

e Vimioso, do distrito de Bragança. A área geográfica de abate desmancha e acondicionamento corresponde à região de Trás-os-Montes, distritos de Bragança e Vila Real.

VII — Relação com a área geográfica

1 — Especificidade da área geográfica

No solar da raça (Planalto Mirandês) existe um predomínio das culturas cerealíferas e das pastagens de sequeiro, enquanto nos concelhos limítrofes do Planalto Mirandês predominam as culturas permanentes como a oliveira, o castanheiro, o amendoal, a vinha, a floresta, a macieira e a pereira, existindo também alguns lameiros de regadio.

2 — Especificidade do produto

A particularidade do produto prende-se com a raça animal, mas principalmente com a alimentação e manejo. A alimentação tradicional a que os animais são sujeitos com o aproveitamento de um conjunto de recursos locais permite a produção de uma carne muito tenra particularmente suculenta, macia e com uma gordura consistente e não exsudativa.

O regime de exploração extensivo com pastoreio na sua maior parte do ano leva a que os animais apresentem um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme com um marmoreado uniforme de gordura intramuscular, conferindo características organolépticas particulares.

VIII — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

A área geográfica de produção da carne de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês está limitada à região onde ocorrem as condições naturais (pedo-climáticas), as culturas agrícolas que são a base de sustentação dos rebanhos e os factores humanos necessários à boa condução e manejo dos animais e que contribuem para as principais características do produto, designadamente as físicas e sensoriais, e o tomam diferenciado.

Ao saber fazer, junta-se o saber cortar e a forma de manusear a carne e de realizar a desmancha da carcaça.

O corte das costelas de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês é típico e individual, a espessura das costelas ronda em média os 2,5 cm, o que permite obter um maior rendimento da carcaça e um paladar específico, que valoriza a carne de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês junto dos consumidores.

202631288

Despacho n.º 26307/2009

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, encontrando-se as regras nacionais relativas a este regime definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

De acordo com disposto no n.º 6 do artigo 5.º do referido Regulamento, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas, a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de «Ribatejo» como denominação de origem protegida (DOP) para carne de bravo, por parte da Comissão Europeia, e que o agrupamento de produtores requerente solicitou a protecção nacional transitória, importa proceder à respectiva atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço Ribatejo como denominação de origem (DO) para carne de bravo.

2 — O uso da DO acima referida fica reservada aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo do presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

3 — O agrupamento que requereu o reconhecimento da DOP, nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação geográfica referida no n.º 1 os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava (APBRB), enquanto agrupamento gestor da DOP;

b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da DOP em causa, a rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Carne de Bravo do Ribatejo — DO» bem como o respectivo logótipo proposto pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a indicação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — O agrupamento deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam a denominação, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 8 de Outubro de 2009, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Novembro de 2009. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Carne de Bravo do Ribatejo — DO»

I — Descrição do produto

Entende-se por «carne de bravo do Ribatejo» a carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça brava de lide. A carne pode apresentar-se como hemi-carcaça ou quartos de carcaça (dianteiros e traseiros), refrigerados; peças de carne de bravo do Ribatejo, acondicionadas em saco próprio ou noutros materiais adequados, refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida; preparados de carne de bravo do Ribatejo, produtos picados, moldados, enrolados, em cubos, em tiras ou outras formas, acondicionados em *couvettes* ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a carne de bravo do Ribatejo representa, no mínimo, e por norma, 95 %, em peso, do produto final.

a) Idade dos animais ao abate e peso das carcaças:

	Idade ao abate	Peso da carcaça
Carne de novilha brava de lide . . .	18 a 30 meses	100-200 kg
Carne de novilho bravo de lide . . .	18 a 30 meses	150-250 kg
Carne de vaca brava de lide	31 a 60 meses	100-250 kg
Carne de toiro bravo de lide	31 a 60 meses	Inferior a 200 kg

b) Conformação da carcaça: E, U, R.

c) Características da gordura: firme e não exsudativa, coloração branca a amarela, brilhante, de grão fino, suculenta e aromática de sabor agradável, consistente e de elevada qualidade. A gordura intramuscular é muito característica nestas carcaças, apresentando um aspecto geral designado por marmorização (fibras muito finas distribuídas no tecido muscular), contribuindo para a suculência, firmeza e sabor da carne.

d) Características organolépticas: genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura suave, detentora de um *flavour* característico, não muito intenso. Particularmente as características organolépticas distinguidas nesta carne são a cor, textura, sabor e aroma. Cor: vermelho cereja escuro e brilhante, pH: inferior a 6. Textura: a textura é percebida como um misto de maciez, consistência, suculência e mastigabilidade.

Sabor e aroma: muito agradável, com muito paladar e um gosto acentuado e persistente.

