



## **Dossiê de Imprensa**

# **Agrupamento de produtores investe no aumento do consumo CERTIFICAÇÃO DA “CARNE MINHOTA” FAZ CINCO ANOS – Designação DOP é o próximo passo**

«**Queremos triplicar a comercialização da carne “Minhota”**», disse **Teresa Moreira**, presidente da cooperativa **Agrominhota**-Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo de Raça Minhota, CRL. Este anseio surge na altura em que a certificação da carne “**Minhota**” completa o quinto aniversário (2013-2018) e estão criadas condições de ampliação da comercialização do produto no comércio tradicional e nas grandes superfícies.

A estratégia do Agrupamento passa por levar ao conhecimento do público o que **Teresa Moreira** considera ser “o último segredo da produção nacional”. «**Desejamos que todos conheçam as características de uma carne que surpreende pelo sabor e composição, de uma raça produzida numa zona do país que oferece condições de produções excelentes, designadamente biológicas**», acrescenta a também presidente da **Apacra**-Associação Portuguesa dos Criadores de Bovinos de Raça Minhota.

«**A demonstração do valor nutricional e gastronómico da carne “Minhota” deverá ser do conhecimento não só do consumidor final como dos profissionais da restauração. Isto implica um esforço de conquista do país de norte para sul, o qual permitirá que todos os portugueses descubram uma das nossas maravilhas da produção nacional. Actualmente existe um total de 12.835 animais vivos, 6896 fêmeas e 139 machos, inscritos no “Livro de Adultos”, pelo que a criação da raça “Minhota” não atinge índices de massificação. Importa agora que todos os portugueses a descubram, facto que já acontece em Espanha, país que é o maior importador deste produto**», destaca **Teresa Moreira**.

Assim, o desafio da expansão passará obrigatoriamente pela presença do produto num muito maior número de talhos que o actual, valor que não chega a uma dezena, e que estão concentrados no Alto Minho. Ao nível da restauração, também será feito o esforço multiplicar a oferta desta carne nos respectivos cardápios. Actualmente, já são mais de duas dezenas de restaurantes que a oferecem, mas estão concentrados sobretudo no Alto Minho, Minho e Douro Litoral.

Com vista a incentivar a descoberta para consumo doméstico, o esforço passará por ampliar a presença da carne “**Minhota**” nas cadeias da grande distribuição, além das actuais insígnias Continente e Intermarché, e que estas também tenham o produto presente em todos os estabelecimentos

### **Um segredo a descobrir**

O principal produto da “**Minhota**” é a vitela, carne que apresenta uma alta luminosidade, de tons rosados pálidos e um elevado índice de amarelo, próprio de animais não desmamados. As vitelas e vitelos são criados e abatidos em condições, peso e idade previamente definidos, para que dessa forma se obtenha



um produto de excelência. Em termos gerais, os vitelos são alimentados à base do leite materno permanecendo estabulados com as mães nos primeiros 15 dias, após esse período são amamentados duas vezes por dia, saindo as vacas para a pastagem. Sendo o leite a base da sua alimentação, são suplementados com ração e feno até aos três meses, altura que é introduzido na dieta um pouco de silagem de milho. O aleitamento é, na maioria dos casos, realizado até ao abate. As vacas são alimentadas parcialmente na pastagem, sendo suplementadas com feno, silagem de milho e outros subprodutos da exploração.

As carcaças certificadas como “Carne Minhota”, são provenientes de animais de raça “**Minhota**”, inscritos o livro de nascimentos, e filhos de pai e mãe inscritos no livro genealógico da Raça Bovina Minhota. As vitelas e vitelos são criados e abatidos em condições, peso e idade previamente definidos, para que dessa forma se obtenha um produto de excelência. Para tal, existe um sistema de controlo e certificação que permite assegurar a rastreabilidade completa do produto “Carne Minhota” até à sua origem.

### **Uma variedade única**

A produção de machos castrados, com grande tradição em algumas regiões, tem tendência a recuperar um lugar de destaque, pela maior valorização da carne, mas, sobretudo, pela exportação para Espanha, mercado que absorve grande parte da produção. Os animais são castrados entre os seis e os oito meses e atingem um enorme desenvolvimento, sendo normalmente abatidos depois dos três anos. As carcaças apresentam excelente conformação e a carne é de elevada tenrura.

Além do mais, a raça “**Minhota**” caracteriza-se por ser a única raça portuguesa de tripla aptidão: carne, leite e trabalho. Alguns destes animais atingem produções leiteiras superiores a 5.000 kg aos 305 dias e teores butirosos e proteicos de 4,4% e 3,5% respectivamente, e um elevado rendimento queijeiro. Estes animais são indicados para produções diferenciadas e, pela sua rusticidade, estão particularmente bem adaptados a regimes extensivos e em especial ao modo de produção biológico.

A produção de trabalho, outrora muito importante, é hoje residual, estando ligada a pequenos criadores que utilizam as vacas no transporte de erva, mato ou estrume.

Relativamente à produção de carne, a Minhota destaca-se pelo seu elevado desempenho produtivo.

### **Designação DOP é o próximo passo**

Foram precisos muitos anos de persistência por parte da **Apacra-Associação Portuguesa dos Criadores de Bovinos de Raça Minhota** e da **Agrominhota** para a obtenção da certificação da carne proveniente de animais da raça “**Minhota**”. A certificação foi publicada no dia 14 de Fevereiro de 2013, com a aprovação da rotulagem facultativa “**CM – Carne Minhota**”. Agora, a luta destas duas organizações é pela atribuição da designação **DOP-Denominação de Origem Protegida**, pedido que está em apreciação.

É também com base nesta expectativa que as duas entidades trabalham em prol de um crescimento sustentado e a desenvolver o plano de Melhoramento Genético da raça “**Minhota**”. Os objetivos passam ainda por ajudar a promover o desenvolvimento rural e a economia local, oferecendo melhores condições aos produtores e colocando à disposição de todos os interessados o que de melhor se produz no Minho.



Actualmente, a produção de leite é menos expressiva, mas nem por isso a menos importante. A valorização do leite proveniente de bovinos de raça “**Minhota**” só poderá ser possível através da implementação de pequenas unidades de produção, provavelmente para produção de queijo ou em explorações em Modo de Produção Biológico.

