

DOCUMENTO ÚNICO

«Carne dos Açores»

N.º UE: PGI- PT-0155

DOP ()

IGP (X)

1. NOME

«Carne dos Açores»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1- Carnes (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Designa-se por Carne dos Açores a carne proveniente de bovinos nascidos, criados, abatidos e desmanchados na Região Autónoma dos Açores, segundo os moldes tradicionais adiante discriminados.

É tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente ao tipo de alimentação e à base do pastoreio, pelo que apresenta as seguintes características:

Vitela

Idade ao abate: maior ou igual que 5 e menor que 9 meses;

Cor da gordura: branco a branco marfim;

Cor da carne: rosada.

Novilho(a)

Idade ao abate: novilhos abatidos com idade maior ou igual que 9 e menor que 24 meses e fêmeas não paridas;

Cor da gordura: branco marfim;

Cor da carne: vermelho a vermelho escuro;

Classificação de carcaça: conformação S, E, U R e O e estado de gordura 2, 3, 4 e 5.

Castrado

Idade ao abate: machos castrados abatidos com idade maior ou igual que 12 meses;

Cor da gordura: amarelada;

Cor da carne: vermelho escuro;

Classificação de carcaça: conformação S, E, U R e O e estado de gordura 2, 3, 4 e 5.

Vaca

Idade ao abate: fêmeas paridas;

Cor da gordura: amarelada;

Cor da carne: vermelho escuro;

Classificação de carcaça: conformação S, E, U R, O e P e o estado de gordura 1 a 5.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

A alimentação das crias é tradicional e efetuada basicamente com recurso à ingestão de leite materno, no mínimo até aos 3 meses de idade. A partir desta idade é fornecida uma alimentação tradicional, constituída essencialmente por erva das pastagens naturais ou melhoradas.

Até à idade em que são abatidos, os animais são, e tal como “manda” a tradição, alimentados nas pastagens açorianas, sendo muitas vezes complementada com silagens e fenos obtidos nas próprias explorações e com concentrados energéticos e proteicos.

Os produtos tradicionalmente utilizados como complemento da alimentação são, nomeadamente, cereais (trigo, aveia, cevada e milho), proteaginosas (tremocilha e tremçoço doce), bagaços de oleaginosas (soja e girassol), luzerna desidratada, polpa de citrino, polpa e folhagens de beterraba, rama de amendoim e destilados de milho, entre outros.

A manada pastoreia em rotação, sendo mudada de pasto pelos homens da lavoura, sempre que o alimento comece a escassear ou seja necessário deixar recuperar a pastagem.

Os animais pastoreiam em manadas com um encabeçamento variado, geralmente de maior densidade nas zonas mais baixas e de menor densidade nas zonas mais altas, não ultrapassando as 2,5 cabeças normais por hectare.

Sem prejuízo do acima descrito, os bovinos com idade superior a 12 (doze) meses de idade podem ser sujeitos a um regime de acabamento forrageiro que assegure a performance zootécnica, a uniformidade das carcaças e a qualidade da carne.

A dieta no acabamento forrageiro é composta por 70% de forragens conservadas e/ou de silagem de milho que são obtidas exclusivamente na área geográfica de produção e 30% de concentrado energético e proteico, tendo em conta o valor nutricional dos alimentos.

Este regime de acabamento forrageiro tem um período máximo de 100 dias.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Nascimento, criação, abate e desmancha.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A “Carne dos Açores” apresenta-se refrigerada em carcaças inteiras, meias carcaças, quartos de carcaças, em peças inteiras ou fatiadas e carne picada.

É permitida a congelação/ultracongelação para as peças inteiras ou fatiadas e de carne picada.

A carne de vaca proveniente de carcaças com classe de conformação P, relativa à grelha comunitária de classificação de carcaças, destina-se exclusivamente à transformação para carne picada.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

O rótulo deve indicar a menção Carne dos Açores IGP ou Carne dos Açores Indicação Geográfica Protegida, e o símbolo da União, e a marca de certificação e identificação da entidade de controlo.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção da “Carne dos Açores” é o Arquipélago dos Açores constituído por nove Ilhas: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A especificidade da “Carne dos Açores” está intimamente ligada à área geográfica, pela ação combinada dos solos, clima e hidrografia favoráveis, condições de vida, abundância de pastagens naturais e método de criação desenvolvido pelos agricultores, adaptado às características do arquipélago.

Criados na natureza, os animais alimentam-se maioritariamente das pastagens da região e passam uma grande parte da vida ao ar livre em paisagens idílicas. Este ambiente influencia o desenvolvimento e o bem-estar dos animais.

O acabamento completa a deposição adiposa intermuscular por uma camada de gordura na carcaça que favorece o processo de maturação e assim o desenvolvimento do sabor e da textura.

O pastoreio precoce, a movimentação nos prados, incluindo a beleza da paisagem, associados aos períodos mínimos do tipo de pastagens, promovem as características organoléticas específicas da “Carne dos Açores”, nomeadamente, a delicadeza, a textura macia, a suculência, a coloração e a ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular.

As qualidades organoléticas e o carácter particular da carne em termos de sabor podem ser explicados pela diversidade de variedades vegetais presentes nas pastagens, incluindo os prados naturais.

A ligação entre a “Carne dos Açores” e a sua área geográfica baseia-se ainda na sua reputação.

Desde os séculos XVI e XVII que se tornaram evidentes as quantidades e qualidade da carne produzida nos Açores, características que nada tinham a ver com uma raça determinada, mas com o sistema de produção da carne de bovino.

Tendo sempre por base a alimentação na pastagem, além das explorações leiteiras e de carne, também em algumas ilhas as explorações são mistas, com gado destinado à produção de leite e de carne.

Por essa razão a “Carne dos Açores”, ocupa desde há séculos um lugar importante na gastronomia Açoriana e Portuguesa, através de receitas tradicionais confeccionadas com carne de bovino, que pela enorme qualidade era servida apenas em ocasiões muito especiais, como nas Festas do Espírito Santo, que se mantêm até aos nossos dias.

Nestas festas servem-se as “Sopas do Espírito Santo”, feitas com carne dos Açores, carne assada e “Alcatra” da ilha Terceira.

Mas existem muitas outras receitas à base de carne como o “bife à Regional dos Açores”, receita criada há cerca de 60 anos, pelas mãos do chefe Alcides Cabral de Melo.

Também na ilha de São Miguel, é confeccionado o célebre “Cozido das Furnas”, em que a carne de vaca e restantes ingredientes são confeccionados nas caldeiras naturais das Furnas.

A utilização da “Carne dos Açores” na gastronomia permitiu manter e preservar a reputação que tem há séculos e a sua qualidade é reconhecida pelos grandes Chefs, como se transcreve: “A carne tem outro sabor, conseguimos comprar carne fresca, boa, há produtos que têm outro sabor, até pela origem onde são cultivados”.

Os Açores são conhecidos pela qualidade dos seus produtos, sendo a carne e os lacticínios, dos mais apreciados.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne/carne-de-bovino/102-carne-dos-aco-res-igp>