



Caderno de Especificações

Anho Assado com Arroz de Forno





ÍNDICE

I. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO	2
CLASSIFICAÇÃO	2
II. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO	2
NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS	2
CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS PRIMAS	2
MÉTODO DE CONFEÇÃO	3
III. CARACTERÍSTICAS DO PRATO CONFECCIONADO	4
FORMA DE APRESENTAÇÃO	4
VALOR ENERGÉTICO DA REFEIÇÃO	5
IV. ELEMENTOS QUE COMPROVAM A ORIGEM E O CARÁTER TRADICIONAL DOS PRODUTOS	5
V. EXIGÊNCIAS MÍNIMAS E PROCESSO DE CONTROLO	9
VI. BIBLIOGRAFIA	12
VII. ANEXO I	13



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



boixo
tâmega
Associação
de Municípios

I. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Anho Assado com Arroz de Forno – Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

CLASSIFICAÇÃO

O Anho Assado com Arroz de Forno encontra-se abrangido pelo Anexo XI do Regulamento de Execução (EU) nº 668/2014, que estabelece as regras de aplicação do Regulamento (EU) nº 1151/2012, enquadrando-se na Classe 2.21: Pratos Cozinhados.

II. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO

O Anho Assado com Arroz de Forno apresenta-se como um prato de carne composto por várias partes, nomeadamente o anho assado, o arroz de forno e a batata assada, preparados em forno de lenha. O prato será apresentado com o anho em grelha sobre o arroz em alguidar de barro e as batatas em assadeira de barro.

NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

O Anho Assado com Arroz de Forno é confeccionado a partir da carne de ovinos das raças Bordaleira Entre Douro e Minho e Churra do Minho, entre os 5 e os 10 kg de carcaça, criados em condições que garantam o seu bem-estar e uma alimentação de excelência, o que se traduzirá na qualidade organolética superior da carne. A carne será acompanhada por arroz, batata e verdura (normalmente grelos). Entre outros ingredientes serão utilizados alho, cebola, salsa, banha, azeite, vinho (verde branco), especiarias, salpicão, carne de porco e de vaca.

CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS PRIMAS

- **Anho**

Anho designa a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie ovina (*Ovis aries*), de ambos os sexos, com 5 a 10 kg, resultantes do cruzamento de animais das raças Bordaleira Entre Douro e Minho e Churra do Minho, nascidos e criados em sistema extensivo e com alimentação tradicional. O anho utilizado para confeção do prato Anho Assado com Arroz de Forno – Especialidade Tradicional Garantida deve ser oriundo de explorações aprovadas pela Entidade Gestora e verificadas pelo Organismo Certificação, que cumpram os requisitos de produção dos animais presentes no Anexo I.



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega

Associação
de Municípios

- **Arroz**

Arroz da espécie *Oryza sativa L.*, cujo enquadramento legal se encontra atualmente estabelecido no Decreto-Lei nº 157/2017.

- **Batata**

Batata para consumo humano da espécie *Solanum tuberosum L.* e seus híbridos, cujas denominações, requisitos de qualidade, regras de rotulagem e formas de acondicionamento se encontram regulamentadas pelo Decreto-Lei n.º 14/2016, de 9 de março, que transpõe a Diretiva n.º 2002/56/CE, do Conselho, de 13 de junho de 2002 e as Diretivas de Execução n.ºs 2013/63/UE, da Comissão, de 17 de dezembro de 2013, 2014/20/UE, da Comissão, de 6 de fevereiro de 2014 e 2014/21/UE, da Comissão, de 6 de fevereiro de 2014.

- **Outros ingredientes**

Para além dos ingredientes principais descritos anteriormente, também são também utilizados outros com o objetivo de condimentação: cebola, alho, salsa, louro, azeite, carne de porco, toucinho, salpicão, carne de vaca e vinho verde branco.

Como acompanhamento também podem ser servidos grelos e salada (alface, tomate, cenoura e cebola).

MÉTODO DE CONFEÇÃO

A confeção do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira compreende exclusivamente as fases de elaboração a seguir descritas. O processo é realizado em dois dias distintos iniciando-se com a preparação do anho.

Uma característica intrínseca aos produtos tradicionais é a sua variabilidade, decorrente das receitas e da transmissão do saber fazer de cada operador pelo que serão expectáveis pequenas variações no método de confeção como, por exemplo, nos ingredientes utilizados para a condimentação. Como exemplo tradicionalmente, no concelho de Baião, é utilizada hortelã na preparação do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira. No concelho de Marco de Canaveses já não será muito típico a utilização da hortelã.