Entretanto, a utilização de sémen de raça “**Minhota**” no cruzamento com vacas de raça Frísia e cruzadas de carne tem tido um crescimento sustentado, sendo a exportação o grande desafio que se coloca actualmente. Para além de viabilizar economicamente o programa de melhoramento da raça, a exportação de sémen permitiria rentabilizar algumas estruturas associadas ao Programa de Melhoramento da Raça e valorizar os reprodutores de maior valor genético.

### **O percurso do nome “Minhota”**

A designação oficial da raça corresponde à toponímia da região tradicional de produção, situada entre Douro e Minho, na qual se insere o seu solar e onde se encontra a maior parte do efectivo da raça.

Como curiosidade, registe-se que, em 1873, a raça foi dividida nos seguintes três grupos (ou famílias) correspondentes à região de produção ou à cor da pelagem: Viannezes ou Vermelhos, Marellós e Braguezes. O grupo dos Vermelhos expandiu-se e absorveu os restantes grupos, dando origem à população base da actual raça. Estas designações ainda são utilizadas por muitos criadores que frequentemente atribuem aos seus animais os nomes de Vermelha ou Marela. Porém, ao longo da sua história a raça foi designada por ora por Minhota ora por Galega. Entretanto, no início do Registo Zootécnico, a designação adoptada foi raça Galega, denominação que se manteve até 2002 e que ainda é comum entre grande parte dos criadores. No entanto, a necessidade de distinção entre esta raça e a Rubia Gallega, obrigou à adopção do nome Minhota como designação oficial, a partir de 1996. Em 1997 entrou em funcionamento o Registo Zootécnico/Livro Genealógico da raça Minhota, dando-se início às acções de caracterização e identificação dos animais correspondentes ao Padrão da Raça e às medidas de preservação e melhoramento. O esforço de preservação da raça foi reforçado em 2001 com o início da produção de sémen de touros minhotos e em 2002 com o reconhecimento do perigo de extinção e a possibilidade da candidatura dos criadores às Medidas Agro-Ambientais. Foi depois o caminho trilhado que levou à depuração da raça e permitiu a certificação da sua em 2013.

### **O padrão da raça “Minhota”**

Trata-se de uma raça natural e intermédia, devido às influências conjuntas do Homem e do ambiente no seu processo evolutivo, e constitucional de tipo misto, devido à sua dupla aptidão. É uma raça dolicocefala, hipermétrica, longilínea e de perfil ligeiramente convexo.

Apresenta uma silhueta rectangular, com maior proeminência do terço anterior nos machos.

A cabeça tem a frente larga e ligeiramente convexa e o chanfro comprido e geralmente sub-convexo, soldado aos nasais em abóbada circular. Os cornos são de tamanho médio, com secção elíptica, de cor amarelada com as pontas afoguedas, com inserção de tipo opistocero, saindo quase horizontalmente para



os lados para descrever depois uma linha côncava para trás e, de seguida, voltando-se para diante. Nos morfotipos mais leiteiros encontram-se animais cujo último terço dos cornos é revirado para cima e para fora. Os olhos inserem-se superficialmente com as arcadas orbitais pouco salientes e as fendas palpebrais ligeiramente oblíquas. As orelhas são de inserção alta e de regular tamanho. As faces são compridas e triangulares. O focinho é pequeno e ligeiramente convexo nos bordos externos.

O pescoço é curto e grosso nos machos, sendo mais fino e direito nas fêmeas, um pouco descaído e pouco embarbelado na parte anterior mas bastante sobre o peitoral.

O tronco inicia-se com uma cernelha pouco saliente, com costados altos mas pouco arqueados, linha dorso-lombar quase recta, zona lombar longa e um pouco larga, peito largo, espáduas largas e bem musculadas, ventre um pouco volumoso, garupa bem conformada, sendo um pouco estreita na região bisiquiática. As nádegas são quase rectas mas bem desenvolvidas.

A cauda é comprida, de inserção média, de secção circular e regularmente encabelada. O sistema mamário bem desenvolvido, com o úbere (glândula mamária de um animal fêmea) anterior bem inserido e o posterior de inserção baixa. Os tetos são grossos e de comprimento médio.

A pele é espessa, pouco elástica, coberta de pêlos lisos, curtos, espessos e mais ou menos ásperos, em função da época do ano e do próprio sistema de exploração. A pelagem é flava (cor de ouro ou do trigo maduro), indo desde o vermelho claro até ao palha, com aberturas naturais almaradas (uma circunferência de cor diversa da do resto da cabeça em volta dos olhos).

De temperamento dócil e fácil maneio.

### **Sistemas de exploração da raça “Minhota”**

A diversidade climática e orográfica que caracteriza a área de produção da “**Minhota**” influencia directamente os sistemas de produção em que esta é explorada.

A multiplicidade de sistemas de produção pode ser agrupada em três grandes sistemas: Sistema Intensivo, Sistema Semi-Intensivo ou Tradicional, e, Sistema Extensivo.

O sistema intensivo caracteriza-se pela permanente estabulação dos animais seja, numa forma mais tradicional, em cortes com, no máximo, uma ou duas vacas e respectivas crias, ou, nas explorações de maiores dimensões, em grandes estábulos, com os animais agrupados por lotes de idade e com piso normalmente em vigas. Os animais são alimentados exclusivamente à base de forragem (silagem de milho e/ou erva, palha ou feno) e concentrados. Nas explorações de menores dimensões é usual a utilização de restolhos das culturas, palha de milho e erva verde, sendo fornecida farinha de milho como suplemento.

O sistema semi-intensivo é o sistema de produção mais comum e aquele que permite a melhor rentabilização dos minifúndios de meia-encosta, característicos da produção de bovinos de raça “**Minhota**”. Este sistema caracteriza-se pela permanente estabulação dos vitelos, enquanto as vacas saem para a pastagem, sempre que as condições climatéricas o permitem. Os vitelos são amamentados de manhã e à noite, tendo alimentação suplementar desde muito cedo: feno e concentrado ou farinha de milho. A base da alimentação das vacas é o pasto, sendo os suplementos iguais aos descritos para o sistema intensivo.



Nas explorações que se enquadram neste sistema podemos encontrar diversos matizes em relação às práticas descritas, mas sempre com base no pastoreio das vacas e na estabulação dos vitelos.

Na maioria destas explorações os vitelos estão alojados em lotes, de acordo com o seu desenvolvimento corporal, saindo para junto das mães na hora da amamentação. Normalmente as vacas estão contidas junto da manjedoura, podendo ser utilizados diversos sistemas para a contenção (colares, guilhotinas, correias, sougas, etc). Também há explorações em que são as vacas que entram nos viteiros, que podem ser individuais ou não, mas que nunca alojam mais que três animais.

