PROJETO
INTERNACIONAL
CARNE
DO MONTADO

CATÁLOGO DIGITAL
DO PROJETO

CÓDIGO E DESIGNAÇÃO DO PROJETO:
ALT2030-FEDER-00487200 | PROMOÇÃO INTERNACIONAL DA CARNE ALENTEJANA – CARNES ALENTEJANAS DO BAIXO ALENTEJO DO "MONTADO AO MUNDO"



nerbe/oebal
cimbal
ALENTEJO 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia
Os Fundos Europeus mais próximos de si.

ÍNDICE

01 APRESENTAÇÃO DO PROJETO 07

02 O TERRITÓRIO - BAIXO ALENTEJO E O SISTEMA MONTADO 11

03 AS RAÇAS AUTÓCTONES 15
FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

04 OS PRODUTOS - DA CARNE FRESCA AOS ENCHIDOS DOP/IGP 29
FICHAS DE PRODUTO

05 A REDE COLABORATIVA - EMPRESAS E PRODUTORES 47

06 CASOS DE VALORIZAÇÃO - PROVAS DE MERCADO 51

07 PACOTES TURÍSTICOS INTEGRADOS 59

08 AS ASSOCIAÇÕES PARCEIRAS 65
ENTIDADES DE REFERÊNCIA

09 COMO IMPORTAR - GUIA PRÁTICO PARA O COMPRADOR INTERNACIONAL 69

PROJETO
INTERNACIONAL
CARNE
DO MONTADO

01

APRESENTAÇÃO DO PROJETO





O **Projeto Internacional Carnes do Montado**, desenvolvido pelo **NERBE/AEBAL** em parceria com a **CIMBAL**, tem como objetivo posicionar as carnes do montado do Baixo Alentejo nos mercados internacionais de maior valor, com destaque para Espanha e França.

Integrado no **Programa Regional Alentejo 2030**, o projeto aposta na valorização de produtos autóctones, na estruturação da oferta e na criação de uma rede colaborativa preparada para exportar.

Este catálogo digital constitui uma ferramenta central de promoção internacional, concebida para aproximar produtores, operadores turísticos e importadores, facilitando o acesso a uma oferta diferenciada, sustentável e com forte identidade territorial.

> Mais do que um catálogo, este é um convite a descobrir um território único através dos seus sabores.

PROJETO
INTERNACIONAL
CARNE
DO MONTADO

02

O TERRITÓRIO

BAIXO ALENTEJO E O SISTEMA MONTADO



O **Baixo Alentejo** é um território singular do sul da Europa, caracterizado por vastas paisagens abertas, clima mediterrânico e uma forte ligação entre natureza, produção agrícola e cultura.

No centro desta identidade encontra-se o montado - um sistema agro-silvo-pastoril único, baseado no sobreiro e na azinheira, reconhecido como um dos ecossistemas mais sustentáveis do mundo. Este sistema combina, de forma equilibrada, produção, biodiversidade e preservação ambiental, sendo um exemplo de gestão sustentável do território ao longo de gerações.

É neste ambiente que as raças autóctones são criadas em regime extensivo, em liberdade e ao ritmo da natureza, alimentando-se de pastagens naturais e recursos do próprio ecossistema. Este modelo de produção garante elevados padrões de bem-estar animal e uma ligação direta entre território, alimentação e qualidade do produto final.

AS CONDIÇÕES NATURAIS TRADUZEM-SE NAS CARACTERÍSTICAS DAS CARNES

- Crescimento lento e natural
- Alimentação diversificada e não intensiva
- Baixa densidade animal
- Respeito pelos ciclos naturais

Resultado
Carnes com perfil sensorial distinto - sabor mais autêntico, textura equilibrada e identidade própria.

PROPOSTA DE VALOR PARA O MERCADO INTERNACIONAL

- Produção sustentável e ambientalmente responsável
- Rastreabilidade e autenticidade
- Sistema extensivo não replicável em contexto industrial
- Forte ligação entre produto, território e cultura

> Mais do que um sistema de produção, o montado é uma garantia de origem, autenticidade e valor.

