

# **CARNE RAMO GRANDE**

## **Denominação de Origem Protegida**

Caderno de Especificações

### **Índice**

1. Nome do produto .....	2
2. Descrição do produto.....	2
3. Delimitação da área geográfica.....	3
4. Elementos que provam que o produto tem origem na área geográfica delimitada .....	4
5. Descrição da metodologia de obtenção do produto .....	4
6. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico.....	5
7. Referências relativamente à estrutura de controlo .....	7
8. Apresentação e elementos específicos da rotulagem .....	7
9. Bibliografia e links com referências à Carne Ramo Grande.....	7
10. Ilustrações do Ramo Grande.....	8



## 1. NOME DO PRODUTO

“CARNE RAMO GRANDE”

Enquadra-se na classe “1.1- Carnes (e miudezas) frescas” de acordo com o anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho.

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por “CARNE RAMO GRANDE”, a carne fresca, refrigerada e congelada proveniente de animais 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.

Carne de cor vermelho vivo, com tendência a ficar mais intenso em contato com o ar, 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.

### Classes etárias e pesos mínimos

- **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 manejo 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. DELIMITAÇÃO 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.



## **4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA**

A garantia que a CARNE RAMO GRANDE tem origem no Arquipélago dos Açores, é confirmada pela rastreabilidade e controlo, efetuado pela autoridade competente.

Os produtores estabelecem o compromisso, por escrito, ao Agrupamento Gestor que cumprem com o estipulado no presente caderno de especificações e submetem, ao respetivo regime de controlo, a totalidade da sua exploração.

Através do sistema de inscrição dos animais no Livro Genealógico da Raça Bovina Ramo Grande, e dando cumprimento às normas de controlo previstas, bem como o abate dos bovinos nos matadouros da área geográfica, poder-se-á determinar com precisão a proveniência da carne destinada à certificação.

## **5. DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO**

A CARNE RAMO GRANDE é obtida a partir de animais da raça Ramo Grande, inscritos no Livro Genealógico, nascidos, criados e abatidos no Arquipélago dos Açores.

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 climáticas 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.

Nas abegoarias, os animais provenientes de explorações aprovadas, que se destinam a CARNE RAMO GRANDE são separados e organizados em lotes de animais para abate.

Considerando o período regulamentado de enxugo das carcaças, estas só poderão ser desmanchadas com um mínimo de 48 horas após o abate e um máximo de 144 horas após o abate. A manutenção das carcaças em câmara de refrigeração deve obedecer a condições de temperatura, humidade relativa e velocidades de circulação de ar adequadas.

## **6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO**

As características da CARNE RAMO GRANDE descritas no ponto 2, resultam dos animais desta raça bovina que se adaptaram ao longo de vários séculos, às condições edafoclimáticas do Arquipélago dos Açores propícias à sua criação e desenvolvimento e ao maneio alimentar dos animais conduzido pelos produtores que souberam aproveitar as condições naturais da área geográfica, favoráveis à produção de erva.

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.

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.

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

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.

Com o povoamento do Arquipélago dos Açores no século XV vieram bovinos de diversas regiões de Portugal continental que, atendendo às características insulares e ao isolamento geográfico, adquiriam especificidades próprias e deram mais tarde origem aos bovinos Ramo Grande.

Leitão *et al.* (1943) referem que, na zona nordeste da ilha Terceira, existiam alguns bovinos com traços das raças Minhota e sobretudo da Alentejana, julgando-as como sendo as primeiras para lá levadas. Verificaram também que existiam nos animais daquela altura, alguns vestígios da raça Flamengo, o que poderia dever-se ao facto de o primeiro donatário da ilha Terceira ser flamengo.



Para estes autores foram quatro as raças (Minhota, Alentejana, Mirandesa e Flamengo) que devem ter contribuído para originar um núcleo de animais designado por “Ramo Grande”, embora salientem que a raça Alentejana tenha um papel principal na formação do referido núcleo.

