C/2024/7097

25.11.2024

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2024/7097)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão [1]

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

«Carne dos Açores»

N.º UE: PGI-PT-0155-AM01 - 27.8.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome do produto**

«Carne dos Açores»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Portugal

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada:

A alteração proposta corresponde a uma alteração normalizada na medida em que não inclui uma modificação do nome, não se alteram as ligações da Carne dos Açores à área geográfica e não se restringe a comercialização.

1. Descrição do produto

Alteração da rubrica «Descrição do produto» para adaptar o produto às novas necessidades do mercado.

A obrigatoriedade da desmancha ocorrer na Região dos Açores, que constitui um arquipélago com nove ilhas, visa melhorar o controlo da qualidade, concentrar as mais valias e otimizar a expedição do produto, tendo em conta o distanciamento do mercado e a logística do transporte marítimo entre as nove ilhas e os mercados de referência.

A alteração afeta o documento único.

2. Caraterísticas

O regulamento (UE) n.º 1308/2013 não refere limites de pesos para as categorias dos bovinos, pois o peso ao abate aparenta não ter importância na caracterização da carne. Elimina-se assim, os limites do peso de carcaça das várias classes etárias.

Suprimiu-se a conformação da carcaça e estado de gordura para a categoria «vitela», porque na legislação em vigor esta não é classificada.

[1] JO L 179 de 19.06.2014, p. 17.

Incluiu-se a classe de conformação S em todas as categorias de acordo com a atual grelha comunitária e os estados de gordura 4 e 5, importantes para a comercialização e alcançar novos nichos de mercado.

A introdução de carne de vaca com conformação P, destina-se à transformação para picados de carne, valorizando assim este produto.

A inclusão de castrados permite a comercialização de machos que sejam recriados e acabados em pastoreio com as fêmeas, sem comprometer a qualidade da carne.

A alteração afeta o documento único.

3. Apresentação comercial

Inclusão de quartos de carcaça e picados de carne que visa responder ao mercado e valorizar o produto.

Inclusão da ultracongelação, que permite alcançar novos mercados, eliminando os constrangimentos das distâncias, por os Açores serem uma região Ultraperiférica da UE.

A supressão da designação das peças com vista à diminuição das restrições quanto à forma de apresentação comercial.

A alteração afeta o documento único.

4. Inclusão dos pontos 2.4 «Corte e Acondicionamento» e 2.5 «Alimentação Animal»

A desmancha e acondicionamento na Região dos Açores, reforça a ligação com a origem do produto e o controlo da sua rastreabilidade.

O modo de produção desta carne não especifica raças ou cruzamentos, utiliza maioritariamente raças tardias, a média de abates são novilhos com 15 meses, além da quantidade e qualidade das pastagens serem sazonais. Assim, o acabamento forrageiro vem uniformizar as carcaças e potenciar a qualidade da carne.

Este regime permite concentrar bovinos de explorações que não possuem condições para tal, nomeadamente nas ilhas onde a sazonalidade da produção de erva é bem marcada, permitindo reduzir a expedição em vida, por via marítima. Valorizará a recria, aumentando o número de abates e concentrando as mais-valias na Região.

A dieta é típica de regimes forrageiros e atende ao facto que as forragens conservadas e a silagem de milho têm origem na Região, valorizando os recursos endógenos.

A duração do acabamento e a dieta permitem manter a qualidade composicional e dietética da carne à base de pastagem/forragem.

A alteração afeta o documento único.

5. Garantia sobre a origem geográfica do produto

A proposta simplifica a redação.

A alteração não afeta o documento único.

6. Descrição do modo de obtenção do produto de acordo com os métodos locais, leais e constantes

Retiram-se as fotografias constantes do Anexo 1.

Incluiu-se a possibilidade do acabamento forrageiro, o qual não altera as características específicas da Carne dos Açores, porque o modo de produção desta carne não especifica raças ou cruzamentos, utiliza maioritariamente raças tardias, cuja média de abates corresponde a novilhos com 15 meses, além da quantidade e qualidade das pastagens serem sazonais. O acabamento forrageiro uniformiza as carcaças e potencia a qualidade da carne.

Este regime permite concentrar bovinos de explorações que não possuem condições para tal, nomeadamente nas ilhas onde a sazonalidade da produção de erva é bem marcada, permitindo reduzir a expedição em vida, por via marítima. Valorizará a recria, aumentando o número de abates e concentrando as mais-valias na Região.

A dieta é típica de regimes forrageiros e atende ao facto que as forragens conservadas e a silagem de milho têm origem na Região, valorizando os recursos endógenos.

A duração do acabamento e a dieta permitem manter a qualidade composicional e dietética da carne à base de pastagem/forragem.

Introduz-se o limite de encabeçamento de 2,5 cabeças normais por hectare de superfície agrícola útil forrageira, o qual garante a manutenção dos sistemas extensivos e semiextensivos que caracterizam este modo de produção.

Simplifica-se a redação.

A alteração afeta o documento único.

7. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

Eliminou-se o Anexo II com a receita do cozido.

Retiram-se as fotografias do anexo e incluem algumas no texto.

Resumem-se as referências históricas relativas ao clima num texto mais sintético, o qual contém todos os elementos relativos aos fatores naturais que influenciam a produção de carne.

A alteração não afeta o documento único.

8. Estrutura de controlo e certificação

Altera-se esta rubrica para alinhar o título e o conteúdo com as normas do controlo oficial aprovadas pelo Regulamento (EU) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março 2017 (controlo oficial).

A alteração afeta o documento único.

9. Rotulagem

A alteração simplifica e adapta o conteúdo à legislação em vigor, suprimindo as obrigações previstas na legislação geral.

A alteração não afeta o documento único.

10. Contributo para o desenvolvimento sustentável

Aditamento visto a «Carne dos Açores» contribuir para a sustentabilidade ambiental, económica e social da Região dos Açores.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Carne dos Açores»

N.º UE: PGI-PT-0155-AM01 - 27.8.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Carne dos Açores»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. ***Código da nomenclatura combinada***

— 02 - CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. ***Descrição do produto correspondente ao nome indicado 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:

3.2.1. *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.

3.2.2. *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.

3.2.3. *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.

3.2.4. *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 tremoço 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, caraterísticas 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 confecionadas 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 confecionado o célebre «Cozido das Furnas», em que a carne de vaca e restantes ingredientes são confecionados 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/images/prod_imagens/carne/docs/20240806_CADERNO_ESPECIFICACOES_IGP.pdf