

## A CARNE DE BOVINO DOS AÇORES – VIAS PARA O SEU DESENVOLVIMENTO

FERNANDO DE SOUSA\* & ANTÓNIO FRAGATA\*\*

\*Escola Superior Agrária de Bragança, Instituto Politécnico de Bragança, Quinta de Santa Apolónia, 5301-855 BRAGANÇA, Portugal

\*\*Departamento de Estatística Experimental, Economia e Sociologia Agrárias, Estação Agronómica Nacional, 2784-505 OEIRAS, Portugal

**Key words:** Azores, Protected Geographical Indication “Carne dos Açores”, beef cattle sector, regional situation analysis, marketing development.

A IGP (Indicação Geográfica Protegida) “Carne dos Açores” está inscrita no registo europeu das denominações de origem e indicações geográficas desde 2003 mas não tem ainda presença no mercado.

O presente artigo destina-se a contribuir para o esclarecimento das vias de desenvolvimento da referida IGP.

No tratamento da informação recolhida nas nove ilhas da Região Autónoma dos Açores usou-se a análise *SWOT*, que é um instrumento muito utilizado em “iniciativas de comercialização” para avaliar as principais *forças, fraquezas, oportunidades* e *riscos* de um dado produto ou fileira.

No artigo é realizado um diagnóstico da situação, baseado nas observações realizadas no terreno e, à luz dos conhecimentos actuais sobre a qualidade da carne, são apresentadas propostas relativas às alterações a introduzir no actual caderno de especificações da IGP e, por fim, são expostas propostas e sugestões para uma nova governação da “Carne dos Açores”.

### SUMMARY

#### THE BEEF CATTLE OF AZORES – THE WAYS TO THE MARKETING DEVELOPMENT

The “Carne dos Açores” is registered as Protected Geographical Indication (PGI) under Regulation (EEC) N° 2081/92 since 2003, but it is not yet positioned in the beef market.

The present paper aims to clarify the ways to develop the marketing of the PGI “Carne dos Açores”.

The *SWOT* analysis was used to treat the information collected in the nine islands of archipelago of the Azores. It is a helpful tool for evaluating the overall strengths, weaknesses, opportunities and threats of a marketing initiative.

This paper presents both the regional situation analysis concerning the beef cattle sector and some proposals to change the PGI product specifications. A new organisation for the PGI "Carne dos Açores" governance is also suggested.

## INTRODUÇÃO

O presente artigo integra-se num Relatório, dos mesmos autores e com o mesmo título, solicitado pela Federação Agrícola dos Açores (FAA), e tem o objectivo de contribuir para o esclarecimento das vias de desenvolvimento da Indicação Geográfica Protegida (IGP) "Carne dos Açores".

A FAA é a entidade gestora do uso desta IGP que, inscrita no registo europeu das denominações de origem e indicações geográficas em 2003<sup>(1)</sup>, não tem ainda presença no mercado.

Na Região Autónoma dos Açores (RAA), nas últimas décadas, a pressão da procura de animais ao desmame para exportação, associada a uma deficiente estrutura de transformação local, dificultou o desenvolvimento da fileira de carne de qualidade. A grande especialização na exportação de animais vivos nas ilhas onde os efectivos das vacas de criação são dominantes fez que os sistemas de produção de carne não evoluíssem qualitativamente.

Actualmente, com a construção e requalificação das infra-estruturas de abate (em quase todas as ilhas) e de desmancha (nas ilhas com maior volume de produção de carne) e com o instrumento comercial que poderá ser a menção IGP "Carne dos Açores", estão reunidas condições necessárias à qualificação e valorização da carne de bovino açoriana.

Através da menção e do logótipo da "Carne dos Açores" pretende-se que ela se diferencie perante os produtos similares que lhe disputam a preferência dos consumidores.

O consumidor, ao escolher no acto de compra uma carne com determinada designação de origem ou marca comercial, deseja satisfazer expectativas sensoriais que projecta experimentar no produto da sua eleição.

Uma das vantagens do uso da menção de origem IGP "Carne dos Açores", protegida ao abrigo do Reg. (CEE) 2081/92, será a possibilidade de valorização das características sensoriais do produto.

---

<sup>(1)</sup> Reg. (CE) n.º 617/2003, de 4 de Abril.

Na carne de bovino, a conjugação de aroma e sabor com textura, suculência e tenrura é o resultado final do complexo processo de produção da carne, que exige a criteriosa especificação desse processo e das matérias primas usadas. Entre as características mais importantes para a diferenciação sensorial de uma carne de bovino, destacam-se as três seguintes: o grupo étnico do animal, a alimentação e o sistema de produção/manejo (Santaolalla, 2003) (Silva, 1996). Relativamente à filiação genética, é reconhecido cientificamente o seu contributo para: (i) conformação, velocidade de crescimento e precocidade; (ii) rendimento em desmancha e proporção das peças de melhor qualidade; (iii) características da fibra muscular; (iv) cor e pH da carne; (v) distribuição da gordura inter e intramuscular e sua influência no sabor da carne. A alimentação tem particular influência no desenvolvimento da carcaça/massas musculares e, ao nível da carne, na sua composição química. Aroma, sabor e cor da carne são características também influenciadas pela qualidade da alimentação. Na organização do sistema de produção interessa considerar a forma como os animais são conduzidos, se livres ou se presos, e a duração do ciclo de produção. Estes são três importantes factores de diferenciação da qualidade da carne de bovino, relevados adiante no caso em análise da “Carne dos Açores”.

Quanto à organização deste artigo, ele reparte-se por três partes, além da introdução e da nota metodológica. Na primeira parte é realizado um diagnóstico de situação, à luz dos conhecimentos actuais sobre a qualidade da carne e das observações realizadas no terreno. Na segunda, são apresentadas propostas relativas às alterações a introduzir no actual Caderno de Especificações da IGP “Carne dos Açores” (designado a seguir por CE). Por fim, na terceira parte, são expostas algumas propostas e sugestões para uma nova governação da IGP “Carne dos Açores”.

## METODOLOGIA

O estudo no terreno foi realizado na primeira quinzena de Março de 2005 e incluiu: (i) reuniões com altos responsáveis e técnicos superiores da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas; (ii) entrevistas semi-directivas, relativamente abertas e centradas em torno dos objectivos do trabalho, aos actores sociais e económicos com intervenção na fileira da carne de bovino – criadores de vários tipos, dirigentes e gestores de organizações associativas e de cooperativas, comerciantes e exportadores/expeditores de animais vivos – e visitas a matadouros e salas de desmancha com os respectivos responsáveis.

Nas visitas contou-se sempre com a colaboração participante dos responsáveis das Associações Agrícolas das nove ilhas do arquipélago.

Os elementos recolhidos nessas reuniões, entrevistas e visitas e nas diversas fontes documentais consultadas forneceram a informação básica para a elaboração do presente artigo.

No tratamento da informação usou-se também a análise *SWOT* que é um instrumento muito usado em “iniciativas de comercialização” (Schmid *et al.*, 2004) para avaliar as principais *forças*, *fraquezas*, *oportunidades* e *riscos* de um dado produto ou fileira.

Os pontos fortes e os pontos fracos respeitam à análise interna da *situação actual do negócio do produto ou fileira*, comparado com a dos seus competidores. A análise *SWOT* começa por levar em conta as especiais capacidades e limitações da fileira. A comparação das *forças* e *fraquezas* do produto com as *forças* e *fraquezas* dos seus principais competidores revelará as vantagens dos primeiros face aos segundos.

As *oportunidades* e *riscos* têm em conta o *futuro do negócio*. Na análise externa, as *oportunidades* são áreas atractivas de acção onde há probabilidades de haver vantagens ou uma contribuição especial. Os *riscos* são tendências críticas ou ameaças que poderão ocorrer no ambiente macro e micro da fileira e que podem levar à estagnação, declínio ou mesmo desaparecimento do negócio ou de uma parte dele.

A avaliação das *forças* e *fraquezas* e a avaliação das *oportunidades* e *riscos* dão uma informação relevante à iniciativa de marketing face ao caminho a seguir e aos diversos tipos de produtos e de estrutura organizacional e de comercialização de que essa iniciativa necessita para ter sucesso na situação de partida.

Finalmente, outra parte importante do esboço inicial da análise de mercado consiste em identificar e estabelecer quem serão os detentores, os parceiros e os actores-chave da iniciativa de comercialização. Os parceiros são os indivíduos que têm interesse no novo negócio. Os actores-chave devem gerir o desenvolvimento do negócio, sendo importante definir a tarefa de cada um deles de modo a evitar, desde o início, possíveis conflitos.

