Ref. Ares(2021)4785992 - 26/07/2021

Documento único

«Carne Ramo Grande»
N.º UE: PDO-PT-02640
PDO
Apresentado em 26.07.2021

1. NAME(S) OF PDO

«Carne Ramo Grande»

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Portugal

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carne (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Carne fresca, refrigerada e congelada proveniente de bovinos da raça Ramo Grande, inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Ramo Grande, nascidos, criados e abatidos na área geográfica delimitada em conformidade com o presente caderno de especificações.

A «CARNE RAMO GRANDE» pode apresentar-se comercialmente em carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaça, ou então em peças de talho inteiras ou fatiadas. Para além das formas de apresentação tradicionais – carcaça, peças inteiras ou peças fatiadas embaladas, a CARNE RAMO GRANDE pode apresentar-se comercialmente sob a forma de carne picada embalada.

Carne de cor vermelho vivo, com tendência a ficar mais intenso em contato com o ar e com a idade do animal, de consistência firme decorrente da presença de tecido conjuntivo interfascicular em proporção variável e com cheiro aromático intrínseco da espécie. Gordura bem distribuída, ao nível da distribuição subcutânea, intracavitária, perimuscular e intramuscular. Gordura de cor branco nacarada, de consistência firme após o arrefecimento da carcaça. Não deixa untuosidade ao tacto.

Definem-se cinco classes etárias:

- Vitelão – carne proveniente de carcaças de bovinos de idade igual ou superior a 8 meses, mas inferior a 12 meses, classificada com a categoria Z e com peso mínimo de carcaça de 110 kg.

- Novilho/a- carne proveniente de carcaças de bovinos de idade igual ou superior a 12 meses, e inferior a 24 meses para machos inteiros (categoria A) e igual ou superior a 12 meses para fêmeas (categoria E) e com peso mínimo de carcaça de 130 kg para a categoria A e de 120 kg para a categoria E.

- Macho inteiro (Touro) - carne proveniente de carcaças de bovinos machos inteiros de idade igual ou superior a 24 meses (categoria B) e com peso mínimo de carcaça de 200 kg.

- Castrado - carne proveniente de carcaças de bovinos machos castrados de idade igual ou superior a 12 meses (categoria C) e com peso mínimo de carcaça de 130 kg.

- Vaca - carne proveniente de carcaças de fêmeas já paridas, classificadas com a categoria D e com peso mínimo de carcaça de 200 kg.

Quando provada a carne é tenra, suculenta e saborosa. O Vitelão e o Novilho/a são carnes mais tenras, contudo as restantes classes etárias são igualmente suculentas e saborosas.

Classificação de carcaças

Admitem-se carcaças classificadas nas classes a seguir identificadas.

- Conformação:

Novilho/a; Macho inteiro (Touro); Castrado - Admitem-se as classes S, E, U, R e O.

Outras classes etárias - Devido às características morfológicas e funcionais específicas da raça Ramo Grande e ao maneio praticado, designadamente em termos de sexo, idade e peso ao abate, justifica-se a admissão, para além das classes já mencionadas, as carcaças de classe P.

- Estado de gordura:

As carcaças com estado de gordura 1 não são admitidas.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

A alimentação dos animais é efetuada de acordo com os moldes tradicionais de criação. A base da alimentação são as pastagens, naturais ou melhoradas, utilizadas por pastoreio direto, constituídas por consociações de gramíneas e leguminosas, tais como os Lolium perene (azevém perene), Lolium multiflorum (erva castelhana), Trifolium repens (trevo branco), Trifolium pratense (trevo violeta) e Dactylis glomerata (azevém bolota), disponíveis ao longo de todo o ano, graças às condições edafoclimáticas favoráveis dos Açores.

Os vitelos são alimentados com leite materno no mínimo até aos três meses de vida. O desmame ocorre aos 6-7 meses de vida e até essa altura os vitelos

acompanham as mães nas deslocações às pastagens, pelo que se alimentam também de pastagens e forragens.

Os bovinos adultos alimentam-se de erva fresca sendo suplementados com silagem de erva, feno, milho verde ou silagem de milho ou outros alimentos da exploração (p.ex., milho em grão, brácteas secas do milho, rama de batata-doce, incensos) ou oriundos de outras explorações do Arquipélago dos Açores.

Quando as necessidades nutricionais dos bovinos não são completamente satisfeitas pelas pastagens, tipicamente em parcelas de pequena dimensão e dispersas, nomeadamente nos períodos de acabamento ou em situações de carência alimentar devido a condições climatéricas adversas, podem ser administrados alimentos compostos energéticos e proteicos. 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.

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Nascimento, criação e abate.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

Qualquer que seja a forma de apresentação, a «CARNE RAMO GRANDE» deve ter aposta uma das seguintes menções: "CARNE RAMO GRANDE – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ou "CARNE RAMO GRANDE DOP".

4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica da CARNE RAMO GRANDE é o Arquipélago dos Açores, constituído por nove Ilhas: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

O Arquipélago dos Açores caracteriza-se por ter um clima temperado marítimo, isto é, com temperaturas amenas e de baixas amplitudes térmicas, humidade relativa e níveis de pluviosidade elevados e solos vulcânicos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Este binómio clima-solos, proporciona naturalmente condições excecionais à produção de erva, permitindo assim, a criação dos animais em pastagem ao longo dos 365 dias do ano.

