MERTOCAR - SOCIEDADE DE PRODUTORES DE CARNE DE QUALIDADE, Lda

Lg. Alexandre Herculano, nº8, 2º, 7000 ÉVORA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES PARA REGISTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

CARNE DE MERTOLENGA - CARNE DE BOVINO DE RAÇA MERTOLENGA

1 - NOME DO PRODUTO

CARNE DE MERTOLENGA - Carne de bovino de raça Mertolenga

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carnes refrigeradas provenientes de animais de raça Mertolenga inscritos no Livro de Nascimentos, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça bovina Mertolenga.

- Caracterização da matéria-prima:

Novilho- Animais do sexo masculino com as seguintes caracteristicas ao abate:

Intervalo de Idades: 15 - 30 meses

Peso de carcaça: entre 200 e 250 Kg

Novilha - Animais do sexo feminino com as seguintes caracteristicas ao abate:

Intervalo de Idades: 15 - 30 meses

Peso de carcaça: entre 180 e 220 Kg

Vitela - Animais jovens com as seguintes caracteristicas ao abate:

Intervalo de idades: 6 -10 meses

Peso de carcaça: entre 90 e 120 Kg

- Classificação de carcaças admitida:

Adopta-se a grelha comunitária de classificação de carcaças de acordo com o regulamento (CEE) 1026/91, com as seguintes restrições:

Conformação:

Novilho: Excluem-se as classes superiores a "E" e inferiores a "P", inclusivé.

Novilha: As mesmas restrições que se aplicam ao novilho.

Vitela: Excluem-se as classes superiores a "E", inclusivé.

Gordura:

Carcaças com classificação 4 somente poderão ser alvo de certificação quando se destinarem a ser desmanchadas. Excluem-se carcaças com classificação 5.

A gordura deverá ter uma coloração variavel de branco a amarelo, não exudativa e firme.

- Côr:

Rosa escuro a vermelho escuro

- pH:

Inferior a 6

- Forma de apresentação:

Carcaças ou hemicarcaças

Peças embaladas em vácuo

"Couvettes"

Carnes elaboradas

3 - DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA

A dispersão dos bovinos de raça Mertolenga estende-se aos seguintes Distritos:

Portalegre

Santarém

Évora

Beja

Setúbal

Toda a região delimitada por estes Distritos caracteriza-se por ter um clima Mediterrânico, com precipitações anuais entre os 450 e os 800 l/m^2 concentradas essencialmente no periodo outono-invernal, com Verões quentes e secos.

Predominam as explorações agro-pecuárias de carácter extensivo, na sua maioria com áreas de montado de sobro e/ou azinho.

As pastagens naturais ou melhoradas e a bolota, os restolhos de culturas cerealiferas constituem a base da alimentação dos bovinos Mertolengos.

O recurso a outro tipo de alimentos normalmente só é feito em situações extremas de penúria forrageira. A Raça Mertolenga caracteriza-se pela elevada capacidade de subsistir em condições de fraca disponibilidade de alimentos.

4 - ELEMENTOS DE PROVA DA ORIGEM GEOGRÁFICA

Os Produtores aderentes possuem as suas explorações localizadas no interior da região delimitada, ~~constituindo condição necessária à sua participação no agrupamento~~. Rasurei e devidamente esta frase.

Através da identificação animal por tatuagem, inscrições nos Livros de Nascimento e Genealógico, pelo brinco metálico (número SIA), guias de transporte e dando cumprimento às normas de controlo previstas poder-se-à determinar com presisão a proveniência da carne destinada à certificação.

É estabelecido o compromisso por escrito, pelos criadores aderentes, de unicamente abaterem animais oriundos da área geográfica em causa.

5 - DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO

. Animais puros registados

Carne exclusivamente proveniente de animais de Raça Mertolenga, inscritos no Livro de Nascimentos.

. Identificação

De acordo com as normas do Livro Genealógico da raça Mertolenga a inscrição de animais no L.N. implica que estes sejam tatuados com um número identificativo e que sejam filhos de pais registados.

. Saneamento e Assistência Veterinária

Obrigatòriamente os animais têm de estar saneados pela A.D.S. da respectiva região ou pelos Serviços Oficiais competentes.

