

# NOTÍCIAS LIMOUSINE

AGOSTO 1998 • ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES LIMOUSINE

## Artesãos da Carne





# A marca *da confiança*

A sua exigência é  
para nós um desafio.

Por isso, unimos esforços  
para levar até à sua mesa  
as melhores carnes  
das pastagens alentejanas.

Com todas as garantias.



Empresas associadas da união de agrupamento de produtores pecuários, S.A.

CARNALENTEJANA, S.A. - MERTOCAR, S.A. - NATUR-AL-CARNES, S.A.  
COOP-LIMOUSINE, C.R.L. - ACOMOR, S.A. - CAMPOSDÉVORA, S.A.  
CARNOVINA, S.A. - ELIPEC, S.A.

SEDE DA PN: Zona Industrial de Elvas - Sítio do Moinho de Vento - 7350 Elvas

## Vacas de boas famílias



A Associação de Criadores de Bovinos da Raça Limousine (ACL) foi criada em Agosto de 1989 e possui hoje 319 sócios, com 8640 vacas inscritas.

A maioria dos criadores desta raça bovina situam-se no Alentejo, sobretudo na zona servida pelo perímetro de rega do Mira e na área do Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina.

As vacas Limousine são todas de boas famílias. A sua história está registada no Herd book, o Livro da Raça em Portugal, gerido pela ACL

desde 1989. O Livro, totalmente informatizado, inclui uma base de dados sobre mais de 12 mil animais.

Este Herd book contém o Livro Genealógico, com o registo da *árvore familiar* dos animais, o Livro de Performances, que guarda as aptidões produtivas e reprodutivas de cada um, e finalmente o Livro de Mérito, que regista os resultados dos concursos, nacionais e internacionais, onde os animais participam. São verdadeiramente vacas com pedigree !



### FICHA TÉCNICA

#### Propriedade:

Associação Portuguesa de Criadores da Raça Limousine - A.C.L., inscrita com o nº 218 328 de 14/07/94

**Director:** José R. Rodrigues

**Secretariado:** Arcanjo Sequeira, Conceição Pascoal

#### Redacção, Administração e Publicidade:

ACL - Rua Miguel Bombarda, n.º 3 - 1.º H, 8400 Lagoa, Tel. (082) 341710, Fax (082) 341711

**Fotografia:** Telma Veríssimo

**Textos:** Elisabete Rodrigues

**Criação:** Isabel Vaz / NC&G

#### Fotocomposição e Fitolito:

NC&G - Design Fotografia e Publicidade Lda. Tel. (082) 416663

**Impressão:** Litográfica do Sul, Depósito Legal nº 76860/94

**Tiragem:** 5000 exemplares

Registo nº 118329

Co-financiado pelo Fundo Europeu de Orientação e de Garantia Agrícola

# Verdadeiro jet set bovino

Hércules, Igor, Leão, Hidalgo, Búfalo são nomes de touros Limousine que chegam a pesar 1300 quilos. Nas vacas, há a Jade, a Lebrinha, a Libélula, a Lili, a Betinha, a Gulosa, a Margarida. Todas elas verdadeiras *Claudias Schiffer* do mundo bovino, de sedoso pelo castanho e olhos de longas pestanas e ar terno.

«Às vezes já nos falta a imaginação para baptizar os bichos...e é por isso

que surgem nomes mais estranhos, talvez pouco adequados à imponência destes animais», admite Conceição Pascoal, operadora informática do Herd book da Raça Limousine.

Exemplos destes nomes ?

Os novilhos Licas ou Mansinho, por exemplo.

«A maior parte das vezes são os criadores que



baptizam os seus animais. Mas por vezes eles deixam-nos essa tarefa e depois é preciso puxar pela cabeça para arranjar nomes diferentes para os milhares de animais que registamos no Herdbook anualmente», admite.

Uma dificuldade acrescida se se tiver em conta que, em cada ano, o nome tem que começar com uma letra diferente. Este ano é a letra O e assim em 1998 já há a Orada, a Odelouca, a Odemira, mas também, imagine-se, a Organizada. Ainda bem que as vacas não reclamam...

Curiosa é também a questão do peso destes animais. Um touro adulto, com quatro anos, pesa em média mil quilos, mas há os que atingem 1200 ou mesmo 1300.

Quanto às vacas, o seu peso médio ronda os 650 quilos, mas a campeã nacional chega aos 950 !

Estas fêmeas não têm que se preocupar com problemas de excesso de peso, embora a sua alimentação, cuidada, só lhes permita ter a quantidade certa de gordura, para tornar a carne mais saborosa e facilitar as suas funções reprodutivas.