O sistema extensivo é o menos comum, mas verifica-se uma clara tendência para o seu aumento. Neste sistema, as vacas e os vitelos estão permanentemente em pastoreio, tendo um suplemento alimentar nas épocas de maior escassez que, regra geral, é composto por silagem de milho, silagem de erva ou palha. Neste tipo de explorações é aconselhável que os vitelos passem por um período de acabamento durante o qual devem ficar estabulados ou confinados numa parcela de pequenas dimensões com alimento *ad libitum* (à vontade). Este processo tem como finalidade melhorar a qualidade da carne e da carcaça dos animais. Embora seja uma mais-valia, nem todas as explorações realizam o acabamento dos seus animais, normalmente por falta de mão-de-obra ou instalações. Nestes casos, os animais são normalmente vendidos para uma exploração de engorda.

A alimentação fornecida aos animais nas explorações de qualquer um destes sistemas varia muito com a orografia e a dimensão da própria exploração e do efectivo.

Nas regiões de várzea há tendência para a intensificação das explorações, com a estabulação dos animais, um maior encabeçamento e um recurso às forragens, enquanto nas explorações de meia encosta a tendência é a extensificação ou semi-intensificação, com menores encabeçamentos e maior recurso à pastagem como base da alimentação das fêmeas reprodutoras.

Nas zonas de alta montanha não é comum a exploração de bovinos "Minhotos", devido à sua maior exigência alimentar.



## Quadros

Relativamente à produção de carne a Minhota destaca-se pelo seu elevado desempenho produtivo (Quadro 1).

**Quadro 1 – Parâmetros Produtivos da Raça Minhota**

	Peso Vivo Médio (kg)		GMD (g/dia)		Carcaça (kg)		Rendimento de Carcaça (%)	
	M	F	M	F	M	F	M	F
Nascimento	48	46	-	-	-	-	-	-
3 meses	131	121	920,7	827,9	-	-	-	-
6 meses	247	217	1.294,4	1.069,8	158	130	55,68	52,47
9 meses	364	297	1.300,6	889,2	223	161	55,81	52,16
0-9 meses	-	-	1.171,9	928,9	-	-	-	-

O principal produto é a vitela, ocorrendo a venda de animais para abate em média aos  $6,2 \pm 1,15$  meses. 52,5 % dos abates de animais de raça “Minhota” resultam em carcaças de categoria V (idade menor que 8 meses), com um peso médio de carcaça de  $149,6 \pm 31,41$  kg (Quadro 2).

**Quadro 2: Peso de Carcaça e idade de abate dos animais de raça Minhota por Categoria de Carcaça**

Categoria <sup>1</sup>	Nº	%	Peso Carcaça (kg)			Média Nacional (kg) (DGV 2008)	Idade de Abate (meses) Média ± Des. Pad.
			Media ± Des. Pad.	Min	Max		
V	8.071	52,2	149,6 ± 31,41	65	310	130	6,2 ± 1,15
Z	1.312	8,5	185,4 ± 41,30	70	318	159	9,7 ± 0,83
A	1.531	9,9	317,1 ± 72,52	87	587	310	19,0 ± 3,26
B	464	3,0	397,7 ± 111,24	136	884	346	31,4 ± 10,53
C	472	3,1	393,2 ± 94,83	138	722	331	29,8 ± 8,83
D	3.121	20,2	306,2 ± 59,42	123	551	264	123,3 ± 62,89
E	498	3,2	232,0 ± 51,96	93	415	233	18,4 ± 3,67
Total	15.469	100	218,4 ± 98,03	65	884	-	33,2 ± 53,82

<sup>1</sup> Categorias de carcaças. **A:** Machos jovens com menos de dois anos; **B:** Outros machos; **C:** Machos castrados; **D:** Fêmeas Paridas; **E:** Outras fêmeas; **V:** bovinos com idade igual ou inferior a oito meses; **Z:** bovinos com idade superior a oito meses e igual ou inferior a doze meses.

Verifica-se a superioridade dos pesos das carcaças de animais de raça Minhota em relação à média nacional, com excepção da categoria E (fêmeas não paridas), salientando-se também a produção de vitela (categoria V) como a mais comum (52,2%).

A inseminação artificial é o método reprodutivo dominante quer pela facilidade de maneo que representa, quer pelos benefícios que traduz tanto no aspecto sanitário como na redução da consanguinidade. Nas explorações de maiores dimensões é usual a utilização de um touro de cobrição.

A primeira cobrição é feita normalmente entre os quinze e os dezoito meses de idade resultando numa idade média ao primeiro parto de  $26,3 \pm 3,67$  meses. A gestação dura em média  $289,0 \pm 6,71$  dias, com os partos a ocorrerem ao longo de todo o ano sem que se verifique sazonalidade. As vacas mantêm-se em reprodução em média até aos quinze anos de idade, sendo frequente encontrar vacas com vinte ou mais anos. O intervalo entre partos é em média  $404,4 \pm 45,59$  dias.



## O papel da Apacra

A Apacra-Associação Portuguesa dos Criadores de Bovinos de Raça Minhota tem um papel decisivo no desenvolvimento e melhoramento da raça, passando o futuro pelo empenho desta organização.

O programa de melhoramento apresenta como principais objectivos a homogeneidade do tipo, as aptidões maternas, peso ao desmane e qualidade da carne e da carcaça. Tendo em conta que, actualmente, se trata essencialmente de uma raça de dupla aptidão (carne e leite) está também prevista a continuidade de alguns trabalhos de quantificação e caracterização da produção de leite que tiveram início em 2008.

A gestão do Livro Genealógico (LG) encontra-se entregue, por delegação da Direcção Geral de Veterinária, à Apacra, que conta com um corpo técnico para o registo e identificação de animais, recolha de dados genealógicos, produtivos e reprodutivos, acompanhamento das explorações e apoio aos criadores.

