



magazine

# CHAROLÊS PORTUGAL

2019





CHAROLÊS PORTUGAL  
— ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES —

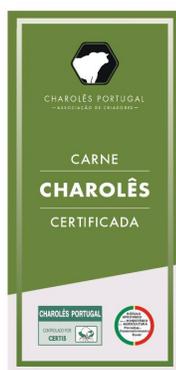
## SEJA UM PRODUTOR DE CARNE DE CHAROLÊS ®

### A CARNE DE CHAROLÊS ®

apresenta-se tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta e textura suave.

### A CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®

apresenta-se tenra, de cor rosada a rosado escura, com alto teor de infiltração de gordura ao nível intramuscular, grande suculência e textura suave.



A CARNE DE CHAROLÊS ® e a CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ® é proveniente do abate de bovinos, cujo, pelo menos um dos progenitores, seja pura raça charolesa e inscrito num livro Genealógico da raça.



# FICHA TÉCNICA

## PROPRIEDADE

CHAROLÊS PORTUGAL - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES

Largo da Igreja

9940-340 Santo Amaro | São Roque do Pico | Portugal

Tel. 00351 928 066 041

geral@charolesportugal.pt

www.charolesportugal.com

## TIRAGEM

2000 Exemplares | Publicação Anual



# O MERCADO DA CARNE DOS AÇORES, UMA OPORTUNIDADE PARA A RAÇA CHAROLESA

Os Açores têm uma rica tradição pecuária e agrícola, com conhecimentos e experiências transmitidas ao longo dos 500 anos de história insular. Com solos férteis, um clima temperado e abundante água da chuva. Além disso, são cada vez mais reconhecidas as vantagens naturais invejáveis das ilhas para produzir alimentos naturais e saudáveis à base da pastagem.

Não só no caso particular do leite, mas também na carne bovina, a produção vai depender, cada vez mais, desse sistema de produção baseados em pastagem e de seus benefícios ambientais que lhe estão associados. Daí resulta, seguramente, uma carne muito mais suculenta, tenra, rica e saudável, que vai ao encontro do que ambicionam, cada vez mais, os consumidores. Para se ter uma ideia, no último ano, mais de cinco mil produtores produziram e abateram, nos Açores, setenta e três mil bovinos, o que denota bem a relevância económica desta atividade que é precisamente a segunda mais importante, logo a seguir ao setor dos laticínios, no que respeita ao setor agropecuário.

No caso particular da raça Charolesa, utilizada essencialmente num sistema de produção extensivo, à base de pastagem, temos animais de excelente qualidade genética o que é sem dúvida um fator muito importante. Por outro lado, o Centro de Estratégia Regional para a Carne dos Açores (CERCA)

criado nesta legislatura, está empenhado, a trabalhar com a produção e a comercialização para que esta fileira seja capaz de melhorar os níveis de qualidade da produção e a sua valorização.

As perspetivas para o setor da carne são, pois, otimistas. Há um grande potencial de crescimento, não só pela aposta que os produtores açorianos têm vindo a fazer, mas também fruto dos investimentos no setor e na Rede Regional de Abate, que vai muito para além da mera construção e modernização das infraestruturas.

As preocupações passam cada vez mais pelo acompanhamento das exigências atuais, dos parâmetros de qualidade, de higiene e segurança, da necessidade de criar melhores condições para aproveitamento de subprodutos e a introdução de novas tecnologias no arrefecimento das carnes.





Neste aspeto, a certificação de todos os matadouros pela norma ISO 22.000 relativa à qualidade e à segurança alimentar, mostra-se fundamental para dar resposta a clientes exigentes e a consumidores cada vez melhor informados.

Apesar do caminho já trilhado, existem desafios a vencer na fileira da carne, desde logo, explorar melhor os nichos de mercado, como seja a produção de carne biológica ou com o selo de Reserva da Biosfera, no caso das ilhas das Flores, Corvo, Graciosa e São Jorge, porque se pode traduzir numa maior valorização do produto e mais rendimento para os produtores. Simultaneamente há que reforçar a desmancha da carne nos matadouros dos Açores, para aumentar a expedição de carne já em peças, sendo que o grande objetivo passa por expedir carne já em formato final de consumo. À produção cabe apostar mais na melhoria da conformação das carcaças e garantir um regular fornecimento de carne aos mercados.

No atual Quadro Comunitário de Apoio aprovamos quase 200 candidaturas de

produtores, no âmbito do Programa de Desenvolvimento Rural do Açores, relacionadas com o setor da carne, que representam um investimento de 14,5 milhões de euros.