1. Preparação do Anho

O anho, se recebido inteiro será, inicialmente, seccionado em hemicarça e cada uma das porções resultantes (esquerda e direita), serão seccionadas a meio em corte transversal. No final vão ser obtidas, por cada hemicarça, duas peças: porção anterior (que inclui o pescoço, lombo anterior, membro anterior, parte do peito e costelas) e porção posterior (que inclui a porção de lombo posterior, o flanco e o membro posterior).

A confeção do anho é iniciada de véspera, através da preparação de uma mistura com os seguintes condimentos: louro, alho, cebola, salsa, banha de porco, azeite, vinho verde branco e colorau. O anho em fresco é untado com esta pasta, deixando-se repousar durante a noite para que o mesmo absorva o sabor das especiarias.



2. Confeção do Anho Assado com Arroz de Forno

No dia seguinte à unta do anho, prepara-se uma calda, cozendo a cabeça e os “pernis” do anho, salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal. Esta deixa-se ferver até que fique com tonalidade branca, no mínimo por duas horas.

Entretanto, coloca-se o arroz no alguidar de barro, a cebola, um fio de azeite, salsa e sal. Acrescenta-se a calda anteriormente preparada, mexe-se e coloca-se uma grelha por cima do alguidar, local onde de seguida se coloca o anho.

As batatas, descascadas e cortadas, são colocadas numa assadeira e ao tempero adiciona-se o que resta da mistura do anho.

As verduras de acompanhamento, como os grelos, serão cozidos em água e sal.

Ao mesmo tempo desta preparação, acende-se o forno a lenha, sendo mais utilizadas espécies de eucalipto e carvalho, mantendo o lume constante, para que o forno não aqueça demasiado nem muito rápido. Tudo a seu tempo na tranquilidade da chama, que de vez em quando é necessário agitar.

Coloca-se o alguidar do arroz, a grelha e o anho “untado” por cima, e vai ao forno, tal como as batatas. Fecha-se a porta e deixa-se assar lentamente durante aproximadamente uma hora, altura em que se abre a porta ao forno, vira-se o anho e volta-se a colocar no forno, fechando a porta e deixando repousar durante mais um terço do tempo da cozedura. Quando se volta a abrir a porta do forno, encontra-se o anho tostadinho e pronto a saborear.

III. CARACTERÍSTICAS DO PRATO CONFECCIONADO

FORMA DE APRESENTAÇÃO

A apresentação do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira pode variar conforme a unidade de restauração. De uma forma geral, este prato pode ser apresentado ao consumidor de várias formas:

- O anho assado será colocado por cima de alguidar de barro do arroz, sendo as batatas apresentadas à parte em alguidar também tradicional e os outros acompanhamentos, como legumes cozidos e salada, poderão acompanhar o prato principal e serão apresentados em travessas distintas.
- A refeição será servida em alguidares tradicionais de barro, sendo que o anho assado será servido juntamente com o alguidar das batatas, vindo o arroz em separado e os restantes acompanhamentos também separados em travessas distintas.



Uma vez que a variabilidade é uma característica intrínseca aos produtos tradicionais, podem ser permitidas pequenas variações de apresentação que representem o toque pessoal de cada operador.

VALOR ENERGÉTICO DA REFEIÇÃO

Por alimento	Quantidade	Valor Energético
Anho Assado	200 g	464 kcal
Arroz de forno	2 colheres de sopa	62 kcal
Batatas Assadas	4 batatas médias/100 g	608 kcal
Grelos	70 g	11 kcal
Legumes (alface, tomate, cenoura, cebola)	70 g	12 kcal
Valor Total		1157 kcal

Tabela 1: Dados gentilmente cedidos pela Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno.

IV. ELEMENTOS QUE COMPROVAM A ORIGEM E O CARÁTER TRADICIONAL DOS PRODUTOS

O Anho Assado com Arroz de Forno é por excelência um “prato de festa”, desde tempos imemoriais, ganhando especial destaque em várias regiões, nomeadamente entre o Douro e o Tâmega onde a pastorícia complementa a atividade agrícola. Encontrámo-lo por um lado, associado ao repasto que culmina o dia da vindima, sendo servido aos trabalhadores – não raras vezes vizinhos – de pequenas comunidades que se revezavam no espírito de entajuda nas fainas agrícolas. Por outro lado, os casamentos, na ementa das “bodas”, contemplavam obrigatoriamente o Anho Assado, que muitas vezes, ao invés de se perguntar a data do enlace, se interrogavam para quando o “Convite para o Anho” do matrimónio.

