

VITELA DE LAFÕES

Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

(Versão para publicação de documento único, conforme ponto 2 do artº 18º do Reg. (CE) nº1898/2006 – Envio CE em Abril 2009)

Legislação aplicável:

Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho de 14 Julho 1992

Regulamento (CE) nº 1107/96 da Comissão de 12 Junho 1996

ÍNDICE

1. O PRODUTO	3
2. A PRODUÇÃO	4
3. COMERCIALIZAÇÃO	8
4. DETERMINAÇÃO DOS ANTECEDENTES	9
5. PROJECTO DE RÓTULO	9
6. ENTIDADE CERTIFICADORA	10
7. DOCUMENTOS DE APOIO	10

O Produto:

1.1 - Nome:

O produto agrícola denominado VITELA DE LAFÕES, é a carne fresca proveniente do abate de bovinos jovens, pertencentes a raças há muito adaptadas às condições ambientais da Região. Tradicionalmente essas raças são a Arouquesa e a Mirandesa ou o produto dos seus cruzamentos.

1.2 - Classes:

Na designação VITELA DE LAFÕES, será apenas considerada uma só classe a saber:
VITELA – Os machos e as fêmeas; até à fase do desmame (5 a 7 meses de idade).

1.3 - Conformação:

Será adoptada a grelha de classificação descrita no Anexo I do Regulamento nº1208/81 da CEE.

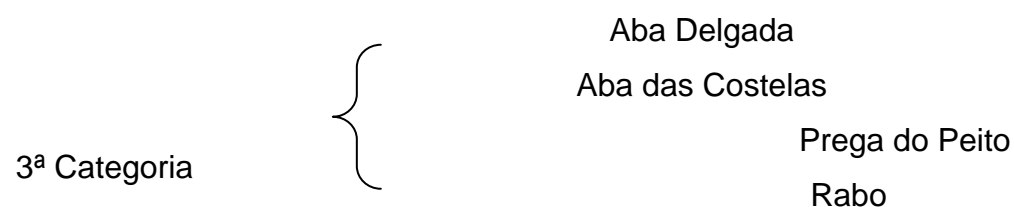
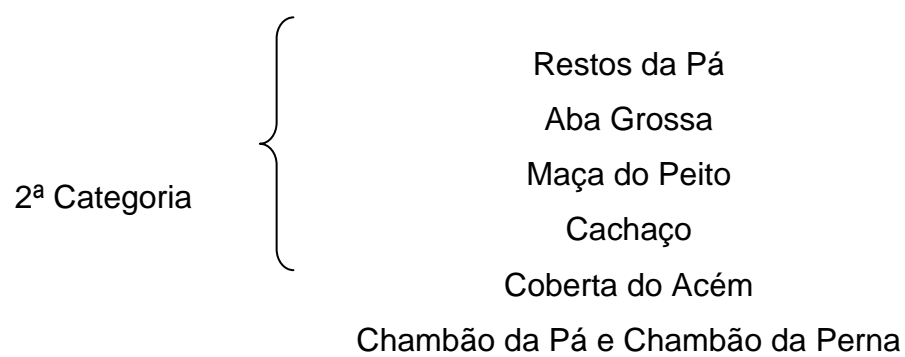
1.4 - Estado de Gordura:

Será igualmente adoptada a grelha de classificação descrita no Anexo II do regulamento nº 1208/81 da CEE.

1.5 - Peças e Categorias

Atendendo a que a carne de bovino é vendida a preços diferenciados por peças e categorias, será adoptada a seguinte Classificação das Peças Açougueiras:

Extra	{	Lombo
		Vazia
1º Categoria	{	Acém-redondo
		Acém-comprido
		Alcatra
		Pojadouro
		Rabadiíha
		Chã de fora
		Pá (Aguilha, Cheio, Sete, Espelho)



1.6 - Matérias-primas:

Somente os animais provenientes das raças Arouquesa e Mirandesa, ou seus cruzamentos, abatidos durante o aleitamento até à idade do desmame, sujeitos ao manejo tradicional que à frente se descreve e produzidos dentro dos limites que geograficamente definem a Região de Lafões.

