

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2015/C 2/03)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO****relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>****«CAPÃO DE FREAMUNDE»****N.º CE: PT-PGI-0005-0846 — 10.1.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Nome**

«Capão de Freamunde»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

Entende-se por Capão de Freamunde o produto proveniente das estirpes de crescimento lento do tipo Atlântico do grupo étnico *Gallus domesticus*, castrada antes de atingir a maturidade sexual, que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade e que é criado desde os primeiros dias na área geográfica adiante delimitada, de acordo com as normas de alimentação descritas.

São apenas utilizadas quer as estirpes Redbro de pescoço coberto e Redbro de pescoço pelado, quer as raças tipicamente portuguesas existentes na zona norte de Portugal: Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica e Amarela.

O Capão de Freamunde apresenta-se comercialmente nas seguintes formas:

- a) vivo, com idade entre os 10 e os 11 meses, devidamente identificado;
- b) em carcaça, proveniente de aves abatidas entre os 10 e os 11 meses de idade, devidamente acondicionado e rotulado, sendo que a carcaça se apresenta sem penas nem cabeça, mas com o fígado e moela (usualmente denominados por «miúdos»);
- c) em carcaça congelada, proveniente de aves abatidas entre os 10 e os 11 meses de idade.

O Capão de Freamunde, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

i) características físicas:

Vivo: coloração da penugem: vermelho a vermelho vivo; crista: ausência; carbilhões: ausência; corma do peito: largo, com grande abundância de massa muscular; cor das patas: amarela; cor da pele: amarela; carcos: escamoso, largos e de cor amarela; coxas: muito desenvolvidas e musculadas; ceso: entre os 5 e os 7 kg;

Em carcaça: coloração: amarelada; aspecto: macio; pele: fina, lisa, hidratada e com poros pouco marcados; peso: entre os 3 e os 4,5 kg;

ii) características sensoriais:

A carcaça crua de Capão de Freamunde apresenta cor de pele uniforme e amarelada, músculo avermelhado com gordura interna de textura ligeiramente macia. A carne apresenta um aroma leve a carne crua (aroma a aves domésticas) em que se verifica praticamente a ausência de aroma a sangue (fígado, metálico) e a ranço. Quando assada, a carne de Capão de Freamunde apresenta textura moderadamente tenra, ligeiramente pastosa (gomosa) com uma significativa suculência inicial que se desenvolve durante todo o período de mastigação e com leve aderência aos dentes. Aroma levemente a tostado e a pele cozinhada, estando ausente o aroma a ranço; sabor moderadamente intenso, com muito pouco sabor a ranço, a sangue (fígado, metálico) e a carne crua (aves domésticas).

iii) caracterização química (perfil lipídico)

O Capão de Freamunde apresenta uma proporção de ácidos gordos monoinsaturados variável entre 42 %-45,50 % e um teor de ácido oleico variável entre os 35,5 % e os 40 %.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

As espécies vegetais utilizadas na alimentação do Capão de Freamunde e que constituem a base da sua alimentação são provenientes da região. São estas, o milho, *Zea mays* L, em grão ou moído, cereal mais abundante na dieta, e que não pode ser inferior a 60 % do total da sua alimentação, bem como as variedades de gramíneas e infestantes *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* e *Plantago lanceolata* L.

A alimentação, até atingirem os dois meses de idade e/ou um peso vivo de 1 kg, baseia-se essencialmente num «bolo» alimentar constituído por farinha de milho, couve-galega partida e arroz e/ou grão de milho que normalmente pertence à espécie varietal amarela.

A partir das cinco semanas há acesso contínuo dos animais, durante o dia, às pastagens ao ar livre, cobertas de vegetação, sendo facilitada a sua saída para o exterior, desde o amanhecer até ao anoitecer. As pastagens ao ar livre têm que ter uma área mínima de cobertura vegetal de 2 m<sup>2</sup>/frango ou de 4 m<sup>2</sup>/capão e uma densidade da erva média a média-alta (altura entre 6 cm e 15 cm), homogénea na sua distribuição, não devendo existir mais de 30 % da superfície total com uma densidade inferior à densidade média.