Este sistema de produção depende essencialmente do pastoreio e da produção de forragens, sendo os produtos obtidos através de métodos ambientalmente sustentáveis, com baixa incorporação de inputs externos à exploração agrícola de origem.

As condições edafoclimáticas dos Açores favorecem a produção de pastagens ao longo de todo o ano, apesar das flutuações decorrentes das oscilações de temperatura e pluviosidade, que fazem com que o pico de produção de erva ocorra na primavera/verão. A biodiversidade das pastagens é elevada e permite assegurar a maior parte das necessidades nutricionais dos bovinos Ramo Grande ao longo do ano. Desde o seu início que a produção dos bovinos nos Açores é baseada no aproveitamento de recursos naturais, com forte ligação ao meio natural e sustentável. As características genéticas da raça autóctone Ramo Grande foram condicionadas pelas condições naturais do Arquipélago e pelo uso que tradicionalmente era dado aos animais desta raça. Desde o início que estes animais eram explorados na tripla aptidão (trabalho, carne e leite). Os produtores utilizavam os machos Ramo Grande para cobrirem as fêmeas durante uma ou duas épocas de cobrição e depois eram castrados e ensinados para efetuar a mobilização dos terrenos bem como para o transporte de cargas. Satisfaziam as necessidades dos produtores para estas funções e cumulativamente proporcionavam a carne e o leite essenciais à sua alimentação. A criação destes bovinos em condições de agricultura de subsistência, proporcionou a grande proximidade entre os produtores e os seus animais, assegurando as condições de bem-estar animal decorrentes do sistema extensivo a que os bovinos estão sujeitos e do saber fazer específico dos produtores ligado quer à alimentação quer ao maneio/condução do gado que contribuem para distinguir a qualidade dos produtos obtidos. Atendendo à sua primordial função (trabalho) sempre existiu um grande contato do homem com estes animais, sendo que eram ensinados a trabalhar, demonstrando grande facilidade em aprender, apresentando uma grande docilidade sobretudo para com os seus proprietários, que, por sua vez, tinham todos os cuidados em garantir a sua alimentação de acordo com o esforço despendido e em resguardá-los do frio ou de outras condições climáticas adversas. Na maioria das vezes eram abrigados nas “atafonas”, nos “palheiros” ou mesmo nas “lojas” das próprias habitações às quais forneciam calor nos meses mais frios do ano. Esta relação de grande proximidade com o homem, chegava em muitas situações a ter uma componente sentimental que foi sendo transmitida de geração em geração. Atualmente, existem manifestações culturais (desfiles, concursos, cortejos etnográficos, muitas vezes associados ao culto ao Divino Espírito Santo) que possibilitam um grande intercambio entre os criadores destes bovinos, o que aproxima e envolve as pessoas que apreciam e sentem orgulho na criação destes animais. É de salientar que o número de bovinos por exploração, em média, é baixo, mas o persistir na sua existência mostra a forte ligação afetiva a estes.

As características da Carne Ramo Grande, nomeadamente em termos de sabor, tenrura e suculência, são consequência da criação dos animais em sistema de pastoreio ao longo de todo o ano, em virtude das condições edafoclimáticas dos Açores assim o permitirem, associadas ao maneio peculiar conferido pelo produtor e à docilidade própria destes animais.

Como é uma carne proveniente de um sistema de pastoreio, no qual os animais andam livremente nas pastagens e fazem mudanças entre as diversas parcelas, tende a ter uma cor mais intensa. De acordo com a classe etária do animal a cor da Carne Ramo Grande varia no sentido de nos animais mais jovens ser mais clara e à medida

que a idade do animal aumenta pode tornar-se mais intensa. A coloração da gordura também varia consoante a idade do animal sendo de cor branca nos animais mais jovens e tornando-se mais amarelada nos machos castrados e bovinos adultos (touros e vacas).

O clima bastante favorável à criação de bovinos e o solo de fácil exploração, fértil e com boas pastagens, permitiram uma boa adaptação, desenvolvimento e evolução do gado bovino que teve origem aquando da descoberta e do povoamento das ilhas do Arquipélago dos Açores, gado este que ao longo dos anos, foi fixando as suas características genéticas próprias que hoje se observam e que definem a raça Ramo Grande.

Os criadores da raça Ramo Grande são os guardiões de um património genético inigualável, que ao longo de várias gerações e em condições por vezes difíceis, insistiram em manter como legado dos seus antepassados, na ânsia de preservar a herança que haviam recebido e que sempre estimaram como se de elementos da família se tratasse. Nas festas tradicionais do Arquipélago dos Açores nas várias ilhas, nomeadamente as do Espírito Santo, a carne destes bovinos sempre foi a preferida para confecionar os pratos típicos das "funções" desta época festiva que implicam um conjunto de saberes fazer e receitas próprias de cada ilha e dentro destas de cada localidade, que foram passando de geração em geração, conferindo sabores e aromas peculiares e inerentes à carne desta raça.

Estes bovinos constituem uma oferta do Arquipélago dos Açores, quer pela sua utilização ainda atualmente no labor tradicional da terra, como nos cortejos etnográficos e como seria de esperar à mesa dos açorianos e de quem os visita.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Ramo_Grande_DOP.pdf