ANEXO I

Principais caracteristicas da CARNE DE BOVINO DA RAÇA ALENTEJANA

1. Definição

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

2. Caracteristicas das Carcaças

2.1 - Poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem as carcaças de Vitela, Novilho, Novilha, ou as peças delas provenientes. nas seguintes condições:

Vitela - Carcaças de animais abatidos entre os 6 e os 9 meses de idade. com um peso inferior a 150 kg.

Novilha - Carcaças de fêmeas abatidas entre os 12 e os 29 meses de idade. com peso inferior a 300 kg.

Novilho - Carcaças de machos abatidos entre os 14 e os 30 meses de idade. devendo a carcaça ter um peso mínimo de 200 kg.

2.2 - As carcaças devem obter a classificação E.U.R.O.P. (vitela) ou E.U.R.O. (novilhas e novilhos), de acordo com as Normas de Classificação previstas no Regulamento (CEE) nº 1026/91.

2.3 - A gordura deverá ser firme, não exsudativa e de coloração variável de branco a amarelo.
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 - entre o rosa escuro e o vermelho escuro.

2.5 - pH - inferior a 6.

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 as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

4. Apresentação comercial

A CARNALENTEJANA - CARNE DE BOVINO DA RAÇA ALENTEJANA pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos dos quais conste a menção "Carne de Bovino de Raça Alentejana. Denominação de Origem". ou "Carnalentejana. 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 a todos os concelhos dos distritos de Beja. Évora e Portalegre. e aos concelhos de Alcácer do Sal. Grândola. Santiago do Cacém e Sines. do Distrito de Setúbal.

S. R.

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 "CARNALENTEJANA, S.A. - Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Carne de Bovino de Raça Alentejana" ou "Carnalentejana", a "Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana".

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 da Raça Alentejana é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Carne de Bovino de Raça Alentejana" ou "Carnalentejana".

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 sugeitos 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,

(Jose Armindo Isidoro Cabrita)

Rua Padre António Vieira, 1-8.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex

C A R N A L E N T E J A N A S.A.

Agrupamento de Produtores de Bovinos da Raça Alentejana

REQUERIMENTO PARA REGISTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CARNALENTEJANA - CARNE DE BOVINO DA RAÇA ALENTEJANA

Í N D I C E

- PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO - Caderno de Especificações

- ANEXOS:
  Estatutos da CARNALENTEJANA S.A.
  Reconhecimento Oficial como Agrupamento de Produtores

ARTº 1º
NOME DO PRODUTO

CARNALENTEJANA - carne de bovino de raça alentejana.

ARTº 2º
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carcaças ou peças embaladas em vácuo, refrigeradas, obtidas a partir de animais da Raça Alentejana, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico do Alentejano, nas seguintes condições:

1. Peso
   . Vitela - carcaças ou peças provenientes de animais abatidos entre os 6 e os 9 meses de idade. A carcaça não deve ultrapassar os 150 Kg.

   . Novilha - carcaças ou peças provenientes de fêmeas abatidas entre os 12 e os 29 meses. A carcaça não deve ultrapassar os 300 Kg.

   . Novilho - carcaças ou peças provenientes de machos abatidos entre os 14 e os 30 meses. A carcaça deve ter um peso mínimo de 200 Kg.

2. Conformação *
   Serão admitidas para certificação carcaças com as seguintes classificações: Vitelos - E.U.R.O.P
   Novilhas - E.U.R.O
   Novilhos - E.U.R.O

3. Gordura *
   Deverá ser firme, não exsudativa e de coloração variável de branco a amarelo.
   Serão permitidas as classificações 1, 2 e 3. A classificação 4 só é permitida em carcaças que se destinem a desmanchar.

(*) De acordo com as Normas de Classificação (Regulamento (CEE) 1026/91)

/...

4. Côr

Poderá variar entre o rosa escuro e o vermelho escuro.

5. PH

Deverá ser menor que 6.

ARTº 3º

DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA

A Raça Bovina Alentejana encontra-se em explorações agro-pecuárias localizadas na região do Alentejo, conforme mapa que constitui o anexo I e deste faz parte integrante.