As intervensões veterinárias, terapéuticas prescritas e datas das intervensões deverão constar na ficha de identificação individual.

A utilização de farmacos é da competência exclusiva do veterinário assistente.

No caso de tratamento de animais destinados a abate deverá ficar registado também o intervalo de segurança para eliminação de residuos de farmacos.

. Sistema de Produção

. Sistema extensivo com encabeçamentos abaixo de 1,4 C.N./ha;

. Desmame dos vitelos entre os 6 e 9 meses de idade;

. Em periodos de carência de pastagens os vitelos poderão ser suplementados com alimentos compostos;

. Após o desmame permanecem em regime extensivo com uma alimentação semelhante à de suas mães;

. Alimentação dos rebanhos geral:

Pastagens naturais/melhoradas

palhas

Fenos/Silagens

Restolhos

Bolota

. Suplementação: com produtos da exploração ou alimentos compostos;

. Recria em sistema extensivo podendo ser feito acabamento à base de produtos da exploração ou alimentos compostos.

. Alimentos compostos

Os alimentos compostos a utilizar terão que ser autorizados pelo Agrupamento de produtores. Este deverá comunicar a sua utilização e as autorizações concedidas ao OPC a fim de poder ser controlado o uso e as caracteristicas de tais alimentos.

. Substâncias interditas

De acordo com a legislação Nacional e Comunitária em vigor ou que venha a ser publicada sobre utilização de farmacos ministrados através da alimentação ou aplicados directamente, nomeadamente no Decreto-Lei 210/84 e nas Directivas (CEE) 602/81, 358/85 e 146/88, é proibido a utilização de substâncias interditas.

Homogenidade dos Lotes a abater

Intervalo de pesos dentro de lotes: 50 Kg

intervalo de idades dentro de lotes: 4 meses

Transporte

De acordo com legislação Nacional e Comunitária em vigor ou que venha a ser publicada sobre transporte de animais em vida, devendo respeitar as seguintes regras:

- ausência de maus tratos nas operações de carga e descarga.

- com espaço minímo indispensável ao bem estar animal.

Locais de Abate

Matadouros aprovados pela CE ou Matadouros da Rede Nacional de Abates.

Abate

Respeitar Intervalo de Segurança adequado à eliminação de residuos de acordo com ficha individual e relatório do

Médico Veterinário.

Respeitar as disposições legais Nacionais e Comunitárias relativas ao abate de animais para consumo humano.

Refrigeração

Durante 10h a 1ºC.

Maturação

O periodo de maturação ideal pra a carne é 7 dias à temperatura de 1ºC, podendo contudo ser posta à venda junto do consumidor final 4 dias após o abate.

Congelação

A congelação é interdita

Higiene

O processo de transformação e preparação das carnes obrigatóriamente terá que se enquadrar nas normas legais de higiene Nacionais e Comunitárias vigentes.

Desmancha e embalagem

A desmancha deverá ser efectuada por pessoal especializado em sala devidamente legalizada paro efeito.

Identificação e rotulagem

A identificação das carnes será feita através de carimbo, autocolante ou saco timbrado com a designação de:

CARNE DE MERTOLENGA - D.O.

Nas carcaças será aposto carimbo em vários pontos de cada hemicarcaça.

As peças embaladas serão identificadas por autocolante ou saco timbrado.

As "Couvettes" e carnes elaboradas serão identificadas com autocolante.

Deverá constar ainda, em ficha individual, o nome do produtor, identificação e tipo do animal, idade e data de abate. Esta ficha terá que acompanhar as carcaças e restantes formas de apresentação durante o transporte e comercialização.

Relativamente a peças embaladas em vacuo, "couvettes" ou carnes elaboradas, para além dos elementos já referidos e que deverão constar do rótulo, terá que ser identificada a peça ou peças presentes na respectiva embalagem assim como o seu peso.

Comercialização

O tipo de comercialização a adoptar será definida pela Mertolenga, Lda. e poderá assumir as seguintes formas:

Venda directa pela Mertocar,Lda.

Venda por outras entidades comerciais regulada por protocolo

Nos protocolos a estabelecer com outras entidades comerciais deverão ser definidas as normas de apresentação, conservação e venda de produtos de acordo com este caderno de especificações.

