



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Marques, Vânia Manuela Simaria

## **Carne Marinhoa DOP**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1837>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2001
<b>Resumo</b>	O presente trabalho foi realizado com a colaboração da Associação dos Criadores da Raça Bovina Marinhoa (ACRM). Procedemos ao levantamento da importância económica da denominação de origem protegida Carne Marinhoa ao nível local, à caracterização das carcaças dos animais desta raça, ao apuramento de ganhos médios diários (GMD) e à avaliação do grau de conhecimento da população residente no solar de origem da raça relativamente às DOP e à Carne Marinhoa em particular. Foi apurada uma idade médi...
<b>Palavras Chave</b>	Autóctones, Bovinos, Carne, DOP, Marinhoa
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-16T16:05:41Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

# **CARNE MARINHOA - DOP**

**Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Vânia Manuela Simaria Marques**



**CASTELO BRANCO**

**2001**

## Índice

<b>I. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>1</b>
<b>II. CARACTERIZAÇÃO DA RAÇA MARINHOA .....</b>	<b>2</b>
1. SOLAR DA RAÇA E ÁREA DE DISPERSÃO.....	2
2. PADRÃO DA RAÇA BOVINA MARINHOA .....	3
3. ORIGEM E EVOLUÇÃO DO EFECTIVO .....	4
4. CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE EXPLORAÇÃO .....	6
5. CARACTERÍSTICAS PRODUTIVAS E REPRODUTICAS DA RAÇA .....	8
<b>III. CARNE MARINHOA DOP.....</b>	<b>11</b>
1. BREVE HISTORIAL DA “CARNE MARINHOA DOP” .....	13
2. ENTIDADES ENVOLVIDAS NA DOP “CARNE MARINHOA” E SUAS FUNÇÕES .....	14
3. CARACTERIZAÇÃO DA “CARNE MARINHOA”.....	16
4. CONDIÇÕES GERAIS PARA BENEFICIAR DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA “CARNE MARINHOA”.....	18
5. ETAPAS DE CONTROLO COM VISTA À VERIFICAÇÃO DO CONSTANTE DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES.....	19
<b>IV. MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>25</b>
1. OBJECTIVO .....	25
2. AVALIAÇÃO DAS CARCAÇAS.....	25
3. CRESCIMENTO DE VITELOS APÓS O DESMAME.....	25
4. INQUÉRITO À POPULAÇÃO .....	27
5. ANÁLISE ESTATÍSTICA.....	27
<b>V. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS .....</b>	<b>28</b>
1. IMPORTÂNCIA ECONÓMICA DA DOP “CARNE MARINHOA”.....	28
2. ESTUDO DE ALGUNS ELEMENTOS RELATIVOS AOS ANIMAIS DE RAÇA MARINHOA ABATIDOS PELA CARMARDOP .....	33
2.1. Distribuição dos animais abatidos pelos concelhos da área de produção .....	33
2.2. Parâmetros produtivos dos animais abatidos.....	34
<i>Idade ao abate</i> .....	34
<i>Sexo dos animais abatidos</i> .....	35
<i>Peso e rendimento da carcaça</i> .....	35
<i>Peso das diferentes peças da carcaça</i> .....	37
<i>Classificação atribuída no matadouro</i> .....	39
3. ACOMPANHAMENTO DO CRESCIMENTO DE VITELOS APÓS O DESMAME .....	40
4. RESULTADOS DE UM INQUÉRITO EFECTUADO À POPULAÇÃO RESIDENTE NA ÁREA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “CARNE MARINHOA”.....	42
<b>V. CONCLUSÕES.....</b>	<b>46</b>
<b>VII. BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>47</b>

## Resumo

O presente trabalho foi realizado com a colaboração da Associação dos Criadores da Raça Bovina Marinhoa (ACRM).

Procedemos ao levantamento da importância económica da denominação de origem protegida *Carne Marinhoa* ao nível local, à caracterização das carcaças dos animais desta raça, ao apuramento de ganhos médios diários (GMD) e à avaliação do grau de conhecimento da população residente no solar de origem da raça relativamente às DOP e à *Carne Marinhoa* em particular.

Foi apurada uma idade média ao abate de 494 dias ( $\pm 173,35$ ), um peso médio de carcaça de 194,43 kg ( $\pm 63,95$ ) e um rendimento de carcaça que ronda os 61 %. Verificámos ainda que 82,14 % dos animais abatidos pertencem ao sexo masculino.

Determinámos um GMD de 0,528 kg/dia no período decorrido entre os 150 e os 285 dias de idade de animais sujeitos a um regime alimentar habitualmente praticado na região.

Verificámos que 48,9 % dos inquiridos já provaram uma carne certificada com DOP e apenas 20 % provou *Carne Marinhoa*, consequência do desconhecimento geral da existência deste produto.

Consideramos, portanto, fundamental que as autoridades políticas locais invistam na divulgação desta carne, visto tratar-se de um produto certificado exclusivo da região e que poderá constituir uma mais valia para a sua população e para a preservação desta raça autóctone.

**Palavras-chave:** Autóctones, bovinos, carne, DOP, Marinhoa.