COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VOUZELA

PROJECTO DE CANDIDATURA

A

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

VITELA DE LAFÕES

Legislação interessada:
Regulamento (CEE) nº 2081/92 e 2082/92 de Julho
Regulamento (CEE) nº 2092/92 de 24 de Junho
Despacho Normativo nº 213/93

- ÍNDICE -

Página

1. O PRODUTO _____ 1

2. A PRODUÇÃO _____ 3

3. IDENTIFICAÇÃO INDIVIDUAL _____ 6

4. COMERCIALIZAÇÃO _____ 8

5. DETERMINAÇÃO DOS ANTECEDENTES _____ 8

6. PROJECTO DE RÓTULO _____ 8

7. ENTIDADE CERTIFICADORA _____ 10

8. DOCUMENTOS DE APOIO _____ 10

1 - O PRODUTO

1.1 - NOME:

O produto agrícola denominado **VITELA DE LAFÕES**, é a carne fresca proveniente pelo abate de bovinos jóvens, 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 nº 1208/81 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
1ª Categoria	Acém-redondo
	Acém-comprido
	Alcatra
	Pojadouro
	Rabadilha
	Chã de fora
	Pá (Agulha, Cheio, Sete, Espelho)
2ª Categoria	Restos da Pá
	Aba Grossa
	Maçã do Peito
	Cachaço
	Coberta do Acém
	Chambão da Pá e Chambão da Perna
3ª Categoria	Aba Delgada
	Aba das Costelas
	Prega do Peito
	Rabo

1.6 - MATÉRIA PRIMA:

Somente os animais provenientes das raças Arouquesa e Mirandesa, ou seus cruzamentos, abatidos durante o aleitamento até à idade do desmame, sujeitos ao maneio tradicional que à frente se descreve e produzidos dentro dos limites que geográficamente 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", refletindo a alimentação natural a que os animais estiveram sujeitos. Não serão permitidos óbviamente 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 LAFÕES, 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 LAFÕES**, 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 LAFÕES, 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, S.A..

2.2 - ACOMPANHAMENTO SANITÁRIO:

Apenas serão considerados ainda matéria-prima para a produção da VITELA DE LAFÕES, 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 apresentaação do Boletim Sanitário, no qual constem as provas sanitárias oficialmente obrigatórias, devidamente actualizadas. A Entidade Certificadora 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 maneio, quer de aproveitamento dos pastos.

Os(as) VITELOS (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 maneio tradicional, alimentadas 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 crias.

2.4 - IMPLANTAÇÃO:

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. I, 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 micro-clima nesta Região.

A existência deste micro-clima 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 exepção dos meses de Verão. A evapotranspiração 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 micro-clima 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 profiroídes e
- Os xisto-grauváquicos.

Estas massas dão origem a dois principais tipos de solos:

a) - Os cambissolos húmicos 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 luvissolos 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 tambem nos terrenos incultos que lhes estão adjacentes, vegetação esta que é utilizada como pastagem para os animais e que pelas suas caracteristicas 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 espécie 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, convenientes ventilação e temperatura (entre os 15 e 18ºC), 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 na Associação 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 pela Entidade Certificadora, serão efectuadas pelo menos duas verificações ao vitelo:

- A 1ª, efectuar-se-á até aos dois meses de idade no local onde aquele está a ser criado. Nesta proceder-se-á:
  - À certificação dos registos que provem a inscrição na Cooperativa Agrícola de Vouzela (Associação de Produtores) e ratificação da origem dos progenitores, conforme requisitos anteriormente definidos;
  - À colheita de um nasolabiograma;
  - À aplicação da marca auricular - S.I.A.;
  - À constatação das características tradicio - onais de maneio 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 pela Entidade Certificadora, a A. D. R. L. nas condições que esta definir e seguindo os trajectos mais adequados, por forma a 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 da disposições legais em vigor, estas operações serão ainda objecto das seguintes condições:

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

2.9.1 - SOBRE A PROGRAMAÇÃO DOS ABATES:

A programação dos abates será efectuada de acordo com:

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

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

A Cooperativa procederá á convocação dos animais e organizará a recolha e transporte para o matadouro, segundo os melhores itinerários.