As avaliações das *forças* e *fraquezas* e das *oportunidades* e *riscos* fornecem informação relevante para uma iniciativa de comercialização em relação ao caminho a seguir e aos diversos tipos de produtos, de parceiros e de estrutura organizacional de que essa iniciativa necessita para ter sucesso na situação de partida.

No caso em consideração, a análise *SWOT* incide sobre a fileira dos bovinos e da carne bovina com origem nos Açores, considerando, como

hipótese central, o seu desenvolvimento futuro para “Carne dos Açores – IGP” (IGP) e para “Carne Biológica dos Açores” (CB).

Os resultados da análise *SWOT*, que sustentam uma relevante parte do conteúdo do presente artigo, são apresentados em Anexo, repartidos a nível geral da RAA e de cada uma das suas nove ilhas.

## TRAÇOS GERAIS DA SITUAÇÃO ACTUAL

No diagnóstico da actual situação do sector da carne de bovino açoriana, vamos incidir a análise nos aspectos que têm particular incidência nas características do produto final. Assim, vamos considerar a influência do comércio de animais vivos para o Continente e a Madeira, as perspectivas do criador inserido numa fileira “Carne dos Açores” IGP, a imagem e o serviço esperados pelo consumidor, as características da população de bovinos aleitantes e dos sistemas de produção de carne prevaletentes na RAA.

### **Exportação de animais vivos, engorda intensiva e perspectivas do produto “Carne dos Açores”**

Tirando partido das condições agro-ecológicas açorianas muito favoráveis à produção de pastagens e explorando a rusticidade das vacas aleitantes, os produtores desenvolveram sistemas de produção muito pouco dispendiosos em consumos intermédios e em investimentos realizados.

No entanto, a sua produção está orientada de forma predominante para a **exportação** de vitelos ao desmame para o Continente, onde são acabados e se lhes acrescenta valor. Em consequência, ao longo do tempo, foram sustentados circuitos comerciais locais baseados na acção dos “exportadores” e nas suas relações contratuais com os comerciantes e/ou engordadores continentais que, por sua vez, exploram sistemas de engorda intensiva.

Outra fileira muito instalada na RAA, também de animais vivos, é constituída por novilhas e vacas de primeira lactação destinadas à Região Autónoma da Madeira, onde são transformadas na conhecida “espitada da Madeira”.

O consumo local de carne assenta na produção de diversos tipos de animais e na distribuição de carcaças por talhos tradicionais, supermercados nas maiores ilhas e no autoconsumo das famílias que em todas as ilhas criam bovinos.

Deve ser salientado ainda que na RAA, em particular nas ilhas de S. Miguel e da Terceira pelo elevado número de animais envolvidos, existem sistemas de produção intensivos semelhantes aos que se observam na generalidade dos países da UE. É o caso das *engordas intensivas*, com os bovinos estabilados e com uma alimentação à base de forragens conservadas ou palha e de concentrados obtidos a partir de subprodutos agro-industriais. Em regra, os produtos destes sistemas – vitelões (10 a 12 meses) e novilhos (18 a 24 meses) – não se diferenciam com uma marca comercial própria e encontram-se à disposição dos consumidores numa primeira linha de competição, pelo seu baixo preço, com os produtos alternativos ou de substituição – carnes de aves, porco e coelho. Este sistema muito intensivo é unanimemente aceite como não enquadrável num caderno de especificações da IGP “Carne dos Açores”.

Em termos gerais, a actual situação caracteriza-se, em grande parte, pelo fraco contributo dos sistemas integrados pelas vacas de criação.

Entretanto, a dominância do comércio de animais vivos para o Continente e para a Madeira e a debilidade dos sistemas de vacas aleitantes poderão começar a ser atenuadas a curto prazo em virtude da vontade em organizar e colocar no mercado a IGP “Carne dos Açores” e da instalação de novas e importantes infra-estruturas e equipamentos, como são os matadouros e as salas de desmancha de S. Miguel, Terceira, Pico e Santa Maria, e a renovação dos matadouros das restantes ilhas.

A este respeito deve referir-se que na presente década se verificou a tendência de diminuição das saídas de animais vivos e da subida dos abates na RAA (em n.º de cabeças): entre os anos 2000 e 2004, enquanto as primeiras desceram 8%, os segundos aumentaram 17% (SREA, 2004, 2005).

O criador açoriano inserido num processo de qualificação da carne produzirá essa carne com o objectivo de satisfazer as exigências e preferências do consumidor final. Assim, para o *criador na actividade “Carne dos Açores”*, o negociante ou comerciante de animais vivos deixará de ser o alvo da sua actividade produtiva.

Nesta perspectiva, a valorização da conformação da carcaça, embora importante, deixa de ter papel central. Esse papel passa a pertencer à qualidade intrínseca da “Carne dos Açores”, em particular nas categorias de carcaças mais leves dos animais mais jovens.

### **“Carne dos Açores”: imagem e serviço**

No acto de escolher uma dada “marca de carne”, o consumidor associa-lhe, além do produto, uma *imagem* e um *serviço*.

No caso da IGP “Carne dos Açores”, a *imagem* mais saliente do produto é a da vaca e do vitelo explorados em *pastagens verdes*, numa paisagem de grande beleza, com o mar e/ou a montanha por fundo, com campos bordeados por pedras, hortenses ou canas e com *bosquetes* salteados aqui e ali<sup>(1)</sup>.

Um ponto forte da menção “Carne dos Açores” é a sua ligação a sistemas de produção que envolvem essas pastagens verdes, o que potencia vantagens competitivas para o produto “Carne dos Açores”, ao contribuir para a sua diferenciação perante consumidores mais exigentes e dispostos a pagar mais por uma carne de superior qualidade. Entre estes consumidores contar-se-ão muitos turistas, que têm tido altas taxas de crescimento na RAA e que apresentam características semelhantes às dos compradores-tipo de produtos com designação de origem: “*adultos jovens, em idade activa, com formação de nível superior ... e que valorizam, sobretudo, a beleza natural, o ambiente calmo e a novidade e o exotismo da ilha*” (SREA, 2002).

O *serviço* ao consumidor consiste hoje em produzir e distribuir uma carne com *qualidade* e com garantia de *segurança alimentar*. Esse serviço deve ser suportado por um sistema de rastreabilidade credível que, além de garantir a qualidade e a segurança, forneça informação complementar à da etiquetagem obrigatória e permita aceder com facilidade ao modo de produção dos criadores.

O sistema oficial que garante a segurança alimentar da carne produzida, abatida e cortada na RAA está devidamente instalado, sendo apenas necessário conjugar e coordenar acções dos diversos serviços oficiais para a certificação da origem e da superior qualidade da IGP “Carne dos Açores”, o que se propõe em detalhe mais adiante.

### **Bovinos aleitantes: exagerada heterogeneidade de grupos étnicos**

As características sensoriais da carne estão ligadas, por um lado, à textura, cor e suculência e, por outro lado, à abundância ou escassez de depósitos de gordura, seu tipo e localização. Aquelas características são fortemente influenciadas pela genética do animal envolvido no sistema de produção. O genótipo influencia também de forma determinante a precocidade, assim como o rendimento da carcaça em carne, aspectos que são muito valorizados pelos sectores industrial e comercial.

---

<sup>(2)</sup> Esta imagem foi recentemente explorada em fotografia numa embalagem de *hamburgers* onde consta a marca “Açoriano” e palavras como “100% Carne de Bovino dos Açores”, “criado em regime de pastoreio livre e alimentado à base de pasto”, “resultando o seu crescimento lento de uma alimentação isenta de quaisquer aditivos”; este produto esteve à venda no Continente numa cadeia de supermercados.

Observa-se uma grande diversidade de grupos étnicos na população de bovinos aleitantes dos Açores. Esta diversidade tem-se desenvolvido a partir de cruzamentos realizados um pouco ao acaso e com vacas provenientes do tronco frísio. A este propósito deve referir-se que o mesmo não acontece com as carnes de bovino protegidas na UE ao abrigo do Reg. (CEE) 2081/92, nas quais ocorre uma associação a determinados grupos étnicos, que são raças puras nas Denominações de Origem Protegida (DOP) e/ou cruzamentos com raças puras nas IGP.

A inseminação artificial não se adequa aos sistemas de exploração praticados pela maior parte dos criadores de vacas aleitantes.

