



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Silva, Maria Eduarda Ribeiro da

## **Carne Arouquesa : Denominação de Origem Protegida**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1883>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2002
<b>Resumo</b>	O presente trabalho foi realizado com a colaboração da Associação Nacional de Criadores da Raça Arouquesa (ANCRA), do Agrupamento de Produtores - CARNAROUQUESA e do Organismo Privado de Controlo e Certificação Norte e Qualidade. Procedeu-se ao levantamento de alguns parâmetros produtivos da raça Arouquesa utilizando dados sobre animais abatidos pelo Agrupamento de Produtores, sua origem e distribuição ao longo dos anos 2000, 2001 e 2002 até final de Julho. Depois de analisados todos os parâme...
<b>Palavras Chave</b>	Arouquesa, Carne, DOP, Autóctones, Bovinos
<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 2024-04-27T06:20:27Z com informação proveniente do Repositório



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

**CARNE AROUQUESA**  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Maria Eduarda Ribeiro da Silva**



**CASTELO BRANCO**

**2002**

## ÍNDICE GERAL

I.	INTRODUÇÃO.....	2
II.	Caracterização da Raça Bovina Arouquesa.....	3
1.	Origem e Evolução da Raça Arouquesa.....	3
2.	Solar da Raça e Área de Dispersão.....	4
3.	Caracterização morfológica.....	6
3.1.	Estalão da raça.....	6
3.2.	Dimorfismo sexual.....	7
3.3.	Quadro de Classificação.....	8
4.	Caracterização do sistema de exploração.....	9
III.	CARNE AROUQUESA DOP.....	10
1.	Breve Historial da “Carne Arouquesa DOP”.....	11
2.	Entidades envolvidas na DOP “Carne Arouquesa” e suas funções.....	12
2.1.	Associação Nacional de Criadores da Raça Arouquesa.....	12
2.2.	Agrupamento de Produtores CARNAROUQUESA.....	12
2.3.	Norte e Qualidade - Instituto de Certificação de Produtos Agrícolas, Agro-Alimentares e Artesanais e Outros.....	13
3.	Caracterização da “Carne Arouquesa”.....	14
3.1.	Classificação das peças.....	15
4.	Condições gerais para beneficiar da Denominação de Origem Protegida.....	16
5.	Etapas de controlo com vista à verificação do constante do Caderno de Especificações.....	17
5.1.	Avaliação das condições existentes nas explorações dos (produtores interessados em aderir à denominação de origem e acções de controlo às explorações aprovadas).....	17
5.2.	Avaliação das condições existentes a acções de controlo aos matadouros. 17	
5.3.	Avaliação das condições existentes e acções de controlo às salas de desmancha e embalagem.....	19
5.4.	Avaliação das condições existentes e acções de controlo ao nível da comercialização.....	20
5.5.	Outros aspectos do controlo.....	20
IV.	MATERIAL E MÉTODOS.....	22
1.	Objectivo.....	22
2.	Dados utilizados.....	22
3.	Inquérito à população.....	23
4.	Análise estatística.....	23
V.	APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	24
1.	Importância económica da DOP “Carne Arouquesa”.....	24
2.	Origem dos Animais abatidos pelo Agrupamento de Produtores CARNAROUQUESA.....	26
3.	Parâmetros Produtivos de animais abatidos pelo Agrupamento de Produtores CARNAROUQUESA.....	28
	Peso, rendimento de carcaça e sexo dos vitelos abatidos.....	28
	Idade ao abate.....	30

4.	Resultado de um inquérito efectuado à população residente na área de produção da denominação de origem “Carne Arouquesa”.....	31
VI.	CONCLUSÕES.....	35
VII.	BIBLIOGRAFIA	

## RESUMO

O presente trabalho foi realizado com a colaboração da Associação Nacional de Criadores da Raça Arouquesa (ANCRA), do Agrupamento de Produtores - CARNAROUQUESA e do Organismo Privado de Controlo e Certificação Norte e Qualidade.

Procedeu-se ao levantamento de alguns parâmetros produtivos da raça Arouquesa utilizando dados sobre animais abatidos pelo Agrupamento de Produtores, sua origem e distribuição ao longo dos anos 2000, 2001 e 2002 até final de Julho.

Depois de analisados todos os parâmetros de um total de 618 animais, apurou-se um peso médio de carcaça de 118,10 Kg ( $\pm 26,63$ ), uma média de idade ao abate de 251,74 dias ( $\pm 38,12$ ) e um rendimento de carcaça de 52,9% ( $\pm 6,05$ ). Verificou-se ainda que 364 (65,2 %) dos animais abatidos pela CARNAROUQUESA pertencem à categoria de vitelo.

Determinou-se que 55 % dos animais abatidos são do sexo masculino. Quanto à sua origem verificou-se que uma grande parte dos animais é proveniente do concelho de Cinfães e concelhos vizinhos.

Verificou-se que apenas 24 % dos inquiridos já provaram uma carne certificada com DOP e 76 % nunca provaram “Carne Arouquesa - DOP”, consequência do desconhecimento da existência do produto.

Por fim, é de assinalar o importante que é a divulgação desta carne pelas autoridades políticas locais, bem como, a importância Denominação de Origem Protegida - Carne Arouquesa para a preservação do bovino Arouquês e para o desenvolvimento da região, uma vez que se trata de um produto certificado desta região e que poderá constituir uma mais-valia para a sua população.

**Palavras-chave:** Arouquesa, carne, DOP, autóctones, bovinos.