

CE aprovou hoje o produto tradicional “Carne Ramo Grande”, como nova denominação de origem protegida (DOP)

Praia da Vitória, Açores, 31 jan 2022 (Lusa) – O secretário regional da Agricultura dos Açores considerou hoje que a atribuição da denominação de origem protegida (DOP) à carne do Ramo Grande é um motivo de “orgulho” para a região e vai “valorizar” o produto.

“É um bem que nós temos de reconhecimento internacional. Temos de estar todos felizes e orgulhosos por mais este bem alimentar que é produzido nos Açores e que obviamente valoriza a nossa história e vai valorizar o nosso futuro”, disse o titular da pasta da Agricultura nos Açores, António Ventura, em declarações aos jornalistas, à margem de uma visita à Aerogare das Lajes, na ilha Terceira.

A Comissão Europeia aprovou hoje o produto tradicional “Carne Ramo Grande”, obtida a partir de uma espécie autóctone de bovinos dos Açores, como nova denominação de origem protegida (DOP) da União Europeia (UE), passando a ser uma indicação geográfica preservada.

Em comunicado, o executivo comunitário salientou que “as características gerais da raça são influenciadas pelas condições naturais do arquipélago”, referindo que “as condições climáticas dos Açores, combinadas com a técnica especial de reprodução, permitem o pastoreio durante todo o

ano”.

“Os conhecimentos e receitas tradicionais de cada uma das ilhas, transmitidos de geração em geração, realçam os sabores e aromas específicos da ‘Carne Ramo Grande’”, adiantou.

Para o secretário regional da Agricultura, esta designação confere “suporte jurídico e de reconhecimento internacional” a um “produto único que resulta do saber fazer e das condições edafoclimáticas e geográficas” dos Açores.

“A carne tem de facto sabor diferente, é uma carne com a apreciação diferente de todas as outras carnes. Temos um produto único e, por isso, tem a denominação de origem protegida”, afirmou, alegando que o produto resulta da pastagem e do clima dos Açores, que influenciam a sua textura.

António Ventura considerou que esta denominação pode potenciar o crescimento da produção de carne do Ramo Grande, mas defendeu que é preciso também apostar na sua afirmação nos mercados internacionais.

“Para aderirem novos produtores não é só necessário este selo de qualificação. É preciso agora – e a bola está do nosso lado – a existência de um plano de afirmação deste mesmo reconhecimento. Vamos suportar-nos neste selo e nesta valorização internacional para criar mercado e conquistar novos mercados”, adiantou.

O produto agora reconhecido como DOP pode, segundo o secretário regional da Agricultura, promover a “valorização da economia” dos Açores e a “criação de postos de trabalho”.

Em outubro, quando foi publicado o registo do nome da “Carne Ramo Grande” em Jornal Oficial da União Europeia, os Açores tinham 241 criadores desta raça e 1.287 animais.

Desenvolvida na zona do Ramo Grande, no concelho da Praia da Vitória, na ilha Terceira, a raça está hoje presente em todas

as ilhas do arquipélago.

Segundo a informação disponibilizada na página na Internet da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural sobre produtos tradicionais portugueses, a “Carne Ramo Grande” é “uma carne de cor vermelho vivo, com tendência a ficar mais intenso em contacto com o ar e com a idade do animal, de consistência firme decorrente da presença de tecido conjuntivo interfascicular em proporção variável e com cheiro aromático intrínseco da espécie”.

Para chegar a tais características, a alimentação dos animais é feita de acordo com os moldes tradicionais de criação, pelo que a base da alimentação são as pastagens, naturais ou melhoradas.