Em várias ilhas existem criadores de raças puras de aptidão carne ou mista. No entanto, e mesmo neste grupo de criadores, muitos deles, que se sentem seleccionadores, exploram animais que são um produto de cruzamentos recentes de absorção. Assim, um número muito significativo dos touros utilizados em cobrição são cruzados e não são puros. Foi-nos referido, variadas vezes, que a importação de touros de raça pura, além de muito dispendiosa, não tem oferecido garantias de pureza genética. A este propósito, deverá ser reforçado o controlo e o apoio da Administração Pública à aquisição de touros inscritos nos Livros de Adultos de Livros Genealógicos.

### **Sistemas de produção de vitelos e de novilhos**

Entre os sistemas de produção observados na RAA, enquadráveis ou não no actual CE da IGP "Carne dos Açores", verifica-se a ocorrência de uma certa diversidade, o que poderá indiciar alguma heterogeneidade nas características dos produtos finais.

Pelas categorias de *vitelos* e de *novilhos*, temos os sistemas de produção seguintes:

#### ***Categoria de vitelos***

Tendo como referência a vaca de criação e o período compreendido entre o nascimento e o desmame dos vitelos, ocorrem dois sistemas produtivos que vamos designar por S1 e S2, com as seguintes características:

##### *S1 – Vaca de criação (aleitante) submetida a um manejo livre*

Este sistema é observável em todas as ilhas do arquipélago, com maior preponderância nas ilhas do Pico, Santa Maria, Graciosa, Corvo e Flores, com algumas variantes.



Em alguns casos (sistemas S1.1), as vacas apresentam-se ao parto em boas condições corporais e, conseqüentemente, em estado adequado para iniciar uma lactação e um novo ciclo reprodutivo. Sendo as mães em geral boas produtoras de leite, os vitelos que produzem chegam ao desmame com peso apropriado que, no entanto, poderá ser melhorado se forem ajudados com uma suplementação energética nos últimos meses.

Noutros casos (sistemas S1.2), mais frequentes do que os anteriores, as vacas parem no Inverno e chegam a esta época do ano com uma condição corporal muito deficiente. Assim, os filhos dificilmente chegam à idade de desmame em condições de poderem ser abatidos, mesmo suplementados durante o período de criação.

### S2 – Vaca do tronco frísio, ou de aptidão mista, utilizada na produção de carne

Neste sistema, os criadores exploram a elevada produção de leite da vaca. Cada vaca pode criar até quatro vitelos no decurso de uma lactação. Para tal, os criadores recorrem ao denominado “enxerto” de vitelos, que são filhos de outras vacas do tronco frísio inseminadas com raças especializadas na produção de carne. Estes vitelos podem ser comprados em explorações não inscritas na IGP, o que não é permitido no actual CE.

A vaca deste sistema S2 é “obrigada” a amamentar vitelos que não são seus filhos e, por isso, são sujeitas a um maneio mais intensivo, em particular de mão-de-obra. Através deste sistema os vitelos podem chegar aos 8 a 10 meses com um estado de acabamento bastante aceitável. Este sistema não se enquadra no actual CE, que apenas permite a criação do vitelo filho da vaca aleitante. Anota-se que este sistema produzirá carcaças que, em peso e desenvolvimento das massas musculares, se assemelharão às resultantes do sistema S1.1.

### ***Categoria de novilhos***

Esta categoria integra animais de ambos os sexos. Os machos compreendem animais que têm carcaças com um peso mínimo de 180 kg e idade compreendida entre 10 e 24 meses. Nas fêmeas incluem-se animais cujas carcaças deverão possuir um peso mínimo de 175 kg e uma idade máxima de 30 meses ou de “até ao 1.º parto”.

Sob estes sistemas (S3) foram observados animais, destinados ao consumo local ou à exportação para a Madeira, explorados de dois modos distintos: em pastoreio à corda (sistema S3.1) ou em pastoreio de pequenos grupos (sistema S3.2).

## ALTERAÇÕES AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

As indicações fornecidas pela observação dos sistemas de criação de bovinos, a necessidade do acabamento com alimentos concentrados, a abertura a novos tipos de produtos no seio da IGP e as condições para uma apropriada gestão do seu uso e da sua comercialização são as razões justificativas para a introdução de alterações no CE da IGP “Carne dos Açores”, a seguir formuladas.

### Admissão dos “enxertos”

No referido sistema dos “enxertos”, o leite é mamado pelos vitelos directamente das vacas, mas não é leite materno.

A admissão do sistema S2 no CE canalizaria para a fileira da “Carne dos Açores” um elevado número de vitelos provenientes do sector leiteiro, o que abriria às explorações leiteiras uma via de reconversão parcial e o seu acesso a mais valias proporcionadas pela fileira da carne de qualidade.

Tal permitiria a valorização de vacas das explorações leiteiras que são substituídas por não demonstrarem uma produção competitiva para o leite. Estas vacas podem ser valorizadas por dois modos: (i) nas explorações leiteiras originais que desenvolvem paralelamente a actividade de carne com a cria e recria de vitelos machos; (ii) ou, talvez com maior frequência, nas explorações de agricultores pluriactivos ou reformados que, através dos “enxertos”, conseguem produzir até quatro vitelos por vaca/ano.

A alteração de admitir este “enxertos”, incluindo a sua compra em explorações não inscritas na IGP, não desvirtuaria o actual CE, porque a alimentação destes vitelos é completamente natural e os vitelos mamam directamente em vacas que estão sempre em pastoreio.

### Subdivisão na categoria dos novilhos

Os criadores de vacas aleitantes com partos concentrados no Inverno estão condicionados pelo actual CE a só produzir bovinos da categoria de novilhos. Tal poderá constituir um sério obstáculo a muitos destes criadores que, por dificuldades de encabeçamento ou de maneio, estão impossibilitados na prática de usar a IGP “Carne dos Açores”.

Para ultrapassar esta limitação vamos considerar a subdivisão da categoria novilhos em duas: (i) de *bezerro* para carcaças de animais com idades entre 10 e 16 meses de vida; (ii) e de *novilho* para animais entre 17 e 24 meses de idade.

Esta subdivisão permitirá que muitos produtores com vacas de criação e que desmamam os vitelos em pastoreio venham a desenvolver um sistema de acabamento em pastagem, nomeadamente na Primavera e no Verão, de modo a aproveitar o “pico” da produção de erva. Assim, existiria a possibilidade de oferta de um produto diferenciado em relação aos vitelos lactantes e aos novilhos. Esta carne, do ponto de vista qualitativo, teria tenrura e suculência aproximadas às dos animais lactantes, o que pode perspectivar um preço superior ao novilho com interesse para os produtores.

### **Novas categorias de animais/carcaças**

Tomando em conta as considerações anteriores, o CE deveria admitir as seguintes categorias de animais/carcaças<sup>(1)</sup>:

- Vitelo: animais com 5 a 9 meses de idade que mamam nas vacas como lactantes;
- Bezerro: vitelos com 10 a 16 meses de idade, de ambos os sexos;
- Novilho: animais com 17 a 24 meses de idade e carcaças com mais de 180 kg;
- Novilha: animais com 17 a 30 meses ou de “até à primeira parição”;
- Vaca: animais com mais de 30 meses ou de “após a primeira parição”.

Nestas categorias, o CE não deverá estabelecer limites de peso dado que a referida heterogeneidade dos grupos étnicos induz uma elevada diversidade nos pesos dos animais da mesma categoria. Num contexto em que a cada categoria corresponde um estágio no crescimento dos animais, a amplitude e abrangência das classes etárias consideradas são já suficientes para enquadrar uma heterogeneidade que é devida tanto à precocidade genética e sexual como às diversas formas de manejo.

### **Concentrado para o acabamento com especificação rigorosa da formulação**

Já atrás foi referida a importância da alimentação sobre algumas das características sensoriais da carne. O contributo da alimentação na fase de acabamento é determinante.

---

<sup>(1)</sup> No CE estas categorias estão identificadas como características.

Em consequência, prevê-se que a fase de acabamento possa ser feita com alimento concentrado a fornecer em gamelas e no pasto. Mas, nos Açores, esse alimento composto não pode ter uma especificidade local. Como nos foi referido, na RAA a composição do concentrado varia em função do preço das matérias primas importadas nos mercados internacionais. Assim, tanto se podem utilizar matérias primas nobres (cereais inteiros) como subprodutos da indústria agro-alimentar ou mesmo matérias primas eticamente menos recomendáveis na alimentação de ruminantes, em virtude de na decisão de formulação do concentrado apenas pesarem os factores relativos ao preço e ao contributo para o valor nutritivo.