Estes investimentos promovidos pelos produtores são um estímulo ao Governo da Açores para que este prossiga com a sua estratégia de desenvolvimento desta fileira da agricultura açoriana, que como se sabe, é fundamental para que os produtores continuem a melhorar o seu desempenho, a qualidade dos animais e a impulsionar a criação de valor.

O setor da carne nos Açores constitui, claramente, uma grande oportunidade para todos aqueles que nela decidam apostar.

- João Ponte -

SECRETÁRIO REGIONAL DA AGRICULTURA E FLORESTAS DOS AÇORES

## EDITORIAL



Caro leitor,

No ano da criação da associação CHAROLÊS PORTUGAL, cabe-me a mim a responsabilidade de escrever a primeira mensagem do editorial do nosso magazine CHAROLÊS PORTUGAL ®.

Num momento particular da raça em Portugal, tudo faremos pela união de TODOS os criadores nacionais em prol do que mais acreditamos, “A RAÇA CHAROLESA”, que pode trazer ao melhoramento genético da bovinicultura nacional a mais valia indiscutível, sobretudo no cruzamento industrial com as nossas raças autóctones e cruzamentos existentes.

Sendo o CHAROLÊS a raça líder mundial na capacidade da transformação de kgs de alimento em kgs de carne, procuraremos divulgar que “o caminho e futuro da carne em Portugal” será a produção de produtos diferenciados e com valor acrescentado.

Num momento que o mercado dos vitelos cruzados se encontra em alta (segundo a linha dos últimos anos) frutos das exportações para o Médio Oriente e norte de África, e, infelizmente, a produção de carne bovina em Portugal em baixo, aumentando as consequentes importações para o mercado interno, contribuindo assim para o desequilíbrio da balança comercial, incitaremos o melhoramento genético com o uso do Charolês, melhorando a conformação e peso ao desmame dos vitelos cruzados e ao mesmo tempo a produção de carne diferenciada para o PROGRAMA CARNE DE CHAROLÊS ® E CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®.

Assumiremos o compromisso de liderar o projeto em Portugal da CARNE DE CHAROLÊS ® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ® certificada, como sendo A PRIMEIRA, A ÚNICA, A ORIGINAL, A VERDADEIRA, recentemente aprovado no Ministério da Agricultura e Florestas e publicado em Diário da república no passado dia 17 de dezembro, que absorverá todos os animais em que pelo menos um dos progenitores seja de pura raça charolesa.

Toda a atividade de produção da CARNE DE CHAROLÊS ® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ® certificada será assegurada, desde o nascimento dos animais até aos locais de consumo, pelo rigoroso controlo de associação em conjunto com a entidade certificadora independente. A permanente preocupação de todos os criadores no bem-estar animal, na sustentabilidade ambiental, promovendo uma alimentação animal sã á base de pastos naturais e composto de cereais, isenta de qualquer promotor de crescimento. Produzir a melhor carne, tenra, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta, textura suave e intensa de sabor. Com rastreabilidade assegurada e total transparência no que produzimos, criamos o lema” Proporcionar o melhor que a natureza nos oferece, diretamente até á sua mesa”.

A todos os que acreditaram no nosso projeto, o nosso muito obrigado.

Miguel Silvestre  
O presidente da direção

# Optibeef

**Sistema integral de gestão  
para bovinos de carne**



## **Medimos e assessoramos para otimizar a sua rentabilidade**

- Serviço de Comercialização e Certificação
- Programas de Nutrição Personalizados
- Programa Opticar para engorda de vitelos
- Análise de resultados e gestão
- Manuais de Maneio



### **Alimentação Animal Nanta, S.A.**

Rua da Estação, 157

4630 – 221 Marco de Canaveses

Tel. 255 539 220

e-mail: pedidos.nantaportugal@nutreco.com

www.nanta.pt

# TIMPANISMO EM BOVINOS DE CARNE

TEXTO: Dr. Marco Silva (Médico Veterinário)  
Alimentação Animal NANTA, S.A.

Quem está ligado à criação de bovinos de carne, seguramente conhece os casos dos vulgarmente chamados “animais inchados”, que tecnicamente denominamos por timpanismos.

O timpanismo é uma doença metabólica de animais ruminantes também conhecida por meteorismo ruminal. Resumidamente ele acontece quando o animal, por alguma razão, não consegue libertar os gases produzidos durante o processo de fermentação ruminal, conduzindo a um comprometimento do sistema respiratório (asfixia), assim como do sistema circulatório. Caso não seja controlado e tratado atempadamente, rapidamente levará à morte do animal.