Desde a castração, entre os 3 e os 4 meses, até ao abate ou comercialização do animal vivo, a administração *ad libitum* dos capões tem que conter, pelo menos, 80 % de milho amarelo ou branco, partido ou inteiro, sendo os restantes alimentos farinhas oriundas da panificação, couve-galega, vegetação espontânea e sementes de cereais.

Quando, a título supletivo e apenas por carência temporária de alimentos naturais, são utilizadas rações comerciais na alimentação, estas têm que ser constituídas, no mínimo, por 80 % de cereais. Em qualquer caso, as rações comerciais não ultrapassam os 20 % da alimentação dos animais em todo o ciclo de vida.

A alimentação à base de ração comercial, se utilizada, tem de ser eliminada cinco dias antes do abate.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O Capão de Freamunde é criado, desde os primeiros dias, apenas em explorações situadas na área geográfica delimitada, local de tradição da criação de capões e do saber-fazer ligado à castração dos animais, salvaguarda da sua autenticidade. Não é obrigatório que os pintos a introduzir na exploração aviária sejam oriundos da área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

A congelação das carcaças apenas é efectuada por encomenda dos interessados e se destinadas à exportação.

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção Capão de Freamunde IGP e o logótipo do produto, cujo modelo se reproduz.



**CAPÃO DE FREAMUNDE**  
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

### 4. Delimitação concisa da área geográfica

O Capão de Freamunde é criado apenas em explorações situadas na área geográfica circunscrita aos seguintes concelhos e freguesias: concelho de Paços de Ferreira: todas as freguesias; concelho de Lousada: freguesias de Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, Santo Estêvão, Silvares, Sousela, Ordem e Pias; concelho de Paredes: freguesias de Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo e Louredo.

### 5. Relação com a área geográfica

#### 5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica de produção inclui áreas de regadio, as cabeceiras de linhas de água que constituem a periferia do concelho de Paços de Ferreira, que o definem como uma bacia de acompanhamento, drenado no interior para formar o caudal do rio Ferreira. A bacia hidrográfica deste rio, além do curso propriamente dito, é constituída, dentro da área geográfica delimitada, pelos afluentes Carvalhosa, Eiriz e Taio. Trata-se de uma área de regadio de patamares com altitudes entre as cotas de 150 e 600 metros de altitude em que a temperatura média mensal do ar da zona de produção é de aproximadamente 15 °C e onde os valores extremos da temperatura oscilam sensivelmente entre os 12 °C e os 18 °C.

As condições deste clima ameno são as melhores para a obtenção de um desenvolvimento óptimo dos animais, já que proporcionam, por um lado, a existência de variedades de gramíneas e infestantes (vegetação espontânea — *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* e *Plantago lanceolata* L.), mais apropriadas para a alimentação dos capões.

Por outro lado, o manejo tradicional com raízes seculares utilizado pelos criadores, tal como o acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre cobertos de vegetação espontânea, o manejo após castração em que os capões ficam isolados das restantes aves e a particularidade de, nas explorações, cada instalação ser povoada com aves das mesmas origem, espécie, raça e idade, garante a todos animais uma vida equilibrada, com acesso contínuo durante o dia às pastagens naturais, a partir das cinco semanas de idade, em ambiente natural de ar livre, com baixo encaçamento e sem stress. A partir das cinco semanas, há acesso contínuo dos animais, durante o dia, às pastagens ao ar livre cobertas de vegetação, sendo facilitada a sua saída para o exterior desde o amanhecer até ao anoitecer.

A área geográfica delimitada é uma zona de Portugal em que o cultivo do milho é secular, razão pela qual este cereal é o elemento mais abundante na alimentação dos capões, constituindo, pelo menos, 60 % do total da sua alimentação.

O modo de produção local foi desenvolvido ao longo de gerações, continuando actualmente a ser mantido, comprovando a existência de um saber-fazer humano associado às características particulares da região. As referências históricas fazem remontar ao tempo dos romanos a tradição da criação de capões em Freamunde. A importância económica desta actividade era tal que já no séc. XII o pagamento da dízima podia ser feito com a entrega de capões. Durante a Idade Média (séc. V a XV) o capão de Freamunde era utilizado como pagamento de impostos aos senhores feudais e ao clero, sendo bastante valorizado por estes.

A Feira dos Capões realiza-se a 13 de dezembro, sendo a sua instituição oficial datada de 1719 por uma provisão d'el-rei D. João V de 3 de outubro desse ano.