A Apacra tem ainda a seu cargo a gestão do Centro de Recria e Testagem da Raça Minhota, onde são recriados exemplares de interesse para o LG e onde é feita a testagem em estação dos machos candidatos a reprodutores. Têm sido diversas as dificuldades que se colocam à execução do Programa de Melhoramento e à expansão da raça Minhota. A estrutura etária dos criadores, o encabeçamento das explorações e a sua distribuição geográfica, são, desde logo, grandes condicionantes. Trata-se de uma população envelhecida, com um reduzidíssimo número de animais por exploração, normalmente apenas uma ou duas fêmeas adultas, e que se distribui por uma enorme área geográfica, em muitos casos de acesso extremamente difícil, que engloba todo o noroeste português. Para além das dificuldades inerentes ao acompanhamento e controlo dos animais de explorações tão dispersas, torna-se impossível garantir alguma homogeneidade do produto quando as condições orográficas, climáticas, de manejo e mesmo as exigências comerciais são tão distintas. Como exemplo, referira-se a heterogeneidade dos sistemas de exploração, verificando-se a existência de sistemas intensivos com estabulação permanente e fixa dos animais, até sistemas totalmente extensivos.

Uma das principais dificuldades que se coloca ao trabalho de melhoramento é o reduzido incentivo à manutenção da raça em linha-pura. Para além das Medidas Agro-Ambientais, de regras rígidas e com uma duração temporal elevada, apenas o desempenho da raça, o gosto do produtor e a preferência comercial de alguns compradores são argumentos para a produção em linha-pura. Sendo a “**Minhota**” uma raça com excelente aptidão para cruzamento, sem um forte incentivo à produção em linha-pura fica seriamente comprometida a preservação da raça.

O abandono da actividade por parte de criadores mais idosos tem levado à diminuição do número de explorações, mas simultaneamente, assiste-se ao aumento dos efectivos nas explorações que subsistem. Verifica-se também o surgimento de novas explorações, em muitos casos resultantes da conversão de explorações leiteiras cujos proprietários abandonam a actividade ou da conversão de explorações em que eram utilizadas outras raças, muitas vezes fora da região tradicional de produção da raça.

É expectável que no solar da raça se mantenha a produção em linha-pura, alicerçada na Denominação de Origem Protegida, cuja aprovação se espera para muito breve, no apoio resultante das



Medidas Agro-Ambientais e, no caso de algumas explorações, na venda de reprodutores. Fora do solar espera-se um aumento das explorações que, devido às excelentes aptidões maternas da raça, deverão, em muitos casos, optar pela sua utilização como linha-materna em cruzamento.

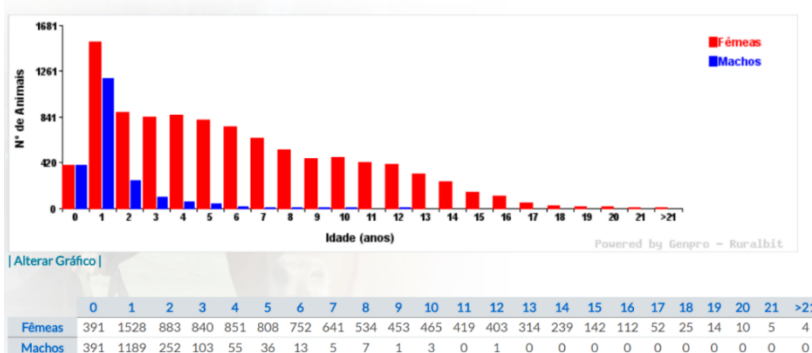
### Censos actuais

O efectivo de raça Minhota sofreu enormes variações ao longo da sua história. Nos últimos anos tem havido uma estabilização da população, notando-se claramente uma concentração dos efectivos em menor número de criadores.

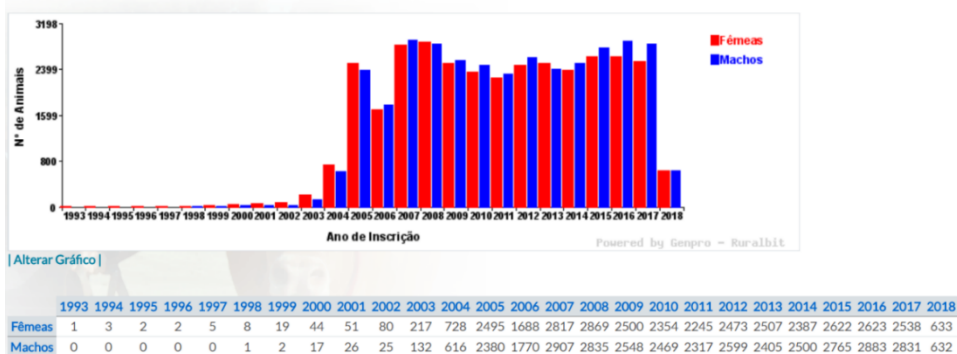
Evolução do Efectivo Adulto (LG A)