## TIPOS DE TIMPANISMO

### Timpanismo primário (espumoso)

Neste tipo de ocorrência observamos uma rápida distensão do rúmen. O animal fica parado e irrequieto devido à dor causada pelo aumento da tensão superficial ruminal e pela geração de bolhas gasosas com formação de espuma que impede a libertação de gás, apesar dos movimentos ruminais contínuos (90% dos casos). A eliminação do gás desta mistura espumosa depende da tensão de superfície do líquido ruminal e do estado coloidal dos sólidos aí dissolvidos (viscosidade) (Pagani e Thais, 2008).

### Timpanismo secundário

Ocorre devido à dificuldade em remover o gás livre acumulado através da eructação. A sua produção surge com as seguintes ocorrências:

1. qualquer alteração que cause obstrução da via faríngea ou esofágica, uma complicação provinda de um enfarte ganglionar (leucose, tuberculose, actinobacilosis, pneumonia);
2. por um enchimento excessivo do rúmen, impedindo a Cardia de estar em contato com a parte gasosa do conteúdo ruminal;
3. falha nas contrações do rúmen, seja de origem nervosa ou por uma malformação (Rodríguez et.) al., 1993; Pagani e Thais, 2008).

## Sintomas

Os animais timpanizados apresentam, numa primeira fase, sintomas de apatia, dor abdominal, diminuição de ingestão, aumento da frequência respiratória, pronunciado aumento do volume ruminal. Em fases mais avançadas presenciamos um grande aumento da salivação, extensão do pescoço e distensão dos membros, evoluindo posteriormente para queda do animal com boca aberta, língua protusa, olhos dilatados e conseqüente morte.

Diagnóstico diferencial:

Doenças de morte súbita que produzem timpanismo post-mortem, a principal será a clostridiose

## CAUSAS E MANEIO ALIMENTAR

As principais causas deste problema estão intimamente relacionadas com questões de manejo alimentar dos animais, tanto nutricionais como comportamentais, que vão levar ao aumento excessivo de produção de gás ruminal.

Os fatores responsáveis pelo timpanismo espumoso associado às engordas de bovinos de carne podem separar-se, segundo Cheng et al. (1998) por:

- a) fatores ligados a alimentação;
- b) fatores ligados ao animal;
- c) fatores microbiológicos.

### Fatores ligados a Alimentação

Os alimentos utilizados para tirar o máximo partido das genéticas atuais são muito concentrados. Principalmente ao nível dos carboidratos (cereais), quando por algum motivo, seja ele o desequilíbrio do alimento utilizado ou, muito frequentemente, erros no manejo alimentar incorremos num aumento exagerado do aporte de carboidratos rapidamente fermentáveis potenciando a instabilidade da flora ruminal e conseqüente formação exagerada de gás. Durante um

desequilíbrio alimentar aumenta a produção de AGV (acetato-butirato) frente ao propionato o que aumenta a produção de metano (gás), portanto temos que ter uma dieta equilibrada não só em relação aos cereais utilizados, mas também outros fatores como o uso de gorduras insaturadas que diminuem a capacidade metanogénica do rúmen, ou uso correto de substâncias tampão (bicarbonato, óxido magnésio, carbonato de cálcio, etc.).

### Fatores ligados aos Animais

Existe uma elevada variabilidade de animais onde ocorre o timpanismo. Algumas das causas apontadas estão relacionadas com diferenças anatómicas no rúmen, a aptidão de eructar, a produção de saliva, a produção de epinefrinas, as formas de consumo do alimento, o ritmo de passagem intestinal mais lenta, etc. ... (Cheng et al., 1998). Tudo isso está relacionado com as diferenças na capacidade de ingestão e no comportamento alimentar dos animais (Schwartzkopf-Genswein et al., 2003) levando a que animais que crescem o mesmo podem ter uma variação de 2 kg/MS de consumo.

### Fatores microbiológicos

*Streptococcus bovis* e *Lactobacillus* são bactérias produtoras de mucopolisacáridos, que aumenta a viscosidade do líquido ruminal. O incremento de populações de *Streptococcus bovis* tem sido observado em casos de timpanismo (Bartley et al., 1983).

### Fatores Ambientais | Temperaturas

Noites muito frias associadas a temperaturas amenas durante o dia (setembro a dezembro), estão associadas a um aumento elevado do risco de timpanismo. Existe também maior incidência de timpanismo em dias nublados associados às orvalhadas nas madrugadas. Estes fatores originam um aumento do consumo dos animais que a partir de temperaturas inferiores a 5°C pode chegar a valores de 20% acima do normal.