A raça Limousine, oriunda da região francesa de Limoges, encontra-se hoje espalhada por 70 países dos cinco continentes, o que atesta bem o seu êxito. Curiosamente, existem mais Limousines nos Estados Unidos da América que na própria França. Só na Europa, entre os aderentes à Federação Europeia de Livros Genealógicos da Raça Limousine, existem 7 mil criadores e estão registadas 122 mil vacas desta raça. O que, convenhamos, é uma valente manada !



# Criar vacas é a nossa vida

As vacas pastam indolentemente a erva verde. Ao fundo está o mar, com aquele azul profundo da Costa Sudoeste Alentejana, e as silhuetas dos moinhos, que nos dias de vento ainda moem o grão. Esta é a exploração agrícola de Manuel Rocha Viana, jovem agricultor de 40 anos, situada no Pinhal Novo do Cavaleiro, concelho de Odemira, a dois passos do Cabo Sardo.

Manuel Viana, filho de uma família de agricultores, possui 36 vacas de raça Limousine, tendo vindo a aumentar o efectivo à medida dos 29 hectares de terras férteis da sua quinta. A filha mais velha, Liliana, de 14 anos, quer ser médica veterinária e assim prosseguir com a herança familiar. Que ela tem vocação, ninguém duvida. É que, aos 12 anos, a Liliana foi a primeira mulher a apresentar animais no concurso nacional da raça. Uma proeza que repetiu há dias, na Feira de S. Teotónio, a FACECO, quando apresentou o touro «Licas», com os seus imponentes 1175 quilos. «Se for preciso carregar comida para os animais, ela já faz o serviço sozinha. Quando é para ir buscar as vacas à pastagem, ela é a primeira a ir», diz Manuel Viana, orgulhoso da desenvoltura da filha.



Mas para que a jovem possa cumprir o seu sonho e manter a tradição da família, muito contribuirá o sucesso da aposta da Coop Limousine, o Agrupamento de Produtores que foi criado para a comercialização da carne certificada de animais desta raça. Manuel Viana, presidente da Coop Limousine, explica que os criadores «estão neste projecto por uma questão de sobrevivência e de estratégia a longo prazo». É que, sublinha, «neste momento os criadores de bovinos honestos são duplamente penalizados por uma política de mercado que não consegue destrinçar o trigo do joio». Uma política que valoriza

mais as carnes produzidas de forma intensiva, por vezes mesmo com o recurso a hormonas, que este modo de produção natural e verdadeiramente artesanal. «Foi isso que nos levou a criar a Coop Limousine, como forma de assumirmos as rédeas do processo, com vantagens para os produtores, mas também para os consumidores».

## Chamar os bois pelos nomes



Bem perto fica a exploração de José Maria Pacheco dos Reis, outro jovem agricultor. Nos seus 50 hectares de terras, situadas nas Casas Novas da Carrasqueira, no coração do Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, José Maria cria 50 vacas.

O pequeno Fábio Miguel, de 6 anos, sobrinho do agricultor, é um espectador atento em todas as movimentações na exploração, e troca de bom grado as brincadeiras com os miúdos da sua idade por uma tarde a ajudar o tio e o avô. «Há poucas vacas que ele não conheça pelo

nome», diz José Maria, com evidente orgulho. É um amor pelos animais que passa de geração em geração. E que se traduz no facto de os bovinos de José Maria, apesar de toda a sua corpulência serem, em termos de temperamento, verdadeiros cordeirinhos. A caminho da pastagem, é vê-los em fila indiana, atrás do agricultor, que a todos chama pelo nome e não se coíbe

de fazer umas cócegas gostosas no enorme lombo do «Igor», um *monstro* de 1284 quilos de peso.

Um pouco mais a sul, nas Fontainhas, ficam os 60 hectares da propriedade explorada por António Samora, de 36 anos, que, além de empresário, é também jovem agricultor e membro da direcção da ACL, a associação de criadores desta raça bovina. Samora começou a sua actividade na pecuária com vacas Limousine inscritas no Livro B, ou seja, animais oriundos de cruzamento de absorção. Agora vai dedicar-se aos animais puro-sangue. Neste momento, o jovem agricultor possui 42 vacas e 8 novilhas, num típico rebanho de produção de carne, com vacas de tamanho médio, inscritas no Livro B. As vacas são depois cruzadas com o touro «Jardim», um nome no mínimo curioso para um animal de respeitável tamanho. É este bicho imenso que transmite à sua descendência aquilo que os criadores chamam a «conformação» e a «precocidade» – o que significa que os animais, à idade de abate, têm carcaças conformadas, com músculos bem desenvolvidos e muita e boa carne. Ou seja, as características óptimas para satisfazerem simultaneamente o criador, o talhante e o consumidor.

### Vacas cuidam da saúde

O controlo sanitário rigoroso, desde a produção, ao abate e distribuição, é uma exigência da Coop Limousine. Isto significa que todas as explorações pecuárias onde são criados os animais cuja carne é comercializada pela Coop Limousine têm um veterinário assistente e fazem o controlo obrigatório de doenças como a brucelose ou a tuberculose bovina. Cuidado especial é também posto na desparasitação. Mais um passo para garantir a qualidade.



