

COOP. F. A. E. S. - COOPERATIVA AGRÍCOLA CINFANENSE, C. R. L.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**CARNE DE AROUQUESA**

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

## 1- O PRODUTO

### 1.1- Nome

CARNE AROUQUESA- Carne de bovinos da raça Arouquesa

### 1.2-Descrição do produto

Carnes refrigeradas provenientes de animais da raça Arouquesa inscritos no Registo Zootécnico , filhos de pai e mãe inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Arouquesa. Este produto admite quatro especificações: Vitela, Novilho, Boi e Vaca, segundo as regras abaixo enumeradas.

#### a) Caracterização da matéria prima:

**Vitela-** Animais jovens com as seguintes características ao abate:

- Intervalo de idades- Desde o desmame ( 5 a 7 meses ) até aos 9 meses.
- Peso de carcaça- Entre os 70 e os 135 Kg.

**Novilho-** Machos e fêmeas sem parto com as seguintes características ao abate:

- Intervalo de idades- Desde os 9 meses até aos 2 anos.
- Peso de carcaça- Entre os 135 e os 230 kg.

**Vaca-** Fêmeas com ou sem parto com as seguintes características ao abate:

- Intervalo de idades - Desde os 2 aos 4 anos.

- Peso de carcaça- mínimo 150 kg

Boi- Machos castrados com as seguintes características ao abate :

- Intervalo de idades - Desde os 2 anos aos 5 anos.
- Peso de carcaça-mínimo 150 kg

b) Classificação de carcaças admitida :

Adopta-se a grelha comunitária de carcaças de acordo com o regulamento ( CEE ) 1026/91, sendo admitidas para certificação:

Conformação

- vitela- classes U, R, O, P
- novilho- classes S, E, U, R, O
- vaca- classes E, U, R, O
- boi- classes E, U, R, O, P

Gordura

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

c) Peças e categorias

Para todas as classes anteriormente referidas será adoptada a seguinte classificação das peças açougueiras:

Extra	}	Lombo
		Vazio

Primeira	Acém-redondo
	Acém-comprido
	Alcatra
	Pojadouro
	Rabadilha
	Chã de fora
	Pá ( agulha, cheio, sete, espelho )
Segunda	Restos de pá
	Aba grossa
	Maçã do peito
	Cachaço
	Coberta do acém
	Chambão da pá e chambão da perna
Terceira	Aba delgada
	Aba das costelas
	Prego do peito
	Rabo

#### d) Características da carne

**Cor-** A carne da vitela apresentará uma coloração rósea-pálida ou rósea-claro, com gordura de cor branca , distribuída homogeneamente e grão fino do músculo. A cor do novilho será entre o rosa e o vermelho claro, com gordura de cor branca a cremosa. A cor do boi e da vaca será de tons vermelhos, podendo ir ao vermelho escuro e a gordura será amarelada.

**Consistência-** A carne de vitela terá uma consistência firme, assim como o novilho, o boi e a vaca, sendo em todas as classes ligeiramente húmida, o que denota suculência. No

novilho, no boi e na vaca, a gordura intramuscular não deverá ser excessiva.

Aroma e sabor- O aroma e sabor de todas as classes será "sui generis", denotando a alimentação natural a que os animais estiveram sujeitos. Não serão permitidos sabores e aromas estranhos, activos e desagradáveis.

As características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas no futuro deverão ser melhor definidas visto estarem a decorrer os estudos nesta matéria mediante um protocolo firmado entre a Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa e a Estação Zootécnica Nacional.

#### e) Forma de apresentação

A Carne Arouquesa poderá ser comercializada sob a forma de carcaça, hemi-carcaça, quarto de carcaça ou peças embaladas em vácuo ou "cuvettes".

## 2- A PRODUÇÃO

### a) Delimitação da área geográfica

Apenas serão considerados matéria prima para a produção de CARNE AROUQUESA, os animais nascidos, criados, 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 seguinte:

#### 1- Todas as freguesias dos seguintes concelhos:

Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades e Vouzela

2 - Todas as freguesias do concelho de Resende, excepto Barrô.