Desqualificação

A denominação de origem não poderá ser atribuida a carcaças ou Peças de carne desde que:

. Não se enquadrem nas especificações relativas à produção, transformação e comercialização presentes neste documento

. Que tenham sido prejudicadas durante o processo de abate, Sangria, evisceração, etc..

6- RELAÇÃO COM O MEIO

A etenia bovina Mertolenga cuja área de dispersão é a das terras de exiguos recursos forrageiros do Ribatejo e Alentejo, celebrizou-se pela sua rusticidade, longevidade e frugalidade.

Mencionam-se 4 solares de origem, todo o Concelho de Barrancos, as zonas mais pobres dos de Serpa e Beja, vale do Sado e vale do Sorraia. O termo Mertolengo terá sido atribuido, num passado longinquo, "áquele tipo de bovino que existia, bem adaptado pela sua pequenez e rijeza às terras ásperas de Mértola e Alcoutim, montuosas, bastante dobradas e parcas em forragem...".

Com características morfológicas um pouco diferenciadas nas quatro regiões acima referidas, tanto no que respeita à pelagem como nos caracteres cefálicos, são estes bovinos muito semelhantes no que se refere ás características funcionais. Foi a partir destas zonas que nos meados do século se assistiu à sua maior difusão por todo o Alentejo e Ribatejo.

É dificil pormenorizar, por ser muito diversificada, a área de pastagem onde esta população existe. Com efeito, desde os esquléticos terrenos de xisto de Barrancos até ás lezirias do Tejo, passando pelas areias dos Distritos de Évora e Beja e pelos aluviões dos vales do Sorraia e Sado, existe toda a diver-

sidade de solos onde este bovino permanece e se reproduz.

São no entanto, os pastos naturais que constituem a base da sua alimentação, apenas abundante na Primavera e quase sempre qualitativamente deficiente. A sua adaptação às regiões onde se encontra implantado permite-lhe subsistir e, até, em alguns casos ser aí considerado como "a única opção pecuária possível".

Em tempos recentes, foi constatada ainda a alta fertilidade da vaca Mertolenga, a longevidade reprodutiva , a capacidade de transformar os alimentos mais grosseiros em carne de alta qualidade, etc., sem perda das qualidades classicamente reconhecidas.

No presente e perante os resultados de abundante investigação aplicada, a produtividade dos bovinos Mertolengos está exaltada e comparada com outras etenias nacionais, declarada a melhor raça bovina para o extensivo, logo bem actualizadada e integrada no espirito da nova P.A.C..

7 . ESTRUTURA DE CONTROLO

Propõe-se como Organismo Privado de Controlo e Certificação a Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos, com sede no Lg. Alexandre Herculano, nº 8 em Évora.

Esta Associação tem a seu cargo a gestão do L.G. da raça Mertolenga o que lhe permitirá identificar com rapidez e segurança a origem da carcaça a certificar .

Dispõe de pessoal com qualificação e meios auxiliares para o desempenho do controlo previsto.

8 . ELEMENTOS ESPECIFICOS DA ROTULAGEM

A rotulagem será realizada de acordo com a legislação em vigor (Decreto-Lei 170/92 e Portaria 119/93) na qual deverá constar:

Marca e logotipo: CARNE DE MERTOLENGA - DO

Tipo do produto: (Novilho/Novilha/vitela)

Identificação Peça: (Lombo, Vazia, etc..)

Peso liquido

Data de abate

Outros elementos que se considerem relevantes

O uso da marca CARNE DE MERTOLENGA - DO, respectivos simbolos e logotipos na rotulagem e publicidade de carnes só pode ser efectuado nas condições previstas nos regulamentos comunitários aplicáveis e no Despacho Normativo nº 293/93

9 .OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS OU NACIONAIS

A produção animal, transformação e comercialização de carnes, obrigatoriamente enquadram-se dentro da legislação nacional e regulamentação comunitária aplicáveis.

Os casos omissos neste caderno de especificações serão regidos pelas normas legais aplicavéis.