1.7 - Características da Carne

As principais características da carne da VITELA DE LAFÕES são:

1.7.1 - Cor: A carne da Vitela de Lafões, apresentará uma coloração rósea-clara, com gordura de cor branca, distribuída homogeneamente e grão fino do músculo.

1.7.2 - Consistência: Terá uma consistência firme, sendo ligeiramente húmida, o que denota suculência.

1.7.3 - Aroma e Sabor: o aroma e sabor será "sui generis", reflectindo a alimentação natural a que os animais estiveram sujeitos. Não serão permitidos obviamente sabores e aromas estranhos, activos e desagradáveis.

2 - A PRODUÇÃO

2.1 - Delimitação da Área Geográfica:

Apenas serão considerados matéria-prima para a produção da VITELA DE LAFOES, os animais que se encontrem nas condições do ponto 1.6, nascidos, criados e abatidos (não se aplicando para já esta condição, visto não existir nenhum matadouro na área com as condições adequadas) nos limites da área geográfica denominada REGIÃO DE LAFOES, congregando:

2.1.1 - Todas as freguesias dos seguintes concelhos:

Oliveira de frades

Vouzela

S. Pedro do Sul

2.1.2 - As freguesias de:

Cedrim e Couto de Esteves do Concelho de Sever do Vouga.

Bodiosa e Ribafeita do Concelho de Viseu.

Alva e Gafanhão do Concelho de Castro Daire.

2.1.3 - Dado que nas proximidades da região, existe um estabelecimento de abate com condições mínimas para poder processar a VITELA DE LAFÔES, ao longo das operações necessárias, nomeadamente abate, desmancha, desossa e embalagem das carnes, com o rigor técnico e higiénico que a obtenção de um produto de alta qualidade como este exige, está a estabelecer-se o necessário protocolo com o Matadouro de Viseu da P.E.C. LUSA, SA.

2.2 - Acompanhamento sanitário:

Apenas serão considerados ainda matéria-prima para a produção da VITELA DE LAFÔES, os animais que, estando abrangidos pelas condições anteriormente definidas, façam prova da sua proveniência mediante a inscrição no Agrupamento de Defesa Sanitária da respectiva área, assim como a apresentação do Boletim Sanitário, no qual constem as provas sanitárias oficialmente obrigatórias, devidamente actualizadas. O organismo de controlo e certificação controlará esses documentos.

2.3 - Controlos adicionais:

Para que a carne possa ser protegida pela denominação VITELA DE LAFÕES, as práticas de exploração do gado destinado ao abate, adaptar-se-ão às normas tradicionais quer de manejo, quer de aproveitamento dos pastos.

Os (as) VITELAS (AS) permanecerão com a mãe que os amamentará durante 5 a 7 meses, pelo menos. Entretanto aqueles ficarão nas instalações durante o período de amamentação, só deixando aquelas aquando da sua saída para o matadouro.

Para além da amamentação o vitelo poderá beneficiar de uma alimentação suplementar, constituída por fenos da região, pastos verdes da época e alimentos concentrados produzidos na própria exploração, fundamentalmente á base de farinha de milho.

As mães deverão ainda ser objecto de um manejo tradicional, aumentadas á base de produtos naturais, tais como: milho (das mondas, bandeiras, milharada e palha), azevém (em verde e fenado), erva molar, ferrás (de centeio e azevém, ou aveia e azevém), erva e fenos dos lameiros de regadio e de sequeiro, palha e feno de centeio e aveia, erva espontânea das bordaduras, casca de feijão e as ervas e arbustos espontâneos dos montes, tais como a urze, a carqueja, o tojo e até a giesta quando tenra. De referir que a sua alimentação poderá ser suplementada pelos alimentos concentrados já descritos para as cria.

2.4 - Implementação:

Já em meados do séc. XIX se conheciam as qualidades da VITELA DE LAFÕES e com alguma precisão se definia o seu solar, como nos dizeres de Silvestre Bernardo de Lima, no seu ARCHIVO RURAL, vol. 1,1858:

"Vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto ao leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue e dão a afamada vitela de S.Pedro do Sul e de Lafões."