A história do arroz de forno, típico dos concelhos de Marco de Canaveses e de Baião, tem uma particularidade. No tempo dos antepassados, sabemos das dificuldades monetárias que se faziam passar por estas terras, terras estas também de barões e baronesas, de patrões e caseiros. Como era habitual, nos dias de festa, os caseiros preparavam o anho assado no forno para que pudessem degustar um belo manjar em



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega
Associação
de Municípios

família. No final da refeição, como pouco restava do anho, somente arroz, que também era delicioso, os caseiros encontraram uma forma de poder saborear o anho assado, colocando-o por cima da grelha (paus de loureiro), para que este ficasse a “pingar” os condimentos e o sabor do anho pelo arroz. Sabedores dos bons sabores, podiam degustar assim um arroz saboroso, com sabor a anho assado.

A particularidade do Anho Assado com Arroz de Forno está relacionada com a forma de produção, pela confeção em forno a lenha, de tijolo de barro, e o anho a assar por cima do arroz. A sua preparação de véspera é essencial para ao sabor da carne se junte todos os sabores dos ingredientes da pasta no qual é barrado o anho.

O Anho Assado com Arroz de Forno é um prato típico tradicional principalmente dos concelhos de Baião e Marco de Canaveses.

De acordo com a Carta Agrícola de Baião (2015) o concelho de Baião, pelas suas características físicas, sempre terá sido propício à produção pecuária extensiva, sendo os ovinos a espécie com mais importância e representatividade. Em 1925 estimou-se a existência de 12.000 a 14.000 ovinos no concelho, em contraste com os cerca de 5000 caprinos e 4000 bovinos registados no mesmo ano. Apesar do abandono da atividade, devido essencialmente ao envelhecimento populacional, os ovinos continuam a ser a espécie pecuária com maior expressão, tendo sido registados, em 2015, cerca de 2642 ovinos e 445 explorações. As explorações existentes no concelho dedicam-se essencialmente à produção de carne, como o anho.

Na obra “Marco de Canaveses – Perspectivas”, da autoria de Jorge Alves e Lino Tavares, podem encontrar-se algumas informações sobre a existência de pequenos ruminantes neste concelho no século dezoito.

“Aquando das memórias paroquiais das freguesias, após o terramoto de 1755...”

Lamentavelmente, temos poucas informações sobre a pecuária setecentista marcoense que se possam assemelhar à notícia sobre a serra da Aboboreira transmitida pelo pároco da Folhada: «Há na dicta serra da Aboboreira muitas criações de gados, combem saber, de vacas, bois e bestas, cabras e ovelhas, por cuja cauza há em todo o tempo veram bons refrescos de leites requeijões a que outros chamam coalhadas, natas e mantegas.» (Capela e outros, 2009:376). Esta deambulação dos animais, pastoreados ou deixados ao feirio durante os meses quentes, só se tornava possível em freguesias com grandes incultos. Nas demais deviam ficar confinados às propriedades do seu dono, sob pena destes pagarem coimas por cada cabeça encontrada em terreno alheio (BENVIVER 1840, Abr. 23 – cabras 330 réis/cabeça, ovelhas 100 réis, bestas e porcos 120 réis e galinhas 30 réis)”...

... bem expressou o pároco de Magrelos em 1758 «Hé abundante de pastos, ahonde pastam gados vacuns, bestas, cabras e ovelhas.»

De tempos ancestrais, o Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira é também descrito por vários escritores e personalidades ao longo dos tempos.



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega

Associação
de Municípios

A obra “Baião, Tradição e História” corrobora a presença indispensável desta iguaria em dias de festa, como apresentado de seguida.

“Comer em Baião no dia a dia é uma necessidade como a de toda a gente. Mas nos dias de festa é outra coisa! Então, o pensamento começa muito tempo antes a “marcar” um ou dois anhos, ou a meter fala com quem os tem bons, de boa criação para a altura. De Véspera, começa a função. O animal é preparado e limpo, ajeitado e metido em cheirosa vinha de alhos. E ali fica a temperar. Ao outro dia, acende-se bem cedo o forno que há-de cozer o pão especial. Então, faz-se um estrugido bem feito e refugado nas pingadeiras que hão de ir ao forno. O tempo de ir à missa e vir, quase sempre é o certo para tudo se ir assando lentamente. Depois, é só comer e chorar por mais!”

As referências alimentares, como os almoços e jantares, pratos e iguarias são um tema consagrado na grande maioria das obras de Eça de Queirós. O anho assado conta assim com várias referências nas obras do autor.

“[...] Destapamos o cesto de D. Esteban de onde surdiu um bodo grandioso, de presunto, anho, perdizes, outras viandas frias que o ouro de duas nobres garrafas de Amontilado, além de duas garrafas de Rioja, aqueciam com um calor de sol Andaluz. [...]”

Eça de Queirós in A Cidade e as Serras

“[...]Indra só o escutará, só concederá os benefícios rogados, quando em torno ao seu altar certos velhos, de certa casta, vestidos de linho cândido, lhe erguerem cânticos doces, lhe ofertarem libações, lhe amontoarem dons de fruta, mel, e carne de anho [...]”