Para controlar e certificar de forma completa o modo de produção e o acabamento dos bovinos, sugere-se que no CE seja explicitada a obrigatoriedade de os criadores usarem apenas um alimento composto com formulação indicada pela entidade gestora da IGP. No CE apenas deve ser referida esta obrigatoriedade, sem se indicar a respectiva formulação, de modo a introduzir flexibilidade e operacionalidade no CE quando surgirem alterações nas matérias primas disponíveis.

### **Diversos tipos de produto na IGP “Carne dos Açores”**

Admitindo, ao mesmo tempo, a necessidade de uma normalização da oferta e a viabilidade dos diferentes sistemas de produção existentes, será aconselhável considerar a coexistência de vários tipos de produto no seio da IGP “Carne dos Açores”. O CE deveria deixar abertura à possibilidade de se criarem **tipos de produto** relacionados com métodos particulares de produção, sistemas de alimentação ou determinados grupos étnicos, diferenciando os produtos sem infringir o caderno de especificações da IGP.

Assim, é possível adiantar diversos **tipos de carne** para os quais se avançam, a mero título indicativo, as **designações** seguintes:

- **Carne de Vitelo de leite** com 5 a 9 meses de idade: carne proveniente de explorações de “enxerto” (cruzados do tronco frísio) ou de explorações de raças aleitantes;
- **Carne de Bezerro**: bezerros com 10 a 16 meses de idade, de ambos os sexos, originados em sistemas com acabamento em pastoreio durante a Primavera e Verão ou em sistemas com acabamento à corda;
- **Carne de Novilho**: novilhos/as com 17 a 30 meses ou de “até à primeira parição”;
- **Carne de Vaca**: animais com mais de 30 meses ou de “após a primeira parição”.

A estes tipos acrescentamos ainda a *Carne de Ramo Grande dos Açores* proveniente de animais de raça pura, com todas as categorias anteriores. A *Carne de Ramo Grande dos Açores* permitiria o acesso individualizado ao mercado por parte da raça Ramo Grande. Com esta carne, a RAA disporia de um produto que associaria o simbolismo da sua raça bovina local ao modo particular da alimentação bovina açoriana<sup>(1)</sup>.

Estas designações para os diversos tipos de “Carne dos Açores” deveriam ser desenvolvidas e criadas por especialistas em *marketing*, a solicitação da entidade gestora da IGP. Os sinais distintivos do comércio destes produtos podem ser inscritos no Instituto Nacional de Propriedade Industrial constituindo marcas comerciais ou marcas colectivas, com direito a impedir o seu uso por terceiros.

Cada um dos tipos de carne acabados de referir tem de estar em conformidade com os princípios do CE da IGP e deve ter um caderno de encargos próprio que sustente a comercialização de um tipo de carne diferente de outras ( mesmo no seio da IGP ) pela forma particular de produção e pelas características sensoriais do produto. Para a caracterização dos diversos tipos de carne terão de se desenvolver trabalhos de experimentação / investigação quanto às suas características qualitativas, físicas (peso carcaça), químicas e sensoriais.

### A Carne Biológica dos Açores

O modo de produção biológica<sup>(2)</sup> dá primazia aos recursos renováveis e à reciclagem de nutrientes no solo. Na produção animal é dada especial atenção ao bem-estar animal e à utilização de alimentos naturais. Por outro lado, os produtores que praticam a agricultura biológica beneficiam de prémios agro-ambientais e existem apoios aos investimentos a nível da produção primária, da transformação e da comercialização.

Na RAA encontram-se sistemas de produção de carne de bovino muito próximos dos praticados no modo de produção biológica, talvez com a excepção do uso de fertilizantes de síntese química na adubação de pastagens.

---

<sup>(1)</sup> Mais tarde, com a recuperação da população desta raça e com o desenvolvimento da respectiva fileira, poder-se-á justificar a solicitação de uma menção DOP.

<sup>(2)</sup> O Reg. (CE) n.º 1804/1999 completa, no que respeita à produção animal, o Reg. (CEE) n.º 2092/91 relativo ao modo de produção biológica de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e géneros alimentícios.

A *Carne Biológica dos Açores*, com todas as categorias referidas a propósito da IGP, permitiria que os criadores sujeitos a grandes restrições produtivas e comerciais (como os da Ilha do Corvo) ou ambientais (com pastagens em áreas protegidas) fossem incentivados e orientados para o modo de produção biológico. Para tal haverá necessidade de apoios do Governo Regional à criação de um circuito comercial que garanta o escoamento inicial desta carne. Sugere-se uma conexão com o Regulamento Agro-ambiental para as áreas protegidas, com os seus apoios majorados como sucede no Continente.

A *Carne Biológica dos Açores*, assim como os diversos tipos de “Carne dos Açores” atrás indicados, deveriam ser tratados como IGP e geridos pela mesma entidade, de modo a evitar a dispersão organizacional e comercial.

Haverá necessidade de desenvolver acções de investigação em pastagens, forragens e alimentos obtidos de acordo com as regras da agricultura biológica.

Para a caracterização da Carne Biológica deverão também ser levados a cabo trabalhos de investigação quanto às suas características qualitativas, físicas e sensoriais.

### **Produtos transformados na IGP “Carne dos Açores”**

Neste domínio, as alterações a introduzir no CE da IGP deveriam incluir a possibilidade de contemplar novas formas de apresentação e alguns produtos transformados feitos à base de “Carne dos Açores”, em particular como forma de valorização de peças de carne de 2.<sup>a</sup> e 3.<sup>a</sup> categorias<sup>(1)</sup>. Entre estes produtos, com uso de condimentos simples, incluímos a carne picada apresentada sob a forma de *hamburguer* ou de almôndega (frescos, congelados ou pré-cozinhados) e as espetadas vendidas para a Região Autónoma da Madeira. A respeito da carne transformada, foi referida por um actor comercial a superior qualidade sávida da carne açoriana, o que lhe permitia ganhos no seu aproveitamento industrial. Esta matéria é muito importante pelas suas repercussões económicas e deverá ser aprofundada em acções de investigação.

---

<sup>(1)</sup> Uma iniciativa semelhante foi concretizada no caderno de especificações da DOP *Carnalentejana* com “preparados obtidos a partir de peças diversas, picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras ou outras formas. Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, é obrigatório que da rotulagem conste a menção CARNALENTEJANA – DOP bem como a marca de certificação aprovada”.

## **Nova entidade gestora da IGP “Carne dos Açores”**

A gestão do uso das denominações de origem protegidas é normalmente levada a cabo por organizações de produtores que desenvolvem actividade, mais ou menos especializada, no sector do produto protegido. No caso da IGP “Carne dos Açores”, a FAA é uma entidade gestora que, pelas suas funções dispersas pelos vários sectores da actividade agrícola, parece não assegurar condições de envolvimento muito dedicado à gestão do uso de uma carne de bovino com nome protegido. Por outro lado, a apetência da FAA e das Associações Agrícolas das ilhas parece ser nula para o governo do funcionamento da cadeia de abastecimento da “Carne dos Açores”.

Assim, a entidade gestora deveria mudar para uma estrutura associativa que organizasse os produtores de bovinos de “Carne dos Açores”, seja como uma secção da FAA, como uma estrutura autónoma da FAA ou como uma cooperativa que também se dedicasse à comercialização da “Carne dos Açores”.

A entidade gestora poderá ser ainda, em alternativa, uma organização com uma estrutura de natureza interprofissional, com representantes dos criadores, dos industriais (matadouros e salas de desmancha) e da Administração Pública <sup>(1)</sup>.

## **NOVA GOVERNAÇÃO DA IGP “CARNE DOS AÇORES”**

Vamos apresentar algumas propostas e sugestões para a implementação de uma nova organização social e económica para a IGP, tendo em consideração os criadores e os seus sistemas produtivos, a oferta e posicionamento do produto no mercado (em particular no do Continente), as instituições públicas envolvidas no sistema de rastreabilidade e as acções de investigação e desenvolvimento em falta.

---

<sup>(1)</sup> A IGP *Ternera Gallega* é gerida por um Conselho Regulador composto por vogais que representam a produção e a indústria e por vogais nomeados pela Administração Pública. Este Conselho Regulador tem funções de inspecção e controle nas explorações, nos matadouros e salas de desmancha e nos pontos de venda – talhos, supermercados e hipermercados (<http://www.terneragallega.com/reglamentacion>).