03

AS RAÇAS AUTÓCTONES

O NÚCLEO DA PROPOSTA DE VALOR DAS CARNES DO MONTADO





As raças autóctones do Baixo Alentejo constituem o núcleo da proposta de valor das carnes do montado. Resultam de um processo de adaptação ao longo de séculos às condições específicas do território - clima mediterrânico, solos exigentes e sistema extensivo - desenvolvendo características únicas que se refletem diretamente na qualidade da carne.

Mais do que recursos produtivos, estas raças são a expressão viva de um modelo de produção sustentável, profundamente enraizado na cultura e na identidade do Alentejo.

> Cada raça transporta consigo um território, um sistema de produção e uma proposta de valor distinta.

O QUE TORNA ESTAS RAÇAS ÚNICAS

- Criação em regime extensivo, em contacto direto com o montado
- Alimentação natural baseada em pastagens e recursos locais
- Crescimento lento e equilibrado
- Adaptação às condições naturais do território
- Forte ligação à tradição e ao saber-fazer local

VALOR PARA O MERCADO INTERNACIONAL

- Produtos não massificados
- Origem rastreável e autenticidade garantida
- Forte potencial de storytelling
- Adequação a segmentos premium e gourmet
- Alinhamento com tendências de consumo sustentável

Não são apenas carnes - são produtos com identidade, capazes de acrescentar valor à oferta.

FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

PORCO ALENTEJANO

O ÍCONE DO MONTADO



Criado em liberdade no montado, o Porco Alentejano é o produto mais emblemático da região. Durante a montanheira, alimenta-se de bolota, conferindo à carne e aos produtos transformados características únicas de sabor, textura e qualidade nutricional.

PORQUE ESCOLHER

- Produção extensiva em liberdade
- Alimentação natural à base de bolota
- Perfil sensorial único
- Elevado reconhecimento internacional
- Forte valor gastronómico

POSICIONAMENTO

POSICIONAMENTO	Premium / Gourmet | Restauração, charcutaria, retalho | Europa
PRODUTOS	Presunto DOP, paleta, enchidos, carne fresca
DIFERENCIAÇÃO	Montanheira | Sistema extensivo | Identidade territorial



FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

GARVONESA

UMA RAÇA RECUPERADA, UM PRODUTO COM FUTURO



Raça bovina autóctone recuperada após risco de extinção, a Garvonesa representa um caso de valorização de recursos endógenos, combinando autenticidade, sustentabilidade e elevado potencial gastronómico.

PORQUE ESCOLHER

- Produção extensiva em liberdade
- Produto diferenciado e não massificado
- Narrativa única
- Elevado potencial na restauração de autor

POSICIONAMENTO

POSICIONAMENTO	Premium / Nicho | Restauração de autor | Mercados gourmet
PRODUTOS	Carne fresca, potencial DOP
DIFERENCIAÇÃO	Produção limitada | Exclusividade | Forte ligação territorial



FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

CAMPANIÇA

TRADIÇÃO PASTORIL COM ELEGÂNCIA NO PRATO



Raça ovina emblemática do Campo Branco, produz um borrego tenro, de sabor delicado e equilibrado, muito valorizado na gastronomia mediterrânica.

PORQUE ESCOLHER

- Produção extensiva
- Carne tenra e equilibrada
- Forte tradição gastronómica

POSICIONAMENTO

POSICIONAMENTO	Premium / Tradicional | Restauração | França, Espanha
PRODUTOS	Borrego, cortes tradicionais
DIFERENCIAÇÃO	Tradição | Equilíbrio sensorial | Origem



FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

MERINA (BRANCA E PRETA)

VERSATILIDADE E TRADIÇÃO COM PRESENÇA DE MERCADO



Raça ovina amplamente presente na região, tradicionalmente ligada à produção de lã e atualmente também relevante na produção de carne, com boa aceitação nos mercados.

PORQUE ESCOLHER

- Produção estável
- Versatilidade
- Boa aceitação de mercado

POSICIONAMENTO

POSICIONAMENTO	Médio-alto / Tradicional | Restauração, retalho | Espanha, França
PRODUTOS	Borrego, derivados
DIFERENCIAÇÃO	Disponibilidade | Versatilidade | Tradição



FICHAS DE RAÇA AUTÓCTONE

SERPENTINA

RUSTICIDADE EXTREMA, AUTENTICIDADE NO PRATO



Raça caprina autóctone altamente resistente, produzida em condições naturais exigentes. Origina carne e leite com características diferenciadas e forte identidade.