3- As freguesias do Gagos, Molaes, Ourilhe, Infesta, Gémeos, Britelo, Carvalho, Santa Tecla, Arnoia e Moreira do Castelo, do concelho de Celorico de Basto.

As freguesias de Aboim, Telões, Vila Garcia, Chapa, Fridão, Gatão, Vila Chã do Marão, Sanche, Aboadela, Fregim, S. Gonçalo, Madalena, Lufrei, Gondar, Várzea, Candemil, Ansiães, Louredo, Vila Caiz, Salvador do Monte, Cepelos, Lomba, Jazente, Padronelo, S. Simão de Gouveia, Carvalho de Rei e Carneiro, do concelho de Amarante.

As freguesias de Folhada, Várzea de Ovelha e Aliviada, Tabuado e Soalhães, do concelho de Marco de Canaveses.

As freguesias de Vale e Louredo, do concelho de Vila da Feira.

As freguesias de Fajões, Carregosa, Ossela e Palmaz, do concelho de Oliveira de Azemeis.

A freguesia de Ribeira de Fráguas, do concelho de Albergaria-a-Velha.

As freguesias de Ferreiros de Avões, Avões, Almacave, Sé, Vila Nova do Souto D'El Rei, Penude, Cepões, Magueija, Meijinhos, Melcões, Pretarouca, Bigorne, Lazarim e Lalim do concelho de Lamego.

A freguesia de Várzea da Serra, do concelho de Tarouca.

As freguesias de Pendilhe, Vila Cova à Coelheira e Touro, do concelho de Vila Nova de Paiva.

As freguesias de Cota, Calde, Ribafeita, Bodiosa, Lordosa e Campo, do concelho de Viseu.

As freguesias de Caparrosa, Silveiras, Guardão, S. João do Monte e Mosteirinho, do concelho de Tondela.

Nos limites da área de produção de bovinos da raça Arouquesa não há, actualmente, qualquer matadouro que reúna as condições adequadas para executar as operações de abate, desmancha, desossa e embalagem das carnes com o rigor técnico e higiénico que a obtenção de um produto de alta qualidade como a CARNE AROUQUESA exige.

A CARNAGRI - Matadouro Regional de Vale do Sousa e Baixo Tâmega, SA, em Penafiel, é a unidade que mais próximo se encontra e que reúne as melhores condições para o efeito. A Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa está em negociações com aquela empresa para se obter um acordo e assim, logo que inicie a laboração, aceite efectuar as operações em título nos moldes regulamentares.

No futuro, o abate será alargado a outros matadouros da Rede Nacional de Abate, cuja área consignada abranja, no todo ou em parte, a área de produção da Raça Arouquesa, tal como foi anteriormente definida.

#### b) Acompanhamento Sanitário

Apenas serão considerados matéria-prima para a produção de CARNE AROUQUESA, os animais que estando abrangidos pelas condições anteriormente enumeradas, façam prova da sua proveniência mediante a apresentação dos modelos em vigor para a inscrição no registo zootécnico ou livro genealógico, bem como da apresentação do boletim sanitário em que constem as

provas sanitárias oficialmente obrigatórias, devidamente actualizadas. A Entidade Certificadora apreciará e aceitará estes documentos.

c) Controlos adicionais

Para que as carnes possam ser protegidas pela D.O. CARNE AROUQUESA as práticas de exploração do gado destinado ao abate adaptar-se-ão às normas tradicionais de aproveitamento dos pastos. Na classe denominada VITELA, os vitelos(as) deverão permanecer com a mãe para receber alimentação durante 5 a 7 meses, pelo menos.

