

Caderno de especificações alterado da denominação Carne dos Açores IGP aprovado por despacho de Secretário Regional da Agricultura e Alimentação em 6/8/2024 e publicado o aviso nº 44/2024 de 8 de agosto no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores II Série nº 152 e publicitado no site da DGADR ([Produtos Tradicionais Portugueses - Carne dos Açores IGP \(dgadr.gov.pt\)](https://dgadr.gov.pt/Produtos-Tradicionais-Portugueses-Carne-dos-Acores-IGP))

Caderno de especificações

Carne dos Açores IGP

AUTORIDADE REGIONAL COMPETENTE:

Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas - IAMA, IPRA
Rua do Passal, 150
9501-096 Ponta Delgada
Telefone 296 306 900
Email dsqmc.IAMA@azores.gov.pt

AUTORIDADE NACIONAL COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)
Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisboa
Telefone 218 442 200
Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

Federação Agrícola dos Açores
Vinha Brava – Bloco Central – Piso 1
9700-236 Angra do Heroísmo
Telefone 295 682350
Email geral@faa.pt

Composição: Produtores

Tipo de produto: Classe 1.1. Carne (e miudezas) frescas

1. NOME DO PRODUTO

CARNE DOS AÇORES

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1. DEFINIÇÃO

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.

2.2. CARACTERÍSTICAS

A Carne dos Açores 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 à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação.

Pode apresentar-se como carne de vitela, novilho/a, castrado ou vaca com as seguintes características:

Produto	Idade abate (meses)	Cor da gordura	Cor da carne	Classificação
Vitela	≥ 5 e < 9	Branco a branco-marfim	Rosada	
Novilho/a	Machos: ≥ 9 e < 24 Fêmeas: não paridas	Branco marfim	Vermelho a vermelho escuro	Conformação S, E, U, R e O e estado de gordura 2, 3, 4 e 5.
Castrado	Machos: ≥ 12	Amarelada	Vermelho escuro	Conformação S, E, U, R e O e estado de gordura 2, 3, 4 e 5
Vaca	Fêmeas: paridas	Amarelada	Vermelho escuro	Conformação S, E, U, R, O e P e o estado de gordura 1 a 5.

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

2.3. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A Carne dos Açores é apresentada comercialmente em carcaças inteiras, meias carcaças, quartos de carcaças, em peças inteiras ou fatiadas e carne picada.

As peças inteiras ou fatiadas e a carne picada podem apresentar-se congeladas.

2.4. CORTE E ACONDICIONAMENTO

Todas as operações de desmancha, acondicionamento e embalagem devem ser realizadas na área geográfica, com o objetivo de assegurar o controlo e garantir a origem da Carne dos Açores aos consumidores finais.

Não é permitido o reacondicionamento, contudo os operadores do retalho podem proceder ao corte fino para venda direta aos consumidores.

2.5. ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS

A base da dieta dos animais é a pastagem.

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.

Os bovinos com idade superior a 12 (doze) meses de idade podem ser sujeitos a um regime de acabamento forrageiro até um período máximo de 100 dias 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.

3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

As condições edafo-climáticas existentes nos Açores propicias para a criação de gado e para a existência e preservação das pastagens, que servem para a sua alimentação, bem como o saber-fazer das populações que, seguindo os modos tradicionais e mantendo as práticas locais, leais e constantes, conseguem obter um produto de qualidade reputada e diferenciada.

A área geográfica de produção, na qual se verifica o nascimento, a criação, o abate e a desmancha da Carne dos Açores está naturalmente circunscrita a todas as ilhas que constituem o arquipélago dos Açores: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

A prova da origem geográfica da Carne dos Açores pode ser encontrada através dos seguintes factores:

- as próprias características do produto, tal como descritas em 2) e que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, criação, abate e desmancha dos animais, garantindo-se que só podem beneficiar desta denominação, os operadores que se submetem ao sistema de controlo oficial e
- a identificação e reconhecimento por parte dos habitantes e naturais da região dos Açores, bem como pelos seus consumidores habituais.

Todos os operadores da produção, abate, transformação e distribuição ficam autorizados a usar a denominação após pedido ao agrupamento de produtores, seguido de controlo oficial que garanta que cumpram com o estipulado no caderno de especificações.

Os operadores assumem por escrito o compromisso de respeitar e cumprir todas as condições de produção, bem como manter e disponibilizar ao agrupamento de produtores e entidade de controlo, sempre que solicitado, toda a documentação necessária à garantia de origem e modo de produção do produto.

5. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

Os Açores possuem um sistema de produção natural, que possibilita a manutenção de uma relação equilibrada entre a produção animal e as condições ecológicas das diferentes ilhas.

A produção de “Carne dos Açores” respeita as tradições ancestrais características dos Açores.

5.1. MANEIO DOS ANIMAIS

5.1.1. Alimentação dos animais

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 a sua alimentação com silagens e fenos obtidos nas próprias pastagens e com concentrados energéticos e proteicos.

A composição das pastagens Açorianas integra as seguintes espécies dominantes:

I - Zonas Baixas

Caracterizadas pela baixa altitude, fracos declives, regime hídrico normal ou com deficiência de água mais ou menos acentuada no Verão, e possuindo solos com médio a elevado nível de cálcio, potássio e magnésio, e baixo nível de alumínio, integram as seguintes espécies:

a) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante Típica:** dominância por ordem decrescente:

Lolium perene (azevém)
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Trifolium repens (trevo Branco)
Poa Trivialis (poa comum)
Poa annua (cabelo de cão)
Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa ou labacol)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Dactylis glomerata (azevém de bolota)
Sporobolus indicus (erva cavalo)

b) **Agrupamento Bromo - Lolietum, variante seca:** dominância por ordem decrescente:

Sporobolus indicus (erva cavalo)
Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Trifolium repens (trevo Branco)
Lolium perene (azevém)
Paspalum dilatatum (capim)
Poa Trivialis (poa comum)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Poa annua (cabelo de cão)
Festuca rubra
Setaria punilla
Dactylis glomerata (azevém de bolota)

c) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante Holcus:** dominância por ordem decrescente:

Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Trifolium repens (Trevo Branco)
Cyperus brevifolius
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Lolium perene (azevém)
Poa trivialis (poa comum)

Lotus uliginosus (trevo amarelo)
Ranunculus repens (ranunculo)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Cyperus esculentus
Agrostis castellana
Oxalis pes-caprae (erva pata; erva azeda)

II. - Zonas Média a Elevada Altitude

Caracterizadas pela média a grande altitude, declives médios a fortes, regime hídrico normal ou com excesso de água mais ou menos acentuados no Outono-Inverno, solos com níveis baixos e médios de cálcio, magnésio e potássio e elevadas de alumínio, integram as seguintes espécies:

a) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante húmida:** dominância por ordem decrescente:

Lolium perene (azevém)
Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Poa Trivialis (poa comum)
Poa annua (cabelo de cão)
Trifolium repens (Trevo Branco)
Agrostis castelana
Lolium multiflorum (erva castelhana)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa)
Dactylis glomerata (azevém de bolota)
Phleum pratense (timóteo)
Ranunculus repens (ranunculo)
Festuca arundinacea (festuca alta)

b) **Agrupamento Holcetum:** dominância por ordem decrescente:

Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Ranunculus repens (ranunculo)
Agrostis castellana
Poa trivialis (poa comum)
Anthoxanthum odoratum (feno cheiro)
Trifolium repens (trevo Branco)
Cyperus brevifolius
Lotus uliginosus (trevo amarelo)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Juncus effusus (junco)

A alimentação do efetivo reprodutor obedece igualmente às condições de alimentação descritas para os restantes animais.

Para o acabamento forrageiro dos animais com mais de 12 meses de idade e com duração máxima de 100 dias, podem ser utilizadas as seguintes instalações:

- 1) Ponto da alimentação e abeberamento localizado numa parcela de pastagem e
- 2) Estabulação em instalações licenciadas. Neste caso, a estabulação é livre, tendo em conta a possibilidade de uma área de exercício.

A construção tem de contemplar a disponibilidade de água, eletricidade, luminosidade (natural ou combinada), ventilação e sistema de recolha de fezes e chorume e respeitar a área individual mínima conforme o peso vivo médio e incluir área de exercício. Sempre que estejam em acabamento bovinos de ambos os sexos é obrigatória a divisão física, com a exceção de machos castrados

Estas instalações podem ainda servir de proteção contra condições climatéricas extremas, abrigo para o alimento, redução do pisoteio durante o inverno, permitir a formação de lotes homogéneos (idade e peso ao abate) e assegurar a sanidade e o bem-estar animal.



5.1.2. Condução do gado

A condução do gado é feita no respeito pelas práticas e modos ancestrais e tradicionais deste modo de produção, as quais se mantêm até aos nossos dias.