PORQUE ESCOLHER

- Produto de nicho
- Elevada autenticidade
- Potencial gourmet

POSICIONAMENTO

POSICIONAMENTO	Gourmet / Nicho | Restauração de autor | Mercados premium
PRODUTOS	Cabrito, queijos artesanais
DIFERENCIAÇÃO	Rusticidade | Produção limitada | Exclusividade



04

OS PRODUTOS

DA CARNE FRESCA AOS ENCHIDOS DOP/IGP





A oferta das carnes do montado do Baixo Alentejo traduz-se numa gama diversificada de produtos que combinam tradição, qualidade e valor acrescentado. Resultantes de sistemas de produção extensivos e de matérias-primas de elevada qualidade, estes produtos respondem às exigências dos mercados internacionais mais exigentes.

Do produto fresco aos transformados de excelência, a fileira apresenta soluções adaptadas a diferentes canais e segmentos de mercado, mantendo uma forte ligação ao território, à autenticidade e ao saber-fazer tradicional.

Uma oferta completa, coerente e orientada para o mercado premium.

ESTRUTURA DA OFERTA

- Carne fresca
- Produtos transformados
- Produtos certificados

FICHAS DE PRODUTO

CARNE FRESCA DE BOVINO

INTENSIDADE DE SABOR COM ORIGEM CONTROLADA



Proveniente de raças autóctones criadas em regime extensivo, a carne de bovino do montado apresenta sabor intenso, textura consistente e elevada qualidade gastronómica.

PORQUE ESCOLHER

- Produção extensiva
- Qualidade consistente
- Versatilidade de cortes
- Possibilidade de certificação (ex.: IGP)

POSICIONAMENTO	Premium | Restauração, retalho, distribuição
UTILIZAÇÕES	Grelhados, maturação, cozinha tradicional e contemporânea
DIFERENCIAÇÃO	Origem | Sistema extensivo | Consistência

CARNE FRESCA DE BORREGO

DELICADEZA E TRADIÇÃO MEDITERRÂNICA



Carne tenra e de sabor equilibrado, proveniente de sistemas extensivos, com forte presença na gastronomia mediterrânica.

PORQUE ESCOLHER

- Sabor suave e equilibrado
- Elevada aceitação internacional
- Produção tradicional
- Fácil integração em menus

POSICIONAMENTO	Premium / Tradicional | Restauração
UTILIZAÇÕES	Assados, grelhados, pratos tradicionais
DIFERENCIAÇÃO	Tenrura | Tradição | Versatilidade

FICHAS DE PRODUTO

CARNE FRESCA DE PORCO ALENTEJANO



SABOR INTENSO COM IDENTIDADE ÚNICA

Carne proveniente de animais criados em liberdade no montado, com perfil sensorial diferenciado e elevada suculência.

PORQUE ESCOLHER

- Produção extensiva
- Carne suculenta e saborosa
- Elevado valor gastronómico
- Reconhecimento internacional

POSICIONAMENTO	Premium | Restauração, retalho especializado
UTILIZAÇÕES	Grelhados, pratos tradicionais e cozinha criativa
DIFERENCIAÇÃO	Montado | Alimentação natural | Textura

PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO



EXCELÊNCIA DA TRADIÇÃO IBÉRICA

Produto de referência obtido por processos de cura natural, com sabor complexo, aroma intenso e textura refinada.

PORQUE ESCOLHER

- Produto certificado (DOP)
- Elevada aceitação internacional
- Forte valorização gastronómica
- Longa maturação

POSICIONAMENTO	Gourmet / Alta gama | Charcutaria, restauração
UTILIZAÇÕES	Degustação, entradas, harmonizações
DIFERENCIAÇÃO	Montanheira | Cura natural | Prestígio

FICHAS DE PRODUTO

PALETA

INTENSIDADE E VERSATILIDADE PREMIUM

Produto curado com perfil intenso e versátil, permitindo uma abordagem mais flexível em termos de consumo e posicionamento.



