

## Resolução da Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores n.º 29/2015/A

### Redução da Incidência de Defeitos de Qualidade nas Carcaças de Animais Abatidos na Região Autónoma dos Açores

A Região Autónoma dos Açores que tradicionalmente se afirmou como uma região predominantemente do setor leiteiro, nos últimos anos tem observado uma evolução significativa no setor da carne.

A qualidade das pastagens e o manejo dos animais são fatores que influenciam o sabor e aroma da carne dos Açores, contribuindo para uma qualidade organolética distintiva desta carne. Tendo em conta a potencialidade de apresentar um produto de qualidade distinta, moldado pelo saber fazer dos produtores, a Região solicitou a sua proteção, tendo a carne dos Açores sido reconhecida, em 2003, pela Comissão Europeia, como Indicação Geográfica Protegida (IGP).

No que diz respeito à qualidade, é já comprovado que os animais produzidos à base de forragem conferem valor nutricional/dietético superior à carne e sabor diferenciado, quando comparados com os animais acabados em regimes cerealíferos. Este valor resulta da sua riqueza em ácidos gordos benéficos à saúde humana, nomeadamente o ómega-3 ( $\omega$ -3) (cardioprotetores) e os CLA (com atividade anticarcinogénica). Uma vez que o nível de informação e consciencialização dos consumidores para a saúde e bem-estar é cada vez maior, a carne de bovino dos Açores encerra assim um elevado potencial comercial.

A conjugação do aroma, do sabor e da suculência com a tenrura, são as expectativas sensoriais que o consumidor deseja satisfazer ao consumir carne de bovino dos Açores. No entanto, tem-se registado um número indesejável de carcaças que apresentam um defeito de qualidade altamente penalizador, ou seja, carcaças DFD (*Dark, Firm, Dry*), que se caracterizam por uma carne escura, rija e seca, pouco atrativa para o consumidor.

Esta carne de qualidade inferior, resulta dum esgotamento das reservas energéticas no período pré-abate e como resultado, no *postmortem*, a produção de ácido láctico é muito reduzida, o que resulta numa carne com um pH último anormalmente elevado, entre 6,4 a 6,8.

Assim, as carcaças DFD apresentam uma vida útil muito mais curta devido ao seu valor de pH, o qual não é suficientemente baixo para retardar o crescimento dos microrganismos que causam a deterioração da carne durante o armazenamento, constituindo provavelmente a maior causa de desperdício de carne durante o processo de produção, especialmente no caso da carne dos Açores a que acrescem longos períodos de transporte.

Recentemente, um estudo realizado na Universidade dos Açores, revelou uma elevada taxa de incidência da condição DFD na carne de bovinos abatidos no matadouro da ilha Terceira (30 % das carcaças com pH indicador de DFD *status*).

Em consequência desta elevada incidência de carne DFD em carcaças abatidas nos Açores, há precisamente 1 ano, uma importante cadeia nacional de distribuição a retalho, devolveu à procedência várias carcaças devido a valores de pH demasiado elevados, devoluções estas que se têm mantido com indesejável regularidade desde então.

Esta incidência de carne DFD contribui para uma má imagem da qualidade da carne dos Açores, mas mais grave, penaliza os produtores pelas perdas económicas resultantes da devolução das carcaças, os quais são alheios a esta situação.

A persistência desta ocorrência é reveladora do desinteresse e da incapacidade das entidades responsáveis para pugnarem por um produto de excelência que dignifique os Açores.

Assim, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores resolve, nos termos regimentais aplicáveis e ao abrigo do n.º 3 do artigo 44.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, recomendar ao Governo Regional que apresente ao Plenário da Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, até 31 de março de 2016, um relatório circunstanciado sobre os fatores que determinam a ocorrência de carnes DFD e quais as medidas preventivas implementadas.

Aprovada pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 15 de setembro de 2015.

A Presidente da Assembleia Legislativa, *Ana Luísa Luís*.

Presidência do Governo

## Decreto Regulamentar Regional n.º 19/2015/A

### Primeira alteração ao Decreto Regulamentar Regional n.º 20/2005/A, de 12 de outubro

O Decreto Regulamentar Regional n.º 20/2005/A, de 12 de outubro, criou o Parque Arqueológico Subaquático da Baía de Angra, na ilha Terceira.

Decorridos dez anos desde a sua publicação, verifica-se a necessidade da adequação da regulamentação deste parque às melhores práticas de musealização subaquática, sua conservação e utilização.

Para além disso, importa proceder a alterações ao referido diploma, clarificando o enquadramento relativo às normas de visita, reduzindo os impactos ambientais e reforçando a segurança de pessoas e bens patrimoniais.

Foram ouvidas as instituições de utilidade pública navais, bem como os operadores marítimo-turísticos da ilha Terceira.

Nos termos da alínea *d*), do n.º 1, do artigo 227.º, da Constituição da República Portuguesa, da alínea *b*), do n.º 1, do artigo 89.º, do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, e do n.º 3, do artigo 36.º, do Decreto Legislativo Regional n.º 27/2004/A, de 24 de agosto, alterado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 8/2006/A, de 10 de março, o Governo Regional decreta o seguinte:

Artigo 1.º

### Alteração ao Decreto Regulamentar Regional n.º 20/2005/A, de 12 de outubro

Os artigos 3.º, 4.º, 5.º e 6.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 20/2005/A, de 12 de outubro, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 3.º

[...]

1. [...]

2. Os limites dos dois sítios arqueológicos visitáveis ficam entre o Forte de São Benedito e a Ponta do Farol, correspondente ao Cemitério das Âncoras, e a zona em frente ao cais da Figueirinha, correspondente ao naufrágio do vapor Lidador, conforme anexo.