



Carne Arouquesa

denominação
de origem
protegida

DOP

Considera-se Carne Arouquesa - DOP, as carcaças de vitela, novilho, vaca e boi raça Arouquesa, criados de forma tradicional.

Estes animais de estatura e corpulência média, caracterizam-se pelo tronco harmonioso, com membros compridos e bem formados adaptados às zonas serranas onde vivem, alimentando-se das pastagens pobres destes terrenos graníticos. A sua pelagem vai da cor castanha à cor palha.

A carne apresenta determinadas características como: Côr variável, sendo rósea-claro a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho-escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são *sui generis*.

A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

O uso da Denominação de Origem «Carne Arouquesa» 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 Arouquesa - DOP, apresenta-se em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos, cuja rotulagem deve constar as menções «Carne Arouquesa - Denominação de Origem Protegida», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.



A área implantação (nascimento, cria e abate dos animais) na Região Centro abrange cerca de 1 250 km².

A área geográfica compreende os seguintes concelhos:

Na Região Centro - Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades, Vouzela e algumas freguesias de Albergaria-a-Velha, Vila Nova de Paiva e Viseu.

Na Região Norte - Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca e algumas freguesias de Resende, Celorico de Basto, Amarante, Marco de Canaveses, Oliveira de Azeméis, Santa Maria da Feira, Lamego e Tarouca.

Agrupamento de Produtores

ANCRA - Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa

Mercado Municipal - Apartado n.º 12 4694-909 CINFÃES

Tel: +351 255 562 197 Fax: +351 255 562 197

E-mail: ancra@hotmail.com

Organismo Privado de Controlo e Certificação

OPC - Organismo Privado de Controlo e Certificação

NORTE E QUALIDADE - Instituto de Certificação dos Agro-Alimentares

Rua do Pinho, nº80 4800-875 SÃO TORCATO GMR

Tel: +351 253 553 084 Fax: +351 252 661 780

E-mail: nq@mail.icav.up.pt

