

"Fruto da pastagem"

O arquipélago dos Açores situa-se no oceano Atlântico, a "meio caminho" entre a Europa e a América do Norte. A Região, com uma área de 2.332km² fragmentada por nove ilhas, com orografia e solos diversos, onde o clima é temperado húmido, com a média anual a rondar os 18°C e elevada precipitação. As condições edafo-climáticas, únicas na Europa, propiciam a produção de abundantes pastagens que permitem o apascentamento dos bovinos em meio natural durante todo o ano. É portanto pitoresco para o visitante, o verde matizado das pastagens ser salpicado por rebanhos de bovinos. A importância do verde reflecte-se na ocupação do solo, já que 94% da superfície agrícola útil (SAU) são pastagens, prados e forragens. Desta forma os Açores desfrutam de um enquadramento singular, onde o verde das pastagens e o azul do mar se completam em harmonia.

A produção de carne de bovino remonta à época do povoamento destas ilhas, em meados do século XV. Desde essa altura que a qualidade das pastagens e o maneio a dos animais que são indicados como factores que influenciam o sabor e aroma da mesma, sendo essas qualidades organolépticas registadas por diversos historiadores entre os quais Gaspar Frutuoso.



Tendo em conta a potencialidade de apresentar um produto, que moldado pelo saber-fazer dos produtores, poderia ser de qualidade distinta, entendeu-se ser importante proteger a tipologia, assim como amplificá-la aos consumidores. Nesta lógica, a Região solicita a sua protecção como o já o tinha realizado para outros produtos em regimes de qualificação (e.g. Queijo de S. Jorge - DOP ou Ananás dos Açores - DOP). No ano de 2000 foi reconhecida a Indicação Geográfica e em 2003 a Protecção pela Comissão Europeia, fazendo assim a Carne

dos Açores – Indicação Geográfica Protegida, parte da criteriosa lista de produtos de carne fresca de qualidade onde se encontra por exemplo a Carne Mirandesa.

Designa-se como Carne dos Açores – IGP, a obtida de bovinos nascidos, criados e abatidos na Região Autónoma dos Açores (ilhas de Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Pico, Faial, Graciosa, Flores e Corvo), com características da carne segundo a classe etária e os moldes tradicionais de produção.



Existem 3 classes etárias para certificação segundo os parâmetros relacionados com: *a idade ao abate; o peso de carcaça e a classificação* segundo a Grelha Comunitária de Classificação EUROP (tabela 1).

Tabela 1 – Parâmetros para a certificação

Classe etária	idade ao abate	peso de carcaça (kg)	Conformação	Estado de gordura
vitelo(a)	5-9 meses	até 180	<i>não aplicável</i>	<i>não aplicável</i>
Novilho	até aos 24 meses	a partir de 180	EURO	2,3
Novilha	até 30 meses	a partir de 175	EURO	2,3
Vaca	após a parição	a partir de 200	EURO	1,2 e 3

O sistema de controlo e certificação obedece, claro está, ao princípio da rastreabilidade, “do prado ao prato”, e é executado pelo Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA) com base nas decisões da Comissão Técnica de Controlo e Certificação. Os procedimentos são efectuados desde a exploração (i.e. sistema de produção, animais, qualidade dos alimentos e de água), passando pelas unidades de abate, as salas de desmancha e finalmente nos pontos de venda. Uma vez que a carne é expedida para Portugal Continental, a manutenção do controlo foi delegado a um Organismo Privado de Controlo (i.e. Certialentejo) para o controlo na distribuição e pontos de venda. Assim promove-se junto do consumidor uma certificação não só da origem e do modo de produção mas também de segurança alimentar.

Todas as explorações que estejam enquadradas no Caderno de Especificações e se submetam e às Regras de Controlo são registadas e identificadas pelo Agrupamento. Apenas os

animais nascidos nas explorações certificadas e identificados a nível complementar ao registo oficial do Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal, até dois meses após o nascimento, são elegíveis para abate. Todas as carcaças para serem certificadas, devem cumprir o estipulado no que diz respeito à sua classe etária e classificação.

Os matadouros encontram-se logicamente certificados já que é o IAMA a entidade oficial é que gere estas unidades. Contudo, as salas de desmancha são concessionadas a entidades privadas pelo que devem ser controladas as condições higio-sanitárias, assim como os procedimentos que permitam manter a rastreabilidade das carcaças e as peças que daí resultem. A todas as carcaças, depois de certificadas, devem ser apostos carimbos com a marca de certificação e a série de marcas para cada peça. Todos os pontos de venda devem ser identificados e aprovados quer pelo organismo de controlo quer pela Federação Agrícola dos Açores.