II — Alimentos para animais

A alimentação é feita à base do aproveitamento dos recursos forrageiros, pasto e palhas e, ainda, da tradicional moinha (glumas e glumelas dos cereais com algum grão à mistura), sempre no interior da área geográfica. No Inverno e no Verão, se a quantidade de pastagem é insuficiente para as necessidades dos animais, recorre-se às forragens conservadas (fenos, e ou silagens) obtidas na área geográfica. Pode ainda recorrer-se aos suplementos alimentares (concentrados de sementes naturais, sob a forma de tacos ou granulados), formulados para o efeito, exógenos ou não à região. Estes suplementos alimentares de origem vegetal não ultrapassam os 2% do total do peso vivo do animal.

III — Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Nascimento, criação e abate. As características psíquicas e fisiológicas dos animais da raça brava de lide, nomeadamente o temperamento nervoso e de grande agressividade e o comportamento perante situações estranhas ao seu *habitat*, determinam que em situações adversas entrem facilmente em stress.

Assim, os animais da raça brava de lide são obrigatoriamente abatidos no dia em que dão entrada nas instalações de abate, independentemente do dia do ano.

IV — Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

Desmancha, corte, preparação e acondicionamento. Tendo presentes os factores etológicos específicos destes animais e os efeitos perniciosos do stress sobre a qualidade das carcaças, torna-se necessário um conhecimento especializado para verificar da aptidão das carcaças para a desmancha, corte, preparação e fiação.

Assim, estas operações só podem ser realizadas em unidades localizadas no interior da área geográfica definida, já que necessitam de acompanhamento e verificação especial, efectuada por profissionais habilitados.

Para evitar quaisquer riscos microbiológicos, as peças desmanchadas, fatiadas ou preparadas são imediatamente acondicionadas, pelo que esta operação também só pode ocorrer na área geográfica.

V — Regras específicas relativas à rotulagem

Independentemente da forma de apresentação comercial, e cumpridos os demais requisitos legais, da rotulagem constam sempre as seguintes menções:

Carne de Bravo do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida (complementado pelo logótipo Europeu);

Logótipo da Carne de Bravo do Ribatejo:



Identificação do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto;

Marca de certificação ou de conformidade;

Denominação de venda — Carne de Bravo do Ribatejo DOP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada carne de bravo do Ribatejo, mesmo na sequência de processos de elaboração e preparação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logótipo comunitário, desde que a carne de bravo do Ribatejo, certificada como tal, constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final e constitua a componente maioritária em peso da categoria «carnes» e os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo agrupamento de produtores gestor.

O mesmo agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm de ser

controlados pelo organismo privado de controlo (OPC) relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

Nestas circunstâncias, é vedado o uso do logótipo comunitário e de quaisquer outros logótipos ou menções que explorem a reputação da DOP.

VI — Delimitação concisa da área geográfica

Todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre e Santarém e os concelhos de Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola, Montijo, Palmela, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, os concelhos de Alenquer, Arruda dos Vinhos, Azambuja e Vila Franca de Xira do distrito de Lisboa e apenas o concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda a freguesia de Arazede no concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra.

VII — Relação com a área geográfica

1 — Especificidade da área geográfica

A área geográfica é em grande parte dominada pelo montado de sobre, azinho e carvalho, por pastagens naturais, vegetação espontânea com características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. São exemplos desta vegetação espontânea as giestas, xaras, urzes e cardos, constituindo um alimento extremamente importante na dieta alimentar destes animais especialmente na época do Inverno, vulgarmente designada por invernadouro. A região tem um ecossistema característico (grandes amplitudes térmicas anuais, com verões muito quentes e secos e invernos muito frios). Existe um saber fazer específico ligado à condução dos animais de raça brava de lide, sendo obrigatoriamente feita «a cavalo», face à bravura e poder dos bovinos. Também é característico o regime de transumância entre explorações extensivas, procurando as melhores pastagens e o bem-estar dos animais. De grande especificidade e particularidade, denotando a necessidade de grande conhecimento e sensibilidade são as operações inerentes à selecção dos animais ao longo da sua vida e, em particular, a escolha das fêmeas para reprodução aos 3 anos de idade (selecção de bravura) e dos machos pelo comportamento durante a lide.

2 — Especificidade do produto

A carne de bravo do Ribatejo tem cor vermelho cereja escuro brilhante característica e é macia consistente, suculenta e tem mastigabilidade apreciável. De gosto acentuado e persistente, apresenta gordura infiltrada no músculo, com marmoreado próprio e característico, contribuindo para a suculência, sabor e mastigabilidade.

VIII — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

As características da carne de bravo do Ribatejo são devidas fundamentalmente: às condições edafo-climáticas em que os animais são nascidos; às características morfológicas e funcionais da raça; ao maneio a que são submetidos — criados sempre em regime extensivo (a campo), com um encabeçamento inferior a 1,4 CN/ha, em transumância, o que conjugadamente contribui para a coloração da carne, a infiltração típica da gordura no músculo (marmoreado) e a consistência firme e ao mesmo tempo suculenta e texturada.

202631385

Despacho n.º 26308/2009

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, encontrando-se as regras nacionais relativas a este regime definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

De acordo com o n.º 6 do artigo 5.º do referido regulamento, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado Membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de Cabrito do Alentejo, ou Chibo do Alentejo ou Cabra do Alentejo como IGP, por parte da Comissão Europeia, e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, importa proceder à respectiva atribuição.