**Distribuição por meses da frequência de baixas por timpanismo**

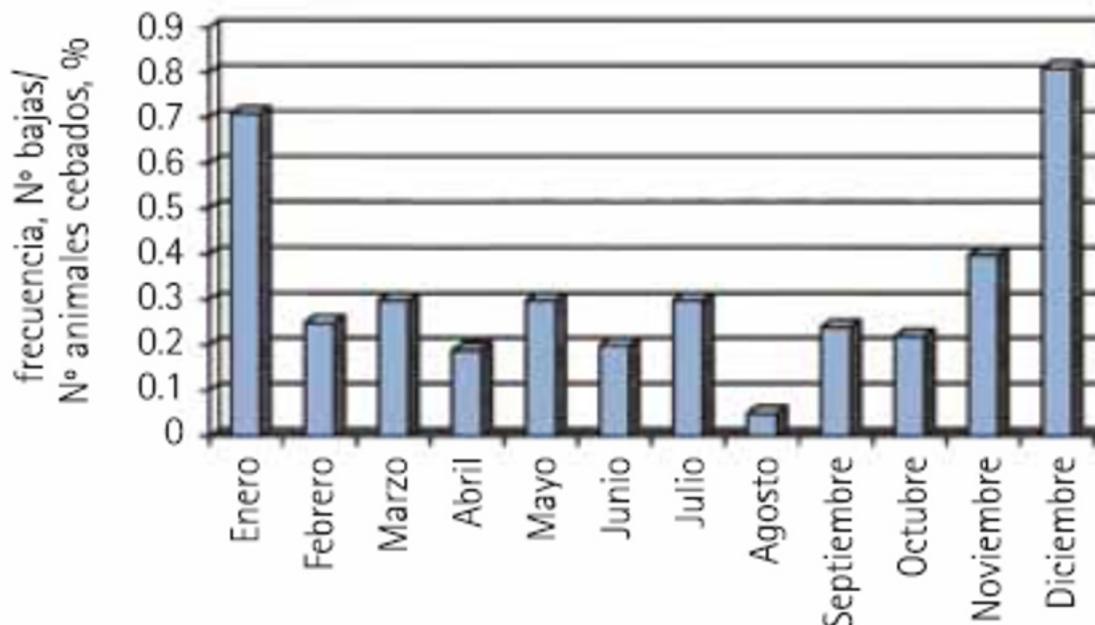


Figura 1 - Dados de Maria Devant da IRTA

**Maneio Alimentar**

Um manejo alimentar incorreto, aliado a todos os fatores já referidos, será o principal potenciador de casos de timpanismo que ocorridos numa exploração. Por este motivo, é no manejo alimentar onde o produtor mais pode intervir por forma a corrigir práticas menos corretas para minimizar ao máximo esta patologia.

**Pontos essenciais a controlar:**

- **Água** - É importante estimular o aumento do consumo de água pois influencia na diminuição da produção de gás (por diluição do conteúdo ruminal), tendo vários pontos de água com limpeza regular, que por sua vez vai incentivar o consumo de forragens.
- **Forragens** - Palha e feno de boa qualidade para estimular consumo e conseqüentemente a ruminação/salivação, saliva essa que contém mucina com função espumolítica e também mantém o pH (acidez do rúmen) pois em pH baixo a espuma estabiliza e torna-se mais difícil de desfazer.
- **Acesso aos Comedouros** - O manejo na

exploração e as instalações podem afetar o acesso ao alimento. Situações de stress podem aumentar a variabilidade do consumo, ou seja, pode haver animais que consumam quantidades mais elevadas que outros, o que afeta a ruminação e a produção de saliva. Isto explica em parte as explorações com maior ou menor incidência de timpanismos. Quando a oferta de alimento é restringida em lugar de ad libitum criam-se situações de disputa pelo alimento onde alguns animais consomem quantidades maiores de ração (Schwartzkopf-Genswein et al., 2003). Em vitelas alimentadas ad libitum com dietas ricas em concentrado quando o número de comedouros se reduziu de 8 a 4 por animal observou-se uma diminuição de 5% no consumo (González et al., 2008), aumentou a velocidade de consumo da ração e diminuiu o tempo dedicado a comer e a estar deitadas levando a redução da ruminação/salivação e conseqüente aumento de casos de acidose e timpanismo, também aumentou as rejeições de fígados no matadouro ( abscessos – acidoses)

• **Controle Sintomas de Acidose** - Quando o pH do rúmen baixa (torna-se mais ácido) a estabilidade da espuma é maior sendo mais difícil a sua eliminação, assim é importante estar atento a sintomas de acidose, laminites e base dos cornos avermelhada (visível em animais de raças com cornos brancos).

