

XII Congresso de Zootecnia, UTAD, Vila Real, 21 a 23 de Novembro. pp. 731-735 (2002)

Caracterização da Carne Marinhoa DOP

Simaria Marques, V. ^(a); Vaz, J. L. ^(b); Rodrigues, A. M. ^(a)

^(a) Escola Superior Agrária de Castelo Branco. Quinta Sr.^a de Mércules, 6000-909 Castelo Branco.

^(b) Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa. Quinta da Medela, Verdemilho, 3810 Aveiro.
e-mail: vaniaisimaria@iol.pt

Resumo

Este trabalho resultou da análise de dados existentes na Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa (ACRM), no matadouro de Aveiro, obtidos durante a recria de vitelos em parceria e da análise das respostas a inquéritos feitos a uma amostra da população residente no solar de origem da raça Marinhoa.

Teve como objectivo caracterizar as primeiras 56 carcaças de bovinos que foram comercializadas pelo Agrupamento de Produtores CARMARDOP e avaliar a importância e o reconhecimento que esta DOP tem na região solar da raça.

Determinou-se: a idade média ao abate (494,0 dias \pm 173,35); o sexo dos animais abatidos (82,0% machos); a classe dos animais abatidos (60,3% da classe novilho); o peso médio de carcaça (194,4 kg \pm 63,95); o ganho de peso diário entre os 150 e os 285 dias de idade (0,528kg/dia). Verificou-se que 44,2% das carcaças obtiveram a classificação P1 e 30,7% a classificação P2, a vazia é a peça mais abundante na categoria *Extra*, que no seu total representa 13,9 % do peso da carcaça, as peças de 1^a Categoria constituem 38,8 % da carcaça, sendo o acém a peça com maior peso e na 2^a Categoria, com 23,11% do peso da carcaça, a aba é a peça mais representativa.

Em relação ao inquérito efectuado apurou-se que: 13% dos inquiridos consome carne de bovino (gosto pessoal, confiança no produto criado em casa); 60% conhece o significado da expressão “Denominação de Origem Protegida”, sobretudo os inquiridos do sexo masculino e na faixa etária dos 31-40 anos; 48,9% já provou carne com DOP e apenas 20% já provou Carne Marinhoa DOP.

Embora esteja a ser importante o trabalho de divulgação do produto que tem sido desenvolvido pela ACRM e pelo agrupamento de produtores, consideramos fundamental a divulgação desta carne pelas entidades políticas competentes, por se tratar de um produto de qualidade, exclusivo da região, e que poderá constituir uma mais valia para a sua população e para a preservação desta raça autóctone.

Introdução

A denominação de origem DO Carne Marinhoa foi oficialmente reconhecida e consagrada em Portugal como produto de qualidade pelo Despacho 32/94, (DR n.º 29, 1994), sendo-lhe atribuída a protecção comunitária DOP Carne Marinhoa pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 (JO L n.º 148, 1996). No entanto, a comercialização desta carne foi constantemente adiada chegando ao consumidor única e exclusivamente através da *Tasquinha da Marinhoa*, uma solução encontrada pela ACRM, que tem desempenhado a função de Entidade Gestora da Carne Marinhoa DOP, para divulgação deste produto em feiras agrícolas como a Agrovouga, em Aveiro, ou a Feira Nacional de Agricultura, em Santarém.

Só recentemente, com a criação do Agrupamento de Produtores CARMARDOP – Carne Marinhoa, C.R.L. (DR n.º 125, 2000), se tornou possível pôr em prática a comercialização da Carne Marinhoa DOP (CMDOP).

O organismo privado de controlo e certificação (OPC) Norte e Qualidade - Instituto de Certificação de Produtos Agrícolas, Agro-alimentares, Artesanais e Outros (NQ), tem como funções controlar, certificar e proteger esta DOP.

Através do Despacho 32/94 (DR n.º 29, 1994), “*entende-se por Carne Marinhoa as carcaças, ou peças embaladas, obtidas a partir de animais da raça marinhoa inscritos no livro de nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Marinhoa*”, só podendo beneficiar do uso da DOP “Carne Marinhoa” os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores e se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações, submetendo-se ao controlo a realizar pelo OPC. De acordo com o Caderno de Especificações da CMDOP, o produto apresenta as seguintes classes: *vitelo* - macho ou fêmea a partir de 4,5 até 10 meses de idade, com peso de carcaça entre 70 e 160 Kg; *novilho* - macho ou fêmea sem

parto desde os 10 meses de idade até aos 2 anos. Peso de carcaça entre 160 e 300 Kg; *novilhão* - macho ou fêmea com idade compreendida entre os 24 e os 30 meses e com um peso de carcaça variável entre os 230 e os 350 Kg; *vaca* - fêmeas, com ou sem parto, a partir de 2 até 8 anos de idade, e com peso de carcaça situado entre os 220 e os 450 Kg; *touro* - machos, castrados ou não, a partir dos 2 até 5 anos de idade com peso de carcaça entre 250 e 700 kg.