PORQUE ESCOLHER

- Sabor pronunciado
- Maior acessibilidade face ao presunto
- Boa rotação comercial

POSICIONAMENTO	Premium | Retalho e restauração
UTILIZAÇÕES	Degustação, tapas, entradas
DIFERENCIAÇÃO	Sabor | Versatilidade | Relação valor/preço

LOMBO

CORTE NOBRE COM ELEVADO VALOR GASTRONÓMICO

Produto de elevada qualidade, disponível em fresco ou curado, com textura firme e sabor equilibrado.



PORQUE ESCOLHER

- Corte nobre
- Versatilidade culinária
- Forte valorização gastronómica

POSICIONAMENTO	Premium | Restauração
UTILIZAÇÕES	Pratos principais, cozinha criativa
DIFERENCIAÇÃO	Qualidade | Versatilidade

FICHAS DE PRODUTO

PAIO

TRADIÇÃO E INTENSIDADE DE SABOR

Enchido tradicional com sabor intenso, produzido a partir de matérias-primas selecionadas e processos artesanais.



PORQUE ESCOLHER

- Produto tradicional
- Sabor marcante
- Boa aceitação de mercado

POSICIONAMENTO	Premium | Retalho e restauração
UTILIZAÇÕES	Entradas, tapas, degustação
DIFERENCIAÇÃO	Tradição | Sabor

CHOURIÇO

VERSATILIDADE COM IDENTIDADE

Enchido tradicional amplamente reconhecido, com diferentes variações e ampla utilização culinária.



PORQUE ESCOLHER

- Produto versátil
- Elevada procura
- Fácil integração em diferentes conceitos gastronómicos

POSICIONAMENTO	Médio-alto / Premium | Todos os canais
UTILIZAÇÕES	Cozinha tradicional, tapas, restauração
DIFERENCIAÇÃO	Versatilidade | Sabor

FICHAS DE PRODUTO

CARNE MATURADA

SOFISTICAÇÃO E VALOR ACRESCENTADO

Carne sujeita a processos de maturação controlada que intensificam o sabor e melhoram a textura.



PORQUE ESCOLHER

- Produto premium
- Elevada valorização
- Tendência crescente no mercado

POSICIONAMENTO	Alta gama | Restauração especializada
UTILIZAÇÕES	Steaks, fine dining
DIFERENCIAÇÃO	Processo | Intensidade de sabor

PRODUTOS CERTIFICADOS (DOP / IGP)

GARANTIA DE ORIGEM E QUALIDADE

Produtos com certificação oficial que assegura origem, autenticidade e métodos de produção controlados.

PORQUE ESCOLHER

- Confiança do consumidor
- Diferenciação no mercado
- Facilidade de posicionamento

POSICIONAMENTO	Premium | Todos os canais
UTILIZAÇÕES	Transversal
DIFERENCIAÇÃO	Certificação | Rastreabilidade

FICHAS DE PRODUTO

CABAZES GOURMET

SELEÇÃO DE EXCELÊNCIA DO MONTADO

Conjuntos de produtos selecionados, ideais para oferta e promoção internacional.

PORQUE ESCOLHER



Solução integrada



Elevado apelo comercial



Valorização do conjunto

POSICIONAMENTO	Gourmet | Retalho e exportação
UTILIZAÇÕES	Oferta, eventos, promoção
DIFERENCIAÇÃO	Curadoria | Experiência

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS ASSOCIADAS

DO PRODUTO À VIVÊNCIA

Experiências que combinam território, produção e degustação, reforçando a ligação entre produto e origem.

PORQUE ESCOLHER



Valor acrescentado



Diferenciação turística



Ligação emocional ao produto

POSICIONAMENTO	Premium | Turismo e operadores
UTILIZAÇÕES	Programas turísticos, FAM trips
DIFERENCIAÇÃO	Experiência | Autenticidade

05

A REDE COLABORATIVA

EMPRESAS E PRODUTORES



A rede colaborativa das Carnes do Montado do Baixo Alentejo integra um conjunto de empresas e produtores que representam a diversidade, a qualidade e a capacidade produtiva da fileira.

