

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Aviso n.º 4881/2007

Pedido de registo de Freamunde como indicação geográfica protegida para capão

I — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, faço público que a Associação de Criadores de Capão de Freamunde requereu o registo e protecção de Freamunde como indicação geográfica para capão.

II — Definição. — Entende-se por «capão de Freamunde» um frango proveniente de todas as estirpes de crescimento lento, do tipo Atlântico, do grupo étnico *Gallus domesticus*, castrado antes de atingir a maturidade sexual e 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 e maneo descritas.

Tradicionalmente, os criadores de capão têm preferência pelas estirpes Redbro de pescoço coberto e Redbro de pescoço pelado, dando as primeiras origem a animais mais pesados.

III — Descrição do produto. — O capão de Freamunde, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

1) Vivo:

Coloração da penugem: vermelha a vermelha-viva;
Crista: ausência;
Barbilhões: ausência;
Forma do peito: largo, com grande abundância de massa muscular;
Cor das patas: amarela;
Cor da pele: amarela;
Peso: entre os 5 kg e os 7 kg;

2) Em carcaça:

Coloração: amarelada;
Aspecto: macio;
Pele: fina, lisa, hidratada e com poros pouco marcados;
Peso: entre os 3 kg e os 4,5 kg;

3) Apresentação comercial — o capão de Freamunde apresenta-se comercialmente da seguinte forma:

a) Vivo, devidamente identificado;

b) Em carcaça, devidamente acondicionado e rotulado, sendo que a carcaça se apresenta sem penas nem cabeça, mas com o fígado e a moela (usualmente denominados miúdos);

c) Em carcaça congelada, devidamente acondicionado e rotulado (esta forma de apresentação é excepcional, sendo apenas efectuada por encomenda dos interessados para carcaças destinadas à exportação).

IV — Área geográfica de produção. — Tendo em conta a tradição da criação de capões e o saber fazer ligado à castração dos animais, a área geográfica delimitada de produção está circunscrita aos seguintes concelhos e freguesias:

Paços de Ferreira: todas as freguesias;

Lousada: freguesias de Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, Santo Estêvão, Silves, Sousela, Ordem e Pias;

Paredes: freguesias de Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo e Louredo.

V — Modo de produção. — As regras de maneo, designadamente as relativas à alimentação, castração e abate dos animais, bem como as regras e registos para permitir a rastreabilidade, estão descritas no caderno de especificações.

VI — Rotulagem. — 1 — Capão de Freamunde vivo — para comercialização do capão de Freamunde vivo, a indicação geográfica e o número de controlo apresentam-se numa anilha colocada na pata do animal. A anilha aplicada no capão permanece no animal durante todo o seu ciclo de vida permitindo através do número o acesso a toda a informação sobre a rastreabilidade do animal.

Considerando a reduzida dimensão da anilha colocada na pata do animal e a impossibilidade de serem referenciados os dados do criador e outros, ao comprador é entregue um certificado contendo as seguintes menções:

Capão de Freamunde IG(P);
Origem;
Idade;
Peso aproximado;
Número de identificação;
Nome e morada do criador;

Logótipo específico do capão de Freamunde;
Logótipo do OPC;
Logótipo comunitário (só após decisão comunitária).

2 — Capão de Freamunde em carcaça — cada carcaça, devidamente acondicionada, é identificada por:

Identificador em PVC, colocado directamente na carcaça, antes do acondicionamento, contendo a menção «Capão de Freamunde IG(P)» e o respectivo logótipo;

Rótulo autocolante, colocado no exterior do material de acondicionamento, com as seguintes menções:

Capão de Freamunde IG(P);
Origem;
Idade;
Número de identificação;
Nome e morada do criador;
Logótipo específico do capão de Freamunde;
Logótipo do OPC;
Logótipo comunitário (só após decisão comunitária).

3 — Capão de Freamunde em carcaça congelada — todas as regras aplicáveis à carcaça em fresco são respeitadas, sendo ainda aposta, de forma bem visível, a palavra «congelado».

4 — Regras gerais — a denominação de venda «capão de Freamunde IG(P)» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

O nome e a morada do criador não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pela comercialização do capão de Freamunde.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizado capão de Freamunde, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logótipo comunitário, desde que o capão de Freamunde, certificado como tal:

Constitua a componente exclusiva de carne de aves no produto final; e

Constitua a componente maioritária (mais de 50%) na categoria carnes; e

Os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo agrupamento de produtores gestor.

O tipo de apresentação e rotulagem aprovado para comercialização do capão em carcaça e vivo são de uso obrigatório para todos os capões de Freamunde comercializados.

5 — Logótipo específico de capão de Freamunde:



CAPÃO DE FREAMUNDE
INDICAÇÃO GEográfica (PROTEGIDA)

VII — A fundamentação do pedido de registo encontra-se depositada neste Instituto.

VIII — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de alteração no site www.idrha.min-agricultura.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer dos seguintes serviços:

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, na Avenida dos Defensores de Chaves, 6, 1049-063 Lisboa;

Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural — Centro do Valongo, Quinta do Valongo, 5370-347 Mirandela;

Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Divisão de Associativismo e Renovação do Tecido Produtivo, Rua do Doutor Francisco Duarte, 365, 1.º, 4711-906 Braga;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral — Biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000-177 Coimbra;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior — Biblioteca, Rua de Amato Lusitano, lote 3, 6000-150 Castelo Branco;

Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600-164 Vila Franca de Xira;

Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, apartado 83, 7002-553 Évora;

Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Apartado 282, Braciais — Patacão, 8001-904 Faro;

IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada, Açores;

Direcção de Serviços de Agro-Indústrias e Comércio Agrícola, Edifício Golden, Avenida de Arriaga, 21, A, 9000 Funchal, Madeira.