O nome que foi atribuído à raça teve origem numa zona da ilha Terceira, vulgarmente, conhecida por “Ramo Grande”, onde existiam os maiores exemplares destes bovinos, apesar de presentes nas explorações de toda a ilha. Desde o início que estes animais eram explorados na tripla aptidão (trabalho, carne e leite). A ilha de São Jorge, devido à sua proximidade e facilidade nas trocas comerciais com a ilha Terceira, registava (e regista atualmente) o maior número de bovinos desta raça, devido ao facto de os produtores utilizarem os machos Ramo Grande para cobrirem as fêmeas e, posteriormente, os castrarem para o trabalho nos terrenos acidentados da ilha bem como para o transporte de cargas. O facto destes bovinos apresentarem um esqueleto forte e estatura elevada, com o terço anterior mais desenvolvido que o posterior, constituiu a força motriz para o trabalho das terras e transporte de cargas, essenciais no meio rural, satisfazendo assim as necessidades dos produtores, além de lhes proporcionarem a carne e o leite para a sua subsistência, pelo que foram disseminados por todas as ilhas do Arquipélago, sendo anteriormente designados pelo “gado da terra” ou “gado vermelho”.

Estes animais eram tratados como família e fartamente alimentados, pelo que se criavam grandes e gordos bois, que trabalhavam dois ou três anos e quando os lavradores tinham uma nova junta para os substituir, exportavam-nos para o matadouro de Lisboa, com idades entre os quatro e os cinco anos (Bruges, 1915).

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.

Estes bovinos estão desde sempre ligados às festas tradicionais dos Açores nas várias ilhas, nomeadamente as do Espírito Santo, e a cortejos etnográficos, que muito têm contribuído para a sua salvaguarda enquanto património genético e cultural único.

## 7. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo da certificação é realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.

## 8. APRESENTAÇÃO E ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

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.

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”.

## 9. BIBLIOGRAFIA E LINKS COM REFERÊNCIAS À CARNE RAMO GRANDE

- Publicações no website da Raça Bovina Ramo Grande  
<http://www.bovinoramogrande.pt/conteudo.php?idm=19>
- Origem, história e evolução da raça  
<http://www.bovinoramogrande.pt/conteudo.php?idm=4>
- Frutuoso, Doutor Gaspar (séc. XVI). Livro Sexto das Saudades da Terra, pág. 49
- Bettencourt, António D' Andrade Albuquerque (1887). Indústria Pecuária na Ilha de S. Miguel (O que foi, é, e pode ser). Dissertação. Capítulo IV – Gado Bovino, pág. 57
- Revista da Associação dos Jovens Agricultores Micaelenses – nº 14 Ano V  
[Entrevista criador da raça Ramo Grande](#)
- Artigo Diário de Notícias – Assinatura de Protocolo para criar uma Associação de Produtores  
<https://www.dn.pt/portugal/acoreshprodutores-de-gado-ramo-grande-criam-nova-associacao-1260850.html>
- Vídeo “Ramo Grande – O gado vermelho dos Açores”  
<https://www.youtube.com/watch?v=-LPw7m0Op30>
- Vídeo RTPAçores – Constituição da Associação de Criadores de Bovinos da Raça Ramo Grande  
[http://www.rtp.pt/acoreshlocal/lavadores-valorizam-gado-do-ramo-grande-video\\_28070](http://www.rtp.pt/acoreshlocal/lavadores-valorizam-gado-do-ramo-grande-video_28070)
- Vídeo RTPAçores – Restaurante Ramo Grande *Steak House*  
[http://www.rtp.pt/acoresheconomia/pico-emigrante-abre-restaurantepara-valorizar-carne-do-ramo-grande-video\\_19637](http://www.rtp.pt/acoresheconomia/pico-emigrante-abre-restaurantepara-valorizar-carne-do-ramo-grande-video_19637)

- Revista Agronegócios – Especialista defende valorização da carne Ramo Grande  
<http://www.agronegocios.eu/noticias/especialista-defende-valorizacao-da-carne-de-vaca-da-onica-raca-autoctone-dos-acores/>
- Gastronomia - Restaurante *El Capricho* – Espanha – utiliza bovinos Ramo Grande  
<https://www.expansion.com/directivos/estilo-vida/rincones-gastronomicos/2018/02/16/5a86b296ca474142638b463e.html>
- Artigo no jornal Açoriano Oriental 23.10.2019  
Chefs celebraram produtos regionais

## 10. ILUSTRAÇÕES DO RAMO GRANDE