Estruturada no âmbito do projeto internacional, esta rede reúne operadores preparados para responder às exigências dos mercados externos, assegurando fornecimento, qualidade e proximidade.

> Mais do que um conjunto de empresas, esta é uma rede organizada para exportar.

UMA REDE COM BASE TERRITORIAL

A rede integra aproximadamente 30 entidades distribuídas pelo território do Baixo Alentejo, incluindo:

- Produtores pecuários;
- Unidades de transformação;
- Operadores comerciais;
- Agentes ligados ao turismo e à valorização do produto.

O QUE A REDE OFERECE AO MERCADO INTERNACIONAL

- Contacto direto com produtores
- Diversidade de produtos e escalas de produção
- Capacidade de adaptação a diferentes mercados
- Proximidade e flexibilidade na relação comercial

CAPACIDADE E PREPARAÇÃO PARA EXPORTAÇÃO

- Experiência em mercados nacionais e internacionais
- Certificações de qualidade (quando aplicável)
- Capacidade produtiva identificada
- Disponibilidade para desenvolver parcerias comerciais

Uma base sólida, com potencial de crescimento e internacionalização.

06

CASOS DE VALORIZAÇÃO

PROVAS DE MERCADO





A valorização das carnes do montado do Baixo Alentejo não é apenas potencial - é já uma realidade em evolução, sustentada por iniciativas concretas que demonstram a sua aceitação e capacidade de afirmação no mercado.

Os casos apresentados neste capítulo constituem exemplos práticos de aplicação, comercialização e valorização do produto, evidenciando diferentes formas de ligação entre produção, território e mercado.

Mais do que conceitos, são provas reais de mercado.

PORQUE SÃO IMPORTANTES ESTES CASOS

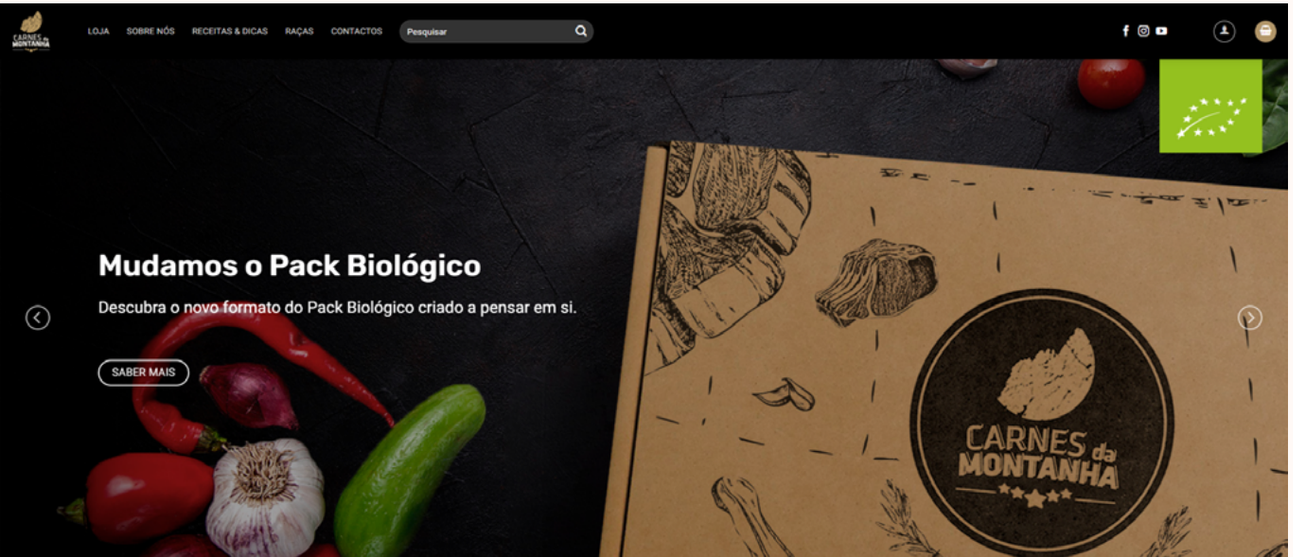
- Validação da qualidade e aceitação do produto
- Evidência de capacidade de comercialização
- Demonstração de inovação e adaptação
- Reforço da confiança na fileira

PLATAFORMA DIGITAL “CARNES DA MONTANHA”

INOVAÇÃO NA COMERCIALIZAÇÃO DE RAÇAS AUTÓCTONES

Projeto de comercialização digital que integra a carne de raças autóctones, com destaque para a Garvonesa, permitindo o acesso direto do consumidor ao produto.