Na alimentação suplementar deverão utilizar-se produtos naturais tais como milho ( das mondas, bandeira, milharada e palha ), azevém( verde e feno ), erva molar, ferrás (centeio e aveia ou centeio e azevém ), erva e feno dos lameiros de regadio e de secadal, palha e feno de centeio e aveia, erva espontânea das bordaduras, casca de feijão e ervas e arbustos espontâneos dos montes e baldios tais como urze, carqueja, tojo e giesta quando tenra.

No caso em que se utilizem pensos compostos preparados na própria exploração ou em indústria ou empresa, ter-se-á em conta o seguinte:

1- Será aplicado o preceituado no Regulamento do fabrico, comercialização e utilização de aditivos nos alimentos para

animais aprovado pelo DL 440/89 de 27 de DEZ ( Directiva n. 89/23/CEE da Comissão de 21 de DEZ de 1988 ).

2- Será aplicado o preceituado no Regulamento da comercialização e utilização de produtos proteicos obtidos a partir de microorganismos, de compostos azotados não proteicos, de ácidos aminados e seus sais e de análogos hidroxilados dos ácidos aminados em alimentação animal aprovado pelo DL 441/89 de 27 de DEZ ( Directiva n. 88/485/CEE ).

3-Será aplicado o preceituado no Regulamento relativo às substâncias e produtos indesejáveis nos alimentos simples, matérias primas e alimentos compostos destinados à alimentação animal, aprovado pelo DL 442/89 de 27 de DEZ (Directiva n. 87/519/CEE do Conselho de 19 de OUT de 1987 ).

4-Produtos cuja utilização está totalmente proibida: antitiroideus, hormonas e betagonistas.

Procurar-se-ão crescimentos não excessivamente rápidos.

d) O solar

O solar da raça arouquesa foi definido por Silvestre Bernardo de Lima no início da segunda metade do século passado( O ARCHIVO RURAL, volume 1- 1858 ) do seguinte modo:

" É na região da Beira que, a partir das alturas de Lamego endireitando ao Caramulo, se compreende depois principalmente entre o Douro e o Vouga, fora da beira-mar ".

Estabelecia para o gado arouquês três grupos ou famílias:

A primeira seria a família arouquesa de S. Pedro do Sul, com o seu principal solar nas terras de S. Pedro do Sul, em toda a bacia do Vouga, deitando mesmo para além do Douro até às abas da serra do Marão.

A segunda seria a família dos arouqueses paivotos, com o seu principal centro de produção em terras de Arouca e Cambra e nas que abeiram ao rio Paiva.

A terceira seria a dos arouqueses caramuleiros, habitando na serra do caramulo.

Já nessa altura dizia o referido autor :

" Vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto no leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue e dão a afamada vitela de S. Pedro do Sul e Lafões ".

E mais à frente, referindo-se à exportação do gado arouquês :

" Em facto de engorda, dissemos já a propósito do gado bovino do Minho, como aqui eram considerados os arouqueses ( ordinariamente da família dos paivotos ) a quererem competir no distrito do Porto com o gado barrosão, sem todavia lhe levar preferência. mas de ano para ano cresce o pedido deste gado arouquês para a engorda do que se destina à exportação pela barra do Porto.

Esta engorda faz-se também já em boa escala por pontos diversos da parte serrana do distrito de Aveiro que avésinha aos campos deste distrito; e daqui se extrai bom número de reses semi-gordas quasi tidas da família de S. Pedro do Sul, que concorrem às feiras de Oliveirinha, S. Amaro e Estarreja, onde se abastecem delas os marchantes de Lisboa, vindo, as mais gordas e melhores, a caminho do Porto para a exportação "

e) Habitat natural

No que diz respeito às condições especiais para a produção da matéria prima- bovinos da raça arouquesa - temos a seguinte caracterização:

1- Nos concelhos da designada região de Entre Douro e Minho ( Basto, vertente ocidental do Marão, Aboboreira, Baixo Tâmega; Feira e Arouca) temos um clima atlântico, povoamento disperso e elevada ocupação do solo, grau higrométrico elevado devido à grande pluviosidade. São condições favoráveis à vegetação e à produção pecuária e nas pastagens predominam as gramíneas.