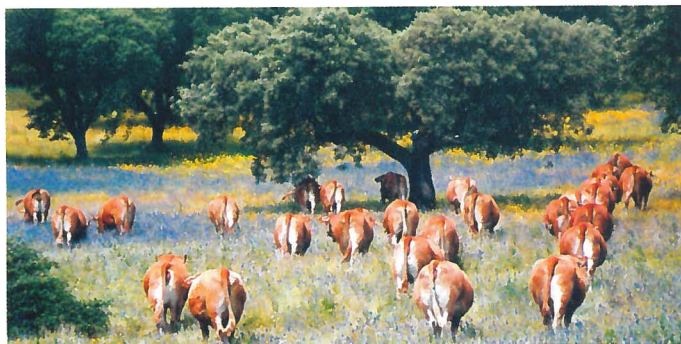
# Um holandês com sotaque alentejano



Paisagem bem diferente é a da Herdade da Nave do Grou, perto de Arronches, no Alto Alentejo, onde o holandês Willem Carp tem a sua exploração. Carp estudou agricultura numa universidade na Holanda, mas começou a sua vida profissional no campo da informática, uma área que nunca lhe agradou totalmente. «Ao fim de cinco

anos pensei – se quero mudar, é agora ou nunca mais». Até hoje, Willem e Aletta ainda não se arrependem. Os dois filhos são os únicos miúdos louros da sua escola, mas adaptaram-se às mil maravilhas à vida de Arronches, falando português com um puríssimo sotaque alentejano.

«Pensámos começar com um tipo de gado bastante rústico, que não tem grandes problemas, como é o caso da raça Limousine. Falei com vários amigos meus na Holanda, fui conhecer algumas explorações em França e acabei por me decidir mesmo por esta raça», conta. A família Carp iniciou então a sua actividade pecuária naquele cantinho do Alto Alentejo com 30 vacas e um touro, tendo chegado às 80 vacas, nos 97 hectares da Herdade. Willem Carp é hoje vice-presidente da Coop Limousine, um projecto no qual se empenha de alma e coração. Para os produtores, sublinha, o Agrupamento tem a vantagem de garantir o escoamento da sua produção e a preços muito razoáveis, de acordo com a excelente qualidade da carne. Mas Carp faz questão de salientar as vantagens que a Coop Limousine e o seu produto certificado têm para o público.



**O consumidor passa a saber aquilo que está a comprar. A certificação é uma garantia de qualidade que o moderno consumidor exige cada vez mais**

Noutra zona do Alentejo, perto de Arraiolos, fica a Herdade das Carias, propriedade da Casa Agrícola Praça Mexia. Uma alameda de árvores frondosas conduz até aos edifícios que ladeiam o pátio central. Aí se situam a casa senhorial, as habitações dos funcionários, alguns armazéns agrícolas. Dos dois lados da estrada, estendem-se as pastagens verdejantes, onde as manadas de vacas, novilhas e touros pastam tranquilamente, sob a sombra dos sobreiros. Tudo aqui respira tradição.

Com mais ou menos terra, mais ou menos cabeças de gado, todos estes criadores têm várias coisas em comum – em primeiro lugar, a dedicação e o profissionalismo com que desenvolvem a sua actividade. Depois, o facto de todos pertencerem à Coop Limousine. É uma aposta no futuro.

# Segredos da boa forma



Como é que se consegue transformar um bezerrinho acabado de nascer num novilho de 550 quilos, cheio de carne saborosa?

A resposta é simples: boa alimentação, amplos espaços naturais, muito cuidado e dedicação.

Os pequenos bezerros andam com as mães, na pastagem, até ao desmame, por volta dos 7 meses.

A partir daqui e durante toda a vida, são alimentados com produtos naturais, onde predominam as silagens de milho ou aveia, outras forragens, como os fenos de sorgo e azevém, palhas e ainda concentrados. A silagem, produzida na própria exploração agrícola, é feita a partir de milho, aveia ou azevém, colhidos em verde, triturados com grão e planta, e depois fermentados durante algum tempo no silo de armazenagem,

processo que permite conservar a maioria das qualidades nutritivas da planta. Os concentrados, por seu lado, são compostos por cereais e oleaginosas (milho, trigo, azevém, soja, girassol, favas), mas também podem incluir bagaço de cerveja ou soja, polpa de laranja ou tomate, semente de algodão ou beterraba. Segundo Willem Carp «é preciso tirar partido destes

subprodutos do sector agro-alimentar para fazer alimentos eficazes, baratos e de enorme qualidade».

Em países com um clima como o português é impossível pensar-se em produzir carne só com erva. É que erva só existe na Primavera. Daí o recurso a forragens e concentrados naturais.