Eça de Queirós in A cidade e as Serras

“[...] e a quinta depois, com sua latada de sombra macia, a dormente sussurração das águas regantes, os ouros claros e foscos ondulados nos trigais, oferece, mais que nenhum outro paraíso humano ou bíblico, o repouso acertado para quem emerge, pesado e risonho, deste arroz e deste anho [...]”

“Quem nunca provou este arroz de caçoila, este anho pascal candidamente assado no espeto (...) não pode realmente conhecer o que seja a especial bem-aventurança tão grosseira e tão divina, que no tempo dos frades se chamava comezaina. “

Eça de Queirós in A correspondência de Fradique Marques

“[...] Breves faz o senhor as noites macias do mês de Nizã, quando se come em Jerusalém o anho branco de Páscoa [...]”

Eça de Queirós in A Relíquia, pág. 182.

Também outros autores corroboram a importância e o carácter tradicional do anho.

Em «Um crime atroz e horroroso...», obra de 1930, Crispiniano da Fonseca escreveu:



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega

Associação
de Municípios

“o cordeiro, assado sobre duas varas de loureiro, por cima de arroz no característico alguidar de barro vidrado com os bordos apertados para o tornar oblongo, é a iguaria indispensável da região, nos dias solenes do lar e nas merendas ao ar livre. É certo que hoje vai rareando nas mesas aristocráticas, batido pelo peru, mas entre o povo, aliás com inteiro aplauso, conserva ainda a velha realeza”.

António Mota, professor do ensino básico nascido no concelho de Baião em 1957 e autor de literatura juvenil, é um exímio contador de histórias, procurando passar para os livros as suas memórias de infância na região. Na obra sua obra literária “Outros Tempos”, é feita referência à presença do Anho Assado nos casamentos e à forma particular de preparação do “unto” no concelho de Baião:

“(…) E os anhos também tinham sido mortos, esfolados e untados com o picado. Se não sabe o que é o picado, como lhe hei-de explicar? É uma papa feita com sal, cerro do porquinho, muitos dentes de alho e umas folhinhas de hortelã. O picado demora o seu tempo a preparar, mas, depois de usado, faz maravilhas, pode crer, e olhe que já o preparei muitas vezes. O segredo do sabor do anho está no picado e na quentura certa do forno. Não tenha dúvidas”.

A obra intitulada “Marco, uma união cheia de História”, da autoria do arqueólogo Luís Sousa e do historiador Cristiano Cardoso, reúne em 600 páginas a história do Marco, num magnífico estudo do território. Neste livro pode encontrar-se informação referente à história do anho no concelho de Marco de Canaveses, apresentada de seguida:

“A importância gastronómica que o anho assado com arroz do forno de Marco de Canaveses tem hoje na região parece não ter réplica em escritos anteriores ao século XX, mas subentende-se o anho como uma ancestral iguaria regional, atestado na sua criação e pasto, bem como o facto de figurar entre os bens arrolados nas cobranças de rendas e impostos de que nos dão réplica alguns escritos baixo medievais conhecidos para a generalidade do concelho, ou mesmo as marcas deixadas na toponímia do território, de que são exemplo o nome de Várzea de Ovelha, uma extinta freguesia marcoense, ou o ria chamado Ovelha, que atravessa a extremidade nordeste do concelho e vai morrer na margem esquerda do rio Tâmega, no lugar de Cortinas.

Posto que não tenhamos presentemente conhecimento de uma receita de Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira, para o Marco anterior aos princípios do século XX, a preparação de anho com arroz está ancestralmente documentado e tinha a sua aparição na mesa dos reis. Domingos Rodrigues, Mestre de cozinha de Sua Majestade, através de “Arte da cozinha dividida em quatro partes”, coloca em evidência toda a importância e quão rica era a cozinha portuguesa, praticada no século XVII em Portugal. Naquela obra, concretamente na primeira parte em que trata do modo de cozinhar vários guizados de todo o género de carnes e conserva, divulga uma receita de “carneiro com arroz”, que pese embora diferente da praticada em Marco de Canaveses, é um bom exemplo de como o preparado de anho com arroz se perde bem lá trás no tempo. Haverá por certo outras receitas, e eventualmente até mais antigas, mas por hora atente-se em algumas curiosas semelhanças que o modo de preparar o anho com arroz de forno de Marco de Canaveses, tem como o carneiro com o arroz que Domingos Rodrigues vulgarizou em 1621:



“ponhão-se dous arrátéis de carneiro a afogar, com meio arrátel de toucinho, duas cabeças de alhos, canella, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, hum golpe, de vinho, e outro de vinagre e cheiros; e estando já todo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bem açafião, deite-se em huma frigideira, aonde também se deitará o arroz; e ponha-se em humas brazas com a tampa de lume per cima, va-se cozendo de vagar, até estar enxuto. Isto mesmo se faz de frangãos, galinhas, perum, ade, e cabrito...”