Como já foi referido, o modo de produção assenta no recurso às pastagens naturais, num sistema de vaca aleitante, já que as crias devem ser amamentadas até pelo menos 3 meses de idade. A partir desta idade é fornecida uma alimentação tradicional, onde os animais são sujeitos ao pastoreio rotacional, imposto pela característica divisão das parcelas com pedra vulcânica, designados por "cerrados", que retalham as paisagens rurais constituindo na altura das sementeiras autênticas "mantas de retalhos". Os ditos "cerrados" não servem apenas para divisão da propriedade mas também para a protecção do coberto vegetal e de abrigo aos bovinos.

A produtividade dos solos permite obter complemento à alimentação, não só de fenos mas também do potencial de crescimento de erva na Primavera, que ultrapassando as necessidades alimentares, possibilita a sua conservação (i.e.



silagens de erva) para utilização nas épocas de défice alimentar, dada a sazonalidade. Como alternativa/complemento são cultivadas terras para silagem de milho que contribui de forma significativa para a suplementação energética. Nesta tipologia de produção não é permitido a

estabulação, para efeito de acabamento intensivo, pelo que os animais são suplementados com baixos níveis de cereais e têm acesso livre ao pasto.

Assim o sistema de produção permite por um lado conferir elevados padrões de bem-estar animal, dado que proporciona aos animais expressarem o seu reportório comportamental, e por outro a existência de um equilíbrio ambiental dado o baixo nível de *inputs*.

No que diz respeito à qualidade, é já comprovado que os animais produzidos à base de forragem conferem valor nutricional/dietético superior à carne e sabor diferenciado, quando comparados com os acabados em regimes cerealíferos. Este valor é conseguido devido ao baixo teor de gordura e de elevadas concentrações de ácidos gordos benéficos à saúde humana, os famosos ómega-3 (ω -3) (cardio-protectores) e de CLA (com actividade anti-carcinogénica). Uma vez que o nível de informação e consciencialização dos consumidores para a saúde e bem-estar é cada vez mais valorizado, o produto Carne dos Açores – IGP encerra um potencial



interessante, pois certifica a origem e a sua qualidade funcional.

Uma vez que a especificidade da Indicação Geográfica Protegida, "Açores", se reporta às condições naturais de produção de erva para a alimentação e ao maneio tradicional, então não existem especificações quanto ao uso de raças e seus cruzamentos. Actualmente as mais utilizadas, no sistema de vaca aleitante em cobrição natural, são a Charolesa, a Limousine e a Simmental Fleckvieh.

A opção por raças mais tardias parece ter resultado, por um lado da popularidade das raças por outro na necessidade de retirar os animais ao desmame com pesos interessantes para a venda em vivo. Todavia, a derivação da expedição em vivo para peças embaladas deve equacionar a introdução de raças precoces de forma





a existir uma optimização de dietas pobres em energia (i.e. forragens) para o acabamento a pesos mais baixos à maturidade e o contributo destas raças em termos de palatibilidade da carne em cruzamento terminal.

O rendimento do produtor passou, até há pouco tempo, pela expedição de animais em vida para o Continente (c.a. 49.000 cabeças/ano) e não tanto em carcaça (c.a. de 3.900 carcaças/ano) uma vez que existe auto-aprovisionamento na Região. Este facto resultava da falta de matadouros enquadrados na legislação Comunitária. Para resolver esta situação, o Governo Regional dos Açores investiu fortemente, no último Quadro Comunitário de Apoio, na designada Rede Regional de Abate, efectuando remodelação/construção de matadouros públicos, o que veio contribuir de forma determinante não só para a qualidade da carne, mas também acrescer valor ao produto, pois quatro unidades encontram-se equipadas com salas de desmancha, servindo-se assim os mercados de forma mais conveniente.

A Federação Agrícola dos Açores, enquanto Agrupamento de Produtores das suas associadas, teve a tarefa de reivindicar condições para que melhorar a qualidade na produção e que esta fosse valorizada a jusante pela comercialização. Neste momento existem 448 explorações aprovadas para a produção, em todas as ilhas à excepção do Corvo. A área média de exploração situa-se nos 30ha, com efectivos de 50 animais, dos quais 23,5 são vacas aleitantes.

O lançamento da comercialização da Carne dos Açores (IGP), aconteceu a 26 de Fevereiro



Estão encontrados todos os ingredientes para o êxito e dignificação da Carne dos Açores – IGP, justificando a aposta na ocupação de nichos de mercado de qualidade diferenciada (i.e. IGP, DOP e ETG). Para a Federação Agrícola dos Açores esta é a melhor via de propiciar rentabilidade à produção, dada a potencialidade endógena: a sua situação geográfica; as condições naturais para a produção de pastagens de qualidade, o bem-estar animal e o equilíbrio ambiental proporcionado, a qualidade organolética e composicional. A qualidade da Carne dos Açores pode ser considerada um autêntico “fruto da pastagem”!

Técnico Superior da FAA

Paulo Costa

(Eng.º Zootécnico/Mestre em Produção Animal)