



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

“ CARNE BARROSÃ “ - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

Engenharia de Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Hugo Miguel Vaz Barbosa

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

I. INTRODUÇÃO.....	1
II. CARACTERIZAÇÃO DA RAÇA BOVINA BARROSÃ	3
1. Origem	3
2. Solar e expansão da raça.....	4
3. Caracterização morfológica	5
3.1. Estalão da raça	6
3.2. Diferenças entre sexos.....	8
3.3. Tabela de classificação	9
4. As “chegas de bois”	9
III. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA	13
1. Estruturas envolvidas na DOP	13
2. Responsabilidade destas estruturas	14
IV. “CARNE BARROSÃ - DOP”	15
1. Associação dos criadores de raça bovina Barrosã (AMIBA)	18
2. Agrupamento de produtores de “Carne Barrosã”	18
3. “Norte e qualidade” – Instituto de Certificação de Produtos Agro-alimentares.....	19
3.1. Certificação	20
3.2. Controlo	21
3.2.1. Controlo da Produção.....	21
3.2.2. Controlo das Entidades Comerciais	22
3.2.2.1 Matadouros:.....	22
3.2.2.2 Sala de desmancha e embalagem.....	23
3.2.2.3. Postos de venda ao público.....	24
4. Condições gerais para beneficiar da denominação de origem protegida “CARNE BARROSÃ”	24
V. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	26
1. Vitelos abatidos pelo Agrupamento de Produtores.....	26
2. Distribuição dos animais abatidos pelos concelhos da área de produção	27
3. Parâmetros produtivos de animais abatidos pelo Agrupamento de Produtores.....	29
VI. CONCLUSÃO.....	32
VII. BIBLIOGRAFIA	33

RESUMO

O objectivo primordial deste trabalho foi o estudo dos bovinos da raça Barrosã, analisando a sua evolução, parâmetros produtivos da raça e ainda a importância da sua comercialização.

Para isto contamos com a colaboração da Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã (AMIBA) e do Agrupamento de Produtores de “CARNE BARROSÃ”. Para a sua realização foram utilizados dados sobre os animais abatidos pelo Agrupamento, sua origem e distribuição ao longo dos anos de 1997 e 1998.

Em relação à caracterização dos animais abatidos e suas carcaças utilizámos dados referentes a 43 animais, cujo abate ocorreu nos anos considerados. Da análise destes dados foi encontrada uma idade média ao abate de 208,60 dias ($\pm 30,13$), um peso médio ao abate de 179,61 Kg (26,53) e um peso médio de carcaça de 90,84 Kg ($\pm 14,25$), obtendo assim um rendimento médio de carcaça de 50,54% ($\pm 1,75\%$). Podemos ainda constatar algumas diferenças entre machos e fêmeas, sendo de realçar um peso vivo dos machos ao abate superior em 15 Kg ao das fêmeas e um rendimento de carcaça superior em 0,69%.

Quanto à sua origem verificámos que uma grande parte dos animais são provenientes da região do Barroso e concelhos vizinhos.

Ao analisarmos a distribuição dos abates ao longo dos anos de 1997 e 1998 observámos uma relativa subida do número de animais abatidos. Observou-se uma subida do número de animais abatidos até Junho de 1997, verificando-se uma certa estabilidade no segundo semestre daquele ano.

É de realçar um aumento do número de animais abatidos entre 1997 (1998 vitelos) e 1998 (2078 vitelos).

Por fim, é de assinalar a importância da Denominação de Origem Protegida “CARNE BARROSÃ” para a preservação do bovino Barrosão e para o desenvolvimento rural da região do Barroso. O bom funcionamento das estruturas envolvidas no processo de certificação, AMIBA, Agrupamento de Produtores “CARNE BARROSÃ” e o Organismo privado de Controlo e Certificação “Norte e Qualidade”, é indispensável.