Na década de sessenta, concretamente por 1965, o poeta Joaquim Monteiro, a propósito da “Feira do Marco”, tema que aborda num pequeno opúsculo, relata uma curiosidade que tem que ver com um costume do feirante a quem o negócio correu de feição. Diz o autor que *“no fim do negócio, verifica-se a tradicionalíssima cerimónia, que é a do vendedor pagar a «a cabrita» ao comprador e a quantos ajudaram à transação.”* A cerimónia consiste em irem todos a uma casa de pasto, *“mastigar uma «bucha» e beber umas canecas do delicioso e capitoso verdasco da região.”* Mas, se o negócio envolvesse a transação de gado graúdo, a coisa ia *“mais longe, a ponto de ser servido o característico e afamado arroz de forno com anho ou cabrito assado no mesmo alguidar, pitéu este que tem feito as delícias de muitas gerações e que se matem sem que os seus apreciadores escasseiem os desertem. Pelo contrário, eles aumentam de cada vez em maior número. Nem admira que assim aconteça. Esta especialidade é, sem dúvida, das que têm dado nomeada às cozinheiras das terras de Marco de Canaveses.”*

Atualmente, devido à sua história e notoriedade nacional, o Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira é já protagonista na região de vários festivais gastronómicos, banquetes, certames, fins-de-semana gastronómicos e uma Rota do Anho Assado, destacando-se em Marco de Canaveses e Baião: o Festival do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira. Organizados pelos municípios em parcerias com outras instituições, estes certames contam com 16 edições (de 2006 a 2018), nas quais passaram milhares de visitantes, o que perfaz uma média de 5000 pessoas por evento, por concelho. Estes festivais são prova que o anho é um cartão-de-visita da região, trazendo milhares de apreciadores à procura de sabores únicos e tradicionais.

V. EXIGÊNCIAS MÍNIMAS E PROCESSO DE CONTROLO

A possibilidade de comercialização do prato certificado *Anho Assado com Arroz de Forno – Especialidade Tradicional Garantida* ficará restrita às unidades de restauração que cumpram os seguintes requisitos mínimos:

1. Cumprimento dos requisitos de produção estabelecidos no ponto II. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE PRODUÇÃO.



2. Aquisição dos anhos a produtores/entidades reconhecidos pela Entidade Gestora.
3. Cumprimento de todas as predisposições legais vigentes no âmbito da segurança alimentar.
4. Manter um registo escrito que permita realizar a rastreabilidade de todos os ingredientes – fichas de receção de matéria-prima e mapas de produção – e comprovar o cumprimento de todos requisitos presentes no Caderno de Especificações.
5. Deter no estabelecimento, em local bem visível e em destaque, uma placa com a menção de *Estabelecimento Produtor de Anho Assado – Especialidade Tradicional Garantida*, onde deve constar o símbolo da entidade gestora, bem como o número de associado.
6. Permitir a realização das ações de verificação de conformidade efetuadas pelo Organismo de Certificação.

O cumprimento dos requisitos referidos no presente caderno de especificações é da inteira responsabilidade da unidade de restauração, que deve manter um sistema documental no qual constem registos escritos dos controlos efetuados ao longo da cadeia de transformação, desde a receção das matérias-primas até ao prato acabado. Estes registos e documentos devem ser mantidos organizados e à disposição do Organismo de Certificação.

As unidades de restauração que desejem beneficiar do uso da Especialidade Tradicional Garantida devem comunicar este desejo à Entidade Gestora que, por sua vez, será o elo de ligação ao Organismo de Certificação (a definir). A solicitação deverá ser feita por escrito, comprometendo-se desde logo a cumprir os requisitos presentes no Caderno de Especificações.

A unidade de restauração requerente deve fornecer previamente toda a documentação comprovativa do cumprimento das exigências legais e sanitárias aplicáveis e o sistema de registo/controlo interno previsto nos requisitos do Caderno de Especificações.

Após notificação da unidade de restauração manifestando interesse em usar a denominação de Indicação Geográfica Protegida o Organismo de Certificação deve verificar o sistema de controlo utilizado pela unidade de restauração em todo o processo de confeção.

O Organismo de Certificação verificará os documentos apresentados e procederá à primeira ação de verificação de conformidade, que incluirá a verificação rigorosa a informação fornecida e a sua veracidade prática bem como as características específicas do processo de confeção e do produto acabado. Esta ação de verificação culminará num relatório que ditará o direito de utilização da denominação registada *Anho Assado com Arroz de Forno - ETG*, juntamente com a menção e símbolos comunitários de “Especialidade Tradicional Garantida”.