IX — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada em qualquer dos serviços referidos em VIII no prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste aviso no *Diário da República*.

6 de Fevereiro de 2007. — O Presidente, José António de Sousa Canha.

Aviso n.º 4882/2007

I — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo 1 do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, faço público que o Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, L.^{da}, requereu o registo e protecção de Ribatejo como Denominação de Origem para Carne de Bravo.

II — Definição. — Entende-se por Carne de Bravo do Ribatejo a carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Brava de Lide, inscritos no Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide, nascidos e criados segundo os moldes tradicionais descritos e abatidos entre os 18 e os 60 meses de idade, na área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento definida.

III — Descrição do produto. — A Carne de Bravo do Ribatejo, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

a) Peso da carcaça — compreendido entre os 100 kg e os 400 kg;
b) Gordura — a gordura é firme e não exsudativa, a coloração branca a amarela, brilhante, de grão fino, suculenta e aromática de sabor agradável, consistente e de elevada qualidade. A gordura intramuscular, muito característica nas carcaças destes animais, apresenta um aspecto geral designado por marmorização, já que se encontra distribuída como fibras muito finas no tecido muscular, o que contribui para a suculência, firmeza e sabor da carne;

c) Sensoriais — dependente da idade de abate do animal, a Carne de Bravo do Ribatejo é genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência e mastigabilidade, textura suave, detentora de um *flavour* característico, não muito intenso. Quando sujeita a confecção culinária muito simples, apresenta sabor e aroma muito agradáveis, com muito paladar e um gosto muito acentuado. Tem uma cor vermelho-cereja-escura e brilhante, com um pH inferior a 6.

IV — Apresentação comercial. — De acordo com a idade de abate, a apresentação comercial é efectuada de acordo com a seguinte nomenclatura:

Carne de Novilha Brava de Lide — carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 kg e os 200 kg, quando abatidas entre os 18 e os 30 meses;

Carne de Novilho Bravo de Lide — carcaças de machos com um peso entre os 150 kg e os 250 kg, quando abatidos entre os 18 e os 30 meses;

Carne de Vaca Brava de Lide — carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 kg e os 250 kg, quando abatidas entre os 31 e os 60 meses de idade;

Carne de Toiro Bravo de Lide — carcaças de machos com um peso não inferior a 200 kg, quando abatidos entre os 31 e os 60 meses de idade.

Em qualquer dos casos, pode-se apresentar em:

Hemi-carcaças ou quartos de carcaça (dianteiros e traseiros), refrigerados; ou

Peças acondicionadas em saco próprio ou noutros materiais adequados (em vácuo ou em atmosfera controlada ou normal), refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida; ou

Preparados obtidos a partir de peças diversas picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas, os quais se apresentam acondicionados em *covettes* 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. Nos preparados em que se utilizem como ingredientes produtos vegetais como cebola, alho comum, alho francês ou cenoura, admite-se que a Carne de Bravo do Ribatejo represente, no mínimo, 60 %, em peso, do produto final.

V — Área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento. — Tendo em conta designadamente a área geográfica tradicional de criação destes animais bem como as condições particulares

de alimentação e manejo, bem como as exigências relativas à rastreabilidade, verificação da observância do caderno de especificações e genuinidade e qualidade do produto final, a área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento fica naturalmente circunscrita a todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e aos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, ao concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda à freguesia de Araze do concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra.

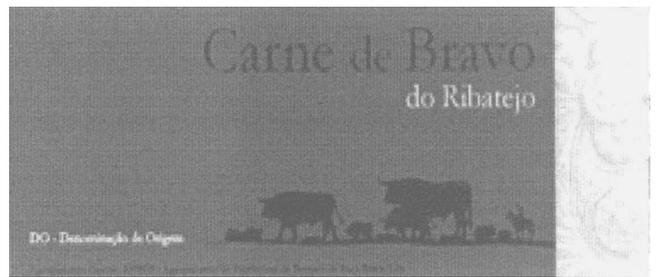
VI — Modo de produção. — As regras de manejo, designadamente as relativas à alimentação, profilaxia, transporte e abate dos animais, bem como as regras e registos para permitir a rastreabilidade estão descritas no Caderno de Especificações.

VII — Rotulagem. — Independentemente da forma de apresentação comercial, e para além de todas as restantes menções legalmente obrigatórias, todas as peças ou embalagens se apresentam devidamente identificadas e rotuladas, com as seguintes menções:

Carne de Bravo do Ribatejo — Denominação de Origem (Protegida);

Logótipo europeu (após protecção comunitária);

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.

A 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 transformação, 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 OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

VIII — A fundamentação do pedido de registo encontra-se depositada neste Instituto.

IX — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de alteração no *site* www.idrha.min-agricultura.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer um dos seguintes serviços:

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, Avenida dos Defensores de Chaves, 6, 1049-063 Lisboa;

Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Centro do Valongo, Quinta do Valongo, 5370-347 Mirandela;

Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Divisão de Associativismo e Renovação do Tecido Produtivo, Rua do Doutor Francisco Duarte, 365, 1.º, 4711-906 Braga;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, Biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000-177 Coimbra;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, Biblioteca, Rua de Amato Lusitano, lote 3, 6000-150 Castelo Branco;