2- Nos concelhos da denominada Beira Transmontana ( Ribadouro, Alto Douro, Nave de Leomil e Montemuro) temos a Terra Fria Beirôa, zona de transição para a Beira Central. Nela predominam os xistos com afloramentos graníticos, o que ocasiona terrenos geralmente pobres e arenosos nas zonas mais secas e baixas, e mais frescos e férteis nos vales e encostas mais arborizadas. Junto ao rio Douro há mais calor e as suas condições climáticas podem incluir-se no tipo ibero-mediterrânico. Nas zonas planas de Leomil os terrenos são ocupados por pouca vegetação, são geralmente secos e a pastagem é magra. As zonas de meia altitude têm características climáticas sub-atlânticas.

3- Nos concelhos da Beira Litoral ( Cambra, Vale do Vouga, serras da Freita, Arada e Arestal ) temos agora a orla mezozoica, no rebordo da Meseta Ibérica. Os seus solos têm elevada aptidão agrícola, são férteis e fáceis de trabalhar. O clima é do tipo atlântico.

4- Nos concelhos da Beira Alta ou Beira Central ( Lafões, Alto Paiva e serra do Caramulo) temos uma estrutura geológica que assenta nas rochas primitivas da Meseta, os terrenos são de fraca aptidão agrícola. O clima é do tipo atlântico nos sopés das montanhas, e sub-atlânticas a maior altitude.

f) 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 boa iluminação, conveniente ventilação e temperatura ( entre os 15 e os 18 graus centígrados), humidade relativa superior a 75 %, e uma boa higiene. A alimentação a fornecer aos animais deve ser equilibrada em quantidade e qualidade. A água de abeberamento deve ser potável.

g) Identificação individual

Todos os animais têm que estar identificados através do brinco metálico SIA-Sistema 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 ao livro genealógico ou registo zootécnico, 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 n.1 da Portaria n. 121/92.

### 3-TRANSPORTE E PRÉ-ABATE

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

#### a) transporte

O transporte será efectuado apenas por transportadoras e viaturas credenciadas pela Entidade Certificadora, nas condições que esta definir e seguindo os trajectos mais adequados por forma a que seja o mais rápido e cómodo possível.

#### b) repouso antes do abate

O matadouro deve destinar uma zona da abergoaria 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.

#### 4- 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 procederá ao abate dos animais destinados à produção de carne arouquesa em conjunto, e de preferência no início de cada dia de abate. De igual modo no que respeita às operações de desmancha, desossa e embalagem.

A refrigeração das carcaças far-se-á em Câmara Frigorífica exclusiva.

#### 5- SOBRE A PROGRAMAÇÃO DOS ABATES

A programação dos abates será efectuada de acordo com:

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

Os produtores aderentes terão que inscrever previamente os animais junto da Associação, em modelo próprio, no qual devem

constar, entre outros elementos, a classe de animais a abater ( vitela,Novilho, boi e vaca ) bem como a semana de abate pretendida.

A associação procederá à convocação dos animais e organizará a recolha e transporte para o matadouro segundo os melhores itinerários.

#### 6- COMERCIALIZAÇÃO

##### a) Maturação

A carne arouquesa sofrerá um período de maturação de pelo menos sete dias a contar da data de abate até à colocação para venda ao consumidor .

##### b) Comercialização grossista e retalhista

A Entidade Certificadora, para verificar se a carne não perde qualidade na sequência de manutenção e armazenagem inadequadas, acompanhará e controlará o comércio grossista e retalhista.

#### 7- DETERMINAÇÃO DOS ANTECEDENTES

Através do sistema de identificação individual dos animais aplicado às carcaças, até ao ponto de venda a retalho e do ponto de venda até ao animal, será efectuado este controlo.