Para garantir que os animais recebem tudo o que precisam para um crescimento saudável, a alimentação é reforçada com vitaminas e sais minerais.

Na alimentação dos animais comercializados pela Coop Limousine há a garantia absoluta de que não são utilizadas quaisquer farinhas de

carne ou de peixe, anabolizantes (promotores do crescimento), nem sequer antibióticos. Uma garantia para defender o bom nome da raça e dos seus criadores, mas também para responder às exigências dos consumidores.



# Talhos são a montra da qualidade

Os talhos são a montra mais visível, para o consumidor, da qualidade da carne Limousine. É por isso que a escolha dos estabelecimentos onde este produto pode ser vendido é feita de forma muito cuidadosa pela Coop Limousine. Todos os talhos que vendem esta carne cumprem rigorosos requisitos de qualidade e estabelecem com este Agrupamento de Produtores um contrato, que os obriga à exclusividade. Tudo para evitar que, depois de tanto trabalho, carinho e cuidado na criação dos animais e no seu abate, a distribuição não prejudique uma imagem global de grande qualidade.

Júlio Miranda, proprietário «dos três Talhos do Júlio» no bairro lisboeta de Alvalade, boa zona para o comércio tradicional, foi o primeiro cliente da Coop Limousine em Lisboa.



A confiança que Júlio Miranda e os seus clientes depositam na carne de Limousine está reforçada. «A carne chega ao talho com um certificado de garantia. As pessoas gostam de poder olhar para o certificado, que fica bem visível em cima do balcão, e saber quem é o animal que vão comer, onde foi criado e quem o criou, qual o dia do abate e até as características da carcaça, para saber se tem mais ou menos gordura, por exemplo».

Júlio Miranda, que nos seus talhos vende três novilhos Limousine por semana, acha que os retalhistas são «uma importante ponte para o público», pelo que defende a formação dos talhantes.

Prefiro vender menos quilos, mas de boa qualidade, do que muitos quilos de uma mixórdia, que me dá lucro fácil, mas prejudica o consumidor. O cliente sabe o que quer e se for mal servido uma vez, nunca mais volta».

A questão é que Júlio Miranda sabe que tem uma imagem a defender. «Estou neste bairro há 47 anos e conheço todos os meus clientes pelo nome. Nós, nos meus talhos, damos a cara por uma qualidade. Por isso só ofereço o melhor».

Os sócios Manuel Pinto, António Raimundo e Esteves Lourenço, comercializam carne Limousine nos seus estabelecimentos



da Fonte Nova, Massamá e Miraflres. Começaram a vender esta carne em Dezembro de 1996 e afirmam-se satisfeitos com a aposta, que se revelou acertada, mesmo numa situação em que o consumo de carne de vaca sofreu grande quebra. Hoje vendem seis reses por semana. António Pinto destaca o factor qualidade como razão da preferência. «Desde que começámos a vender carne Limousine deixámos de ter reclamações por causa de carne rija ou do seu sabor»

Apesar da quebra no consumo e da concorrência das grandes superfícies, os sócios estão contentes: «Com esta garantia de qualidade, o cliente confia mais no produto. Temos clientes que dizem mesmo "Venho aqui porque sei a carne que vocês têm"».

Símbolo dessa aposta no futuro é o facto da empresa estar a diligenciar para garantir a acreditação da sua rede de estabelecimentos. Desse modo passará a ser uma empresa certificada, cumprindo rigorosos parâmetros ditados pela União Europeia.

É que esta é uma empresa com uma percepção clara do que é preciso fazer, para que o comércio tradicional consiga fazer frente à concorrência actual. Um serviço mais personalizado e a aposta na qualidade são respostas possíveis.

## O papel dos talhantes

Os talhantes escolhidos pela Coop Limousine não se limitam a vender a carne. São verdadeiros *relações públicas* do produto, explicando ao consumidor como o podem utilizar da melhor forma. É que nem toda a gente sabe qual a maneira mais adequada de grelhar um bife, apesar de parecer a operação mais simples da culinária.

No ano passado, a Coop Limousine levou todos estes talhantes a França. Estiveram na Feira de Paris, um dos maiores certames agrícolas mundiais, onde apreciaram o trabalho de preparação e valorização da carne. Visitaram os melhores talhos da capital francesa, para ver o tipo de produtos e a forma como são apresentados ao consumidor, nomeadamente no que diz respeito ao corte. Tudo com o objectivo de criar neste grupo seleccionado de talhantes portugueses novas perspectivas relativamente à valorização do seu produto. É que, para a Coop Limousine, a formação é um aspecto importante a todos os níveis.