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

As pastagens expontâneas 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, cujos géneros mais frequentes são Phalaris, Holcus, Dactylis, Poa, Festuca, Bromus, Lolium, Poterium, Lupinus, Trigonella, Medicago, Melilotus,Trifolium, Lotus, Scorpirius, Ornithopus, Vicia, Lathyus, Plantago.

ARTº 4º

GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

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

O sistema de inscrição dos animais nos Livros de Nascimentos e Genealógicos, a marcação individual de cada animal por tatuagem na orelha após o nascimento, e o sistema de controlo previsto, 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 da área geográfica.

ARTGº 5º
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.

1. **Identificação dos Animais**

   Os animais têm que estar tatuados na orelha direita, ser portadores do brinco metálico de identificação oficial na orelha esquerda e terem boletim sanitário individual devidamente actualizado.

2. **Saneamento e Assistência Veterinária**

   Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelo ADS da zona da exploração ou, na inexistência de 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, na ficha de identificação do animal.

3. **Sistema de Produção**

   Os bovinos deverão 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 basicmente 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.

/...

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

ARTGº 5º
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.

1. **Identificação dos Animais**

   Os animais têm que estar tatuados na orelha direita, ser portadores do brinco metálico de identificação oficial na orelha esquerda e terem boletim sanitário individual devidamente actualizado.

2. **Saneamento e Assistência Veterinária**

   Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelo ADS da zona da exploração ou, na inexistência de 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, na ficha de identificação do animal.

3. **Sistema de Produção**

   Os bovinos deverão 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 basicmente 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.

/...

4. **Produtos**

. Vitela - Animal produzido neste sistema,sempre que necessário suplementado com um concentrado, verificando-se o abate entre os 6 e os 9 meses.

. Novillho e Novilha - Animais recriados nas condições extensivas descritas, suplementado nas épocas de carência com palhas, fenos e concentrados. Antes do abate, os animais serão acabados durante pelo menos 60 dias, ingerindo neste período maiores quantidades de concentrado, com finalidade de melhorar e homogeneizar a qualidade da carcaça.

5. **Alimentos Concentrados**

Os concentrados a utilizar são os indicados pela CARNALENJANA SA, com formulações à base de cereais e que devem corresponder às características do quadro que constitue o ANEXO II e deste faz parte integrante.

6. **Substâncias Interditas**

É proibido o uso de substâncias interditas, quer aplicadas directamente aos animais, quer ministradas através da respectiva alimentação, nomeadamente as referidas no Decreto-Lei 210/84 de 26 de Junho,na Directiva (CEE) 602/81 de 31 de Julho, na Directiva (CEE) 358/85 de 16 de Julho e na Directiva (CEE) 146/88 de 7 Março.

7. **Homogeneidade dos Lotes a Abater**

Os lotes de animais a abater por cada produtor deverão ser tão homogéneos quanto possível. Não serão permitidas diferenças de peso superiores a 60 Kg, nem de idade superiores a 4 meses, dentro do mesmo lote de animais.

8. **Transporte dos Animais**

O transporte dos animais vivos só pode ser efectuado em meios de transporte adequados, não sendo admissível que os animais viajem demasiadamente apertados ou que sofram traumatismos.Os animais não podem sofrer agressões ou maus tratos nos actos de carga e descarga dos meios de transporte.

.../

9. Locais de Abate

Os animais só podem ser abatidos e desmanchados em Matadouros reconhecidos pela CE ou pertencentes à Rede Nacional de Abate. 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.

10. Abate

O abate das reses tratadas só poderá 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 da ficha de identificação do animal.

11. Refrigeração

A refrigeração das carcaças far-se-á lentamente a 1ºC, durante 10 horas.

12. Maturação

A maturação das carcaças, a 1ºC durará pelo menos 4 dias, (óptimo 7 dias), desde a data de abate até à venda ao consumidor.

13. Congelação

Está interdita a congelação de carcaças certificadas.

14. Higiene

As normas de higiene vigentes na CE serão obrigatoriamente respeitadas, conforme o Decreto-Lei 261/84 de 31 de Julho e o Decreto-Lei 304/84 de 18 de Setembro.