MODELO	Venda online | Distribuição nacional | Valorização da origem
RELEVÂNCIA	Demonstra viabilidade comercial; aproxima produtor e consumidor; reforça a marca “raça autóctone”.



CANTINAS ESCOLARES DE OURIQUE

INTEGRAÇÃO INSTITUCIONAL E VALORIZAÇÃO LOCAL

Introdução de carnes de raças autóctones nas ementas das cantinas escolares do concelho de Ourique.

OBJETIVO	Promover alimentação de qualidade; valorizar produção local; educar para a origem dos alimentos.
RELEVÂNCIA	Validação institucional; integração no consumo regular; reforço da identidade territorial.

GASTRONOMIA DE AUTOR - CHEF JOÃO MOURATO

DO PRODUTOR AO FINE DINING

Utilização de carne Garvonesa em contexto de restauração de autor, estabelecendo uma ponte entre produção extensiva e gastronomia contemporânea.

CONTEXTO	Quinta do Quetzal | Cozinha de autor | Valorização do produto local
RELEVÂNCIA	Posicionamento premium; criação de narrativa gastronómica; ligação a mercados exigentes.

POTENCIAL DE REPLICAÇÃO E CRESCIMENTO

- Expansão para mercados internacionais
- Desenvolvimento de novos canais de distribuição
- Reforço da presença em restauração premium
- Criação de experiências integradas produto + território



07

PACOTES TURÍSTICOS INTEGRADOS

MAIS DO QUE CONSUMIR - EXPERIENCIAR A ORIGEM





As carnes do montado do Baixo Alentejo não se limitam ao produto - fazem parte de uma experiência territorial única, que combina natureza, produção, gastronomia e cultura.

Os pacotes turísticos integrados representam uma forma inovadora de valorizar a fileira, permitindo aos visitantes conhecer, viver e saborear o montado de forma autêntica.

> Mais do que consumir - trata-se de experienciar a origem.

COMPONENTES DA EXPERIÊNCIA

- Visita ao montado - contacto direto com o território, observação do sistema extensivo, interpretação do ecossistema
- Contacto com produtores - visita a explorações, explicação dos processos de produção, interação direta com os agentes locais
- Degustação de produtos - provas comentadas, harmonização com produtos regionais, valorização sensorial das carnes
- Alojamento e animação turística - estadias em unidades locais, atividades complementares (caminhadas, cultura, gastronomia)

VALOR PARA OPERADORES E MERCADOS INTERNACIONAIS

- Criação de experiências diferenciadas
- Valorização da oferta gastronómica
- Reforço do storytelling junto do consumidor final
- Possibilidade de integração em programas turísticos

LIGAÇÃO ÀS AÇÕES DO PROJETO

- FAM trips (viagens de familiarização)
- Press trips
- Missões de reconhecimento
- Ações de promoção internacional

No Baixo Alentejo, a carne não é apenas um produto - é uma experiência que começa no montado e termina à mesa.

08

AS ASSOCIAÇÕES PARCEIRAS

GUARDIÃS DA AUTENTICIDADE DA FILEIRA



As associações de criadores e entidades parceiras desempenham um papel central na organização, valorização e promoção das carnes do montado do Baixo Alentejo.

São responsáveis pela gestão técnica das raças, pela certificação da qualidade e pela articulação entre produtores, mercado e instituições.

São as guardiãs da autenticidade e os pontos de acesso privilegiados à fileira.

