

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 21/09)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 83/98

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049 — 063 Lisboa

Telefone (351) 21 318 43 00

Fax (351) 21 352 13 46.

2. Agrupamento requerente:

2.1. Nome: Agrupamento de produtores de carne bovino cruzado dos Lameiros do Barroso

2.2. Endereço: Rua General Humberto Delgado, P-5470 Montalegre

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Carne fresca e miudezas. Classe 1.1.

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações:

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso

4.2. **Descrição:** Carne proveniente de carcaças de animais da espécie bovina criados num sistema de extensivo tradicional — os *Lameiros do Barroso*. Dependendo do sexo e idade ao abate a *carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso* distingue-se em três categorias — «Vitela» (macho e fêmea abatidos até aos 8 meses de idade), «Novilho» (machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos) e «Vaca» (animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido). A carne proveniente da carcaça de «Vitela» (com um peso inferior a 180 Kg), apresenta músculo de cor rosada a vermelho claro e gordura de cor branca a branco-sujo; grande suculência e extrema tenrura e sabor muito característico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Decorrente do modo de produção, as carcaças de «Vitela» são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos [Regulamento (CEE) n.º 1026/91], sendo mais frequente a classificação na classe O. O seu estado de gordura permite que as carcaças sejam frequentemente classificadas na classe 2 da mesma grelha de classificação. A carne proveniente da carcaça de «Novilho» (com peso superior a 180 Kg), apresenta músculo de cor vermelho claro a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo, grande suculência e tenrura e sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Decorrente do modo de produção, as carcaças são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos, sendo mais frequente a classificação na classe O. O seu estado de gordura permite que as carcaças de bovinos sejam mais frequentemente classificadas nas classes 2 ou 3 da mesma grelha de classificação. A carne proveniente da carcaça de «Vaca» (com peso superior a 180 Kg), apresenta músculo de cor vermelho escuro e gordura de cor branco-sujo, suculenta, tenra e muito saborosa. Decorrente do modo de produção, as carcaças são classificáveis nas categorias R, O ou P da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos, sendo mais frequente a classificação na classe O. O seu estado de gordura permite que as carcaças de bovinos sejam mais frequentemente classificadas nas classes 2 ou 3 da mesma grelha de classificação.

- 4.3. **Área geográfica:** A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos bovinos que dão origem à *carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso* está circunscrita aos concelhos de Montalegre, Boticas e Chaves.
- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações agrícolas que, cumulativamente estejam localizadas no interior da área geográfica de produção, disponham de sistema de registos e de identificação dos animais reprodutores, dos vitelos candidatos e registo de evolução do efectivo reprodutor devidamente actualizados, cumpram todas as regras relativas à alimentação e sanidade dos animais e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de controlo e certificação da carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso».
- 4.5. **Método de obtenção:** As carcaças são obtidas a partir do abate e desmancha de bovinos cruzados, nascidos e criados segundo moldes tradicionais e abatidos na área geográfica delimitada. No esforço de melhoria das condições produtivas e de manutenção dos sistemas tradicionais de criação de gado, o maneio reprodutivo está a ser conduzido em termos de possibilitar que, até Maio de 2004; um dos progenitores seja obrigatoriamente um animal inscrito no livro genealógico de uma raça autóctone (Mirandesa, Barrosã ou Maronesa). Os animais são abatidos em matadouros pertencentes à rede nacional de abate que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor, estando localizados no interior da área geográfica de produção e especificamente autorizados pelo agrupamento de produtores gestor. É obrigatória a insensibilização dos animais antes do abate. Os animais são abatidos por lotes, formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações. A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização. O abate é sempre presenciado por um técnico da entidade certificadora, ou seu representante devidamente credenciado para o efeito, o qual é responsável pela identificação das carcaças. Após o abate as carcaças ou peças respectivas dos animais abatidos são arrefecidas imediatamente a seguir à inspecção *post mortem*, até atingirem as suas massas musculares mais interiores atingirem uma temperatura de 7 °C (± 1 °C) num período de 24 horas. Até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre 2 °C e 4 °C e humidade relativa entre 85 % e 90 %; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de 7 dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do 3.º dia após abate; o pH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6, sendo interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.
- 4.6. **Relação:** A produção de bovinos cruzados dos Lameiros do Barroso realiza-se utilizando um sistema de exploração extensivo baseado no sistema tradicional, o que recorre ao uso do pastoreio. As pastagens dos lameiros e das áreas de mato têm características únicas quanto à composição florística, impostas pela altitude e pelas condições edafo-climáticas destas zonas, marcadas pelas baixas temperaturas. As pastagens permanentes — *lameiros* — são a base da produção bovina, mas os matos, grande parte localizados em terrenos baldios, têm também grande importância na alimentação destes animais. Em algumas aldeias é ainda usual levar o gado de todos os criadores a pastar aos locais mais afastados da montanha onde os animais permanecem durante os meses de verão. Já em 1813 relatos de diversos autores realçavam a fama e reputação do gado bovino criado nos lameiros. De facto a criação de gado é, desde há séculos, importante factor de subsistência das gentes das regiões da montanha, indo no entanto mais além disso, dado que, é importante também no aspecto sociocultural, bem evidenciado pelas tradições seculares, de origem pré-românica, baseadas no colectivismo.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**
Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para produtos agro-alimentares de Trás-os-Montes
Endereço: Avenida 25 de Abril 273 S/L, P-5370 Mirandela.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: Carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso — Indicação geográfica protegida, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora. Os modelos de rótulo e de marca constam do caderno de especificações.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Despacho n.º 8407/98, publicado no *Diário da Republica* n.º 252 II.ª série, de 30 de Outubro de 1997, que estabelece as principais regras de produção e características do «Carne de bovino cruzado dos Lameiros do Barroso», bem como estipula a sua área geográfica de produção.

Numéro CE: G/PT/00144/2000.07.26.

Data da recepção do dossier completo: 23 de Julho de 2001.