# Talhos a Sul



Mais a sul ficam os Talhos Cabecinha, dois estabelecimentos situados em Vila Nova de Milfontes, geridos pelos irmãos Fernando e Joaquim. Estes foram, em Julho de 1996, os primeiros a vender carne Limousine certificada, uma aposta na qualidade que talvez tenha a ver com o conhecimento que têm do produto, já que se localizam em pleno coração da zona de maior produção de gado Limousine.

«Depois de uma quebra acentuada na venda da carne de vaca, temos vivido agora uma recuperação», garante Fernando Cabecinha. «A ela não será

estranho o aparecimento da carne certificada pela Coop Limousine, que veio dar confiança ao consumidor», acrescenta. «A questão é que as pessoas sabem que estes criadores, cujos animais nós vendemos aqui, estão a produzir carne verdadeira, criada naturalmente», salienta Joaquim.

Os estabelecimentos têm vindo também a sofrer importantes melhoramentos. Dispõem, neste momento, de uma câmara frigorífica apenas para carne de vaca, com condições para que o produto aí termine a sua maturação. «Esta carne nem sequer se pode comparar com a corrente. É uma diferença como o dia da noite». No Algarve, a Coop Limousine também fornece talhos em Portimão, Faro e Olhão. Como nos outros casos, também aqui a escolha dos estabelecimentos foi criteriosa.

Em Portimão, é no Talho Novo, situado numa rua perto do Largo da Mó, que o consumidor pode encontrar esta carne.

António Francisco Pereira Silva, de 42 anos, é o proprietário do estabelecimento,

que começou a vender carne Limousine em 1996, e está muito satisfeito com a opção. «O essencial é servir qualidade e ter confiança no que se vende». Aqui o principal produto é a novilha, que conquistou a preferência dos consumidores. «O cliente funciona muito na base da confiança, acredita na pessoa que está por trás do balcão. Isso só nos aumenta a responsabilidade, porque não podemos trair essa confiança. É por isso que apostamos em carne de qualidade, como a Limousine», explica António Francisco Silva.



Em Olhão, o Talho Ideal, situado na movimentada Rua Almirante Reis, comercializa esta carne há três anos. Luis Cruz, o proprietário, destaca a «qualidade» e a «seriedade da assistência» entre as razões para esta escolha. Apesar da crise no consumo de carne de vaca, os seus clientes nunca lhe falharam, pela confiança que depositam nos produtos certificados Limousine. «Muitas pessoas já entram aqui a perguntar como se chama o bicho desta semana e onde foi criado. A origem do animal, sobretudo, é um aspecto que os clientes valorizam. Alguns dizem que até conhecem o sítio ou são de lá perto, e isso é uma coisa que lhes inspira confiança», acrescenta.



Na capital do Algarve, é o Talho Algarvio, de João Estorninho, quem defende as cores da carne Limousine. O estabelecimento situa-se no bairro

residencial da Penha, mas os clientes vêm de toda a cidade de Faro.

No total são treze os talhos espalhados por todo o sul do país onde o consumidor pode encontrar a carne Limousine. Por semana, a Coop Limousine comercializa, em média, 6 mil quilos de carne, dando escoamento ao melhor da produção dos membros deste Agrupamento de Produtores.

# As vacas também se abatem

Os médicos veterinários José Maria Perdigão e Manuel Abreu são os responsáveis técnicos e inspectores sanitários do Matadouro Regional do Alto Alentejo, em Sousel, onde é abatida a maior parte dos animais comercializados pela Coop Limousine.

Trata-se de um Matadouro moderno, onde se faz o abate dos animais de oito Agrupamentos de Produtores de várias raças.

O Matadouro de Sousel foi escolhido para esta importante tarefa pelo facto de ser o único em todo o Alentejo que cumpria as normas da União Europeia. Tem homologadas as suas três linhas de abate, para bovinos, ovinos e suínos. A sala de desmancha encontra-se também devidamente licenciada. Preocupação importante é também a rede de frio, capaz de dar resposta à exigente regulamentação comunitária e aos requisitos próprios de cada

Agrupamento de Produtores. A Coop Limousine, segundo o Dr. Abreu, «é o Agrupamento que mais se preocupa com a maturação da carne, feita

nas câmaras de frio». A juntar a este aspecto da rede de frio, acrescenta-se que tudo é climatizado até à sala de expedição, de modo a garantir as melhores condições de conservação.

Ao nível sanitário, o Matadouro controla periodicamente os boletins dos seus funcionários e procede a análises mensais da água. Não há pormenor que possa ser deixado ao acaso, tanto mais que esta unidade é sujeita a controlo apertado por técnicos da União Europeia e das entidades nacionais, como a Direcção Geral de Veterinária. No primeiro caso, as inspecções têm lugar pelo menos de dois em dois anos, mas, como sublinha o Dr. Abreu, «a qualquer momento estamos sujeitos a que os inspectores da UE apareçam cá».