A manada permanece durante todo o ano nas pastagens sendo mudada de pasto pelos homens da lavoura, sempre que o alimento comece a escassear ou seja necessário deixar “recuperar” a pastagem.

O gado é conduzido através da voz do pastor e de cães pastores.

As pastagens Açorianas são animadas “*pela presença de grande número de bois e vacas, que ali pastam em liberdade presos a uma estaca por uma comprida corda que lhes limita a área de pastoreação.*”

O espaço delimitado pela corda é a área correspondente a uma refeição. Utiliza-se a expressão “*mudar a corda*”, sempre que se altera o espaço delimitado pela corda. Os lavradores mudam a corda duas vezes por dia.

Os animais pastoreiam em manadas com um encabeçamento variado, de maior densidade nas zonas mais baixas e de menor densidade nas zonas mais altas, não ultrapassando as 2.5 CN (cabeças normais) por hectare.

As cobrições fazem-se com maior incidência, nos meses de Agosto/Setembro de forma a que as parições ocorram nos meses de Março/Abril, especialmente nas ilhas de Santa Maria, Pico, Flores e Corvo.

Os animais são provenientes de raças com aptidão para leite e carne, utilizadas em linhas puras ou cruzadas

5.2. TRANSPORTE, ABATE E REFRIGERAÇÃO DA CARNE

*** Transporte:**

Na Região Autónoma dos Açores o transporte dos animais para o local de abate é relativamente rápido porque as distâncias são muito curtas.

É obrigatório um período de repouso pré-abate, de pelo menos, 12 horas, nas abegoarias do matadouro especificamente destinadas aos animais integrados no sistema de controlo, convenientemente arejadas. Durante aquele período, os animais dispõem apenas de água limpa, permanecendo em jejum.

*** Abate:**

Os animais são abatidos nos matadouros da Região, em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações, e de preferência no início de cada dia de abate.

Os produtores obrigam-se a comunicar, através de uma plataforma informática com pelo menos 48 horas de antecedência, a identificação dos animais que pretendem abater, para verificação da elegibilidade em vida.

*** Refrigeração da carne:**

As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à inspeção *post mortem*, em ambiente refrigerado, que fará baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7° C (+/- 1° C), num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre 2° C e 4° C e humidade relativa entre 85% a 90%; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de 7 dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do 3º dia após o abate; o pH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6.

É interdita a congelação de carcaças, meias ou quartos de carcaças. Permite-se a congelação, na área geográfica de origem, de peças embaladas e carne picada.

*** Desmancha e acondicionamento**

As operações de desmancha e acondicionamento deverão ser efectuadas no início de cada período diário de laboração.

6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

6.1. Especificidade da área geográfica

6.1.1. Fatores naturais

O arquipélago dos Açores, constituído por nove Ilhas, situa-se no Atlântico Norte a cerca de 800 milhas do Continente Português e, aproximadamente, 2 100 milhas do ponto mais próximo da América do Norte.

As nove ilhas distribuem-se por três grupos:

Grupos	Ilhas	Área
Oriental	Santa Maria	97,4 km ²
	São Miguel	747 km ²
Central	Terceira	400,3 km ²
	Graciosa	37 Km
	São Jorge	53 km
	Pico	447 km ²
	Faial	173,1 km ²
Occidental	Flores	141,7 km ²
	Corvo	17 km ²

O relevo do arquipélago é factor que condiciona a produção pecuária. Apesar de algumas variações, nas nove ilhas destacam-se as zonas montanhosas que diferem em função da antiguidade e da violência das manifestações que lhes deram origem.

As superfícies planas são pouco desenvolvidas e nem sempre surgem a baixa altitude. As ilhas de Santa Maria e da Graciosa são as únicas que se desenvolvem predominantemente a baixa altitude.

Atendendo à sua localização, a região dos Açores apresenta um clima temperado oceânico, com pequenas oscilações térmicas e humidades relativas elevadas.

Em todo o arquipélago dos Açores quase não se verifica a existência de estação seca, as precipitações são muito elevadas e distribuídas durante todo o ano. Todas as ilhas apresentam elevada nebulosidade, com uma insolação média anual inferior à do território continental português.

Apresenta também solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio dada a predominância de rochas basálticas, e enriquecidas em azoto, dada a frequência das siderações.

As concentrações de matéria orgânica e potássio, influenciam a qualidade das pastagens, por fornecerem às plantas a quantidade necessária de nutrientes ao longo de todo o ciclo vegetativo.



As condições das pastagens da Região estão diretamente relacionadas com a conjugação do binómio vegetação e clima.