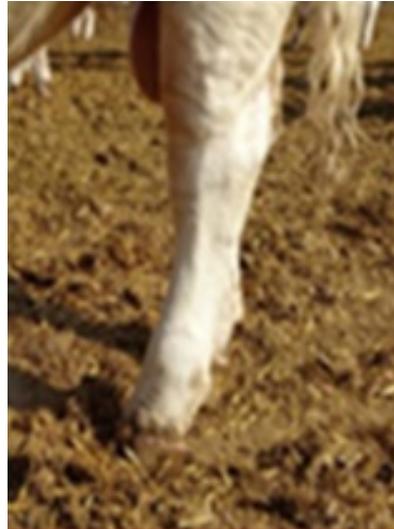


Figura 2 - Laminite

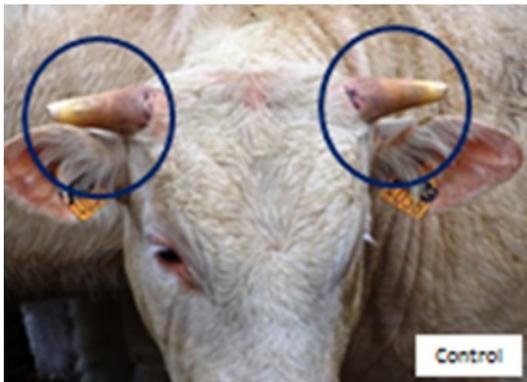


Figura 3 - Base dos cornos avermelhada

## TRATAMENTO

Como se trata de uma enfermidade de evolução rápida, o primeiro tratamento e mais eficaz passa pela entubação do animal com sonda para poder libertar o gás acumulado no rúmen. Durante essa ação podemos, depois de libertar o gás, introduzir via sonda algum agente antiespumante existindo também algumas moléculas registadas eficazes.

### Antiespumantes Naturais:

- minerais: Vaselina líquida
- vegetais: óleos (soja, girassol, milho, etc.)
- animal: manteiga, etc.

Algumas moléculas registadas:

- Mebutone: indigestão, intoxicação alimentar, anorexia
- Associação – (levedura de ruibarbo, OxM,) vit: activa peritaltismo ruminal e salivação
- Parafina Líquida
- Metilsulfato de neostigmina
- *Saccharomyces cerevisiae*



## Controlo e Certificação da Rotulagem Facultativa

### Carne Charolês e Carne Charolês Premium

TEXTO: Eng.ª Joana Eufrásio (Engenharia de Ciência e Tecnologia Animal)

CERTIS Controlo e Certificação, Lda.

Carne Charolês e Carne Charolês Premium A CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. está reconhecida pela DGADR – Direção Geral De Agricultura e Desenvolvimento Rural, como Organismo de Certificação e Controlo do Caderno de Especificações da Rotulagem Facultativa Carne Charolês e Carne Charolês Premium.

O objetivo da Certificação é valorizar o produto e dar a garantia ao consumidor final de que é realizado um controlo diferenciado do produto, neste caso Carne Charolês e Carne de Charolês Premium, assegurando a rastreabilidade desde o “prado ao prato” dando

a salvaguarda de que o bem-estar animal está presente em toda a cadeia produtiva. Desta forma, e respeitando todos os critérios de controlo e verificando as exigências constantes no Caderno de Especificações, a CERTIS emite o certificado de conformidade, atestando que o produto pode ser comercializado como Carne Charolês ou Carne Charolês Premium. A diferenciação destes dois rótulos consiste na classificação, sendo que, as carcaças onde o nível de gordura for de 2, será rotulado como “Carne de Charolês”, por sua vez, se esse nível for igual ou superior a 3 a carcaça será rotulada como “Carne de Charolês Premium”.

PANTONE 575C  
PANTONE NEUTRAL BLACK C  
PANTONE 663 C



PANTONE 7510C  
PANTONE NEUTRAL BLACK C  
PANTONE NEUTRAL 663 C



A Carne de Charolês e Carne Charolês Premium caracteriza-se pelo elevado rendimento da carcaça, tenrura, sabor e suculência, contendo alguma gordura intramuscular, muito firme e não exsudativa, resultando um sabor com elevado grau de palatabilidade.

Controlo das Unidades de Produção  
O controlo às unidades de produção é realizado de acordo com o Plano Plurianual de Avaliação a todas as unidades, onde é feita a avaliação da unidade, no sentido de serem verificadas as regras produtivas e de se realizarem análises para deteção de promotores de crescimento.

Controlo das Unidades de Transformação e Comercialização  
Desde o abate, passando pela desmancha,

transformação, armazenamento, expedição e finalmente distribuição, a CERTIS avalia e controla toda a cadeia, assegurando a total rastreabilidade de todo o processo e dando a garantia ao consumidor de que as suas expectativas serão cumpridas, conforme as especificações do caderno, menções e rotulagem.