Outro aspecto a que é dada grande atenção é às viaturas de distribuição, que pertencem aos Agrupamentos. Todos esses carros, dotados de moderno equipamento de frio, têm que ser licenciados e apresentar-se em perfeitas condições de higiene e limpeza. «Queremos garantir o máximo de qualidade em todo o processo, desde que o animal dá entrada aqui, até sair para os camiões de distribuição», explica o Dr. Perdigão.

Mas como é que se processa, afinal, a fase crucial do abate? «Todo o animal que chega, traz uma espécie de



*bilhete de identidade*, passado pela Direcção Regional de Agricultura da zona onde foi criado e pelo respectivo

Agrupamento de Defesa

Sanitária. Esse BI indica qual a sua origem e onde pastou este animal, entre outros dados».

No Matadouro de Sousel, o animal é identificado à entrada, com um número de ordem e um número que indica a semana do abate. Ao longo de toda a linha, até à desmancha, é controlado, não havendo possibilidade de ser trocado.

No que diz respeito à parte sanitária, além da exigência de que venha de uma exploração saneada, o animal é inspecionado em vida, logo quando chega, na abegoaria, uma operação cuidadosa repetida depois ao longo da cadeia e finalmente na sala da desmancha. É um controlo triplo que garante a máxima qualidade.

Pelo meio deste processo é também feita a classificação das carcaças, consoante a conformação e a quantidade de gordura. Esta classificação obedece a um padrão europeu, que garante uniformidade de critérios. Na Coop Limousine, e à semelhança do que se faz na Europa, o pagamento da carne é feito consoante a classificação atribuída à carcaça. Segundo o Dr. Abreu, este sistema pretende «motivar os criadores para produzir carcaças melhor conformadas e com melhor gordura», ou seja, de melhor qualidade.





# Certificar a qualidade

«Carne certificada». Eis um conceito novo, que em Portugal está a conquistar o topo das preocupações dos consumidores, a exemplo do que já acontece pela Europa fora. Um processo que traz também vantagens para os criadores, já que a certificação melhora a confiança do consumidor e ajuda a estabilizar o mercado. José Manuel Rodrigues, engenheiro agrícola, é o director do Herd book, o Livro da Raça Limousine e presidente da direcção da Associação de Criadores de Bovinos desta raça (ACL). É esta organização quem tem a responsabilidade de certificar a carne comercializada pela Coop Limousine, a pedido deste Agrupamento de Produtores.

**É importante garantir ao consumidor a genuinidade do produto, e que a carne que consome é produzida de modo tradicional.**

## O que é que a ACL certifica ?

Certificamos a origem e o modo de produção do animal cuja carne é vendida nos talhos que têm o exclusivo da sua comercialização.

## O modo como essa carne é produzida é importante ?

Sem dúvida. Preocupamo-nos fundamentalmente com a não utilização de hormonas e de antibióticos, ou seja, controla-se um modo de produção tradicional.

## E quanto à origem ?

Certifica-se a origem racial, bem como a exploração da qual provem o animal. O Livro Genealógico tem regras obrigatórias para os produtores, que obrigam à identificação do animal logo após o nascimento. Temos um corpo técnico constituído por três técnicos que fazem, no mínimo, visitas trimestrais a todas as explorações. Durante essas visitas são avaliadas e verificadas todas as condições em que ela está a trabalhar, não só a identidade dos animais, como o modo de produção a que eles são submetidos.

## Qual o objectivo da certificação ?

Por um lado, garantir ao consumidor a genuinidade do produto, nomeadamente que a carne que consome é produzida de modo tradicional.

Depois, garantir que provem de animais de uma raça especializada na produção de carne. Finalmente, responsabilizar directamente o produtor pela qualidade do produto que põe no mercado.

## Os produtores também têm interesse nessa certificação ?

Certamente. Pretende-se também estabilizar o negócio. Ou seja, ter uma política comercial que permita que, no momento, em que se torna determinado tipo de decisões se possam fazer previsões de receita com alguma segurança, que é o que não acontecia. Por exemplo, a decisão de pôr um lote de bezerros à engorda, prevendo que dali a um ano se vai ter uma receita de x,



y ou z. O mercado não consegue equilibrar-se porque é extremamente dependente do exterior. Neste momento, depende de Espanha, que entra cá com preços imbatíveis, mas vendendo carnes sobre as quais não há qualquer controlo, nomeadamente no que diz respeito à utilização de hormonas. O objectivo da criação da Coop Limousine foi, assim, permitir aos produtores contornar certos mecanismos de mercado, que, de outro modo, não permitiriam a um produtor honesto sobreviver.