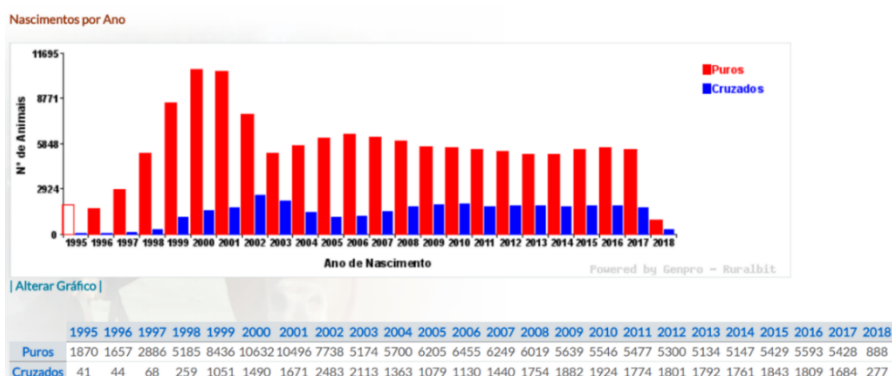
Efectivo Actual



Inscrições LG N



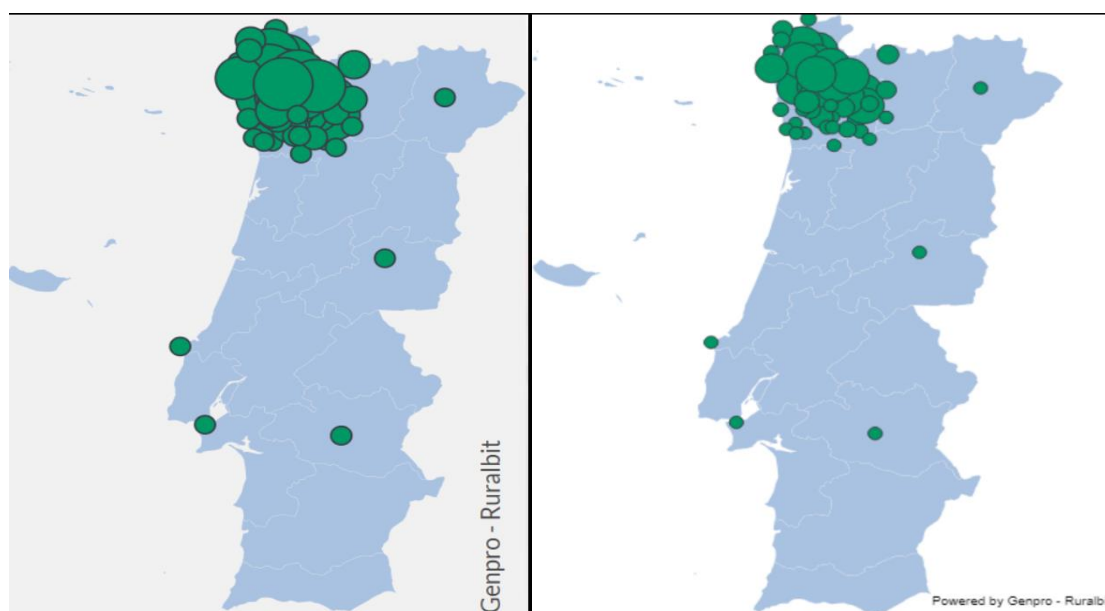




### Área geográfica

O solar da raça corresponde aos concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Vila Nova de Cerveira e Caminha, também descrito como a região formada pelo triângulo com vértices em Ponte de Lima, a Foz do Rio Neiva e Vila Nova de Cerveira.

A zona tradicional de produção da raça é a meia encosta e várzea do Entre Douro e Minho. No entanto, graças ao esforço do desempenho produtivo, tem havido uma expansão da raça para o interior e sul, estando hoje dispersa por todo o Noroeste, havendo criadores aderentes ao Livro Genealógico nos distritos de Viana do Castelo, Braga, Vila Real, e Porto. Existem também pequenos núcleos dispersos pelo país, nomeadamente nos distritos de Bragança, Viseu, Aveiro, Évora, Setúbal e Leiria.





## Raça “Minhota” sempre presente

Uma das formas de contactar ao vivo com a raça “Minhota” por parte dos consumidores passa por assistir aos eventos ligados ao agronegócio. O calendário para este ano apresenta múltiplas possibilidades.

Concursos 2018	Data
S. Torcato - Guimarães	27/02/2018
Trofa	03/03/2018
Póvoa de Lanhoso	19/03/2018
Felgueiras	Abril
Ponte de Lima – Festival da Minhota	12/05/2018
Braga – Agro	12/05/2018
Fafe	17/05/2018
Arcos de Valdevez	Maio
Amarante	02/06/2018
Labruja	Julho
Figueiró	Julho
Monsul	Julho
Ronfe	Julho
Boa Morte	Julho
Guimarães	04/08/2018
Terras de Bouro	Agosto
Jugueiros	Agosto
São Gens	Setembro
Ponte de Lima – Feiras novas	08/09/2018
Cabeceiras	Outubro
Vieira do Minho	Outubro
Vila Verde	Outubro
São Martinho	Novembro
Cabeceiras de Basto	Novembro

## A “Carne Minhota” no mercado

No mercado, a carne “Minhota” é oferecida ao cliente sob a seguinte designação técnica: “CM–Carne Minhota”. Esta é a garantia de ser proveniente de carcaças de bovinos de Raça Minhota ou cruzados, desde que um dos seus progenitores esteja inscrito numa das seguintes secções do Livro Genealógico da raça Minhota: Registo Auxiliar, Livro de Adultos, Livro de Mérito.

As características da “CM–Carne Minhota” são devidas fundamentalmente às condições edafoclimáticas em que os animais são criados ao maneio tradicional e às características genéticas, morfológicas e produtivas da raça. O produto “CM–Carne Minhota” apresenta as seguintes características, de acordo com a idade de abate dos animais:

CM–Carne Minhota por idade de abate	Categoria	Idade no abate	Peso em vivo	Características Carne
Vitelo(a)	V	≤ 8 meses	♂ 180 a 425kg ♀ 150 a 350kg	Coloração rosa-claro. Gordura de cor branca, distribuída homogeneamente e grão fino do músculo. Consistência firme. Ligeiramente húmida, denotando a sua suculência.
Vitelão	Z	>8 e ≤12 meses	♂ 350 a 500kg ♀ 300 a 420kg	Coloração rósea-claro. Gordura de cor branca a cremosa distribuída homogeneamente. Consistência firme e elevada suculência.
Novilho(a)	A e E	>12 e ≤ 30 meses	♂ > 400kg ♀ > 300kg	Coloração varia entre o rosa e o vermelho claro, contendo gordura de cor branca a creme. Consistência firme e pouca gordura intramuscular.
Touro	B	>30 meses	> 400kg	Coloração vermelho escuro com gordura de cor branca suja distribuída homogeneamente.
Boi castrado	C	>2 anos	>600kg	Coloração varia entre o rosa e o vermelho claro, apresentando gordura de cor branca a creme. Consistência firme com uma ligeira gordura intramuscular que lhe dá um sabor agradável, muito característico, e com elevada tenrura.
Vaca	D	>2 anos	>400kg	Coloração vermelho escuro e gordura cor branco sujo.



A carne é comercializada em carcaças, hemi-carcaças, quartos de carcaça ou peças desmanchadas e/ou fatiadas, bem como carne picada ou preparada, embaladas em vácuo, atmosfera controlada, refrigerada ou congelada. Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, esta carne apresenta-se rotulada, de acordo com o regime obrigatório, e com o rótulo aprovado para a CM–Carne Minhota com as disposições previstas na lei. A confiança é garantida por um sistema de controlo que permite assegurar a rastreabilidade completa do produto CM–Carne Minhota até à sua origem. Este sistema assenta basicamente nos seguintes elementos:

**a)** Só podem beneficiar do rótulo “CM–Carne Minhota” os produtos provenientes de animais cujo nascimento e maneio tenham ocorrido em explorações autorizadas, para o efeito, pelo agrupamento de produtores. Esta autorização só pode ser concedida a explorações que, cumulativamente, disponham de sistema de registos (Livro de Registo de Existências e Deslocações de Bovinos) e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados; cujos proprietários assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações. A autorização deferida depende da verificação prévia das condições de produção, designadamente do tipo e natureza das pastagens, da dimensão, natureza e estado sanitário do efectivo, do maneio dos animais, da reposição do efectivo, dos abrigos e estábulos e das condições de transporte, a efectuar pelo Organismo de Controlo a pedido do Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo da Raça Minhota.

