Single document

'Manteiga dos Açores'
EU No: PDO-PT-02645
PDO

1. NAME(S) OF PDO

'Manteiga dos Açores'

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Portugal

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Type of product

NC 0405

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

Designa-se por «Manteiga dos Açores», a manteiga obtida exclusivamente da nata pasteurizada proveniente de leite cru de vaca, com ou sem adição de sal. Em caso de adição a quantidade máxima de sal é de 2 g/100g.

Não é permitida a utilização nem de leite, nem de natas reconstituídas.

A “Manteiga dos Açores” caracteriza-se por ser um produto:

- ✓ Sem qualquer tipo de adição de fermentos lácteos, corantes ou conservantes,
- ✓ Com valores de Betacaroteno ≥ 2 mg/kg, (método de cromatografia líquida de alta eficiência), que lhe confere uma cor amarela a amarela intensa;
- ✓ Com aroma e sabor intenso, pautado por um paladar lácteo e fresco;
- ✓ Com valores de matéria gorda variando entre 81 e 86%;
- ✓ Com textura compacta uniforme e suave que torna o produto fácil de barrar.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

O manejo do gado bovino leiteiro é caracterizado tipicamente por ser ao ar livre, permitindo o acesso à pastagem durante todo o ano com uma

alimentação à base de erva fresca e forragens conservadas produzidas na área geográfica.

Contudo, como as necessidades nutricionais das vacas leiteiras nem sempre podem ser garantidas pelas áreas de pastagem disponíveis, tipicamente de pequena dimensão e alta pulverização, nomeadamente em situação de carência alimentar devido a condições climatéricas adversas, recorre-se esporadicamente a alimentos complementares, designadamente alimentos compostos energéticos e proteicos bem como a erva desidratada.

Os alimentos adicionados que não tenham origem no arquipélago dos Açores, não poderão nunca ultrapassar 50% da matéria seca da dieta, numa base anual do total da alimentação dos animais. Está assim garantida a não interferência na relação geográfica de alimentos provenientes do exterior, em virtude de os animais terem à sua disposição o acesso à pastagem 365 dias por ano.

A composição florística das pastagens Açorianas, assenta principalmente na consociação de leguminosas e gramíneas tais como o *Lolium perenne* (azevém perene), *Lolium multiflorum* (erva castelhana), o *Trifolium repens* (trevo branco), *Trifolium pratense* (trevo violeta) e o *Dactylis glomerata* (azevém bolota) entre outras.

As silagens de erva proveniente das pastagens multi diversas e de milho forrageiro, são totalmente produzidas na área geográfica.

A matéria prima utilizada para o fabrico da Manteiga dos Açores, é a nata pasteurizada de leite cru de vaca, proveniente única e exclusivamente de animais que pastoreiam nos prados açorianos, não sendo permitida a utilização de leite nem de natas reconstituídas.

3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

A produção de leite bem como a produção da «Manteiga dos Açores» ocorrem na área geográfica.

3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to

A Manteiga dos Açores é totalmente embalada na área geográfica de origem, isto é, nas unidades industriais existentes no arquipélago dos Açores já que se trata de uma operação muito sensível, considerando as características do produto, designadamente a possibilidade de oxidação se o produto não for rapidamente acondicionado.

Acresce o facto de se tratar de uma região insular, distante por isso dos mercados de consumo, o que naturalmente condiciona o seu transporte.

3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to

A rotulagem inclui a designação do produto como Manteiga dos Açores - DOP ou Manteiga dos Açores – Denominação de Origem Protegida.

4. CONCISE DEFINITION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

A área geográfica de produção e embalamento da «Manteiga dos Açores», é o Arquipélago dos Açores, constituído por nove ilhas situadas no Atlântico Norte.