3. - COMERCIALIZAÇÃO

3.1 - MATURAÇÃO:

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

3.2 - COMERCIALIZAÇÃO GROSSISTA E RETALHISTA:

A Entidade Cerificadora, para verificar se a carne não perde qualidades na sequência de 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

V I T E L A D E L A F Õ E S
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Carne fresca de VITELA, Categoria _____
Peça _____, Peso líquido _____
CONSUMIR ANTES DE :___/___/___
EMBALADO POR:_____

PRODUTO DE PORTUGAL

5.1 - SÍMBOLO GRÁFICO:

De acordo com o anexo seguinte

SÍMBOLO GRÁFICO

6. - ENTIDADE CERTIFICADORA

A Entidade Certificadora será a **A. D. R. L. ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE LAFÕES**, com sede em Vouzela, Rua Ribeiro Cardoso, nº 29. 1º, 3670 VOUZELA.

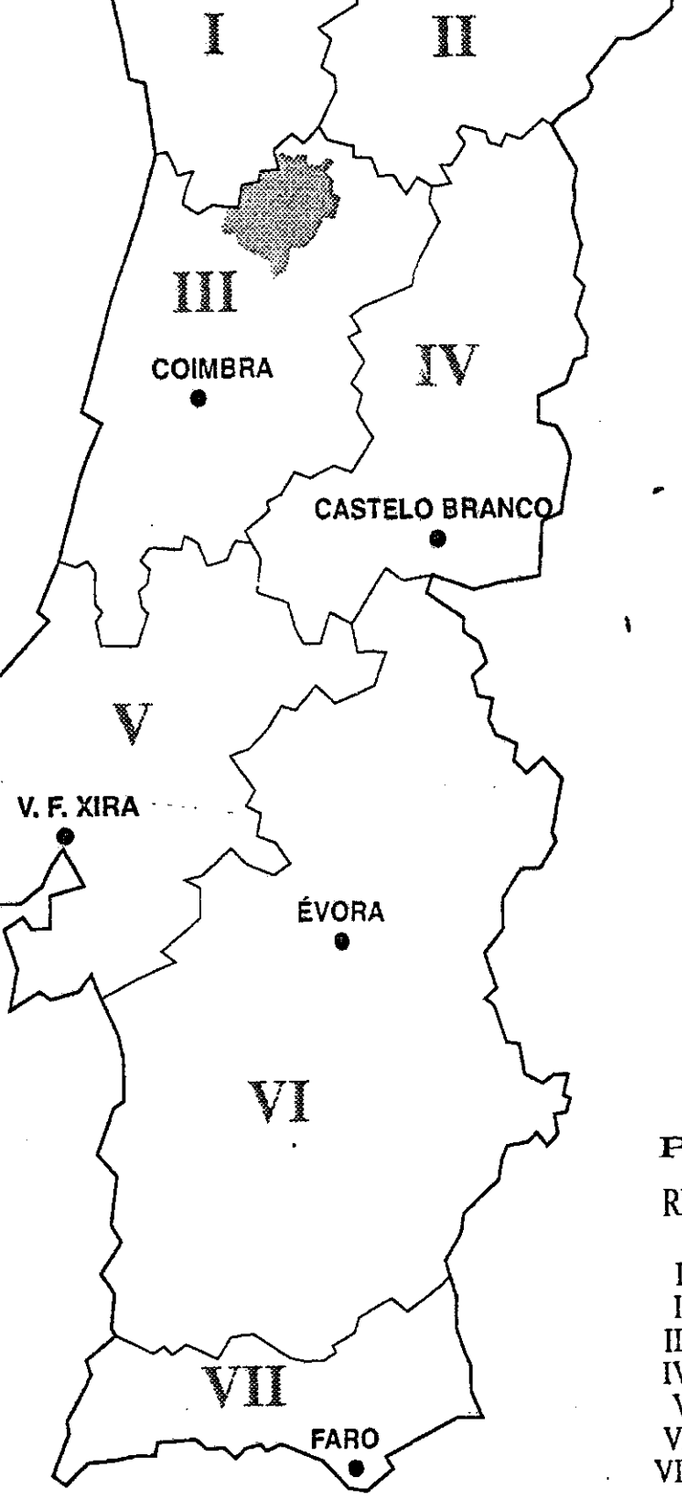
Em prespectiva será estabelecido um protocolo de interacção técnica e humana entre a A. D. R. L. e o I.P.P.A.A.

