



Carne Marinhoa - DOP

Nome:

Carne Marinhoa

Denominações, símbolos e menções:

DOP - denominação de origem protegida

Estado-Membro ou país terceiro:

Portugal

Tipo de Produto:

Classe 1.1 Carne (e miudezas) frescas

Agrupamento de Produtores:

Associação de Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa

Quinta da Medela - Verdemilho

3 810 – 455 Aveiro

Telf: +351 234 480 470

Fax: +351 234 385 211

E-mail: info@marinhoa.com

URL:

www.marinhoa.com/conteudo.php?cat=5&cat1=0&cat2=0&cat3=0&idioma=pt

Organismo Privado de Controlo e Certificação:

CERTIS, Controlo e Certificação, Lda

Rua Diana de Liz - Horta do Bispo, apartado 320

7006-804 ÉVORA

Telf: +351 266 769 564/5

Fax: +351 266 769 566

E-mail: certis@certis.pt

URL: www.certis.pt



1





CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Entende-se por CARNE MARINHOA, as carcaças ou as peças embaladas, obtidas a partir de animais da raça Marinhoa inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Marinhoa:

Podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as carcaças de animais, ou as peças delas provenientes nas seguintes condições:

2

- Vitelo(a) – machos ou fêmeas até 6 meses de idade. Peso de carcaça até 120 Kg;
- Vitelão – macho ou fêmea sem parto, desde os 6 meses de idade até aos 2 anos de idade. Peso de carcaça entre os 120 e os 300 Kg;
- Vaca – fêmeas com ou sem parto, a partir de 2 anos de idade até aos 6. Peso de carcaça entre 220 e 450 Kg;
- Boi – machos, castrados ou não, a partir dos 2 anos de idade até aos 5. Peso de carcaça entre 250 e 700 Kg.

A carne apresenta determinadas características, todas elas definidas no Caderno de Especificações, tais como:

Gordura - é de coloração variável, sendo branca e de distribuição homogénea (vitelo/a), branca ou ligeiramente amarelada (vitelão) e amarelada (vaca e boi);

Cor – é variável, sendo rosa-clara (vitelo/a), rosa a vermelho-clara (vitelão) e vermelha a vermelho-escura (vaca e boi);

Consistência – é em todas as classes, firme e ligeiramente húmida;

Cheiro e Sabor – sui generis.

O uso da Denominação de Origem « Carne Marinhoa - DOP » obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças.

Comercialmente, a “Carne Marinhoa” apresenta-se em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos, dos quais conste a menção « Carne Marinhoa – Denominação de Origem Protegida », código de referência do animal, identificação do local de desmancha e seu número de aprovação, país de origem, logótipo da carne Marinhoa e logótipo europeu e marca de certificação.

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, onde deve constar as menções «Carne Marinhoa – Denominação de Origem Protegida», para além da marca de certificação aposta pelo respetivo organismo privado de controlo e certificação.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem, os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores, Associação de Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa , se comprometam a respeitar todas as disposições do caderno de especificações e se submetam ao controlo a realizar pelo Organismo Privado de Controlo





AniDoP

Animais Domésticos de Portugal



– OPC, que é a NORTE E QUALIDADE – Instituto Certificação de Produtos Agro Alimentares.

A Área Geográfica de Produção (nascimento, cria, abate, desmancha e acondicionamento das peças) está circunscrita aos Concelhos de Murtosa, Estarreja, Aveiro, Albergaria-a-Velha, Vagos, Ílhavo, Oliveira do Bairro, Águeda, Anadia, Mealhada, Sever do Vouga, Ovar, Mira, Cantanhede, Figueira da Foz, Coimbra, Soure e Montemor-o-Velho (estes últimos 4 concelhos fazem parte da área alargada definida no Despacho n.º 5892/2007, DR, 2.ª série, N.º 58 de 22 de Março de 2007) e às Freguesias de UI, Loureiro, Pinheiro de Bemposta e Palmaz do Concelho de Oliveira de Azeméis .

A área de implantação na Região Agrária do Centro é de 351 052 hectares.

3

SITES SOBRE O PRODUTO

<http://www.marinhoa.com/conteudo.php?cat=5&cat1=0&cat2=0&cat3=0&idioma=pt>