Para conservação da denominação o Organismo de Certificação deve efetuar periodicamente ações de controlo, para acompanhamento e validação dos procedimentos das unidades de restauração. As ações de controlo devem corresponder ao enunciado no Plano de Controlo aprovado e deverão incidir sobre:



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega

Associação
de Municípios

- O sistema de controlo interno da unidade de restauração;
 - Documentação comprovativa dos controlos efetuados durante o processo de produção;
- e conter procedimentos que permitam:
- Verificar aleatoriamente as diferentes fases do processo de fabrico, de forma a comprovar a rastreabilidade das diferentes partes;
 - Verificar as características do prato confeccionado.



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega

Associação
de Municípios

VI. BIBLIOGRAFIA

- <https://www.visitbaiao.pt/2017/03/11/anho-assado-com-arroz-do-forno/> (consultado a 6 de fevereiro 2019)
- <https://tradicional.dgadr.gov.pt/en/categories/meat-based-dishes/108-anho-assado-com-arroz-de-forno> (consultado a 6 de fevereiro de 2019)
- <http://www.asae.gov.pt/?cn=739975547558AAAAAAAAAAAA&ur=1&newsletter=5132> (consultado a 6 de fevereiro de 2019)
- http://www.fmv.ulisboa.pt/spcv/PDF/pdf6_2005/100_175-180.pdf (Consultado a 6 de fevereiro de 2019)
- https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/peixe/docs/Caderno_Especificacoes_BCTP.pdf (Consultado a 6 de março de 2019)
- <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne/carne-de-ovino/553-cordeiro-de-barroso-igp-anho-de-barroso-borrego-de-leite-de-barroso> (Consultado a 6 de março 2019)
- <http://www.sprega.com.pt/conteudo.php?idesp=ovinos&idraca=Churra%20do%20Minho> (Consultado a 6 de março 2019)
- <http://www.amiba.pt/index.php?idm=11> (Consultado a 6 de março 2019)
- <http://www.amiba.pt/index.php?idm=44> (Consultado a 6 de março 2019)
- <https://www.portaldaliteratura.com/autores.php?autor=20> (Consultado a 13 de março de 2019)
- Decreto-Lei n.º 157/2017, Diário da República n.º 248/2017, Série I de 2017-12-28, p. 6719-6723
- Decreto-Lei n.º 14/2016, Diário da República n.º 48/2016, Série I de 2016-03-09, p. 752-768
- Regulamento de Execução (EU) n.º 668/2014, de 13 de junho de 2014, Jornal Oficial da União Europeia, L 179 de 19.6.2014, p. 36-61
- Regulamento (EU) n.º 1151/2012, de 21 de novembro de 2012, Jornal Oficial da União Europeia, L 343 de 14.12.2012, p. 1-29
- FONSECA, Crispiniano da – Um crime atroz e horroroso.... Lisboa: Papelaria Progresso, 1930. p. 64.
- Rodrigues, Domingos – Arte da Cozinha dividida em quatro partes. Lisboa. Na officina da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621, p.16
- Sousa, Luís; Cardoso, Cristiano. Marco – Uma união cheia de História. Freguesia do Marco. 2017.514-518.
- Monteiro, Joaquim – A Feira do Marco: subsídios para a sua história. Porto. Edições Marânus. 1965. pp. 9-10
- Alves, Jorge; Dias, Lino Tavares e outros. Marco de Canaveses – Perspectivas. Camara Municipal de Marco de Canaveses. 2009. pp. 221-223
- Gomes, Paulino (1997): Baião, Tradição e História..., Anégia Editores.
- Carta Agrícola de Baião (2015) CLDS: <https://pt.slideshare.net/bibliotecaebsbaiao/carta-agrcola-de-baio-2015>
- Mota, António (2006): Outros Tempos. Gailivro/Baião Cultura

VII. ANEXO I

O presente anexo pretende ilustrar os requisitos mínimos que os produtores pecuários devem cumprir para a produção de anho a ser utilizado para a confeção do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira certificado. Estas explorações devem ser aprovadas pela Entidade Gestora e os requisitos de produção verificados pelo Organismo de Certificação. As unidades de restauração deverão, assim, adquirir os seus anhos a estas explorações, comprovando-o pela realização de fichas de receção de matéria-prima e mantendo as faturas de compra.

Raças permitidas



Figura 1: Exemplares das raças Bordaleira Entre Douro e Minho e Churra do Minho, respetivamente. <http://www.sprega.com.pt/>

O anho utilizado para a confeção do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira é proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie ovina das raças Churra do Minho e Bordaleira Entre Douro e Minho na sua forma pura ou cruzada.