2.5 - Habitat Natural:

No que diz respeito às condições especiais para a produção de matéria-prima VITELA DE LAFÕES, temos a seguinte caracterização da Região do mesmo nome:

A REGIÃO DE LAFÕES é banhada pelos rios Vouga e Alfusqueiro e seus afluentes; está limitada a

Norte pelo Maciço da Gralheira e a Sudoeste pela Serra do Caramulo.

Insere-se numa zona que separa áreas de clima com influência atlântica e outras de clima continental.

A paisagem de LAFÕES é caracterizada pela profundidade do leito dos rios, originando curvas e meandros bastante encaixados, desenvolvendo-se assim formas de relevo bastante arredondadas.

Constata-se a existência de um microclima nesta Região.

A existência deste microclima confere inegavelmente características organolépticas de excepção aos seus produtos, alguns constituindo já cartão de visita, nomeadamente o produto em apreço, VITELA DE LAFÕES e o não menos afamado VINHO DE LAFÕES.

A precipitação é relativamente abundante ao longo do ano, com excepção dos meses de Verão."A evapòtranspiração real oscila entre valores (600 a 700 ml) dos quais se pode concluir que as disponibilidades em água no solo são satisfatórias.

De uma forma geral o microclima de Lafões pode classificar-se como húmido, visto toda esta região de montanha se encontrar virada para o atlântico.

Em termos geológicos a região é dominada por três tipos, sendo eles:

- Os graníticos calco-alcalinos;
- Os graníticos profiroides e
- Os xisto-grauváquicos.

Estas massas dão origem a dois principais tipos de solos:

a) - Os cambiastes húmidos de granito: Solos com mais de 25 cm de espessura e geralmente com dois horizontes, possuindo uma textura ligeira a mediana (de 18 a 35% de argila e 35 a 15% de areia).

b) - Os luvisolos órticos de xistos de relevo acentuado: Solos que possuem uma textura mediana a fina (de 35 a 60% de argila).

Estes solos são ocupados principalmente por floresta de pinheiro bravo, sobretudo os mais delgados e declivosos; aqueles em que se observam afloramentos rochosos são incultos. Nos terrenos mais profundos e de sequeiro, são cultivados alguns cereais com predominância do centeio.

Os pinhais revelam-se bastante importantes para este trabalho: desenvolvem-se neles um sub-bosque constituído por uma vegetação herbáceo-arbustiva que se encontra também nos terrenos incultos que lhes estão adjacentes, vegetação esta que é utilizada como pastagem para os animais e que pelas suas características nutricionais, confere traços muito próprios à carne dos bovinos,

Os incultos são denominados consoante a espécie dominante, por giestais, urzais, tojais e rosmaninhais, ou carquejais. Assim sendo, as espécies que podemos encontrar nos incultos são: as giestas, a urze branca, o queiró, a urze das -vassouras, o tojo, o rosmaninho e a carqueja.

2.6 - Bem-estar

Para além do preceituado nas normas nacionais e internacionais em vigor, ter-se-á em linha de conta o seguinte:

Os estábulos devem ter uma boa iluminação, conveniente ventilação e temperatura (entre os 15 e 18°C), humidade relativa não superior a 75%, e uma boa higiene. A água de abeberamento deve ser potável

2.7- Identificação individual:

Todos os animais serão identificados com marca auricular metálica do S.I.A. – Serviço de Identificação Animal, aposto no bordo superior do pavilhão auricular esquerdo, ou de outro meio superiormente aprovado (tatuagem, azoto líquido, marcações a fogo, etc. ...).

Na orelha direita poderão ser colocados outros meios complementares de identificação relativos à sua inscrição no agrupamento de Produtores, nomeadamente brincos em plástico.

