais, bem como o sistema de registos da evolução do efectivo e nascimentos, está implementado nos seguintes moldes:

Identificação de Reprodutores: Os animais têm que estar identificados com o Brinco Oficial (Brinco SIA). Esta identificação é feita em conformidade com as normas emitidas pelos Organismos Oficiais.

Sistema de Identificação de vitelos candidatos: Brinco SIA com o código da exploração. Esta identificação é feita por colocação do Brinco na orelha esquerda, de acordo com as normas emitidas pelos Organismos Oficiais. Na orelha direita é colocado um brinco de cor diferente com o número de ordem do animal na exploração. Esta identificação é efectuada pelo produtor após o nascimento do animal.

Registo de evolução do efectivo reprodutor: o produtor é responsável pela manutenção e actualização do registo de evolução do efectivo reprodutor, efectuado em impressos próprios fornecidos pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, do qual constam



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do

BARROSO

os seguintes elementos: n.º SIA; sexo; raça; práticas profiláticas e sanitárias efectuadas; data de abandono da exploração e destino.

Sistema de registo de nascimentos: o produtor é responsável pela manutenção e actualização do registo de nascimentos, efectuado em impressos próprios fornecidos pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, do qual constam os seguintes elementos: código de identificação da exploração; n.º SIA; sexo; cor; Identificação dos progenitores; data de nascimento; práticas profiláticas e sanitárias efectuadas; data de abandono da exploração e destino.

6 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

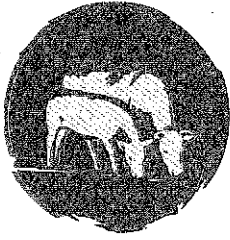
A criação de gado é, desde há séculos, importante factor de subsistência das gentes das regiões de montanha, onde os lameiros e as áreas de mato formam a paisagem predominante.

Embora desde tempos imemoriais fossem apenas criados animais de raças autóctones, a partir de determinada altura começam a ser introduzidos cruzamentos com outras raças não autóctones, dando origem a animais menos característicos, menos rústicos, mas com crescimentos mais rápidos.

Pese embora esta situação de facto - a criação de animais cruzados - foi possível salvaguardar o regime de alimentação de acordo com as práticas locais, leis e constantes, o qual estabelece um vínculo e uma relação ímpar com a região de origem - o Barroso.

A criação nos campos do Barroso é muito notável, pela forma como se exerce. Os proprietários dum pequeno número de vacas agrupam-se, constituindo a vezeira, que é uma associação antiquíssima destinada à utilização em comum do touro de cobrição e dos prados. A administrativa e legal desta associação é confiada a um indivíduo que toma o título de juiz da vezeira ... (Miranda do Valle, 1949)

A vezeira ou pastoreio à vez, tradicionalmente praticada nos terrenos baldios, tem um carácter comunitário bastante acentuado. Os bovinos pertencentes a diferentes proprietários pastavam, conjuntamente, de Maio a Setembro nas áreas baldias das serras, sendo guardados, à vez, pelos seus proprietários. O tempo que cada indivíduo passava a guardar a manada era proporcional ao número de cabeças que incluíam na vezeira.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

Hoje em dia, estes terrenos baldios continuam a ser utilizados por alguns criadores, e no mesmo período do ano, mas já não é feita a guarda do gado; o criador só vai "ver" o seu gado ao monte cerca de duas vezes por mês.

A fama e reputação do gado bovino criado nos lameiros é bastante antiga, desde o tempo em que os animais, após o desmame, eram vendidos para a província do Minho que prefere os novilhos do Barroso aos criados em outro qualquer terreno (Mendonça, M., 1813), na época em que o gado era a principal exportação desta região; as deficientes vias de comunicação da região não permitiam escoar outros produtos, pois só o gado daqui podia sair pelos seus próprios pés.

O sistema de exploração praticado nestas terras foi sempre o mesmo, em que as condições naturais condicionaram as actividades agro-pecuárias desenvolvidas. Os terrenos de montanha, pouco próprios para a agricultura, devido principalmente às baixas temperaturas e à má acessibilidade para trabalhar a terra, constituem os pastos ideais para estes animais, os lameiros.

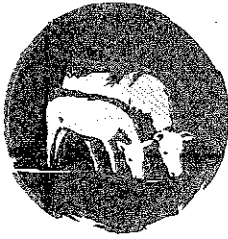
6. 2 - IMPORTÂNCIA ECONÓMICA

Ainda hoje a exploração de gado assume, em algumas aldeias das montanhas de Portugal, nomeadamente nas transmontanas, um papel extremamente importante, não só em termos económicos, mas também no aspecto sociocultural, bem evidenciado pelas tradições seculares, de origem pré-românica, baseadas no colectivismo.

Os criadores de gado têm ainda um papel destacado na sociedade, e a sua fortuna é conotada com o número de vacas que possuem, sendo mesmo o gado designado por "fazenda".