1. Bordaleira Entre Douro e Minho – Características Morfológicas e Produtivas¹:

Os ovinos da raça Bordaleira Entre Douro e Minho apresentam o seguinte padrão e biometria:

- Aspeto Geral: Animais de tamanho médio, geralmente de cor branca.
- Cabeça: Perfil recto. Pequena e adelgada para o focinho. Em geral, deslanada com uma poupa no frontal. Olhos grandes e salientes. Orelhas curtas e horizontais. Machos com cornos curtos, em espiral incompleta, apertada junto à cabeça (em foice). Fêmeas sem cornos.

¹ Fonte: AMIBA – Associação de Criadores de Bovinos de Raça Barrosã



- **Pescoço:** Comprido e estreito, proporcionado ao tamanho do animal. Roliço e recoberto de lã em toda a sua superfície. Por vezes uma ligeira barbela principalmente nos machos. Má ligação ao tronco.
- **Tronco:** De reduzidas dimensões transversais. Costelas medianamente arqueadas. Linha dorso-lombar horizontal. Garupa estreita e um pouco descaída.
- **Úbere:** Médio e globoso, com tetos regularmente desenvolvidos e bem implantados.
- **Membros:** Curtos, regularmente apumados. Sem lã abaixo dos joelhos e dos curvilhões. Nádega pouco musculada.
- **Velo:** Heterogéneo, recobrimdo todo o corpo, excepto a cabeça e as extremidades livres dos membros. Velo medianamente fechado e compacto, de madeixas sugosas e cilíndricas, constituídas por fêveras finas, macias e sugosas, com raros e curtos pêlos cabrios. A coloração do velo pode ser branca ou excepcionalmente preta.
- **Tamanho:** As fêmeas pesam em média 35 kg e os machos 43 kg. O peso ao nascimento ronda os 3kg.

Medidas biométricas (cm)	Bordaleira Entre Douro e Minho	
	Fêmeas	Machos
Altura do garrote	63,50	72,11
Altura a meio do dorso	63,33	72,83
Altura no início da garupa	65,50	73,04
Altura do peito	33,83	41,05
Comprimento escápulo-isquial	70,83	77,02
Comprimento da garupa	21,33	26,06
Comprimento do tronco	59,33	68,10
Largura do peito	22,50	26,13
Largura bi-ilíaca	20,01	23,10
Largura bi-isquiática	12,83	13,03
Perímetro torácico	82,02	87,11
Perímetro da canela	8,50	9,50
Peso vivo (kg)	35,18	43,40

Tabela 2: Medidas Biométricas para os ovinos da raça Bordaleira Entre Douro e Minho.

A raça ovina Bordaleira de Entre Douro e Minho é considerada de grande rusticidade, de bom temperamento e notável longevidade, sendo o velo do tipo cruzado com lãs de fêveras finas e macias, com raros e curtos pêlos cabrios. Os velos dos machos têm um peso médio de 3,5 a 4,5 Kg e os das fêmeas de 1,5 a 2,5 Kg.

Os animais das zonas mais baixas, apesar de rústicos, possuem uma alimentação melhorada, refletindo-se numa superior conformação e performances reprodutivas.

Nestes animais é comum a ocorrência de partos duplos, bem sucedidos, com alta taxa de sobrevivência dos borregos devido ao reduzido número de animais por criador, permitindo um maior cuidado e atenção a cada animal. As ovelhas desta zona são colocadas à primeira cobrição normalmente antes do ano de idade,



parindo pela primeira vez antes dos 15 meses e são refugadas por volta dos 10 anos. A mais ou menos constante qualidade e quantidade de alimento permite reduzir o período de retorno destas ovelhas, o que se traduz numa reduzida sazonalidade e consequentemente numa ocorrência dos partos ao longo do ano. O desmame dos borregos, quando não precoce (ao mês de idade), faz-se entre os 4 e os 5 meses, apresentando as carcaças geralmente um rendimento que ronda os 50%.

A raça é tida como de boa índole, sem dúvida moldada pela intervenção e convívio diários com os criadores.