FUNÇÃO NA CADEIA DE VALOR

- Gestão dos livros genealógicos das raças
- Apoio técnico aos produtores
- Controlo e promoção de certificações (DOP, IGP)
- Representação institucional da fileira
- Facilitação de contactos com operadores nacionais e internacionais



ENTIDADES DE REFERÊNCIA

ACOS - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO SUL

www.acos.pt

REFERÊNCIA NA PRODUÇÃO OVINA E CAPRINA

Entidade de referência no sul de Portugal na defesa e promoção das raças autóctones ovinas e caprinas, com forte presença no território do Baixo Alentejo.

RESPONSABILIDADES	Gestão do Livro Genealógico da raça Campaniça; apoio técnico aos produtores; promoção do setor.
DESTAQUE	Organização da Ovibeja, o maior evento agrícola do sul de Portugal.

AACB - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO CAMPO BRANCO

www.aacb.pt

DINAMIZAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA RAÇA GARVONESA

Associação responsável pela gestão e valorização da raça bovina Garvonesa, com forte ligação ao território do Campo Branco

RESPONSABILIDADES	Gestão do Livro Genealógico da raça; dinamização da produção; apoio à comercialização.
DESTAQUE	Participação em projetos de comercialização digital e valorização da carne Garvonesa.

ACPA - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE PORCO ALENTEJANO

www.porcoalentejano.com

GUARDIÃO DO PRODUTO EMBLEMÁTICO DO MONTADO

Associação de referência na gestão e promoção do Porco Alentejano, um dos produtos mais emblemáticos da fileira.

RESPONSABILIDADES	Gestão dos registos de montanheira; certificação de produtos DOP; apoio à produção e comercialização.
DESTAQUE	Ligação direta aos produtos de maior valor acrescentado (presuntos e enchidos).

09

COMO IMPORTAR

GUIA PRÁTICO PARA O COMPRADOR INTERNACIONAL



O processo de importação de carnes do montado do Baixo Alentejo é estruturado, transparente e adaptado às exigências dos mercados internacionais. Através da rede colaborativa e das entidades parceiras, os operadores internacionais dispõem de um acesso facilitado a produtores, produtos e informação técnica.

ETAPAS DO PROCESSO DE IMPORTAÇÃO

1



IDENTIFICAR O PRODUTO E O PARCEIRO

- Conhecer a oferta disponível
- Identificar tipologias de produto
- Selecionar parceiros potenciais

2



ESTABELECER CONTACTO DIRETO

- Contactos diretos com produtores e empresas da rede
- Apoio das associações parceiras na identificação de fornecedores
- Esclarecimento técnico e facilitação de contactos

3



DEFINIR CONDIÇÕES COMERCIAIS

- Tipologia de produto
- Volumes
- Preços
- Prazos de entrega
- Condições logísticas

4



VERIFICAR REQUISITOS E CERTIFICAÇÕES

- Denominação de Origem Protegida (DOP)
- Indicação Geográfica Protegida (IGP)
- Outras certificações aplicáveis

5



ORGANIZAR LOGÍSTICA E TRANSPORTE

- Transporte refrigerado
- Cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar
- Documentação necessária à exportação

6



ACOMPANHAMENTO E DESENVOLVIMENTO DA RELAÇÃO COMERCIAL

- Fornecimento regular
- Desenvolvimento de novos produtos
- Adaptação da oferta ao mercado

IDIOMAS DE ATENDIMENTO

Os operadores da rede asseguram atendimento em português, espanhol e francês, facilitando a comunicação com os mercados-alvo do projeto.

APOIO INSTITUCIONAL

Para apoio adicional, os operadores podem recorrer às entidades coordenadoras do projeto - NERBE/AEBAL e CIMBAL - que podem apoiar na orientação inicial, identificação de parceiros e enquadramento do mercado.

PROJETO INTERNACIONAL CARNE DO MONTADO

CÓDIGO E DESIGNAÇÃO DO PROJETO:

ALT2030-FEDER-00487200 | PROMOÇÃO INTERNACIONAL DA CARNE ALENTEJANA – CARNES ALENTEJANAS DO BAIXO ALENTEJO DO "MONTADO AO MUNDO"



nerbe/oebal
cimbal
ALENTEJO 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia

Os Fundos Europeus mais próximos de si.