Este trabalho teve como objectivo caracterizar as primeiras 56 carcaças de bovinos que foram comercializadas pelo Agrupamento de Produtores CARMARDOP e avaliar a importância e o reconhecimento que esta DOP tem na região solar da raça.

Material e métodos

Este trabalho resultou da análise de dados existentes na ACRM e no matadouro de Aveiro, da análise dos resultados obtidos na recria de vitelos de uma parceria e da análise das respostas a inquéritos feitos a uma amostra da população residente no solar de origem da raça Marinhola.

No que diz respeito à avaliação de carcaças, apurou-se a idade ao abate, o sexo dos animais abatidos, o peso da carcaça, bem como a classificação atribuída no matadouro às primeiras 56 carcaças de animais abatidos até 11-07-2001 e destinadas à comercialização pelo agrupamento CARMARDOP. Para o cálculo do peso das diferentes peças de talho foram utilizados dados referentes à desmancha de meias carcaças de 3 animais desta raça.

Para apurar o GPD da raça Marinhola acompanhou-se, com pesagens quinzenais durante 2,5 meses, a recria de 10 vitelos criados num sistema de parceria no concelho de Vagos. Foi utilizado um regime alimentar habitual na região, em que os vitelos foram alimentados à manjedoura com silagem de milho, farinha de milho, pastos forrageiros (maioritariamente azevéns) obtidos localmente e palhas de trigo e aveia. A alimentação foi conduzida por forma a evitar crescimentos excessivamente rápidos que são incaracterísticos de sistemas predominantemente extensivos.

Com a finalidade de avaliar o grau de conhecimento da população relativamente às carnes DOP em geral e à “Carne Marinhola” e sua comercialização em particular, efectuou-se um inquérito, durante os meses de Verão, a 45 adultos (27 mulheres e 18 homens) de variadas idades e com residência no solar da raça.

O tratamento estatístico dos dados foi feito com o apoio do programa informático EXCEL, determinando-se a média e o desvio padrão para cada parâmetro analisado.

Resultados e discussão

Os animais comercializados pela CARMARDOP são provenientes de explorações localizadas na sua maioria nos concelhos de Aveiro, Estarreja, Vagos e Águeda, perfeitamente justificável atendendo a que esses concelhos correspondem a zonas onde a produção deste gado está mais vincada.

A média obtida para a idade ao abate foi de 494 dias ($\pm 173,35$). A maioria dos animais abatidos pertence à classe de novilho (60,3%), com idades compreendidas entre 10 e 24 meses. O facto de não haver animais inseridos nas categorias *touro* ou *vaca* tem a ver com a dificuldade de colocação no mercado de animais destas classes e com a entrada em vigor do Despacho Normativo n.º 1/2001 (DR n.º 9, 2001). Cerca de 82,0% dos animais abatidos são machos, consequência da campanha de sensibilização levada a cabo pela ACRM junto dos seus associados, no sentido de que as fêmeas devem ser recriadas e destinadas à reprodução. Só assim será possível aumentar o efectivo de fêmeas adultas, indispensável para a preservação da raça.

A média obtida para o peso de carcaça foi de 194,4 kg ($\pm 63,95$). Segundo EZN (2000), para esta fase de abate em que o animal apresenta 30 % do peso maturo teórico, a Marinhola conjuntamente com a Alentejana, a Mirandesa e a Bovina Preta, constituem as raças com maior peso de carcaça, o que revela a sua condição de raças grandes.

Verificou-se que a vazia é a peça mais abundante na categoria *Extra* que, no seu total, representa 13,9 % do peso da carcaça. As peças de 1ª Categoria constituem 38,8 % da carcaça, sendo o acém a peça com maior peso. Na 2ª Categoria, com 23,1% do peso da carcaça, a aba é a peça mais representativa. Ao compararmos os dados obtidos a partir desta estiva com os de outras raças autóctones, verificámos que valores obtidos para a raça Marinhola são muito superiores aos das raças Barrosã e Maronesa (Alves e Almeida, 1992), o que se justifica com o facto da primeira ser considerada uma raça grande e as restantes raças pequenas. Quanto à classificação das carcaças, verificou-se que 44,2 % obteve uma classificação P1, sendo que 30,7% obteve classificação P2.