## Porque não ?

Ao não utilizar hormonas, os criadores são duplamente penalizados, porque, por um lado, a performance dos animais durante a engorda é mais reduzida. Dito de outro modo, para ganhar os mesmos quilos precisam de mais comida e de mais dias. O produtor volta depois a ser penalizado no preço a que vende a carcaça. Hoje, a tendência geral é talhante e consumidor exigirem carcaças magras, com carne clara e sem gordura, precisamente as características que a carne produzida naturalmente, sem hormonas, não têm. Então a carne produzida de modo natural, como a nossa, pode ser desvalorizada no mercado.

## Mas isso é um verdadeiro contra senso...

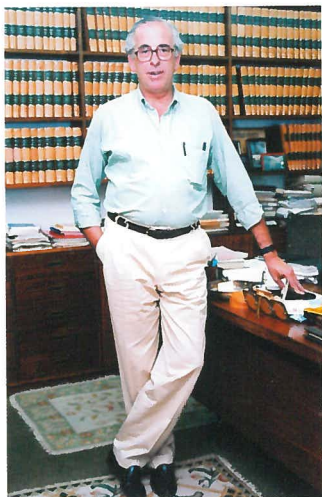
De facto. E é preciso que o consumidor se esclareça. Um esclarecimento que deveria ser assumido não só pelos serviços oficiais, mas também pelas associações de consumidores, em relação às qualidades objectivas da carne de bovino, para que as pessoas não sejam induzidas em contradição. Ao mesmo tempo que querem um produto natural, quando chegam ao talho exigem que a carne tenha todas as características que são impossíveis de encontrar num produto natural – que seja clara, tenra e magra, precisamente o protótipo de uma carne tratada com hormonas. Produzida naturalmente, só será tenra se tiver maturação. Mas se assim for, nunca é clara, é sempre mais escura.

## Mas o que é isso da maturação ?

A carne abatida no dia não é uma carne que esteja em condições para ser consumida. Neste momento, nós somos talvez o único país da Europa em que não existe legislação que proíba a saída de carne de bovino para consumo sem pelo menos 5 a 7 dias de maturação. Por muito boas condições que os matadouros tenham, há sempre um fenómeno de stress do animal no momento do abate. Isso leva a que todas as fibras musculares se contraíam. Como as carcaças a seguir ao abate, ainda são sujeitas a um tratamento térmico para fazer baixar rapidamente a temperatura da carcaça, os dois fenómenos conjugam-se para que a carne fique rijá. Um facto que só pode ser ultrapassado se deixarmos passar o período de tempo suficiente para que uma quantidade de enzimas que existem na carne actuem para romper esse processo. Trata-se da maturação que tem a ver com desestruturação do colagénio que envolve os músculos e com a desconstracção de toda a massa muscular. Isso só se consegue, no mínimo, com cinco dias de maturação.



# Uma verdadeira Seleccção Nacional



A PN-Produção Nacional SA, constituída há três meses, é uma união de oito agrupamentos de produtores de carne bovina, ovina e porcina produzida em Portugal, da qual faz parte a Coop Limousine. Os outros membros são a Carnalentejana, a Carne Mertolenga, a Naturalcarnes, a Elipec, a Carne de Montado, a Campos de Évora e a Carneovina. É uma verdadeira *selecção nacional* da carne que pretende organizar e concentrar a produção desses Agrupamentos, para que, em conjunto, possam dar resposta à crescente concorrência do mercado global, mas também às solicitações de um consumidor cada vez mais exigente.

## O objectivo principal é comercializar essa produção nacional com selo de garantia.

Para fazer parte da PN é preciso obedecer a dois requisitos fundamentais por um lado, que toda a produção seja nacional, isto é que todos os animais que vão chegar ao consumidor sejam filhos de pai e mãe portugueses, ainda que as raças sejam de origem estrangeira; por outro, que a produção seja natural, isto é, criada sem recurso a métodos artificiais de engorda, como o uso proibido de hormonas. Uma forma de garantir o cumprimento destes requisitos é a certificação e a criação de denominações de origem controlada e indicações geográficas, um pouco como acontece com os vinhos.

O Dr. Fernando Carpinteiro Albino é o presidente do Conselho de Administração da PN. É ele quem explica os objectivos, projectos e vantagens desta união de agrupamentos de produtores do sector das carnes.

### Qual a razão da criação da PN-Produção Nacional SA ?

Trata-se de uma união de esforços dos diversos Agrupamentos de Produtores de modo a prepararem-se para um futuro no mercado das carnes que cada vez é mais complicado para os produtos nacionais.

### Mais complicado porquê ?

Não nos podemos esquecer dos acordos do GATT que estão em

vigor, e que significam, em termos simples, que os direitos niveladores vão baixando, a concorrência das carnes estrangeiras vai sendo maior, ainda que sejam de menor qualidade, e os preços tornam-se mais baratos. Por isso, a nossa aposta, enquanto União, tem que ser na qualidade. Esta também é uma resposta nossa, conjunta, para demonstrar ao público consumidor que pode comer carnes sem recurso a quaisquer substâncias proibidas.