**b)** No acompanhamento do movimento dos animais, caso transitem entre explorações autorizadas, e efectivação dos respectivos registos de saída e entrada.

**c)** Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados. As marcas auriculares e, no caso dos adultos, os bolos reticulares, são retiradas das carcaças e efectuado o respectivo registo.

**d)** As carcaças hemi-carcaças e quartos são devidamente identificados, de forma a garantir a sua perfeita rastreabilidade e permitir identificar o animal que lhe deu origem, bem como a exploração onde foi criado e onde nasceu.

**e)** As carcaças, hemi-carcaças, quartos, peça ou conjunto de peças, ao chegarem à unidade de transformação autorizada, são identificadas e registadas de forma a garantir a correcta rastreabilidade dos produtos e permitir o seu controlo por parte do OC.

**f)** Os produtos processados (peças desmanchadas e/ou fatiadas, bem como carne picada ou preparada, embaladas em vácuo, atmosfera controlada, refrigerada ou congelada) são obtidos em unidades autorizadas pelo Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo da Raça Minhota e sujeitas a controlo pelo OC. Todas estas operações são registadas de forma a permitir uma eficaz rastreabilidade do processo.

**g)** Aquando da inscrição dos animais Minhotos em qualquer um dos livros (Nascimentos, Adultos e Registo auxiliar) é retirada uma amostra de DNA que permite, a qualquer altura e em qualquer fase do processo de transformação, comprovar com exactidão a origem do produto.

Os documentos de apresentação obrigatória, que servem de suporte ao sistema de controlo são: o certificado de inscrição do animal no Livro Genealógico, emitido pela entidade delegada para a instituição,



organização e orientação do Livro Genealógico da Raça Minhota; registos de pesagem da unidade de abate; registos das operações de desmancha, fiação e transformação; registos e facturas, referentes à comercialização; e, declaração do SNIRA-Sistema Nacional de Informação e Registo Animal referente à movimentação dos animais para abate e entre explorações.

### **Da origem ao prato**

Até chegar ao prato dos consumidores, a carne “Minhota” segue preceitos rigorosos.

O maneio alimentar dos animais baseia-se no aproveitamento dos recursos forrageiros que existem em grande abundância na zona de várzea e de outros muito variados existentes na zona de meia encosta.

Em termos gerais os vitelos são alimentados à base do leite materno permanecendo estabulados com as mães nos primeiros 15 dias, após esse período são amamentados duas vezes por dia, saindo as vacas para a pastagem. Sendo o leite a base da sua alimentação, são suplementados com ração e feno até aos três meses, altura que é introduzida na dieta um pouco de silagem de milho. O aleitamento é, na maioria dos casos, realizado até ao abate. As vacas são alimentadas parcialmente na pastagem, sendo suplementadas com feno, silagem de milho e outros subprodutos da exploração.

No período de Outono/Inverno e até ao início da Primavera, os animais fazem um único período diário de pastoreio, que decorre entre o meio-dia e o meio da tarde. Existem zonas em que, devido à pequena dimensão da propriedade e também devido aos hábitos de produção, os animais estão quase sempre estabulados sendo alimentados à base de alimentos produzidos na exploração, como o feno, palhas, farinha de milho ou centeio, batata, silagens e outros. Na Primavera e no Outono, o período em que os animais andam em pastoreio alarga-se desde o meio da manhã até ao final da tarde sendo maior ou menor consoante as condições atmosféricas. Durante este período, os animais quando estão estabulados são suplementados com a mesma dieta que no Inverno, no entanto em quantidades menores uma vez que dispõem de mais horas de pastoreio.

Durante a época estival, o pastoreio realiza-se em dois períodos distintos do dia: de manhã e à tarde, estando os animais estabulados no período intermédio que corresponde às horas em que o calor é mais intenso, ficando, assim, os animais protegidos dos insectos e do calor. Durante este período são fornecidos aos animais alguns alimentos que são provenientes da própria exploração.

De entre os alimentos podemos destacar as forragens verdes, das quais podemos referir como gramíneas: a erva-molar, erva-castelhana, o panasco, e o azevém híbrido e como leguminosas as serradelas e o trevo violeta. Nas zonas de meia encosta os animais podem alimentar-se nas pastagens serranas durante todo o dia uma vez que as temperaturas são mais amenas. Nestas pastagens predominam algumas espécies arbustivas tal como a carqueja, a urze, a giesta e o tojo.

Os fenos utilizados na alimentação ao longo de todo o ano são provenientes multiflorum de áreas semeadas de azevém castelhano e erva-molar.

As pastagens permanentes semeadas são compostas, essencialmente, por erva molar, panasco, festuca alta, azevém, azevém perene, serradela, língua de ovelha, trevo violeta e trevo subterrâneo.



Assim, a forma de pastoreio dos bovinos desta raça varia ao longo do ano conforme as condições climáticas. Altera-se, ainda, consoante se encontrem em zona de várzea ou de encosta. Na primeira os animais são conduzidos pelo criador, na segunda os animais pastoreiam livremente nas zonas de baldio, sem a presença do pastor, pernhoitando ao ar livre nos meses de Verão.

O sistema de estabulação baseia-se na utilização de cortes, que são pequenos compartimentos situados por baixo das casas de habitação, ou em edifícios próprios, que asseguram boas condições de abeberamento (dar de beber ao gado) e de bem-estar aos animais quando as condições climáticas se tornam mais agressivas. Deve-se salientar que este sistema é muito trabalhoso uma vez que estes animais passam uma grande parte do tempo em estabulação necessitando, por isso, de uma permanente manutenção das “camas” que normalmente são feitas com resto dos alimentos e com tojo. O estrume resultante contribui para uma elevada fertilidade dos solos e produção de forragens.

A idade de desmame dos vitelos varia entre os cinco e os nove meses, predominando os seis meses de idade. Após o desmame os vitelos são alimentados à base de produtos da própria exploração: batata, farinha de milho ou centeio, milho das mondas, feno, abóbora, beterraba, etc.