Sempre que existam dúvidas não hesitem em contactar a equipa do Departamento de Produtos Tradicionais e Rotulagens Facultativas da CERTIS.



**CERTIS**  
Controlo e Certificação, Lda.

**A CERTIS encontra-se reconhecida e/ou indigitada para o controlo e/ou certificação de:**

**DOP**  
Azeite do Alentejo Interior DOP | Azeites da Beira Interior DOP | Azeites do Ribatejo DOP | Carnalentejana DOP | Carne Arouquesa DOP | Carne Cachena da Peneda DOP | Castanha da Padrela DOP | Carne Marinhoa DOP | Carne Maronesa DOP | Carne Mertolenga DOP | Queijo de Évora DOP | Queijo Serpa DOP

**IGP**  
Arroz Carolino do Baixo Mondego

**MODOS DE PRODUÇÃO**  
Agricultura Biológica | Proteção Integrada e Produção Integrada | Certificação Ambiental Greening

**PEFC**  
Certificação da Gestão Florestal e da Cadeia de Responsabilidade segundo os referenciais do Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC)

**ROTULAGENS FACULTATIVAS**  
Carne de Bovino Aberdeen-Angus Portugal | CM - Carne Minhota | Carne de Bovino Programa Origens | Carne de Bovino Raporal 100% Porco.PT | Carne de Limousine Portugal | Carne de Charolês e Carne de Charolês Premium | Limousine Continente | Aberdeen-Angus Continente

**FSC e SBP (a Certis recomenda a Control Union Certification)**  
Certificação da Gestão Florestal e da Cadeia de Responsabilidade segundo os referenciais do Forest Stewardship Council (FSC)  
Certificação Biomassa pelo programa Sustainable Biomass | GGL – Green Gold Label Program (SBP)

**OUTROS SERVIÇOS**  
Bio Suisse | Carne dos Açores IGP no Continente | Certificação IBD - Brasil | Certificação da Restauração Alentejana | Certificação da Restauração Lezíria do Tejo | Certificação do Bem Estar Animal – Exportação Marítima | Certificação KMO – Cadeias Curtas de Abastecimento | Clube de Produtores Sonae GlobalGAP | Farinha de Cereais do Alentejo | Formações | Marcas Coletivas de Certificação: CERTIS.PT e CERTIS.GLOBAL | Uso eficiente de água

Sede: Rua Diana de Liz - Horta do Bispo, Apartado 320  
7006-804 ÉVORA | Telf.: 266 769 564/5  
Fax: 266 769 566 | certis@certis.pt

Delegação Mirandela: Avenida 25 de Abril - Lote 21-22 - R/c.  
5370-212 MIRANDELA | Telf./Fax: 278 257 304  
certis.norte@certis.pt | www.certis.pt

# TRANSFERÊNCIA DE EMBRIÕES (T.E.) EM BOVINOS

TEXTO: Dra. Sara Nóbrega (Médica Veterinária)  
Vetheavy, Serviços de Sanidade e Reprodução Animal

## Introdução

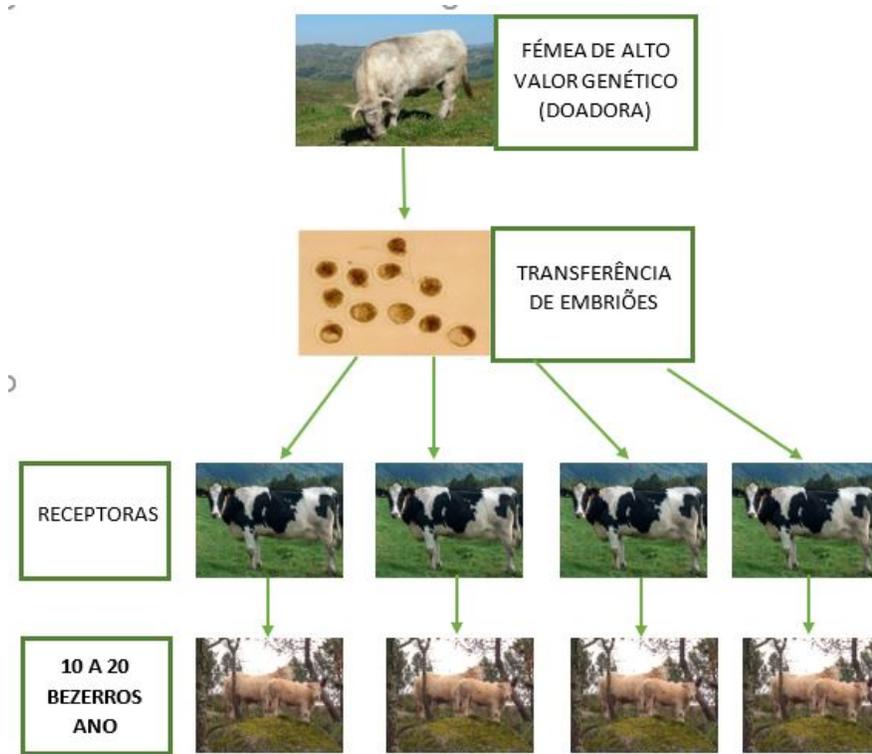
A obtenção de animais com alta aptidão genética para incrementar a produção de carne, é adquirida geralmente através da importação de animais de outros países a um custo elevado. Uma alternativa para gerar animais geneticamente superiores será a utilização da transferência de embriões (TE).