.IRREGULARIDADES

A falta de cumprimento das normas estabelecidas pelo caderno de Especificações de Denominação da carne de bovino Mertolengo poderá acarretar:

. Recomendação por escrito

. Suspensão temporária do prevericador

. Proibição do uso da certificação

A avaliação da falta de cumprimento e da sua gravidade caberá à Direcção da MERTOCAR, Lda, depois de ouvidas as partes interessadas.

A desisão será baseada na gravidade da irregularidade detectada e tendo em consideração a reicidência.

As deliberações serão comunicadas ao OPC

.RECURSO

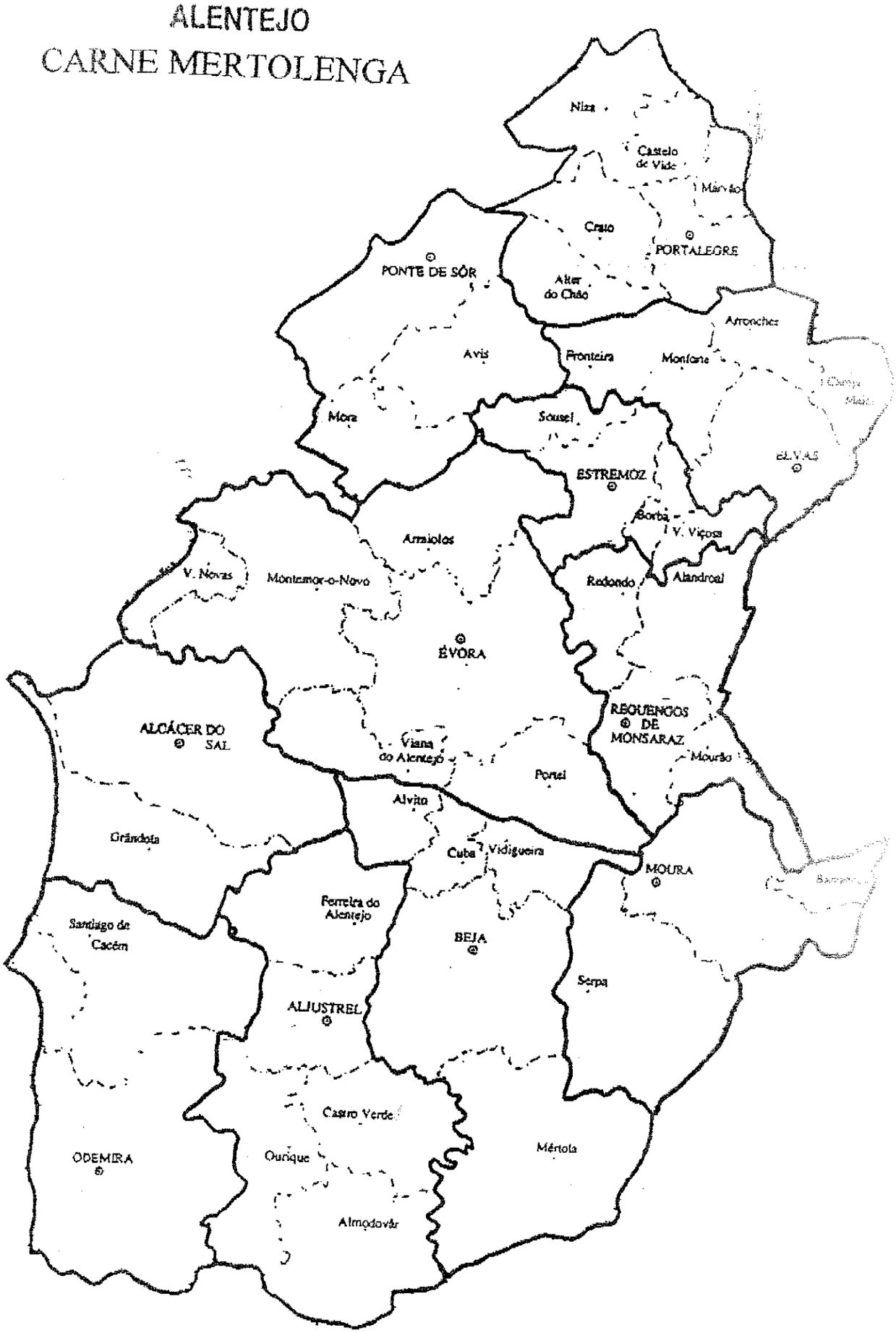
O recurso relactivo a penalizações deliberadas pela MERTOCAR, Lda. deverão seguir a seguinte ordem de apresentação:

Direcção

Assembleia Geral

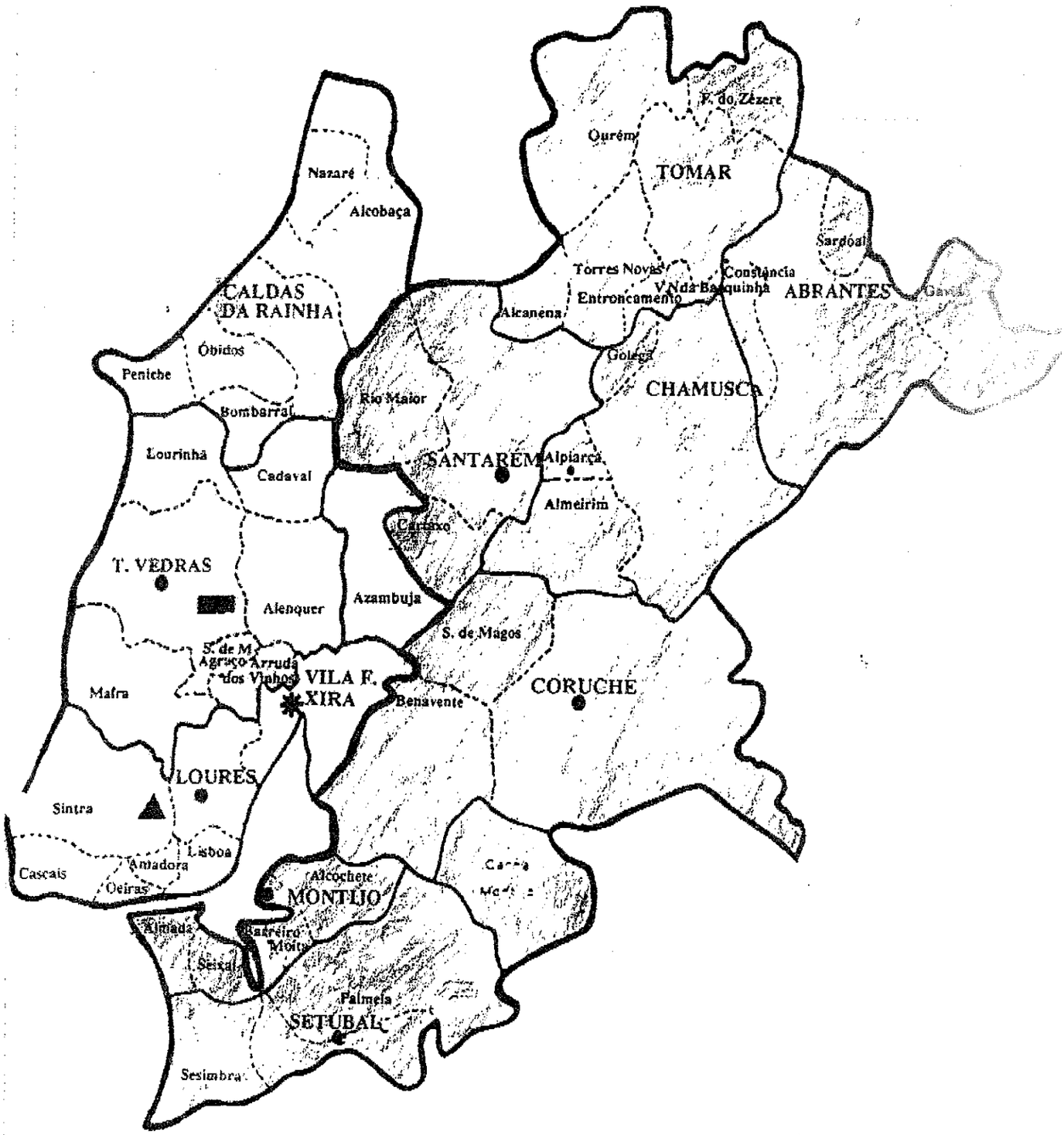
IMAIAA

ALENTEJO
CARNE MERTOLENGA

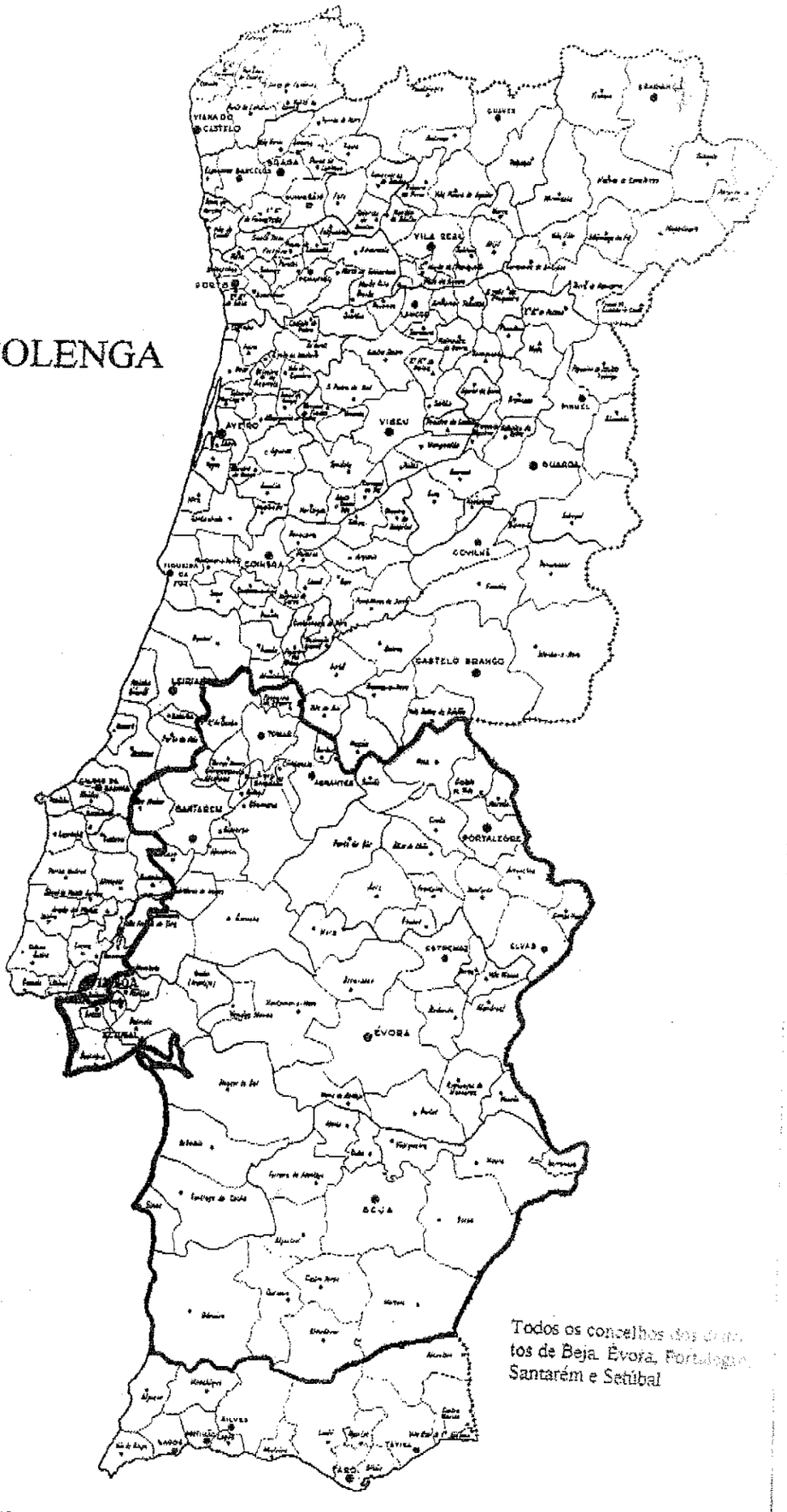


Escala: 1: 1 000 000

CARNE MERTOLENGA



CARNE MERTOLENGA



Todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e Setúbal