## Organização para a comercialização

Uma fileira de carne de qualidade, em geral com um mercado de pequena dimensão, deverá funcionar com um reduzido número de actores comerciais. Com poucos actores, a diferença do valor do produto a nível do vendedor final e do produtor tende a ser menor do que numa cadeia com muitos agentes.

Por outro lado, a proximidade entre os produtores e suas organizações comerciais e os consumidores proporciona uma eficiente troca de informação em relação à apreciação qualitativa da carne. Tal permite que os produtores adaptem os tipos de produto às expectativas dos consumidores do nicho de mercado que pretendem atingir.

Nestas fileiras, o produtor é, geralmente, o único actor especializado e tem uma forte dependência do produto. Os actores intermédios, ao invés, operam diversos produtos “carne”, dependem pouco da denominação de origem, não têm grande necessidade de se empenharem na sua defesa e valorização e adaptam-se às flutuações do mercado e da concorrência, abastecendo-se dos produtos que lhes proporcionam as maiores margens de lucro. No sector da carne de qualidade, as fileiras longas e com muito actores têm dificuldades em competir com produtos similares, existindo muitas vezes actores que não acrescentam qualquer valor ao produto.

Os sistemas de produção existentes devem desenvolver-se e especializar-se na produção de carne. Para tal é necessário que as eventuais mais valias resultantes de todo o processo resultante da qualificação da “Carne dos Açores” venham a beneficiar os criadores, como actores decisivos no funcionamento da fileira da carne de qualidade e a quem vai ser pedido um forte esforço de adaptação aos instrumentos de rastreabilidade e às novas normas comerciais.

Assim, o arranque e desenvolvimento da fileira “Carne dos Açores” envolvem aspectos essenciais, como sejam:

- manutenção dos sistemas de produção em baixos custos de produção;
- normalização da oferta e exploração de uma gama de produtos que permitam um posicionamento competitivo nos vários segmentos e nichos de mercado;
- reorganização global da oferta para combater a sua aparente “sazonalidade”, ganhar alguma escala e permitir a sua competitividade em mercados distantes;
- implementação de uma organização social e económica dos actores da fileira, a favor dos actores locais, muito em especial dos criadores.



Em relação ao último aspecto, a cooperativa de produtores destinada à gestão do uso da IGP, referida no ponto anterior, poderia, também, dedicar-se à comercialização do produto. Tal permitiria ao sector produtivo “ficar por dentro do negócio” da IGP “Carne dos Açores” e não ser mero gestor do uso da menção IGP nem ser mero responsável dos programas de promoção e informação aos consumidores.

A respeito de um consequente envolvimento no negócio da carne e no governo da IGP, a organização de criadores poderia gerir e explorar uma sala de desmancha numa ilha com vincada vocação para a carne, como é a ilha do Pico. Com a sala de desmancha, a organização dos criadores poderia ficar a conhecer o negócio da carne em toda a sua extensão, dedicar-se à venda de carne embalada e de carne transformada, com superior valorização das carcaças, e não deixar aos criadores apenas o papel de fornecedores de animais vivos para os matadouros.

### **Centro de negócios e plataforma de distribuição no Continente**

É fundamental criar no Continente uma plataforma única para a distribuição de produtos dos Açores, em particular dos de origem animal. A pulverização de plataformas logísticas traduz-se, por regra, em altos custos operacionais que podem afectar a competitividade dos produtos.

Defende-se que a distribuição da “Carne dos Açores” seja levada a cabo por entidades que estejam muito identificadas com a valorização da IGP.

A distribuição logística da “Carne dos Açores” quando efectuada por entidades terceiras e pouco ou nada identificadas com o produto, sem a estreita supervisão da entidade gestora da menção, terá grandes inconvenientes para a sua imagem e competitividade, pelas razões seguintes:

- o serviço tende a não ser “dedicado e personalizado”;
- o relacionamento com os receptores das encomendas é pouco sensível à natureza do produto (é preciso ter sempre em conta que os receptores das encomendas não são os clientes da empresa de logística);
- os operadores logísticos entregam uma grande diversidade de produtos e a entrega, em regra, é efectuada por pessoal pouco qualificado e mal identificado com a estratégia da empresa que solicita o serviço ou com as especificidades do produto;
- frequentemente, os produtos são entregues sem respeito do horário desejado, são extraviados ou as embalagens são danificadas, sem qualquer tipo de satisfação aos receptores.

A criação desta plataforma para a distribuição dos produtos dos Açores poderá encontrar enquadramento financeiro, parcial ou total, na medida 2.2.5 do programa POSEIMA<sup>(1)</sup>.

Em suma, em todas as operações do processo de distribuição deve ter-se sempre em conta que a “Carne dos Açores” é um produto único que se diferencia pela qualidade, pela imagem e pelo serviço.

### **Sistema Integrado de Controlo e Certificação**

A análise dos documentos “*Regras de controlo e certificação da Carne dos Açores IGP*”, “*Actas de reuniões da Comissão Técnica de Controlo e Certificação (CTCC)*” e “*Protocolo de colaboração entre a CTCC e a Direcção Regional de Desenvolvimento Agrário (DRDA)*” e a informação recolhida nas reuniões havidas com os técnicos do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA) e da DRDA, permitem adiantar que parece estar instalado na RAA um credível sistema de rastreabilidade da carne que garante a segurança alimentar.

O mesmo sistema parece ter todas as condições para fornecer informação complementar à da etiquetagem obrigatória e para permitir o acesso fácil aos modos de produção dos criadores.

O papel das instituições envolvidas no sistema de rastreabilidade – IAMA e DRDA – está perfeitamente clarificado no terreno. Desde o nascimento do animal até à saída do matadouro, as duas instituições são responsáveis pela execução das acções de controlo dos animais e da carne. Assim, estão realizados e garantidos, à partida, a maior parte dos trabalhos necessários ao processo de controlo e certificação e de identificação dos actores intervenientes na fileira e no processo de qualificação da carne.

Para a certificação da origem e da superior qualidade da IGP “Carne dos Açores”, torna-se, agora, necessário conjugar e coordenar acções dos serviços oficiais e desenvolver um ***Sistema Integrado de Controlo e Certificação*** (SICC).

Este SICC teria as seguintes vantagens:

- permitir a coordenação de recursos técnicos com elevada especialização e intervenientes em diferentes domínios, melhorando a eficácia das suas acções;

---

<sup>(1)</sup> O POSEIMA é um programa da UE com opções específicas para fazer face ao afastamento e à insularidade da Madeira e dos Açores, como regiões ultraperiféricas.

- otimizar custos pela complementaridade das acções desenvolvidas;
- contribuir para a competitividade da IGP “Carne dos Açores” a três níveis: melhorar a qualidade dos produtos certificados; garantir um sistema de rastreabilidade da carne idóneo; assegurar custos mais baixos de controlo e certificação.

A respeito destes custos, é oportuno referir que o recurso a uma entidade privada de controlo e certificação (OPC) será muito difícil e oneroso no caso da IGP “Carne dos Açores”. A insularidade, o pequeno número de bovinos envolvidos na IGP em várias ilhas e a rastreabilidade até locais longínquos de venda e consumo (por exemplo, no Continente) tornarão muito dispendiosa a execução de um plano de controlo e certificação.

Assim, sugere-se a criação de um **Sistema Integrado de Controlo e Certificação** para a IGP “Carne dos Açores”, a ser operacionalizado pela actual Comissão Técnica de Controlo e Certificação. Neste projecto caberiam as seguintes tarefas:

- elaboração de um manual de procedimentos para o processo de controlo e certificação com normalização de toda a documentação utilizada;
- preparação de organograma para identificação dos actores envolvidos na aplicação do sistema;
- eventual implementação da Norma ISO 22000 – Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, que deverá tornar-se rapidamente o standard internacional por excelência para a segurança alimentar em toda a cadeia de abastecimento, do produtor ao consumidor;
- desenvolvimento de uma base de dados, a partir dos dados já disponíveis e em ambiente de Internet, para permitir aos actores intervenientes no processo, por um lado, o acesso à informação de que necessitam e, por outro lado, a introdução de dados com informação relativa ao seu trabalho;
- criação de um *site* que permita aos distribuidores e consumidores de carne aceder à informação sobre os processos de produção e transformação.

O financiamento deste projecto poderia ser obtido, também, através da medida 2.2.5. do POSEIMA.

## Novos conhecimentos para o avanço da IGP

Está largamente reconhecido que os bovinos, no fim do ciclo de produção, devem ser submetidos a um período de acabamento com duração variável, de um a quatro meses. Em regra, o período de acabamento é tanto mais longo quanto maior for o ciclo de produção. Assim, enquanto para os vitelos lactantes bastará um mês, para os novilhos menos precoces serão necessários três a quatro meses.