### Quais os objectivos da PN ?

Arranjar um pacote de carnes de bovino, ovino e suíno com a garantia ao consumidor de todo um percurso do animal até chegar ao seu prato. É preciso dar a conhecer ao consumidor que existe carne com identificação de origem, com identificação concreta do seu local de nascimento e modo de alimentação. A *traçabilidade*, ou seja, a possibilidade de o consumidor, em qualquer estágio do processo, poder saber onde o animal está, é muito importante. É por isso que as nossas explorações estão abertas ao público consumidor 24 horas por dia, para que ele próprio, se quiser, possa controlar o processo. Esta é a garantia de que aquilo que se está a comprar no talho ou no supermercado é um produto com denominação de origem e qualidade garantida. Qualidade essa que passa pela certeza de que a carne comercializada pela União não foi objecto de nenhum tratamento com produtos proibidos.

### O abate também é importante nessa garantia ?

Sem dúvida. Também nos juntámos para que tenhamos um mínimo de controlo na unidade de abate de todos os produtos da União, que é o Matadouro de Sousel, o Matadouro Regional do Alto Alentejo.

Trata-se de uma Sociedade Anónima, na qual a PN irá ter uma palavra a dizer quando o Matadouro for privatizado. Isto é absolutamente indispensável, porque faz parte do circuito o abate e a desmancha do animal. A própria sala de desmancha vai ser objecto de investimento para corresponder a todos os requisitos exigidos pela União Europeia, a fim de ser reconhecida e certificada. Como vê, nada é deixado ao acaso.

### Que outros projectos tem a PN ?

Também queremos ter uma palavra a dizer sobre a alimentação dos nossos animais. Todos eles, sejam ruminantes ou não, ingerem produtos compostos no final do seu período de criação no regime extensivo são as rações. É indispensável que tenhamos controlo completo sobre esses alimentos compostos. Se todos os Agrupamentos da União consumirem o mesmo tipo de rações, a qualidade melhora, assim como aumenta a possibilidade de o público controlar como foi criada a carne.

### Será mais uma garantia ?

Claro ! Nós queremos as garantias todas. Somos o mais exigentes possível connosco próprios, para que o público consumidor saiba da nossa exigência e possa aceder ao controle que, com certeza, vai querer.

### Que vantagens traz a União para os produtores ?

Para já, cria-se uma significativa economia de meios, sobretudo na distribuição. Os nossos produtos podem entender-se como um nicho de mercado, com uma procura muito superior à oferta. Como a criação dos animais é feita de modo extensivo, a produção nunca é em grande quantidade. O que significa que nenhum agrupamento de produtores pode, com uma varinha de condão, fazer vacas, borregos ou porcos com aquilo que não tem. Estes animais têm as tais exigências de qualidade e de origem. Não é um animal qualquer que pode ser abatido em nome da Carnalentejana ou da Coop Limousine.

### É um sistema semelhante ao das regiões demarcadas dos vinhos ?

Sim. A União Europeia tarde e a más horas acordou para as necessidades deste sector, porque não havia denominações de origem e indicações geográficas para as carnes. Isso só aconteceu a partir de 1992, com a reforma da PAC. E, para provar que somos de facto *bons alunos*, saliento que as carnes portuguesas foram as primeiras a ser certificadas em toda a UE.





# CAIXADIRECTA

## Mais tempo para si

Com o **Serviço CAIXADIRECTA**, A Caixa Geral de Depósitos oferece-lhe uma forma de gerir melhor o seu tempo.

Onde quer que se encontre, um simples telefonema dá-lhe acesso a múltiplas operações bancárias em auto-serviço ou personalizadas, com o apoio de um operador.

Para utilizar o **Serviço CAIXADIRECTA**, ligue já (01) 790 55 55 e peça a sua proposta de adesão ou dirija-se a qualquer Agência da CGD.

Através do Serviço **CAIXADIRECTA** ir ao Banco é mais fácil.



# CAIXA GERAL DE DEPÓSITOS

## Conte Connosco



inovar,  
semear desenvolvimento  
colher futuro

**Contactos:**  
**Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento de Odemira**  
Rua 25 de Abril (Ramal da Zambujeira)  
7630 S. Teotónio  
Telefone: (083) 959000

Horário: 2ª e 3ª - 9.30h - 13.00h  
4ª - 9.30h - 13.00h e 14.00h - 17.30h

**Outros Gabinetes:**

**Aljezur**  
Coopazur, Tel. (082) 991042

**Vila do Bispo**  
Sta. Casa da Misericórdia, Tel. (082) 639950

**Monchique**  
B. S. Roque, Lt.8, r/c dto., Tel. (082) 911387

**Lagos**  
Vicentina  
Rua Dr. Joaquim Tello, 31, 8600 Lagos  
Tel. (082) 761753 / 760241  
Fax (082) 763327