Ao longo dos anos o melhoramento genético nos bovinos de carne, tem sido efetuado do lado paterno através da inseminação artificial. Com a técnica de TE podemos acelerar o melhoramento dos bovinos pelo lado materno, diminuindo o intervalo entre gerações e acelerando o processo de selecção, obtendo um grande número de embriões de uma

doadora geneticamente superior, que permitirá incrementar a produção animal.

## Procedimento de Transferência de Embriões (TE)

A TE consiste na estimulação hormonal de uma fêmea de alto valor genético (doadora), seguida de inseminação artificial, para a obtenção de vários embriões, que serão recolhidos e transferidos para as fêmeas receptoras que continuarão a gestação. Desta forma, uma fêmea que naturalmente produziria apenas um bezerro por ano, tem a possibilidade de produzir de 10 a 20 no mesmo período de tempo, sem a necessidade de gestação e parto.



A técnica de TE inclui várias etapas, desde a seleção das doadoras e das recetoras até à realização da transferência de embriões.

As principais etapas são:

- Seleção da doadora;
- Seleção das recetoras;
- Indução da superovulação (doadora);
- Sincronização do cio estral (recetoras);
- Recolha dos embriões (doadora);
- Classificação dos embriões;
- Armazenamento por um curto período;
- Criopreservação dos embriões;
- Transferência de embriões (recetoras).

### Seleção das doadoras

O valor da doadora pode ser definido consoante diversos critérios segundo os benefícios. Assim, em caso da aplicação da técnica de melhoramento genético, devemos escolher as fêmeas mais produtivas como doadoras. Essas vacas devem cumprir com os seguintes requisitos:

- Não apresentar doenças hereditárias;
- Boa condição corporal;
- Terem um excelente historial reprodutivo e de saúde;
- Alto valor comercial e genético;
- Ciclos estrais regulares;
- Não possuírem doenças que afetem a fertilidade;
- Não serem demasiado velhas,
- Com temperamento calmo.

### Seleção das recetoras

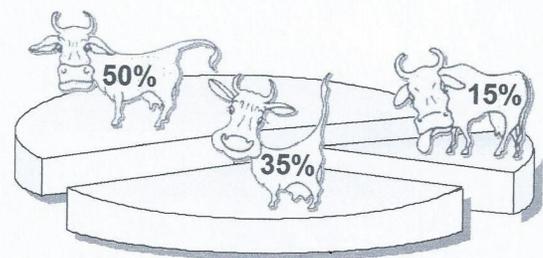
A recetora ideal será uma vaca jovem, sem doenças, de comprovada fertilidade (ciclo estral regular) e habilidade materna (facilidade de parto, boa produção leite e capacidade de cuidar bem do bezerro). Além disso, deve ter um tamanho adequado para não apresentar problemas de parto; não sendo a raça um fator importante.

É possível realizar esta prática em qualquer exploração, desde que exista uma boa manga de contenção das fêmeas, pois o restante trabalho realizado nesta técnica encontra-se numa carrinha laboratório; fêmeas geneticamente superiores (doadoras), bom controlo sanitário, bom maneio nutricional e mão-de-obra competente.

### Resultados esperados

A TE é uma das técnicas mais utilizadas para disseminar a genética de alta produção. No entanto, o maior inconveniente desta técnica é a variabilidade de resultados na produção de embriões viáveis e das taxas de conceção, devido a uma série de fatores relacionados às doadoras, ao sémen utilizado, às recetoras, à técnica e aos materiais utilizados; além do maneio realizado em cada exploração.