A importância económica da criação de gado na região do Barroso é enorme, face ao número de postos de trabalho directos e indirectos que são gerados por esta actividade, quer ao nível do sector agrícola, quer ao nível dos sectores industriais e de serviços (abate, desmancha, transporte, turismo rural, restauração e hotelaria, etc.)

Por outro lado, a criação de gado tem constituído uma actividade âncora, "prendendo" às regiões de montanha populações que, sem ela, partiriam, contribuindo para a desertificação humana e de facto, de toda uma região.



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

Não pode ser esquecido que a criação de gado contribui para a fertilização dos solos e permite a manutenção de um equilíbrio dinâmico e profícuo.

A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas da CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO, fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia.

A reputação da CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO é suficiente para que um consumidor se disponha a pagar mais por um produto que é, aos seus olhos, quase indestrinçável de produtos semelhantes existentes no mercado e vendidos a preços mais baixos.

Alguns abusos já verificados são suficientes para destruir a reputação destes produtos, conquistada ao longo de muitos anos.

A protecção da Indicação Geográfica CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO é um instrumento importantíssimo para evitar a descaracterização deste modo de produção, salvaguardando a sua genuinidade e, conseqüentemente, a sua reputação e consagrando a sua tradicionalidade.

6.3 - REFERÊNCIAS FITO-EDAFO-CLIMÁTICAS

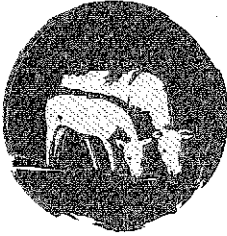
A área geográfica onde é produzida a CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO é uma região montanhosa de xisto e granito, apresentando como característica marcante o domínio do sistema cultural arvense

O seu clima é rigoroso e contribui para afirmar que esta região se insere num espaço com condições de produção difíceis, restringindo-se portanto o leque das actividades possíveis e a duração do período vegetativo.

Os solos são predominantemente cambissolos, húmicos e rankers, delgados e pobres.

A temperatura média anual é de 9,8° C, sendo a média do mês mais frio (Janeiro) de 3,4°C e a do mês mais quente (Agosto) 17,4°C. Em Janeiro existem em média 13 dias com a temperatura mínima abaixo de zero, facto que ocorre 47 vezes/ano entre o mês de Novembro e o de Abril; cai neve em média 19 dias/ano. Em média registam-se por ano 34 dias com temperaturas máximas superiores a 25°C, que ocorrem de Maio a Setembro.

A Região apresenta uma precipitação média anual de cerca de 1600 mm, verificando-se uma grande variação interanual. Este facto provoca uma perturbação adicional à agricultura regional. O número de dias médio com chuva por ano é de 107, ou seja, 2 dias por semana. Destes, 50% são de chuva forte (mais de 10mm/24 horas). As chuvadas



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

chegam a atingir máximos diários muito elevados. Todos os meses do ano, com excepção do mês de Julho, recebem em média mais de 30 mm de precipitação.

Na região predomina o sistema de agricultura de batata-centeio-pecuária, nas zonas de montanha. Nas áreas dominadas por este sistema de agricultura as terras aráveis são dedicadas a uma rotação bienal batata-centeio, na qual são também realizados cultivos intercalares de Outono-Inverno entre o cultivo de centeio e a entrada da batata.

7 - ESTRUTURA DE CONTROLO

É indigitado como Organismo Privado de Controlo e Certificação da CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO a **Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes**, a qual desenvolve a sua actividade de acordo com o descrito no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação da CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA".

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada carcaça ou peça devidamente certificada através da aposição, pela Tradição e Qualidade, da respectiva Marca de Certificação.

Da Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

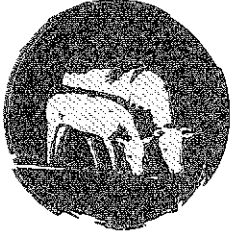
Tradição e Qualidade

N.º de série da Marca de Certificação

8 - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO tem que estar perfeitamente identificada e acompanhada da respectiva Marca de Certificação, aposta de forma indelével ou inviolável.

As carcaças, hemi-carcaças ou peças não pré-embaladas são rotulados de acordo com as disposições legais, devendo sempre constar da rotulagem a seguinte menção:



Carne de Bovino
Cruzado dos Lameiros do
BARROSO

- Denominação de Venda: CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO (ou o nome da classe) - Indicação Geográfica .

Quando a CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO se apresenta pré-embalada, na rotulagem devem constar as seguintes menções:

- Denominação de Venda: CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO (ou o nome da classe) - Indicação Geográfica
- Quantidade líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor.



Agrupamento de Produtores de Carne Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso

Rua General Humberto Delgado • 5470 MONTALEGRE

Tel.: 076. 51 22 53 • Fax: 076. 51 25 28