Alguns estudiosos indicam como costume medieval, de que há mesmo notícia em documentos do séc. XV, a arte de castrar aves e de as comercializar como sendo tradição na «freguesia de Salvador de Freamunde ....».

#### 5.2. Especificidade do produto

O Capão de Freamunde resulta exclusivamente da utilização de estirpes e raças de crescimento lento, sendo os animais castrados de forma cuidadosa e criados em liberdade, com uma alimentação à base de pastagens naturais, complementadas com cereais, nos quais o milho é dominante. Todo o ciclo de vida do animal é conduzido no sentido de obter maturidade plena um pouco antes do Natal.

As carcaças do Capão de Freamunde distinguem-se claramente das carcaças de animais criados de forma corrente pelo seu maior peso, pela sua coloração mais intensa, pelo peito largo, com grande abundância de massa muscular e pela sua pele fina, lisa e hidratada. Após preparação culinária, as carcaças do Capão de Freamunde apresentam também claras diferenças em relação às aves comuns pela sua textura moderadamente tenra, por ser ligeiramente pastosa e de grande suculência e com total ausência de odores estranhos.

Específico, também, é o perfil lipídico com algum equilíbrio, resultante de uma proporção de ácidos gordos monoinsaturados significativamente mais elevada do que noutras carnes de aves, bem como uma menor proporção de gorduras saturadas.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A relação entre o produto e a área geográfica provém quer de condicionalismos edafoclimáticos, quer humanos. As condições de clima ameno são as melhores para a obtenção de um desenvolvimento óptimo dos animais, já que proporcionam, por um lado, a existência de variedades de gramíneas e infestantes (vegetação espontânea), mais apropriadas para a alimentação dos capões, mas também a produção de milho e de outros vegetais utilizados durante todo o ciclo de vida do animal. Por outro lado, permitem que o ciclo de vida do animal se realize maioritariamente ao ar livre, com espaço apropriado a um crescimento lento e sem stress.

Este maneiço, de carácter tradicional e com raízes seculares, utilizado na criação dos capões permite a obtenção de animais gordos e opulentos, mas dota-os de uma carne tenra mas firme e das mais saborosas e suculentas de todas as aves.

É também a dieta natural de que beneficiam os animais, aliada às condições de espaço da criação, que proporciona o equilíbrio da composição lipídica desta carne, ainda que a proporção de ácidos gordos monoinsaturados seja significativamente mais elevada do que em outras carnes de aves, tal como é mais elevado o teor de ácido oleico.

O capão é o *ex libris* da populosa e desenvolvida freguesia de Freamunde, situada no concelho de Paços de Ferreira, no distrito do Porto. Nesta freguesia e zona envolvente vigora desde longa data o costume de castrar o galo ainda jovem para o tornar mais anafado e macio. Sabe-se que o hábito de capar aves e de as comercializar é muito antigo e, desde a Idade Média, era praticado na freguesia denominada na época de «Salvador de Freamunde...».

É notório e evidente ainda nos dias de hoje em Freamunde a realização da Feira dos Capões, captando muitos turistas. Esta feira, que já se realizava no séc. XV, coincide com a data em que a liturgia católica venera Santa Luzia, a protetora da visão.

O Capão de Freamunde é, por tradição, consumido nos meses de inverno (novembro a janeiro) e constitui uma referência nos hábitos alimentares da zona de produção, atingindo o seu máximo durante a época natalícia. Nesta época é também oferecido como prenda, o que atesta o importante valor simbólico deste produto para as pessoas da região.

A especificidade e a diferenciação patentes na carcaça do Capão de Freamunde levaram ao desenvolvimento de pratos gastronómicos próprios que já integram os hábitos da região, tornando-se numa referência séria dos restaurantes locais, alastrando a sua fama a zonas cada vez mais alargadas. A hoje já tradicional e reputada receita de Capão à Freamunde (capão de Freamunde assado com o recheio feito com os miúdos do mesmo capão e bocadinhos de salpicão e presunto) é, como deve ser uma receita que serve para assinalar as características sápidas do seu produto-base, promovida anualmente em concurso gastronómico a 12 de dezembro, em Freamunde, e conta com a presença de vários restaurantes do concelho de Paços de Ferreira e outros, que aderem à iniciativa.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_capao.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_capao.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Ver nota 2.