As normas de identificação animal basear-se-ão no Regulamento de Identificação Animal e Medidas Sanitárias e Profiláticas, anexo a que se refere o nº1 da portaria nº 121/92. ;

Adicionalmente e pelo Organismo de controlo e certificação, serão efectuadas pelo menos duas verificações ao vitelo:

A primeira, efectuar-se-á até aos dois meses de idade no local onde aquele está a ser criado. Nesta proceder-se-á:

- A certificação dos registos que provem a inscrição no agrupamento de produtores e ratificação da origem dos progenitores, conforme requisitos anteriormente definidos;
- A colheita de um nasolabiograma;
- Á aplicação da marca auricular-S.IA;
- A constatação das características tradicionais de manejo exigidas.

A 2a verificação será feita no matadouro:

- Pela confirmação da marca auricular S.I A e respectivo Boletim Sanitário.
- Colheita de segundo nasolabiograma e "confrontação com o efectuado na primeira verificação.

2.8 - Transporte e Pré-abate:

Estas operações, além de serem realizadas no estrito cumprimento das disposições legais em vigor, serão ainda objecto das seguintes condições:

2.8.1 - Transporte:

O transporte será efectuado apenas por transportadores e viaturas credenciadas pelo Organismo de controlo e certificação. nas condições que esta definir e segundo os trajectos mais adequados, para que seja o mais rápido e cómodo possível.

2.8.2 - Repouso antes do abate:

O matadouro deve destinar uma zona da abegoaria apenas para animais integrados no sistema, onde será efectuado o repouso previsto na lei, que poderá ser prolongado, se necessário, para que os animais cheguem ao abate nas melhores condições técnicas.

2.9 - Abate, Refrigeração, Desmancha, Desossa e Embalagem:

Além de serem realizadas no estrito cumprimento das disposições legais em vigor, estas operações serão ainda objecto das seguintes condições:

- O Matadouro indicado procederá ao abate dos animais destinados à produção de VITELA DE LAFÕES, em conjunto e de preferência no início de cada dia de abate.
- De igual modo no que refere às operações de desmancha, desossa e embalagem.
- A refrigeração de carcaças far-se-á em Câmara Frigorífica exclusiva.

2.9.1 Sobre a programação de abates:

A programação dos abates será efectuada de acordo com:

- Solicitações do mercado;
- A organização do abate, desmancha e desossa do matadouro e com o acordo deste;
- As disponibilidades dos animais para o abate.

Os produtores aderentes terão de inscrever previamente os animais junto do agrupamento de produtores, em modelo próprio, no qual devem constar, entre outros elementos, o género de animais a abater, quantidade e semana de abate pretendida.

O agrupamento de produtores procederá à convocação dos animais e organizará a recolha e transporte para o matadouro, segundo os melhores itinerários.

3 – Comercialização:

3.1 – Maturação:

A carne da VITELA DE LAFÕES, sofrerá um período de maturação de pelo menos cinco dias a contar da data do abate, até á colocação para a venda ao consumidor.

3.2 – Comercialização Grossista e Retalhista:

O organismo de controlo e certificação, para verificar se a carne não perde qualidades na sequência da manutenção e armazenagem inadequadas, acompanhará e controlará o comércio grossista e retalhista.

4 – Determinação dos antecedentes

Através dos sistemas de identificação individual e confrontação do nasolabiograma, aplicando o sistema vigente desde a identificação das carcaças, até ao ponto de venda a retalho e do ponto de venda até ao produtor.

Esse controlo será efectuado por técnico devida e especificamente habilitado (Médico – Veterinário), que acompanhará o produto ao longo da sua linha de transformação.

5 – Projecto de Rótulo

Em todas as porções de carne embalada, será aposto o rótulo, cujo modelo a seguir se apresenta:

<p style="text-align: center;">VITELA DE LAFÕES INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA</p> <p>Carne fresca de VITELA, Categoria _____ Peça _____, peso líquido _____ CONSUMIR ANTES DE: ___/___/___ EMBALADO POR _____</p> <p style="text-align: center;">PRODUTO DE PORTUGAL</p>
--

6 – Entidade Certificadora

O organismo de controlo e certificação está reconhecido segundo a NP 450 11

7. – Documentos de Apoio

- Carta com a delimitação da REGIÃO DE LAFÕES.