2. Churra do Minho – Características Morfológicas²

A raça Churra do Minho com solar nas zonas de maior altitude das Serras do Noroeste de Portugal, apresenta as seguintes características morfológicas:

- Tamanho e cor: Animais pequenos, geralmente de cor branca.
- Cabeça: pequena e adelgada para o focinho. Perfil reto. Em geral, deslanada com pouca no frontal. Machos com cornos curtos, em espiral incompleta, apertada junto à cabeça (em foice). Fêmeas sem cornos.
- Pescoço: comprido e estreito, proporcionado ao tamanho do animal. Roliço e recoberto de lã em toda a sua superfície. Por vezes uma ligeira barbela. Má ligação ao tronco.
- Tronco: de reduzidas dimensões transversais. Costelas pouco arqueadas. Linha dorso-lombar horizontal. Garupa estreita e um pouco descaída.
- Úbere: pequeno mas globoso, com tetos bem implantados.
- Membros: curtos e finos, dando-lhe um aspeto atarracado. Sem lã abaixo dos joelhos e dos curvilhões. Nádega pouco musculada.
- Velo: heterogéneo, recobrendo todo o corpo, exceto a cabeça e as extremidades livres dos membros. Composto predominantemente por pelos grossos, compridos, lisos, reunidos em madeixas pontiagudas. A coloração do velo é branca ou raramente preta.

Área geográfica de origem dos animais

Uma vez que, atualmente, os concelhos de Baião e Marco de Canaveses não conseguem assegurar a oferta contínua de anho para as unidades de restauração desta área geográfica, os anhos poderão ser adquiridos fora da mesma, desde que os produtores pecuários/fornecedores cumpram todos os restantes requisitos referentes à produção animal e, portanto, sejam aprovados pela Entidade Gestora.

Estão a ser constituídos rebanhos, com as raças Bordaleira e Churra do Minho, “O Rebanho da Confraria”, com início em 2017, em parceria com a Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira e a EPAMAC - Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses, e pequenos produtores locais, para que se aumente o número de anhos certificados e o efetivo para a confeção do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira – IGP.

² SPREGA e AMIBA



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



baixo
tâmega
Associação
de Municípios

Sistemas de exploração permitidos

Os animais destinados a abate para elaboração do Anho Assado com Arroz de Forno das Terras da Aboboreira são criados em sistema extensivo tradicional à base de pastagens naturais. O sistema de alojamento deverá garantir as condições de bem-estar dos animais.

Alimentação

Na alimentação destes animais é permitida apenas a utilização de produtos naturais, não sendo permitida o emprego de produtos que interfiram com o seu ritmo de crescimento e desenvolvimento natural. Assim, a sua alimentação será realizada à base de flora arbustiva e lenhosa que cresce espontaneamente nos locais de pasto, como a urze (*Erica spp.* e *Calluna vulgaris*), nomeadamente queiroga (*Erica umbellata*), tojos (*Ulex spp.*), carqueja (*Chamaespartium tridentallum*), sargaço (*Halinium allyssoides*), giestas (*Cystisus spp.* e *Genista spp.*), entre outros.

Na corte poderá ser fornecido aos animais feno, erva, mato cortado, rama de videeiro ou salgueiro, fetos secos e farinhas de cereais.

Os anhos alimentar-se-ão de leite materno até à altura do abate, só começando a ingerir alimentos sólidos, como os descritos anteriormente, a partir do primeiro mês de vida.

Sanidade

Todos os produtores são responsáveis cumprir o quadro legal vigente de profilaxia obrigatória e o plano sanitário desenvolvido por Médico Veterinário específico para a sua exploração. Deverão ser mantidos cadernos de campo com a indicação dos tratamentos veterinários efetuados.

Em caso de implementação de tratamentos veterinários o abate dos animais só poderá ser realizado após o intervalo de segurança indicado para o produto farmacológico em causa.

Transporte

Os animais com destino ao abate têm de estar identificados individualmente com a marca de exploração e serem acompanhados com as respetivas guias de transporte, de acordo com a legislação em vigor.

Os veículos e os condutores selecionados para o transporte dos animais devem estar autorizados e homologados pelos serviços competentes.

O transporte dos animais para abate deve realizar-se no menor intervalo de tempo possível e devem ser evitadas todas as situações passíveis de provocar stress aos animais, tendo este de ser minimizado o mais possível, de forma a evitar diminuição da qualidade tecnológica da carne e perdas económicas.

Está interdita a utilização de tranquilizantes, bem como a sobrecarga de animais no veículo de transporte.

Abate

O abate dos animais só poderá ser realizado em matadouros com número de aprovação de acordo com a legislação em vigor.

Todas as carcaças serão obrigatoriamente objeto de inspeção sanitária.

Características das carcaças

As carcaças apresentam um peso compreendido entre os 5 e os 10 kg, o músculo apresenta cor rosada a vermelho claro e o pH das carcaças deverá situar-se em 5,5 medido nas primeiras 24 horas após o abate.

Apresentação comercial da carcaça

O anho poderá ser adquirido pela restauração em carcaça ou hemicarcaça sem embalagem ou pré-embalado (em peças inteiras ou fatiadas). Em qualquer um dos casos o anho será acompanhado com rótulo aposto de forma indelével.



BTinova