/...

15. **Desqualificação**

Não poderão beneficiar da denominação de origem as peças obtidas de carcaças, nem as carcaças:

- que não obedeçam a qualquer um dos parâmetros fixados no Artº 2;
- que tenham sido prejudicadas durante o processo de abate, sangria, evisceração, refrigeração, desmancha e maturação;
- que tenham sido obtidas a partir de animais cuja origem ou condições de alimentação, maneio, transporte, etc., não cumpram algumas das condições previstas neste regulamento.

16. **Identificação dos Produtos - ROTULAGEM**

Carcaças: carimbo CARNALENTEJANA D.O, em vários pontos de cada hemi-carcaça.
Peças: embaladas em saco próprio CARNALENTEJANA-D.O
Couvettes: exibindo autocolante CARNALENTEJANA-D.O

Para além da rotulagem, as carcaças e as peças serão sempre acompanhadas, no transporte e na comercialização, de cópia da ficha do animal, do qual constam o nome do produtor, identificação do animal, idade e data do abate.

17. **Pontos de Venda**

Os produtos da CARNALENTEJANA serão comercializados em pontos de venda que tenham contratos de exclusividade com a CARNALENTEJANA SA, directamente ou através do Matadouro Regional do Alto Alentejo, uma vez que existe um acordo assinado para utilização dos serviços comerciais deste matadouro.

Os pontos de venda deverão obedecer às condições legais existentes.

Os pontos de venda nas grandes superfícies devem estar bem identificados e separados de qualquer outro produto do mesmo género, devendo a apresentação dos produtos da CARNALENTEJANA ser feita em couvettes devidamente rotuladas.

/...

A venda 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.

ARTº 6º
RELAÇÃO DOS BOVINOS ALENTEJANOS COM O MEIO GEOGRÁFICO

A antiga Raça Bovina, convexilínea, de pelagem vermelha, com tons que vão de trigueiro ao retinto côr 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 um período que se estende desde o princípio 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 permi-

tem dispôr de uma reserva alimentar a partir do final do Outono, excelente complemento para a erva ainda de pouco valor nutritivo nessa época do ano.

ARTº 7º
ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

Os rótulos das embalagens ou couvettes estarão de acordo com o Decreto-Lei 170/92 de 8 de Junho e a Portaria 119/93 de 2 de Fevereiro, e deles devem constar, nomeadamente:

- Marca e logotipo
- Designação do Produto: VITELA/NOVILHA/NOVILHO - DO
- Identificação da peça: Lombo, vazia, rabadilha, etc.
- Outras indicações de interesse como peso, preço, etc.