Durante este período, os animais têm obrigatoriamente de receber uma suplementação energética que force a deposição de gordura, em especial da gordura intramuscular.

Ao que nos foi dado observar, nos Açores, não existem experiência e conhecimento suficientes sobre sistemas de acabamento com os animais em pastoreio. A investigação tem um papel fundamental a desempenhar para ser possível aplicar, em toda a extensão, o CE em vigor, o qual não permite, como sabemos, a estabulação dos animais para engorda.

Se os resultados da investigação sobre a eficácia / eficiência da engorda em pastoreio não obtiverem resultados satisfatórios, será de considerar a autorização para que o período de acabamento se possa fazer com os animais estabulados. Nesta circunstância, será desejável que a fracção grosseira da alimentação seja assegurada exclusivamente por forragens verde e/ou conservada provenientes das pastagens.

Em paralelo com os ensaios de acabamento em pastoreio, recomenda-se também que seja desenvolvida experimentação em sistemas de produção de bezerros/novilhos castrados. Será interessante estudar: (i) o comportamento destes animais em pastoreio, em especial dos cruzados de *Limousine* ou de *Charolês*; (ii) a sua precocidade na deposição de gordura; (iii) e a qualidade da carne destes animais submetidos a períodos de acabamento em pastoreio.

## CONCLUSÃO

Com o instrumento comercial da IGP “Carne dos Açores”, com a vontade de organizar a sua fileira e com a construção e requalificação das infra-estruturas de abate e de desmancha estão reunidas condições necessárias à qualificação e valorização da carne de bovino açoriana.

Entre os **pontos fortes** da “Carne dos Açores” e as **oportunidades** ou desafios que se lhe colocam, destacamos os seguintes:

- continuação do prémio aos bovinos machos ligado á produção e fim do mesmo prémio no Continente;
- entrada de novos direitos de vacas aleitantes para os Açores;
- produção de carne por pequenos criadores, o que dispersa impactos ambientais;
- valorização da carne de 2.<sup>a</sup> e 3.<sup>a</sup> categorias pela restauração – cozido das Furnas, alcatra na Terceira;
- existência de um credível sistema público de rastreabilidade de animais e carne;
- alternativa para a reconversão parcial da exploração leiteira;
- organização da fileira e da comercialização da “Carne dos Açores”: os produtores como parceiros e não como fornecedores de animais / carcaças.

Nos *pontos fracos* e nos *riscos* ou constrangimentos à “Carne dos Açores”, realçamos os seguintes:

- forte presença da exportação de animais vivos com menos de um ano de idade;
- excessiva heterogeneidade de cruzamentos na população bovina;
- eventual domínio da fileira e da comercialização da “Carne dos Açores” pelos actores comerciais;
- deficiências na formação em pratos tradicionais de carne na restauração e hotelaria;
- arranque da IGP: identificação dos actores-chave e das boas práticas comerciais;
- implementação da rastreabilidade da carne desde o matadouro e sala de desmancha até ao ponto de venda.

Em resultado das observações realizadas no terreno, é proposto um conjunto de *alterações ao actual Caderno de Especificações*.

Assim, sugere-se que alguns sistemas produtivos não abrangidos pelo actual Caderno de Especificações possam por ele ser abarcados. Por exemplo, a admissão do sistema intitulado “Vaca do tronco frísio, ou de aptidão mista, utilizada na produção de carne” canalizaria para a fileira da “Carne dos Açores” um elevado número de vitelos provenientes do sector leiteiro. Tal abriria às explorações leiteiras uma via de reconversão parcial e o seu acesso a mais valias proporcionadas pela carne de qualidade.

Outras alterações apontadas são as seguintes:

- admissão dos denominados “enxertos” de vitelos, incluindo a sua alimentação com leite de vaca não materno e compra em explorações não inscritas na IGP;
- subdivisão da categoria dos novilhos em bezerro e novilho;
- introdução de novas categorias de animais/carcaças em vitelos, bezeros, novilhos, novilhas e vacas, conforme já atrás se apresentou;
- realização da fase de acabamento dos animais com alimento concentrado a fornecer na pastagem, mediante especificação rigorosa da formulação;
- admissão de diversos tipos de “Carne dos Açores” relacionados com métodos singulares de produção ou determinados grupos étnicos, com designações a indicar por um estudo de *marketing*;
- aceitação de alguns produtos transformados feitos à base de “Carne dos Açores”, por exemplo *hamburger*, almôndega e espetada.

Também se sugere que os actuais sistemas de produção já muito próximos do modo de produção biológica, como é o caso dos praticados na Ilha do Corvo e em zonas com pastagens em áreas protegidas, sejam, rapidamente, orientados para a ***Carne Biológica dos Açores***, para aproveitamento de nichos de mercado como a carne para bebés.

Aponta-se ainda que a ***entidade gestora*** da “Carne dos Açores” passe da FAA para uma cooperativa também dedicada à comercialização da “Carne dos Açores” ou para uma organização de natureza interprofissional com representantes dos criadores, dos industriais (matadouros e salas de desmancha) e da administração pública regional. A implementação de uma ***organização dos actores da fileira***, que favoreça os actores locais e muito em especial os criadores, é um aspecto tido como essencial para o arranque e desenvolvimento da comercialização da “Carne dos Açores”. A organização a escolher deverá permitir ao sector produtivo “ficar por dentro do negócio” da “Carne dos Açores” e não ser um simples gestor do uso da menção IGP nem um mero fornecedor de animais vivos para os matadouros. A este respeito, defende-se que a organização de criadores poderia vir a gerir e a explorar a nova sala de desmancha da ilha do Pico, a qual tem vincada vocação para a carne.

Considera-se fundamental criar no Continente um ***centro de negócios*** e uma ***plataforma de distribuição*** para produtos agro-alimentares açorianos, com escala na dimensão comercial, na qual se integrasse a “Carne dos Açores”.

Na RAA existe um credível sistema de rastreabilidade da carne que garante a segurança alimentar. O sistema existente parece ter todas as condições para fornecer informação complementar à da etiquetagem obrigatória e para permitir o acesso aos modos de produção dos criadores e à cadeia de transformação. Por outro lado, o recurso a uma entidade privada de controlo e certificação será muito difícil e oneroso no arquipélago dos Açores. Assim, sugere-se a criação de um **Sistema Integrado de Controlo e Certificação** para a IGP “Carne dos Açores”, a ser operacionalizado pela actual Comissão Técnica de Controlo e Certificação.

Para o desenvolvimento do produto e da fileira “Carne dos Açores” são necessários novos conhecimentos a obter em **acções de investigação**. Destacamos as problemáticas da suplementação energética para deposição da gordura intramuscular no acabamento dos animais em pastoreio, da qualidade gustativa da carne e do modo de produção biológica.

### AGRADECIMENTOS

Como se referiu, este artigo é parte integrante de um Relatório solicitado pela Federação Agrícola dos Açores, a cujos Directores muito se agradece a gentileza do convite e o afectuoso acolhimento em Terras Açorianas.

Aos ilustres responsáveis da Secretaria Regional de Agricultura e Florestas agradecemos o financiamento do Relatório através do Programa Operacional para o Desenvolvimento Económico e Social dos Açores (PRODESA), de que beneficiou este artigo.

Agradecemos também a preciosa colaboração dos responsáveis e técnicos daquela Secretaria Regional, da FAA e suas Associações Agrícolas e dos diversos actores económicos entrevistados. Uma palavra especial de agradecimento é devida ao Engenheiro Paulo António Costa da FAA.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Santaolalla, J. C., 2003. *Caracterización de las canales de vacuno joven producidas en Galicia*. Tese de Doutoramento, Universidad de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela.
- Schmid, O., Hamm, U., Ritcher, T. & Dahlke, A., 2004. *A guide to successful organic marketing initiatives*. Research Institute of Organic Agriculture, Vienna.

- Silva, M. M. M. F., 1996. *Crescimento, características da carcaça e qualidade da carne de raças bovinas nacionais*. Tese de Doutoramento, Faculdade de Medicina Veterinária, Lisboa.
- SREA, 2002. *Estudo sobre os turistas que visitam os Açores. 2001*. Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA), Angra do Heroísmo.
- SREA, 2004. *Séries Estatísticas: 1992-2002*. Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA), Angra do Heroísmo.
- SREA, 2005. *Boletim Trimestral de Estatística. 4.º Trimestre de 2004*. Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA), Angra do Heroísmo.