5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

O clima no Arquipélago, consequência da sua localização geográfica no meio do atlântico norte e da influência do anticiclone dos Açores, é “temperado marítimo” caracterizando-se por:

- Temperaturas amenas com baixas amplitudes térmicas, não ultrapassando os 10° C. A temperatura média do ar ronda os 14° C no inverno e os 23° C no verão;
- A humidade relativa do ar apresenta valores elevados, 70 a 75% no verão e acima de 80% no inverno;
- Relativamente à pluviosidade, distribui-se de forma uniforme ao longo do ano, oscilando de oriente para ocidente entre os 748 mm em Santa Maria e os 1479 mm por ano, na ilha das Flores.

A latitude das ilhas, mais setentrional do que a dos demais arquipélagos da Macaronésia, não permite a ação direta da circulação tropical, nem a influência imediata das correntes polares, uma vez que a posição, intensidade, orientação e desenvolvimento do anticiclone dos Açores, condicionam a variação sazonal do clima insular. No verão a sua deslocação para norte afasta a frente polar para latitudes mais elevadas, enquanto no inverno a sua localização a sul do arquipélago, faz descer a frente polar.

A regularidade térmica e a elevada humidade que caracterizam o clima dos Açores, podem ainda ser explicados pelo efeito moderador da massa oceânica que envolve o arquipélago.

Por outro lado, os Açores são caracterizados por solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Assim sendo, estas características edafo-climáticas do Arquipélago dos Açores proporcionam naturalmente condições excecionais à produção de erva, possibilitando o pastoreio ao longo dos 365 dias por ano.

O sistema de produção de leite de bovinos em regime de pastoreio, ou seja, com alimentação à base de erva fresca durante a maioria do ano, confere àquela matéria prima, características físicas, químicas e sensoriais que se transmitem ao longo da cadeia de transformação.

A especificidade da Manteiga dos Açores, por ser fabricada exclusivamente com nata proveniente do leite cru de vaca produzido nos Açores, sem recurso à adição de fermentos lácteos, corantes e conservantes, confere-lhe as características definidas no ponto 3.2, designadamente cor amarela a amarela intensa, aroma e sabor pautado por paladar lácteo, intenso e fresco, bem como textura compacta, uniforme e suave que torna o produto fácil de barrar.

Os valores elevados do Betacaroteno conferem uma coloração natural e mais intensa à manteiga, sem recurso a corantes, consequência da alimentação típica dos animais à base de pastagens.

A «Manteiga dos Açores» é pois fruto de uma relação inequívoca entre a matéria prima, o leite, o meio ambiente e o maneio tradicional a que os animais estão sujeitos, designadamente o pastoreio permanente durante todo o ano, estabelecido e consolidado há mais de dois séculos.

De salientar que os produtores souberam, ao longo dos tempos, conjugar a tradição do saber-fazer da manteiga com as novas tecnologias e exigências em matéria higio-sanitária sem recorrer à adição de fermentos lácteos, corantes ou conservantes. A nata é assim tratada por um processo físico e não, biológico, este sim que recorre à utilização de fermentos lácteos para acidificação do produto.

Aproveitando as excelentes condições edafo climáticas dos Açores, designadamente a disponibilidade de água propiciada pelas chuvas regulares, bem como a boa fertilidade dos solos, fatores responsáveis pela produção de erva fresca durante todo o ano, aliado ao conhecimento das práticas agrícolas transmitidas de geração em geração, os produtores dos Açores dispõem de uma conjuntura favorável à obtenção de um produto com aroma e sabor intenso, pautado por um paladar lácteo e fresco.

Atualmente também já muitas explorações agrícolas estão dotadas de modernos sistemas de refrigeração do leite o que contribui favoravelmente para a sua conservação e boa qualidade.

A Região dispõe ainda de um serviço oficial de classificação de leite ao nível dos produtores, cujos ensaios, acreditados pela NP EN ISO/IEC 17025:2018, garantem a elevada qualidade do leite entregue nas fábricas, do ponto de vista das suas características físico químicas e higio sanitárias, contribuindo assim para a excelência dos lacticínios Açorianos, como é o caso da “Manteiga dos Açores”.

Reference to publication of the product specification

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/queijos-e-produtos-lacteos/1087-manteiga-dos-acoress>