7. - DOCUMENTOS DE APOIO

Em anexo, juntam-se:
- Carta com a delimitação da **REGIÃO DE LAFÕES**.
- Lista de Produtores de Bovinos, potenciais aderentes.
- Estatutos da Cooperativa Agrícola de Vouzela.
- Estatutos da A. D. R. L. - Organismo Privado de Controlo e Certificação

Vouzela, em 7 de Dezembro de 1993

Dr. António Fernandes Pinto Morais
Engª Téc. Maria do Carmo Bica
Engª Téc. Maria Zita Simões
Dr. Paulo Maneiras Rosa

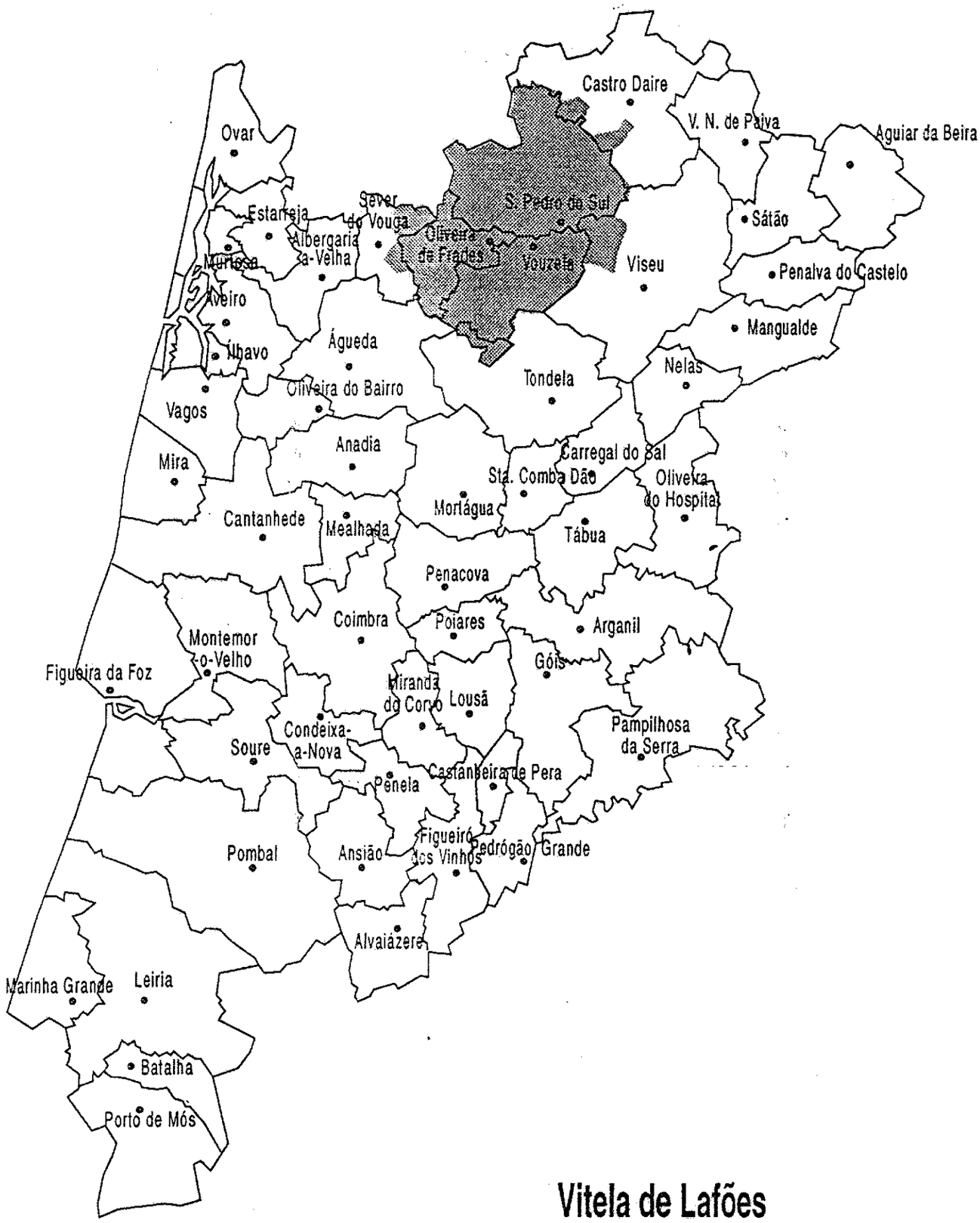


PORTUGAL

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



Vitela de Lafões

Escala aprox. 1:750 000