(Recebido em 24 de Março, 2006)

(Impresso em 2006)



# ANEXO

## *Resultados da análise SWOT*



Açores	Açores
<i>Pontos fortes</i>	<i>Pontos fracos</i>
– Alto custo do transporte dos animais vivos para o Continente: 1000 euros / 13 animais	– Grande dominância da exportação de animais vivos: 71 % com menos de 1 ano, em 2004; retira-se o animal vivo por vir o Inverno (Pico, Flores, Corvo) ou o Verão (S. Maria)
– Prémio aos Bovinos Machos (PBM): continua ligado à produção	– Preferência dos importadores do Continente: animais magros, o que promove a não engorda
– Fim do PBM no Continente: “agora temos de andar por nós”	– Actual preço da carne não compensa a engorda – consequência do fim do PBM no Continente
– Novos direitos de vacas aleitantes (VA)	– Excessiva heterogeneidade nos cruzamentos: “temos uma salada russa nos Açores”
– Imagem da qualidade da “carne dos Açores” (CA): animais em pastagem	– Tradição de engorda baseada em pastoreio (carne escura), sem concentrado: contrária à tendência actual no consumo
Criadores a tempo parcial (CTP): plurirrendimentos (empregados e reformados), orientação para a extensificação – vaca em pastoreio / imagem da Carne dos Açores (CA); produção de carne dispersa por pequenos criadores (sem impacto ambiental)	Criadores a tempo parcial (CTP): – falta de tempo para maneio do gado, ex: observação dosaios, sem inseminação, monta natural (organização da monta); todos têm o seu touro; formas da sua participação na gestão da IGP
– Articulação entre explorações de leite e de carne	
– Produtores leite venderam a quota e reorientam-se para a carne	
– Consumo local de carne de 2.ª / 3.ª categorias muito valorizada pela restauração local – cozido das Furnas com aba, maçã peito, mão comprida; alcatra (peças não <i>beef</i> )	– Restauração local: ementas sem qualquer alusão a “carne produzida nos Açores” e grande orientação para a carne 1.ª ( <i>beef</i> ); – Formação em hotelaria: ausência dos pratos tradicionais de carne em eventos sociais e oficiais
– Restaurantes com procura para a carne dos Açores: ver sucesso do restaurante da Associação Agrícola de São Miguel	– Oportunismo de restaurantes típicos (ex. de “Posta à Mirandela” na ementa, para se confundir com “Posta Mirandesa”)

- Aumento recente do consumo interno de carne de bovino	- Importações crescentes de carne do Brasil e da Argentina e sua inclusão nas ementas dos restaurantes (picanhas, ...)
- Procura de carne dos Açores por turistas, em número crescente	
- Tendência de crescimento das inseminações para carne	
- Experiência das Associações Agrícolas das ilhas na exportação de vacas de substituição	- Desinteresse da Federação Agrícola dos Açores (FAA) na comercialização directa da IGP e na gestão da diversidade de situações nas ilhas
- Referências a forte paladar “particular” da carne dos Açores	- Ausência de conhecimentos acerca dos sabores particulares da carne dos Açores (eventuais efeitos das pastagens nos sabores)
- Grande parte das explorações agrícolas inscritas nas Medidas Agro-Ambientais (MAA) (excepto em São Miguel e na Terceira)	- Inexistência de um entreposto no Continente para a “Carne dos Açores”
- Muitos casos de sistemas de produção de carne em modo “quase” biológico	- Carne Biológica (CB): substituição do adubo de síntese usado nas pastagens
	- Experimentação em CB: necessidade de explorações piloto
<i>Oportunidades</i>	<i>Riscos</i>
- Organização da fileira e da comercialização da “Carne dos Açores”: os produtores como parceiros e não como fornecedores de animais / carcaças	- Eventual domínio da fileira e da comercialização da “Carne dos Açores” pelos actores comerciais
- Possibilidades de recria e engorda segundo o actual Caderno de Especificações (CE) da CA	
- Reconversão de parte da exploração leiteira: cruzamento de 50 % de vacas de reforma do rebanho, com bois das raças Limousine, Charolese	
- Limitações impostas pela quota leiteira	- Visão de entidades oficiais de alargamento da IGP a sectores intensivos

<p>-Acabamento com alimento concentrado: tornará a carne mais clara, ao gosto actual do consumidor</p>	<p>-IGP: falta de quantidade de carne para organizar a fase inicial da comercialização: identificar os bons actores e as boas formas comerciais</p>
<p>-Abate na RAA: possibilidade de reter o subsídio de abate e deste ser revertido pelo criador nos custos do concentrado necessário à engorda</p>	
<p>- Recentes protocolos com Associações das raças Charolesa e Limousine: núcleos de fêmeas puras: criar Associação de Criadores de Raças Puras nos Açores</p>	<p>- Acabar com a “salada russa” dos cruzamentos e reforço do controlo oficial na importação dos reprodutores</p>
<p>- Raça autóctone: Ramo Grande com lugar particular na “Carne dos Açores”</p>	<p>- Necessidade de revisão do CE da “Carne dos Açores”: criar categorias sempre de acordo com a “imagem dos Açores”</p>
<p>- Mercado da Ilha da Madeira (animais com 16 meses): vacas e novilhas, novilhos, a melhor preço (carne para espetadas); este mercado prefere novilhos cruzados</p>	
<p>- Controlo e certificação: está simplificado pelo sistema (público) de rastreabilidade existente, organizado e presente em todas as ilhas; Laboratório Regional (rações, hormonas), Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos (SNIRB), Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas -IAMA (matadouros, classificação e controle das carcaças), Programa de Identificação e Sanidade Animal (PISA)</p>	<p>- Conexão da informação disponibilizada por diversos serviços - Implementação da rastreabilidade do matadouro ao ponto de venda (lojas, talhos, restaurantes)</p>
<p>- Diminuição de custos de transporte para o Continente: um contentor de carne em <i>couvetes</i> leva cerca de 60 carcaças</p>	
<p>- Exportação de carcaças ou peças para o Continente: na viagem, com o frio chegam maturadas (preço do transporte inclui parte da maturação)</p>	<p>- Melhoria no sistema de classificação de carcaças</p>
<p>- Bem-estar animal: barco-estábulo, exportação de animais vivos ainda mais cara</p>	

<i>Santa Maria</i>	<i>Santa Maria</i>
<b><i>Pontos fortes</i></b>	<b><i>Pontos fracos</i></b>
– Casos de engorda com sucesso para talhos locais	– Baixo valor da relação: preço da carne / custo do concentrado para engorda
– Economia da ilha muito dependente da carne bovina	– Dificuldade de acabamento dos bovinos no Verão
– Recente aumento do efectivo de carne (últimos 10 anos)	– Necessidade de vender os animais até ao fim de Junho
<b><i>Oportunidades</i></b>	<b><i>Riscos</i></b>
– Novos matadouro e sala de desmancha	
– Interesse de actores locais – comerciantes – na exploração da sala de desmancha	– Desinteresse da Associação Agrícola de Santa Maria pela comercialização
	– Experimentação: falta de conhecimentos na engorda de novilhos, na procura da precocidade das raças e seus cruzamentos e na relação preço da carne / custos de concentrado em engorda

São Miguel	São Miguel
<i>Pontos fortes</i>	<i>Pontos fracos</i>
- Existência de sala de desmancha explorada por actor com experiência no comércio de carcaças e de carnes	- Engorda de animais em parques de acabamento com problemas ambientais - não conformes à imagem da Carne dos Açores
- Qualidade da carne de vaca com 3 anos de idade (parecida com novilho, no Continente)	
- Casos de engorda com sucesso	
- Restaurante da Associação Agrícola de São Miguel: forte procura de "carne dos Açores"	
<i>Oportunidades</i>	<i>Riscos</i>
- Interesse na comercialização da IGP por parte de vários actores	
- Interesse da Carne Biológica (CB) em zonas de protecção ambiental	- Experimentação: necessidade de exploração piloto para CB