## 8- PROJECTO DE RÓTULO

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

<p>CARNE AROUQUESA Denominação Origem</p> <p>(fotografia ou desenho a estudar)</p> <p>Peso Líquido: .....</p> <p>Consumir antes de : ..../..../..</p> <p>Embalado por:.....</p> <p>PRODUTO DE PORTUGAL</p>
--

## 9- ENTIDADE CERTIFICADORA

A Entidade Certificadora será a " Norte e Qualidade "-  
Instituto para a Certificação de Produtos Agro-Alimentares.

# **PLANO DE CONTROLO CARNE DE BOVINO**

## **I. Etapas de controlo com vista à verificação do caderno de normas.**

**a) Avaliação das condições existentes nas explorações dos produtores interessados em aderir à denominação de origem e acções de controlo às exploração aprovadas.**

O Instituto de Certificação verificará se os produtores interessados em aderir ao sistema cumprem o estipulado no caderno de normas no que diz respeito a:

- localização da exploração dentro da área de produção;
- sistema de exploração;
- raças existentes na exploração;
- plano de profilaxia recomendado e tratamentos e/ou vacinações consideradas necessárias.

Após visita à exploração o Instituto de Certificação enviará um relatório ao Agrupamento de Produtores.

O Instituto de Certificação, em qualquer altura e sem aviso prévio, procederá ao controlo das explorações que produzam carne de bovino para certificação pela respectiva denominação de origem. As visitas de controlo deverão adaptar-se ao funcionamento dos sistemas de exploração existentes.

O controlo será feito especificamente às explorações e incidirá sobre:

- identificação e idade (os animais deverão ser registados ate aos três meses de idade) dos animais bovinos existentes na exploração;
- verificação da veracidade das informações constantes nos cartões de identificação sanidade e do correcto preenchimento das fichas de estábulo;
- condução e mancio;
- alimentação fornecida (inspecção à mangedoura);
- recolha de amostras de feses, urina e sangue para análise;

Qualquer irregularidade verificada será imediatamente comunicada ao Agrupamento de Produtores.

As explorações a visitar serão indicadas por amostragem mensal devendo ser feitas a cada exploração um mínimo de duas visitas.

## **b) Avaliação das condições existentes e acções de controlo aos matadouros:**

Para a adesão e inscrição dos matadouros no registo correspondente da denominação de origem, o Instituto de Certificação deverá verificar o cumprimento prévio das condições estipuladas no caderno de especificações da denominação de origem.

Após visita ao matadouro o Instituto de Certificação enviará um relatório ao Agrupamento de Produtores.

O abate dos animais candidatos à beneficiação pela denominação de origem, o qual apenas poderá ser realizado nos matadouros nela inscritos, será acompanhado por um representante do Instituto de Certificação.

Em cada deslocação do representante do Instituto de Certificação ao matadouro para acompanhamento do abate aquele deverá verificar se nos matadouros estão a ser cumpridas as normas estipuladas no caderno de certificação, nomeadamente no que se refere:

- ao correcto preenchimento e a veracidade dos dados constantes nos registos que aí deverão existir, particularmente no que se refere à utilização dos certificados de garantia;
- à possibilidade de abate dos animais mediante o respeito pelos intervalos de segurança estipulados para os tratamentos veterinários prescritos;
- às condições de repouso antes do abate e separação, nos locais de estabulação, dos animais inscritos nos registos da denominação de origem;
- ao cumprimento das condições tecnico-sanitárias definidas pela legislação em vigor relativas ao abate, nomeadamente no que se refere às condições de estabulação, de higiene e limpeza, procedimentos técnicos durante o abate e preparação da carcaça e condições de frio;
- à identificação (pelo carimbo corrido), marcação e classificação das carcaças, meias carcaças e quartos existentes quer na linha de abate, quer armazenadas em frio;
- ao destino das carcaças, meias carcaças e peças expedidas;
- à correspondência entre os números de identificação dos animais que deram entrada no matadouro para abate, os números de abate, as carcaças, meias carcaças, quartos, peças e/ou suas porções presentes e expedidas e os certificados de garantia emitidos;

Uma vez por mês um representante do Instituto de Certificação presenciará a chegada dos animais ao matadouro e verificará o respeito pelas normas de transporte, desembarque, condução e condições de repouso dos animais dentro do matadouro tal como definidas pela lei vigente. Estas visitas realizar-se-ão sem pré-aviso. Também uma vez por mês o representante do Instituto de Certificação procederá à verificação dos cadernos de expedição pré-numerados.