Ao atingir doze meses de idade começam a acompanhar os animais adultos no campo, acabando por ter o mesmo maneio alimentar.

Nas explorações de maiores efectivos, as infra-estruturas são mais modernas não sendo tão comum a utilização de tojo nas camas, sendo o sistema de produção muito semelhante ao tradicional, tendo apenas melhores condições quer para os animais, quer para o trabalho dos seus criadores.

Os efectivos pecuários respeitam o programa higio-sanitário das organizações de produtores pecuários da zona de exploração e dos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, sendo realizados todos os tratamentos e as vacinações consideradas necessárias.

Cada exploração possui passaporte actualizado com a respectiva informação sanitária da exploração e de cada animal, estando cada um deles identificado individualmente com o número do Serviço de Identificação Animal (SIA).

Quer os progenitores quer os vitelos ou novilhos doentes só podem ser tratados pelo médico veterinário assistente da exploração. Este tem que relatar a ocorrência bem como a terapêutica prescrita, na ficha de identificação do animal.

Os animais sujeitos a tratamento médico ou sanitário, só podem ser abatidos para consumo após o cumprimento escrupuloso do intervalo de segurança oficialmente estabelecido para o produto(s) utilizado(s).

A inseminação artificial é o método reprodutivo dominante quer pela facilidade de maneio que representa, quer pelos benefícios que traduz tanto no aspecto sanitário como na redução da consanguinidade. O sémen utilizado é proveniente de touros Inscritos no Livro Genealógico da raça Minhota seleccionados pela Associação de Criadores de bovinos da Raça Minhota (Apacra) e testados no Centro de Testagem e Recolha de Sémen de São Torcato, em Guimarães. Nas explorações de maiores dimensões é usual a utilização de um touro de cobrição.



A primeira cobertura é feita normalmente entre os quinze e os dezoito meses de idade. O primeiro parto acontece normalmente entre os dois anos e os dois anos e meio e os partos ocorrem ao longo de todo o ano.

O transporte dos animais para o local de abate é efectuado evitando ao máximo o stress dos mesmos. O percurso é sempre o mais curto possível e a sua duração não pode exceder as oito horas. É interdita a utilização de qualquer tipo de tranquilizante. Os animais devem ser carregados através de cais ou rampas.

É obrigatório um período de repouso, antes do abate, de pelo menos doze horas, em locais próprios, adequadamente arejados e que disponha de água limpa.

Os abates ocorrerão em conformidade com as normas técnico-sanitárias vigentes, nos matadouros oficiais autorizados pela Agrominhota para a CM–Carne Minhota. Nos locais de estabulação destes matadouros existirá, durante o período de repouso anterior ao abate, uma perfeita separação entre as reses que se destinam a CM–Carne Minhota e as que não.

Com os animais que se destinam a CM–Carne Minhota serão formados lotes de animais da mesma classe, provenientes de diversas explorações autorizadas. O abate proceder-se-á em séries ininterruptas dos lotes formados anteriormente.

A cadeia de abate é ininterrupta e deve processar-se o mais rápido possível de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

A correspondência da identificação das carcaças com identificação dos animais que lhes deram origem é assegurada pelo sistema de identificação e rastreabilidade do matadouro onde ocorre o abate, ficando este obrigado a disponibilizar toda a informação relacionada com o abate dos animais para a “CM–Carne Minhota”, solicitada pelo Agrupamento de Produtores ou pelo organismo de controlo.

Após o abate, as carcaças devem permanecer entre 0 e 24 horas a 7º (+/- 1º). Procede-se seguidamente ao arrefecimento gradual até 2º.

O produto CM–Carne Minhota apenas pode ser colocado à venda 72 horas após o abate do animal.

A desmancha só pode realizar-se em salas de desmancha devidamente licenciadas de acordo com a legislação em vigor e previamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores e controladas pelo OC.

Da desmancha das carcaças ou hemi-carcaças resultam as seguintes peças de carne:

<b>Carcaça Hemi-carcaça + Hemi-carcaça</b>	
<b>Dianteiro</b>	<b>Traseiro</b>
Acém comprido	Lombo
Acém redondo	Vazia
Coberta do acém	Aba grossa
Pá	Alcatra
Cachaço	Rabadilha
Aba das costelas	Chã de fora + Ganso
Chambão da pá	Pojadouro
Peito	Chambão pequeno
Rabo	
Língua	



No entanto, pode haver outras especificações quanto à dimensão e formação de certas peças, quando solicitado por algum cliente e autorizado pelo Agrupamento de Produtores.

As carne fatiada ou picada são acondicionadas, em embalagens apropriadas, a vácuo e/ou atmosfera controlada, refrigeradas ou congeladas, dentro das normas legais de segurança e higiene alimentar.

Para assegurar a rastreabilidade da CM–Carne Minhota, os registos de entradas e saídas de carne devem abranger as seguintes etapas:

- a) Entrada das carcaças / peças;
- b) Formação de lotes na sala de desmancha;
- c) Saída da carne.

Nas quais deverão constar as seguintes informações:

**a) Entrada das carcaças / peças de carne**

- \* Data de entrada;
- \* Código de referência/identificação animal das carcaças que vêm do matadouro ou das peças de carne;
- \* Identificação do estabelecimento que enviou a carcaça/carne;
- \* Número do documento de acompanhamento das carcaças/peças;
- \* Peso da carcaça/carne.

**b) Formação de lotes nas salas de desmancha e/ou picagem**

- \* Indicação exacta dos códigos das carcaças/peças de carne que constituem cada um dos lotes, com correspondência ao código da carne atribuído (a dimensão do lote não pode exceder a produção de um dia);
- \* Peso exacto do que entrou (carcaças/peças de carne) e do que resultou (carne desmanchada);
- \* Número do documento de acompanhamento;
- \* Data de laboração da carne.

**c) Saída da carne**

- \* Código de referência/código identificação animal da carne expedida;
- \* Tipificação do produto de acordo com os tipos descritos no quadro acima;
- \* Número da guia de transporte da carne/documento de acompanhamento da carne;
- \* Peso da carne que é expedida;
- \* Data de saída da carne;
- \* Identificação do estabelecimento de destino da carne.

O organismo de controlo indigitado desenvolve a sua acção de acordo com o Caderno de Especificações e com o Plano Plurianual de Controlo aprovado. O controlo realizado ao longo de toda a fileira produtiva materializa-se através da aposição do logotipo do OC na respectiva marca de controlo. O organismo privado de controlo de certificação indigitado é a Certis-Controlo e Certificação, Lda.