ARTº 8º
OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

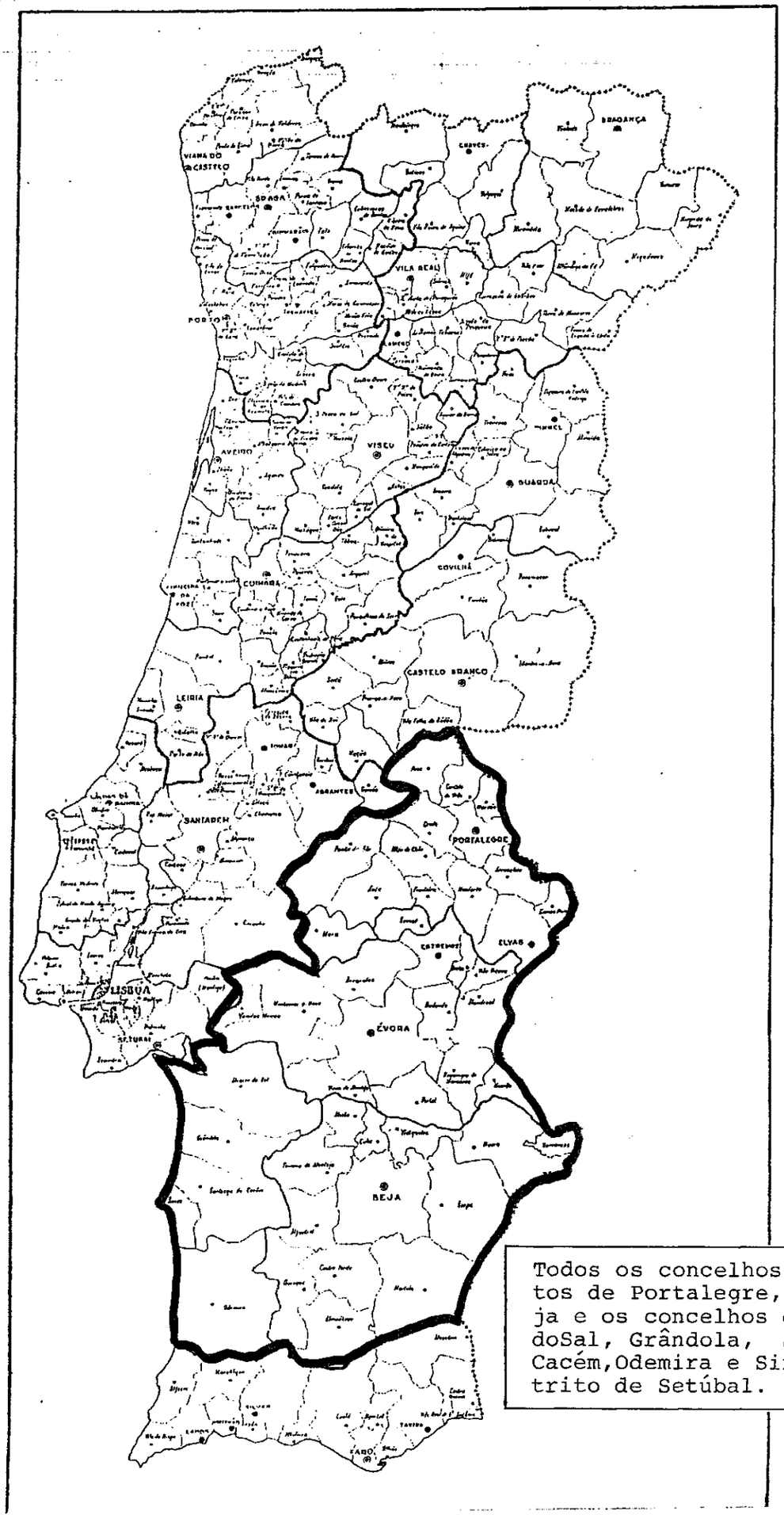
Outras exigências não referidas neste regulamento são aplicadas de acordo com a legislação comunitária e nacional, designadamente as relativas a substâncias interditas e a regras de abate e comercialização.

ARTº 9º
INDICAÇÃO DA ENTIDADE PROPOSTA COMO ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO (OPC)

A CARNALENTEJANA, S.A. - Agrupamento de Produtores de Bovinos da Raça Alentejana propõe como organismo privado de controlo e certificação a ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA ALENTEJANA, com sede na Herdade da Coutada, Assumar.

ANEXO I

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA



Todos os concelhos dos distritos de Portalegre, Évora e Beja e os concelhos de Alcácer doSal, Grândola, Santiago do Cacém,Odemira e Sines, do distrito de Setúbal.

ANEXO II

ELEMENTOS NUTRICIONAIS DOS CONCENTRADOS

RAÇÕES	Elementos Nutricionais em %						
	UF	MS	PB	GB	FB	Ca	P
Vitelos 310	0,90/Kg	88-90	18 a 20	2 a 3	6 max.	1 a 1,1	0,7-0,8
Manutenção 0B	± 0,65 a 0,70/Kg	88-90	14 a 16	1,5 a 2	22 a 25	1,5 a 1,6	0,5-0,6
Recria 330 AE	1,00/Kg	88-90	15 a 17	3,5 a 5	7 max.	1 a 1,2	0,5-0,6
Acabamento 332 AC	0,90/Kg	88-90	14 a 16	2,5 a 3,5	9 max.	1 a 1,1	0,5-0,6
Acabamento 332 AE	1,00/Kg	88-90	14 a 17	3,5 a 4,5	7 max.	0,95 a 1	0,45-0,6