No matadouro, o representante do Instituto de Certificação será o responsável pela aposição do carimbo corrido ao longo das carcaças, meias carcaças e peças e pela emissão dos certificados de garantia. A forma e dimensões do carimbo e as normas para a sua impressão na carcaça, meia carcaça, quarto e/ou peça serão definidas pelo Instituto de Certificação.

Após cada controlo o Instituto de Certificação enviará ao Agrupamento de Produtores um relatório da visita.

Qualquer irregularidade verificada será imediatamente comunicada ao Agrupamento de Produtores.

### **c) Avaliação das condições existentes e acções de controlo às salas de desmancha e embalagem.**

Para a adesão e inscrição das salas de desmancha e embalagem no respectivo registo da denominação de origem, o Instituto de Certificação verificará se as condições existentes garantem o cumprimento do estabelecido no caderno de especificações da denominação de origem.

Após visita à sala de desmancha e embalagem o Instituto de Certificação enviará um relatório ao Agrupamento de Produtores.

A cada sala de desmancha e embalagem serão efectuadas no mínimo seis visitas por ano, sem pré-aviso e quando o Instituto de Certificação achar conveniente.

Em cada sala de desmancha e certificação deverão ser controlados especificamente:

- o correcto preenchimento e a veracidade dos registos que aí deverão existir, particularmente no que se refere à utilização dos certificados de garantia;
- o respeito pelas condições higiénico-sanitárias exigidas pela legislação em vigor.
- a identificação, pela denominação de origem, e procedência das peças com denominação de origem e/ou suas porções aí existentes, quer armazenadas em frio quer em fase de desmancha e embalamento;
- a correspondência entre as carcaças, meias carcaças e/ou seus quartos recebidas e expedidas;
- respeito pelas normas de desmancha, corte e embalagem estabelecidas pelo Instituto de Certificação e pela legislação em vigor;
- verificação do tipo de embalagem utilizada (esta deverá ser transparente).

Após cada controlo o Instituto de Certificação enviará ao Agrupamento de Produtores um relatório da visita.

Qualquer irregularidade verificada será imediatamente comunicada ao Agrupamento de Produtores.

### **d) Avaliação das condições existentes e acções de controlo ao nível da comercialização:**

Para a adesão e inscrição dos pontos de comercialização no respectivo registo da denominação de origem, o Instituto de Certificação efectuará uma visita por forma a avaliar a possibilidade de a entidade candidata cumprir o estipulado no caderno de especificações da denominação de origem.

O controlo dos pontos de venda incidirá especificamente sobre:

- o respeito pelas condições higiénico-sanitárias estabelecidas pela legislação em vigor.

- a identificação exterior dos pontos de venda;
- o correcto preenchimento e a veracidade dos dados constantes dos registos que aí deverão existir;
- a correspondência entre as peças e ou suas porções recebidas e vendidas;
- a identificação e procedência das peças com denominação de origem e/ou suas porções aí existentes, quer armazenadas em frio quer expostas;
- as condições de embalagem e etiquetagem das peças presentes para venda;
- quando a venda é feita a retalho, a verificação da separação da carne certificada pela denominação de origem e do respeito pelos dias de exclusividade de vendas, caso estes existam;
- confrontação dos certificados de garantia presentes na carne certificada existente em cada ponto de venda com as recepções de carne e os registos da carne vendida;
- verificação das cláusulas contratuais.

#### **e) Outros aspectos do controlo:**

Todo o processo de controlo deverá ser delineado e realizado de acordo com o estabelecido no caderno de especificações da denominação de origem.