É indiscutível a importância que as pastagens açorianas ocupam na agricultura do arquipélago desde o povoamento, quer pela sua extensão e fertilidade, quer pelo facto de serem determinantes, da elevada população pecuária, pois são a base da alimentação do gado bovino nos Açores criado todo ano na pastagem.

A água é uma componente importante da alimentação dos animais criados nos Açores. As características do relevo e do clima do arquipélago dos Açores determinaram a abundância de água, com

cursos de água caracterizados por fortes declives e regime torrencial e algumas ribeiras de curso permanente, como as que existem nas Ilhas de São Miguel, São Jorge e Flores.

6.1.2. Fatores humanos

As pastagens naturais ou melhoradas constituem desde o povoamento até aos nossos dias a base da alimentação do gado bovino nos Açores, cuja produção remonta ao início do povoamento.

Desde esse período que é reconhecida a qualidade da carne produzida nos Açores.

A partir do século XVII a criação de gado nos Açores assumiu uma enorme importância para a região e no século XIX já ocupava o quinto lugar a nível nacional e exportava-se para o território continental.

Pratica-se uma agricultura de sequeiro, caracterizada pelos prados naturais com vegetação espontânea, que existem desde o povoamento do arquipélago.

Os prados naturais são constituídos por prados temporários e vegetação espontânea constituída essencialmente por faia (*Myrica Fava* Ait), cedro (*Juniperus brevifolia* Hochst), loureiro (*Pereia azorica* Senb.), teixo (*Taxus baccata* L.) e urze (*Erica azorica* Hochst), que subsiste nas encostas menos acessíveis, em grotas profundas ou em correntes de lavas recentes sem qualquer aptidão agrícola.

Os prados temporários são constituídos por cevada, aveia, centeio, milho, Trevo Roxo, o *Lotus Corniculatos*, a *Antyllus de Vulneraria*, o Trevo d'Alsike e o Giant Cow Grass, Trevo amarelo (*Lotus Uliginosus*) e a Erva branca (*Holeus Lanatus*), associados a uma ou mais gramíneas.

Para além das pastagens naturais, a alimentação do gado bovino nos Açores é complementada desde o século XIX com as silagens e fenos obtidos na própria exploração.

Nos Açores os gados estão sujeitos a um regime essencialmente pastoril, o qual aliado à frequência dos ventos intensos e com frequência ciclónicas que fustigam o arquipélago obrigaram os lavradores a protegerem as suas criações com "abrigos" normalmente construídos por muros de pedra onde se plantam hortênsias que fazem parte da paisagem Açoriana ou por sebes-vivas de criptomérias (*Cryptomeria Japonica* D. Don), Banksia (*Banksia sp.*) ou Incenso (*Pittosporum undulatum*).

Além das "sebes vivas" também se criaram abrigos para o gado como "bardos", "muros baixos de pedras basálticas", "tapumes", "arribanas" (construções nas pastagens), ou "inverneiros", designação utilizada nas ilhas do grupo central e ocidental para os locais situados em zonas mais baixas.

Associado ao apascentamento natural estão algumas práticas ancestrais que existem na criação de gado bovino nos Açores, nomeadamente: "as voltas do gado bovino", "pastoreio à corda" e "pastoreio sem pastor".

Mantem-se a transumância das manadas de pasto para pasto, sempre que o alimento começa a escassear ou seja necessário deixar "recuperar" a pastagem.

O “pastoreio à corda” consiste em fixar os animais machos numa estaca com uma corda comprida (cerca de dez metros), em que o raio de ação delimitado pela corda equivale à refeição daquele animal. As fêmeas pastam em liberdade pelos pastos divididos por muros e sebes-vivas.

Todas estas práticas ancestrais permitiram melhorar a gestão das pastagens e manter os animais durante um maior período de tempo ao ar livre.

6.2. Especificidade do produto

A “Carne dos Açores” apresenta características distintivas, nomeadamente, a textura, a coloração, a distribuição de gordura e a humidade, bem como o sabor herbáceo e frutado, que se fica a dever à alimentação em pastagens naturais.

Em função da idade do animal há uma diferenciação gradual da carne ao nível da coloração e textura.

6.3. Relação entre a área geográfica e a qualidade e especificidades do produto

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.

O culto açoriano ao Divino Espírito Santo teve os seus primeiros registos nos séculos XIV e XV.