**Rótulo identificativo do produto**

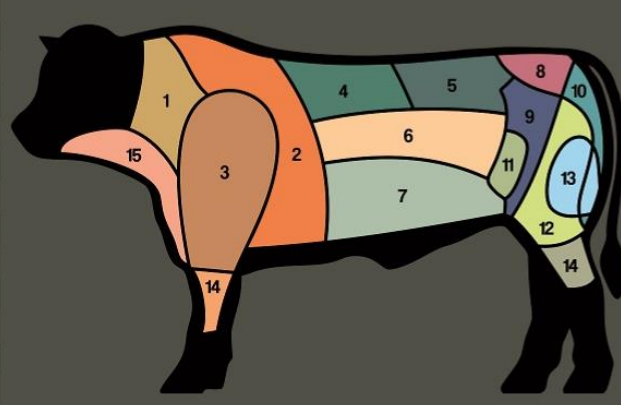
**CM–Carne Minhota | Carne de Bovino de Raça Minhota**



CATEGORIA:	
CÓD. IDENTIFICAÇÃO ANIMAL:	
ABATIDO EM:	
DESMANCHADO EM:	
ORIGEM:	
PESO/KG:	EMBALADO EM:
PREÇO/KG:	CONSUMIR ATÉ:
<p>Nascido, criado e abatido em Portugal. Identificado e controlado desde o nascimento.</p>	

**Mapa de identificação das peças e modo de preparação**

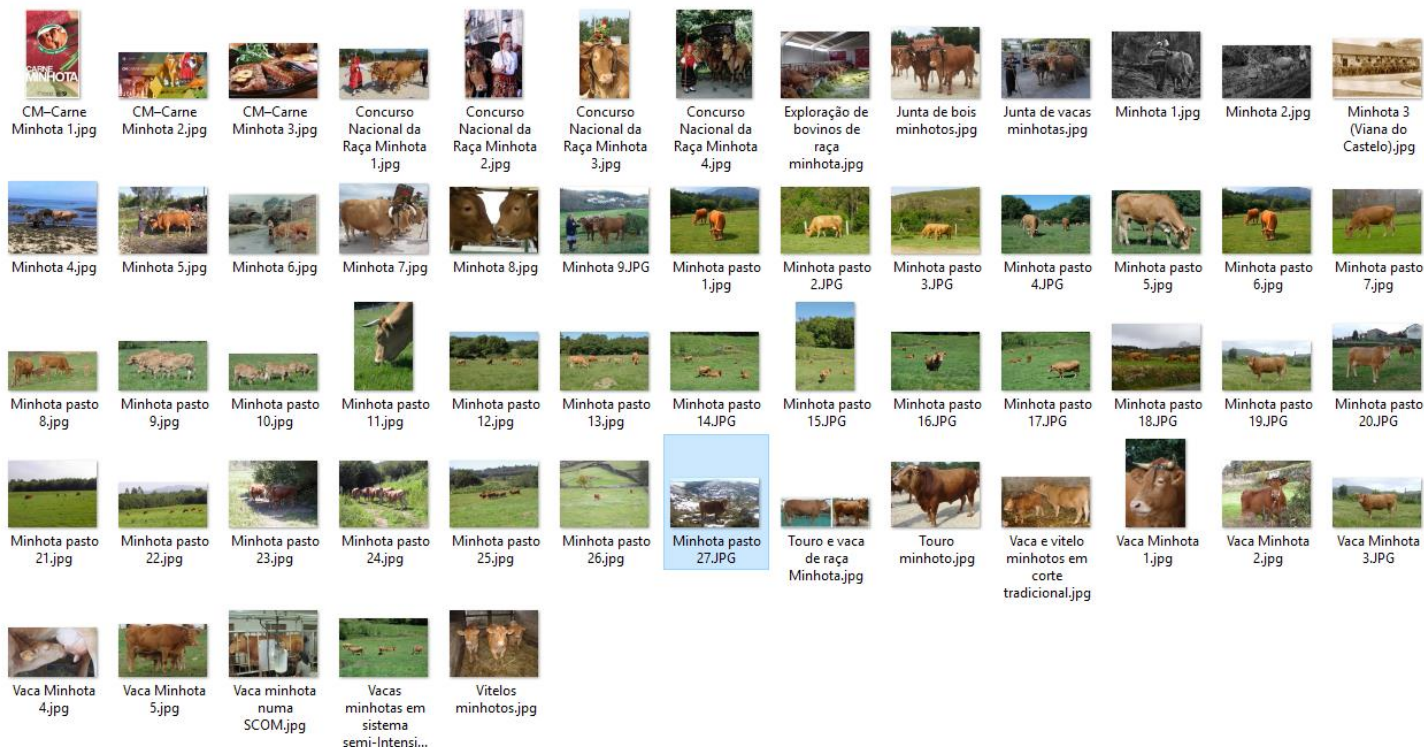
Nº	IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA	Modo de Cozinhar
1	CACHAÇO	ESTUFAR
2	ACÉM	BIFE, ASSAR E GRELHAR
3	PÁ	ASSAR, ESTUFAR E BIFE
4	COSTELA	ASSAR, GRELHAR E BIFE
5	LOMBO	ASSAR, GRELHAR E BIFE
6	VAZIO	ASSAR, GRELHAR E BIFE
7	FRALDA	COZER E ESTUFAR
8	PICANHA	GRELHAR E BIFE
9	ALCATRA	GRELHAR E BIFE
10	POJADOURO	BIFE
11	POSTA FALSA	ASSAR E BIFE
12	CHÃ-DE-FORA	ESTUFAR E BIFE
13	CHÃ-DE-DENTRO	ESTUFAR E ASSAR
14	NISPO	ESTUFAR, GUISAR E COZER
15	PEITO	COZER E ESTUFAR







### Imagens disponíveis de uso livre pela imprensa



#### **Para mais informações**

**Amadeu Silva – +351 917844080**

**amadeu.silva@apscom.pt**

Agrominhota-Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo de Raça Minhota, CRL

Apacra-Associação Portuguesa dos Criadores de Bovinos de Raça Minhota

Largo Conselheiro Arnaldo Norton de Matos, 37

4990-081 Ponte de Lima

T – +351 258 938 405

agrominhota@gmail.com