De um modo geral, todos os dispositivos de controlo deverão estar delineados por forma a que em cada estágio da fileira de produção se possa facilmente determinar a origem do produto permitindo chegar facilmente a todos os elos da cadeia de produção situados a montante.

A desclassificação dos animais, peças e suas porções poderá ser realizada pela entidade certificadora em qualquer fase da sua produção, segundo o estabelecido no caderno de especificações da denominação de origem de produção e em concordância com o determinado pelo Instituto de Certificação.

É expressamente proibida a congelação das carcaças e das suas peças ou porções, em qualquer fase do processo de transformação, salvo nas situações definidas pelo Instituto de Certificação.

Todos os pontos do controlo referidos estarão sujeitos à verificação e avaliação pelo Instituto de Certificação que enviará o seu relatório ao Agrupamento de Produtores.

Todos os Criadores, matadouros, salas de desmancha embalagem e pontos de comercialização inscritos terão direito a ser informados sobre todas as avaliações efectuadas.

A regulamentação das situações omissas será da responsabilidade do Instituto de Certificação.

## **II. Análises efectuadas com vista à verificação do cumprimento do estipulado no caderno de especificações da denominação de origem:**

Serão efectuadas análises físico-químicas para a verificação do estipulado no caderno de especificações da denominação de origem, no que se refere ao sistema de maneio e às condições de abate. As análises deverão incidir especificamente sobre:

- sangue, fezes e urina (recolhidos na exploração);
- fígado, músculo e gordura (recolhidos no matadouro).

A determinação das explorações onde será feita a recolha de amostras para análise será feita por amostragem a qual deverá abranger mensalmente cerca de 10% das explorações.

Em cada matadouro far-se-á a recolha de amostras para análise mensal a 2% dos animais abatidos para certificação pela denominação de origem. A amostragem deverá ser feita de modo a que semestralmente sejam recolhidas para análise amostras de animais de todas as explorações.

## **III. Registos**

1. Em cada exploração deverão existir os seguintes registos:

-cartão de identidade, indicando a ascendência do animal, e ficha de sanidade de cada animal;

-ficha de estábulo, a qual deverá comportar nomeadamente: a lista dos animais presentes por categoria com o respectivo número auricular de identificação, a data das diversas intervenções sanitárias, as compras e as vendas, as mortalidades e as substituições.

2. Em cada matadouro deverão existir registos:

-dos números de abate dos animais e sua correspondência com os números auriculares de identificação;

3. Em cada sala de desmancha e embalagem deverão existir registos:

-de recepção e expedição de produto;

-da correspondência entre os números dos certificados de garantia recebidos e emitidos.

4. Cada ponto de venda deverá deter registos, diariamente actualizados:

-das entradas e vendas de carne certificada;

-dos certificados de garantia detidos e dos entregues ao consumidor;

5. No Instituto de Certificação deverão existir os seguintes registos e documentos:

-registo de explorações;

-comprovativo da adesão do produtor à denominação de origem;

-registo de matadouros;

-registo de salas de desmancha e embalagem;

-registo de pontos de venda;

-lista dos certificados de garantia emitidos (indicando a data de emissão, o número do certificado e a entidade que beneficiou);

