

4.6. **Relação:** Desde sempre, a criação do suíno de raça alentejana, constitui uma alternativa para a alimentação das populações e de certa forma para compensar o défice provocado pelos maus anos agrícolas. A carne obtida da matança destes animais, tornava possível confeccionarem-se variados pratos com a carne fresca e succulentos enchidos, tão apreciados. Estes enchidos foram durante muito tempo a alimentação destas gentes, que ao almoço, abandonando o trabalho agrícola se regalavam com estes enchidos. O facto de serem transportados com facilidade, de suportarem as arrogâncias do clima, não se deteriorando constituíam factores preponderantes para a sua utilização sistemática. Ontem como hoje, podemos afirmar que a carne de porco é de extrema importância económico-social; a partir da matéria-prima — Carne de porco alentejano — são produzidos os enchidos da região de Estremoz e Borba, com características sápidas bem definidas e inigualáveis.

4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Endereço: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1.º Esq, P-7000-900 Évora.

4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: Farinheira de Estremoz e Borba — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: PT/00157/2000.09.14.

Data da recepção do processo completo: 23 de Julho de 2001.

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 105/00

**1. Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

## 2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Federação Agrícola dos Açores Crl

2.2. Endereço: Av.<sup>a</sup> Álvaro M. Homem, 31, P-9700-017 Angra do Heroísmo, Terceira, Açores

Tel. (351) 295 62 83 50

Fax (351) 295 62 83 50.

2.3. Composição produtores/transformadores (x) outros ( )

3. **Tipo de produto:** Classe 1.1 — Carne fresca e miudezas.

## 4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Carne dos Açores.

4.2. **Descrição:** Carne proveniente de animais da espécie bovina nascidos, criados e abatidos na Região Autónoma dos Açores, segundo os moldes tradicionais. Dependendo do sexo e idade ao abate do animal, a Carne dos Açores distingue-se em três tipos de produto — Carne de Vitela dos Açores (machos e fêmeas abatidos até aos nove meses ou aos 180 kg), Carne de Novilho dos Açores (machos abatidos até aos 24 meses e cujas carcaças pesem mais de 180 kg), Carne de Novilha dos Açores (fêmeas abatidas até aos 30 meses ou 1.<sup>a</sup> parição, cujas carcaças pesem mais de 175 kg). A Carne de Vitela dos Açores apresenta-se tenra, de cor rosada 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. As carcaças de vitela apresentam conformações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma muito fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da mesma grelha de classificação. A gordura de cobertura e a cavitária apresentam cor branco-marfim e consistência firme. A Carne de Novilho e Novilha dos Açores — apresenta-se tenra, de cor vermelha a vermelha escura 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. As carcaças de novilho apresentam conformações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da mesma grelha de classificação; no entanto, a título excepcional e em anos em que a penúria alimentar seja reconhecida, admite-se a classificação 1. A gordura de cobertura e a cavitária apresentam cor branco-marfim e consistência firme. A Carne de Vaca dos Açores apresenta-se tenra, de cor vermelha escura com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, 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. As carcaças de vaca apresentam conformações até a O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma baixa acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 1, 2 e 3 da mesma grelha de classificação.

4.3. **Área geográfica:** A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos bovinos que dão origem à Carne dos Açores está circunscrita a todas as ilhas que constituem o arquipélago dos Açores: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações que se localizem na área geográfica atrás definida, as quais disponham do sistema de registo e identificação dos animais definido no caderno de especificações e que se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de Controlo e Certificação da Carne dos Açores».
- 4.5. **Método de obtenção:** As carcaças são obtidas a partir do abate e desmancha de bovinos nascidos e criados seguindo as práticas ancestrais e tradicionais e abatidos na área geográfica delimitada. O abate realiza-se em matadouros autorizados situados no interior da área geográfica de produção. Os animais são abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações. A sangria e evisceração, respectivamente são realizadas imediatamente após a insensibilização, que por sua vez é de carácter obrigatório. O abate é sempre presenciado por um técnico da Comissão Técnica de Controlo e Certificação, ou um seu representante, devidamente credenciado, o qual é responsável pela identificação das carcaças. Após a inspecção *post mortem* as carcaças dos animais abatidos são arrefecidas em ambiente refrigerado, baixando a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7 °C ( $\pm 1$  °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 sete dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do terceiro dia após o abate; o PH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6; é interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.
- 4.6. **Relação:** Na obtenção deste produto tem existido, por parte dos produtores, a preocupação em manter o conjunto das tradições ancestrais e *sui generis* da exploração pecuária característica dos Açores. 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. Os animais são, tal como «manda» a tradição, criados nas pastagens açorianas, sendo que as condições pascícolas da região estão íntima e directamente relacionadas com a conjugação do binómio vegetação e clima. De facto, é indescritível a importância que as pastagens açorianas ocupam na agricultura do arquipélago, quer pela sua extensão, quer pela sua fertilidade, quer pelo facto de serem determinantes da elevada população pecuária existente nos Açores. Desde o século XVI que historiadores e cronistas se referem às qualidades da carne produzida nos Açores, que nada têm haver com uma determinada raça, mas sim com o sistema de produção da carne de bovino.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**  
Nome: IAMA — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas  
Endereço: Rua do Passal, n.º 150, P-9500 Ponta Delgada.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: «Carne dos Açores — Indicação geográfica», bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: G/PT/00155/2000.09.14.

Data da recepção do dossier completo 23 de Julho de 2001.

---