A classificação atribuída às carcaças de animais de raça Marinhoa remete-as para um lugar de “*fundo da tabela*”. Este é um problema para o qual a ACRM e outras associações de criadores de raças bovinas autóctones têm vindo a chamar a atenção das entidades competentes. Trata-se do facto da grelha de classificação em vigor estar feita à medida da realidade dos países do Norte da União Europeia, onde se criam raças de elevados porte e desenvolvimento muscular (o exemplo da Blanc Bleu Belge com a classe S feita claramente à sua medida). Torna-se pois necessário repensar este sistema de classificação de carcaças de bovinos, por forma a não prejudicar as carcaças de raças que, apesar de não evidenciarem tão grandes desenvolvimentos e serem criadas em sistemas extensivos, apresentam características qualitativas únicas.

Verificámos que, entre os 150 e os 165 dias, os animais perderam peso, o que se justifica pelo facto de coincidir com o período de adaptação dos vitelos às novas condições de alimentação, manejo e alojamento, recuperando o peso perdido no período seguinte (165-180 dias) com um GPD de 1,61 kg/dia. No entanto, entre os 150 e os 285 dias de idade, o DPD foi de 0,528 kg/dia. Tendo em conta a curva de crescimento típica dos bovinos, podemos dizer que o valor encontrado é aceitável se levarmos em consideração que esta idade corresponde ao início da fase acelerada da curva de crescimento (Rodrigues, 1998; Silva *et al.*, 1991).

Em relação ao inquérito feito, apurou-se que 13% dos inquiridos consome carne de bovino por gosto pessoal seguindo-se a confiança no produto (por vezes criado em casa) e o preço. Verificou-se que 60% dos inquiridos conhece o significado da expressão “Denominação de Origem Protegida”, principalmente os inquiridos do sexo masculino e na faixa etária dos 31-40 anos. Do total de inquiridos 48,9% já provou carne com DOP mas apenas 20% provou CMDOP. O não consumo desta carne foi essencialmente justificado pelo desconhecimento da existência do produto e/ou da localização dos seus postos de venda. A maioria das pessoas provou pela primeira vez a CMDOP numa feira gastronómica, considerando que é um produto com muito boa qualidade.

Conclusões

As principais conclusões são: a maioria dos animais abatidos são machos provenientes de explorações localizadas no solar da raça com uma idade média ao abate de 494 dias ($\pm 173,35$) e com um peso médio de carcaça de 194,4 kg ($\pm 63,95$); o GPD durante a recria foi de 0,528 kg/dia; as carcaças apresentam uma classificação pouco favorável (44,2% P1 e 30,7% P2); as peças de talho de 1ª Categoria (38,8%) são as mais representativas sendo o acém a peça com maior peso; cerca de metade dos inquiridos já provou carne com DOP mas apenas 20% já provou CMDOP.

Consideramos que a divulgação do produto feito pela ACRM e pelo CARMARDOP é fundamental mas insuficiente. As autoridades políticas locais deverão promover este produto único e típico da sua região, que constitui uma mais valia para as suas gentes e para a preservação de uma raça autóctone em vias de extinção. Citando Vaz Portugal (1998), “*o domínio da comercialização permitirá a defesa e preservação das raças autóctones*”.

Referências bibliográficas

- Alves, V.C.; Almeida, J.C. 1992. Raças autóctones e o seu valor comercial. *Vida Rural*, **14**: pp 20-22.
DR n.º 125, 2000. Diário da República n.º 125, III Série de 30-5-00: pp 11632(10)- 11632(11).
DR n.º 29, 1994. Despacho n.º 32/94, Diário da República n.º 29, II Série, de 4-2-94: pp 1104.
DR n.º 9, 2001. Despacho Normativo n.º 1/2001Diário da República n.º 9, II Série de 11-1-01.
EZN, 2000. Raças bovinas autóctones, contribuição para a sua produção nos ecossistemas tradicionais e seu reflexo sócio-económico. Projecto PAMAF n.º 3047 e 7172 (Fase E). In: *Seminário Resultados da Participação da EZN nos Projectos PAMAF-IED*. Estação Zootécnica Nacional, Fonte Boa, Vale de Santarém. pp 11-14.
JO L n.º 148, 1996. Reg. (CE) n.º 1107/96, Jornal Oficial L n.º 148 de 21-6-96: pp 0001-0010.
Rodrigues, A.M., 1998. Sistemas de produção de bovinos de carne. *Revista Técnica do Extensivo*, ano I, **0**: pp 13-21.
Silva, M.F.; Barata, G.N.; Portugal, A.V., 1991. Contributo para a caracterização da raça bovina Marinhoa. *Revista das Ciências Agrárias*, vol. XVI, **4**: pp 87-97.
Vaz Portugal, A., 1998. A produção de carne a partir das raças autóctones: defesa de produção com características próprias. *Vida Rural*, **1637**: pp 42-46.