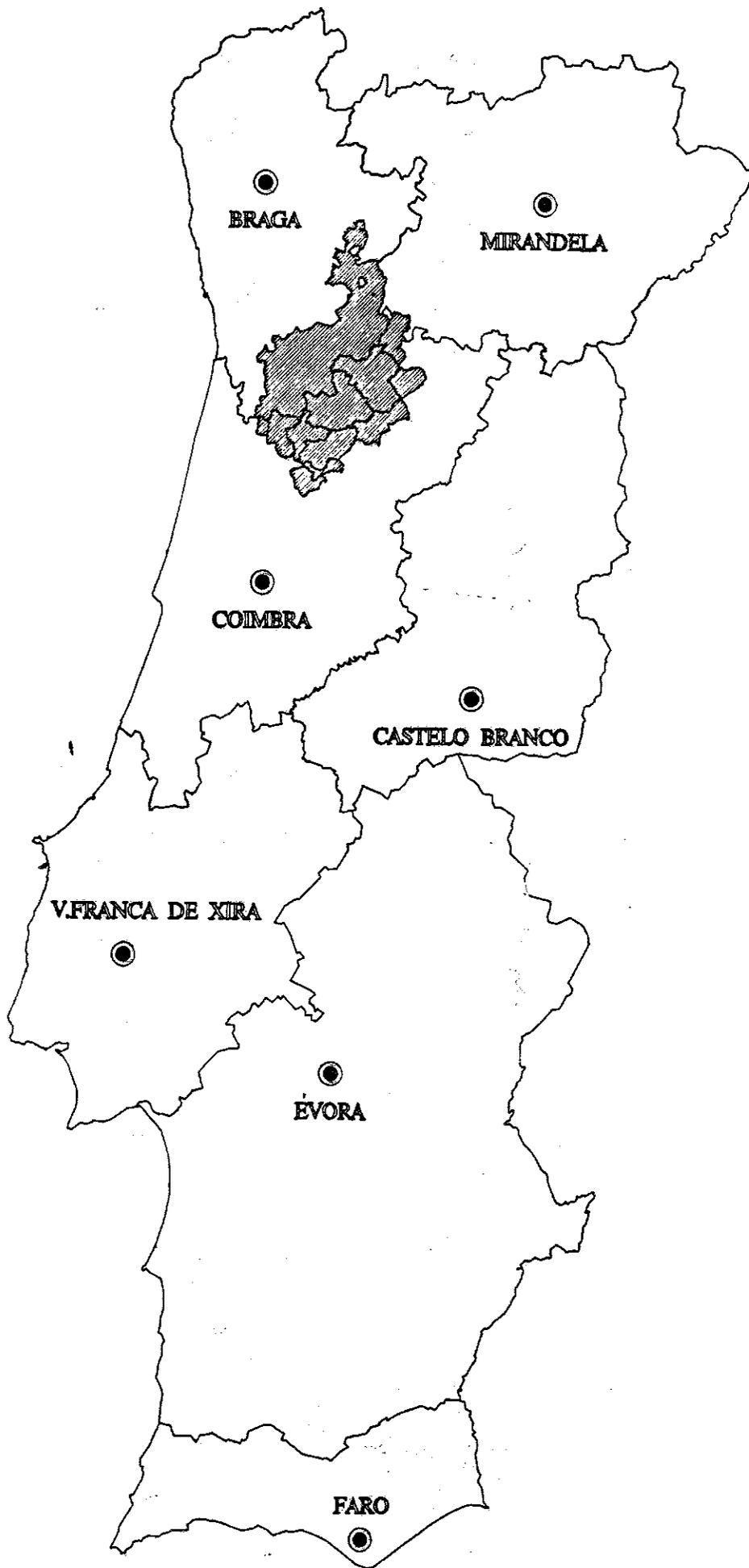
-das entregas dos cadernos de expedição pré-numerados emitidos (os quais deverão garantir a reconstituição da carcaça) onde deverá ser registada a correspondência das expedições com os certificados de garantia emitidos que acompanharão e identificarão as carcaças, meias-carcaças ou os seus quartos do matadouro até à sala de desmancha e embalagem ou talhante. Os registos contidos nestes cadernos serão centralizados mensalmente.

-listas de abate enviadas mensalmente pelo agente habilitado pelo Instituto de Certificação (indicando os números de identificação dos animais e os respectivos números de ordem no matadouro);

-correspondência entre os certificados de garantia utilizados por cada uma das entidades da fileira de produção.

-relativamente a cada matadouro, dos códigos, nomes dos criadores, endereços e números das explorações de proveniência dos animais abatidos;

# CARNE DE AROUQUESA



Escala aprox. 1:2.300.000

# CARNE DE AROUQUESA