Nos nossos dias mantém-se a tradição das festas do Espírito Santo, que ocorrem em todas as ilhas, época em que aumentam os abates de gado bovino nos matadouros da Região. Nestas festas servem-se as “Sopas do Espírito Santo”, feitas com carne dos Açores. (Fot. 1).

Na Ilha Terceira, para além das “Sopas do Espírito Santo” também se comia “Alcatra” confeccionada num alguidar de barro vidrado que vai ao forno de lenha, prato que se mantém até aos nossos dias (Fot. 2).



Fot. 1- Sopas do Espírito Santo



Fot. 2 – Alcatra da Ilha Terceira

A carne assada ou carne de vaca à antiga é também um dos pratos servidos nas festividades em honra do Divino Espírito Santo em algumas ilhas dos Açores.

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 (Fot.3).

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. (Fot. 4).



Fot. 3. Bife à Regional dos Açores (Alcides)



Fot. 4 - Cozido 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”.¹

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

¹ Chef Justa Nobre - <https://www.dn.pt/lusa/chef-justa-nobre-cruza-nos-aco-res-produtos-da-regiao-com-influencia-transmontana--10553221.html>

7. ESTRUTURA DE CONTROLO

A verificação da conformidade com o caderno de especificações da Carne dos Açores é efetuada pela autoridade competente responsável pelos controlos oficiais dos regimes de qualidade na Região Autónoma dos Açores ou pelo Organismo de Controlo em que essa autoridade delegue tais funções.

8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM

Qualquer que seja a forma de apresentação, cada peça de “Carne dos Açores” deve:

- Ter aposta uma das seguintes menções: “CARNE DOS AÇORES – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA” ou “CARNE DOS AÇORES IGP”;
- Símbolo da União Europeia para a IGP;
- Marca de certificação e identificação da entidade de Controlo, aposta de forma indelével ou inviolável.



9. SUSTENTABILIDADE

Em função do ambiente em que vive e criado desde a antiguidade de forma extensiva e semi-extensiva, a “Carne dos Açores” é essencial para a preservação a manutenção dos espaços rurais, contribuindo para a fixação das populações rurais, podendo mesmo ser entendidos como âncoras socioeconómicas.

A atividade pastoril constitui uma forma única de exploração de extensas áreas do território porque permite a concentração da produção primária dispersa e a sua conversão em fontes proteicas de origem animal.

Do ponto de vista ecológico, a pastorícia extensiva é crucial na conservação de numerosos processos, estruturas, espécies, entre outras formas de biodiversidade.

Por outro lado, a produção forrageira regional por ser a base da alimentação dos bovinos, reduz a importação de matérias-primas e é essencial ao equilíbrio e sustentabilidade ambiental deste de sistema.

O forte compromisso de toda a cadeia de valor com práticas sustentáveis na produção e no cumprimento dos mais elevados parâmetros e normas de bem-estar animal, ambiental e responsabilidade social, contribui para a manutenção dos espaços rurais e a sustentabilidade económica dos produtores.

Bibliografia:

- Gaspar Frutuoso, Saudades da Terra, Livro quarto, vol. II, Ponta Delgada, 1981, Pág. 121
- Gaspar Frutuoso, Saudades da Terra, Livro Sexto, Ponta Delgada, 1963, pág. 75, 122 e 226/227
- Artigo do Sr. Eng^o Alberto Gonçalves Cidraes, idem, " Os Açores, meio natural para a produção de forragens", in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 16, 2º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana pág. 63 a 69.
- Crónica de António d'Andrade Albuquerque, "Os pastos e os prados", in, O Agricultor Micaelense, n.º 7, 1895, pág. 124
- Carreiro da Costa, As festas do Espírito Santo nos Açores, In "Insulana", vol. 13.º, 1957, pág. 5 a 55; Frederico Lopes Jr., Memórias sobre as Festas do Espírito Santo na Ilha Terceira dos Açores, in "Boletim do I. Histórico da I. Terceira, vol. 15.º, 1957, Ag 94 a 164
- Carreiro da Costa in Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 31/32, 1.72.º semestre de 1960, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 135 ss.
- L. Ribeiro, op. Cit, pág. 264, cf. também João Afonso, op. Cit. In "Boletim da C.R.C.A.A.", n.º 14, pág. 144).
- Edição Verbo, 10ª edição, 1992 (1ª edição é de 1982), página 310
- Chef Justa Nobre - <https://www.dn.pt/lusa/chef-justa-nobre-cruza-nos-aco-res-produtos-da-regiao-com-influencia-transmontana--10553221.html>