<b>Terceira</b>	<b>Terceira</b>
<b><i>Pontos fortes</i></b>	<b><i>Pontos fracos</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pequenos criadores / proprietários com “cerradinhos” de terra e vacas aleitantes: defesa do património fundiário (estabilidade), vaca com enxertos das explorações leiteiras (articulação com leite); defesa ambiente (dispersão no espaço); manejo: silagem erva, palha e pastoreio; pouco concentrado; pouco adubo</li> <li>- Casos que revelam a possibilidade de acabamento em pastoreio: conformes à imagem dos Açores</li> <li>- Núcleo de produtores das raças Limousine, Ramo Grande</li> <li>- Casos de engorda até 14-18 meses de novilhos Ramo Grande, para talhos locais, com pasto, silagens de erva e milho</li> <li>- Consumo de alcatra na Terceira (peças não <i>beef</i>)</li> <li>- Talho da Associação Agrícola da Terceira (AAT), no mercado de Angra do Heroísmo, disponível para a “Carne dos Açores”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausência de conhecimentos dos diversos cruzamentos: rendimento das carcaças, facilidade de parto, velocidade de engorda e crescimento</li> <li>- Ausência de conhecimentos: processos de fornecer concentrado na pastagem: machos castrados, manjedouras rotativas</li> <li>- Falta de formação do pessoal dos matadouros: ex. na classificação das carcaças</li> </ul>
<b><i>Oportunidades</i></b>	<b><i>Riscos</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interesse na comercialização da IGP por parte de vários actores: Núcleo de Carne da AAT, Açorcarnes, Salsiçor.</li> <li>- Ligação de actores regionais à grande distribuição do Continente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visão muito restritiva do Núcleo de Carne da AAT na gestão da IGP</li> </ul>



<b>Pico</b>	<b>Pico</b>
<i>Pontos fortes</i>	<i>Pontos fracos</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumento do efectivo de vacas aleitantes nos últimos anos</li> <li>- Criadores são proprietários da terra (estabilidade, prémios) (em S. Maria, S. Jorge e S. Miguel há muitos rendeiros)</li> <li>- Novo matadouro e sala de desmancha em 2006</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partos concentrados em Março-Maio: má condição corporal das mães</li> <li>- Comércio de animais vivos: cerca de 90% após o desmame aos 10 meses</li> <li>- Coincidência de actores: criador no Pico e engordador no Continente: dominância do comércio de animais vivos</li> <li>- Arranque da urze para instalação de pastagens: planta protegida</li> </ul>
<i>Oportunidades</i>	<i>Riscos</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grande excesso de produção de erva no Verão: mais silagem para o Inverno</li> <li>- Mercado da Madeira: casos de criadores de vitelas com 10-11 meses; potencial de 3000 animais / ano</li> <li>- Disponibilidade de incenso como alimento de Inverno</li> <li>- Possibilidade de aumento da áreas de pastagens a partir de terras desmatadas e de terra das "bagacinas"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausência de conhecimentos sobre silagem de erva</li> <li>- Mercado da Madeira: poucos criadores aproveitam esta oportunidade</li> <li>- Dificuldades no acabamento: no Inverno só em pastagens que se encontram até aos 400 metros de altitude</li> </ul>

Faial	Faial
<b><i>Pontos fortes</i></b>	<b><i>Pontos fracos</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema do “enxerto”: processo de “intensificação” da produção de carne; permite que a vaca amamente filhos “enxertados” e que se ultrapasse a pequena dimensão das parcelas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grande dominância do pastoreio à corda: consequências na imagem da carne dos Açores em pastoreio livre?; e no bem-estar animal?</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema do enxerto: articulação com explorações leiteiras</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastagens todo ano: de Inverno nas zonas mais baixas; de Verão nas zonas mais altas (pastagem do mato)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casos de acabamento de novilhos: nas pastagens (15 meses) e em semiestabulação (nove meses) para talhos e supermercados locais</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Núcleos de raças puras dos Serviços Oficiais</li> </ul>	
<b><i>Oportunidades</i></b>	<b><i>Riscos</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abordagem das ilhas Canárias: pode ser um bom mercado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ilhas Canárias: problema do transporte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os talhantes querem carcaças acabadas com concentrado</li> </ul>	

São Jorge	São Jorge
<i>Pontos fortes</i>	<i>Pontos fracos</i>
– Produtores de leite mais velhos estão a voltar-se para a produção de carne	– Oferta de animais de carne muito inconstante: é difícil garantir um número de animais / ano: falta de concentração dos partos?
– Baldio para os pequenos criadores	– Arranque da urze para instalação de pastagens: planta protegida
– Caso de engorda: desmama e separa; os vitelos passam o Verão na ilha, sem medo do Verão; touro sempre com as vacas; dá erva e ração	– No Inverno as pastagens altas são destinadas às vacas leiteiras
– As pastagens da zona norte da ilha não secam no Verão	– As pastagens do sul secam no Verão
– Experiência da Associação Agrícola de São Jorge na organização do recente negócio das vacas	
– Elevado custo do transporte de animais vivos para a ilha Terceira	– Continuidade da exportação de animais vivos: grande quantidade de “vitelos de soro” exportados com 5/6 meses, com grande quota (50%) de um só exportador
	– Problema do abastecimento de água às vacas: é transportada para as pastagens, com custos e falta de qualidade
<i>Oportunidades</i>	<i>Riscos</i>
– Promessa de existência de uma sala de desmancha até 2007	– Falta de câmaras de frio: apenas chega para um contentor

Graciosa	Graciosa
<b><i>Pontos fortes</i></b>	<b><i>Pontos fracos</i></b>
– Os produtores de leite já cruzam 50% das vacas com raças de carne	
– Épocas de parto: não há; o touro anda <i>sempre</i> com as vacas	
– Pastoreio em cerca eléctrica; há pouco “enxerto”	
– Grande duração das pastagens na mesma parcela: 10 anos	– Grande heterogeneidade das carcaças: dificuldade de exportação de animais, não conseguem fazer um contentor homogéneo
– Faz-se muita silagem de milho	– Verão: falta a pastagem; dão milho verde
– Baldio para os pequenos criadores	
– Caso de pastagem de trevo e azevém, sem adubo: carne biológica	
<b><i>Oportunidades</i></b>	<b><i>Riscos</i></b>
– Criadores muito interessados na IGP	– Ausência de conhecimento: acabamento na pastagem (não é fácil); acabamento poderá ser feito com feno e concentrado: não há experiência; necessidade de ensaios (como nas Flores, mas outra situação)
	– Há representantes de grandes exportadores de animais vivos

Flores	Flores
<i>Pontos fortes</i>	<i>Pontos fracos</i>
– Cercas eléctricas: sem animais à corda	– Partos em Janeiro – Maio: má condição corporal das vacas
– Pastagens em baldio para 800 cabeças / ano	– Invernos muito frios, como no Pico; áreas de altitude com grande expressão: 75 % das pastagens estão em terras altas, acima de 300 metros
	– Falta de abrigos para animais durante o Inverno, estação em que sofrem bastante com frio, vento e chuva (bem-estar animal)
	– Arranque da urze para instalação de pastagens: planta protegida
– Casos de engorda de novilhos até aos 14-15 meses	
– Experimentação dos Serviços Oficiais em: engorda de novilhos cruzados, pastagens e forragens, alimentação no Inverno	
– Núcleos de raças puras dos Serviços Oficiais	– Houve introdução de touros “menos bons”
<i>Oportunidades</i>	<i>Riscos</i>
– Possibilidade de engorda em duas estações de pastoreio até aos 18 meses, para tirar o maior aproveitamento da pastagem do 2.º Verão	– Abrigos nas zonas baixas para o bem-estar animal: investimentos muito pequenos, com respeito absoluto pela paisagem
	– Alterações no Caderno de Especificações (CE) da “Carne dos Açores”: dar ou levar pasto “noutro sítio” diferente da pastagem
– Grupo de criadores interessados no arranque da IGP	– Eventuais entraves dos exportadores ao comércio de carcaças e da “Carne dos Açores”

<b>Corvo</b>	<b>Corvo</b>
<b><i>Pontos fortes</i></b>	<b><i>Pontos fracos</i></b>
– Os abates têm aumentado nos últimos anos	– Produção limitada: 300 animais / ano é pouco
– Baldio dos consortes: todos os bovinos da ilha vão ao baldio no Verão	– Partos concentrados em Março/Abril
	– Exportação de animais vivos limitada até Setembro / Outubro pelas condições da viagem por barco
– Experiência da Associação Agrícola do Corvo na exportação de animais vivos no Parque de Leilões de Palmela	
– Sete touros de cobrição pertencentes à AA do Corvo, mantidos em área dos Serviços Oficiais	
<b><i>Oportunidades</i></b>	<b><i>Riscos</i></b>
– Ideia a explorar: produção de carne de vitelos: animal muito jovem, carne biológica para bebês / nicho da carne para bebês	– Incapacidade de engorda de novilhos como nas Flores
	– Para engorda até aos 18 meses (como nas Flores): necessidade de articulação com as Flores ou outras ilhas