Sabe-se que a resposta das doadoras ao tratamento hormonal de superovulação é de ordem individual, com uma grande variabilidade entre animais, não sendo possível estimar a resposta de uma doadora ao tratamento na primeira tentativa. O número médio de embriões viáveis obtidos é de 6 embriões por colheita, e desta forma, podemos classificar as doadoras, após duas colheitas em:



- Doadoras ideais (representam 35%): dão 6 ou mais embriões viáveis/colheita;
- Doadoras más (representam 50%): dão menos de 6 embriões viáveis/colheita;
- Doadoras não apropriadas (representam 15%): dão menos de 2 ovulações/colheita.

Em termos de resultados de concepção, a transferência de 6 embriões viáveis em 6 recetoras aptas a receberem embrião resultará em média 3 gestações por colheita (50-60% de gestação). Este procedimento pode ser repetido em cada doadora até 6 vezes por ano (o aconselhado será 3 vezes), de acordo com a resposta ao estímulo hormonal da mesma, correspondendo a uma média de 36 embriões por ano/doadora, que quando transferidos para as recetoras resultará na produção média de 20 bezerros.

### Vantagens e desvantagens desta técnica

A grande vantagem da TE é acelerar o melhoramento genético das vacadas encurtando o intervalo entre gerações, facilitando as observações comparativas entre os produtos dos diferentes acasalamentos, levando à rápida seleção dos animais mais produtivos. Além disso, permite o controlo de doenças.

Quanto às desvantagens: esta técnica necessita de mão-de-obra especializada; existe uma variabilidade de resultados embora estes possam ser minimizados e o custo da técnica.

## Conclusão

A TE pode trazer grandes avanços na produção de animais de grande valor genético devido à rápida multiplicação destes animais. Contudo, a sua execução e o seu sucesso dependem da atuação de um veterinário especializado, bem como dos funcionários que terão contacto direto com os animais; iniciando-se estes cuidados com a seleção dos animais, passando pelos procedimentos de superovulação, colheita e transferência de embriões até o nascimento dos produtos.

### Bibliografia

- BEM, A. R.; RUMPF, R.; SOUSA, R. V.; PEIXER, M. A. S. Manual sobre transferência e micromanipulação de embriões nas espécies bovina e equina.
- PALMA, G. A. Biotecnologia de la reproducción, 2º edición. Repro biotec.
- SCHERZER, J.; FAYRER-HOSKEN, R.A.; RAY, L.; HURLEY, D.J.; HEUSNER, G.L. Advancements in large animal embryo transfer and related biotechnologies. Reproduction in domestic animals.



**vetheavy**  
Serviços de Sanidade e Reprodução Animal

- Gestão informática e planeamento de partos
- Diagnóstico de gestação
- Inseminação artificial
- Transferência de embriões
- Congelação de sémen e embriões
- Exames andrológicos
- Gabinete de apoio às exportações

**SANIDADE E PROFILAXIA ANIMAL  
CLÍNICA DE GRANDES ANIMAIS  
GESTÃO DE EFETIVOS PECUÁRIOS**

www.vetheavy.pt

Dr. Luis Filipe Roque - 917 450 316 | Dr. Pedro Cabral - 917 302 888  
Dra. Sara Nobrega - 936 696 033 | Alexandre Lobo - 967 316 749

- **REDUZA o impacto clínico da IBR**
- **REDUZA a circulação da IBR na exploração**
- **COMPLETE a sua proteção com uma vacina contra BVD, BRSV e PI3**



**IBR**  
**CONTRA AS CORDAS**



## ENTREVISTA À PHOSPHORLAND

### **Fale-me um pouco da empresa e do seu percurso até agora, ao nível das soluções tecnológicas no setor agrícola.**

RP: A Phosphorland começou em 2014 como uma empresa de consultoria agrícola, voltada para os projetos e apoio técnico. Mas, passado algum tempo surgiu o desafio de criar o Phorland. Analisados todos os fatores relacionados (mercado, oferta, etc.) com este projeto e decidiu-se avançar. Até essa data, não existiam soluções em cloud. As soluções no setor agrícola estão a crescer para acompanhar o crescimento e importância que tem vindo a registar nos últimos anos. Hoje em dia estamos completamente focados no desenvolvimento do Phorland e já temos muitos agricultores a utilizar a nossa solução, número que tem vindo a crescer todos os dias.

### **Que soluções e serviços mais importantes disponibiliza a empresa aos agricultores?**

RP: Trabalhamos ao serviço da agricultura e dos seus intervenientes. As nossas soluções passam por uma focalização nos pontos importantes que os agricultores e/ou empresários agrícolas têm dificuldade em controlar. O nosso software de gestão agrícola – Phorland – permite a todos os agricultores fazerem uma gestão da sua exploração de forma mais eficaz. Através do registo do dia-a-dia da exploração e da integração com os equipamentos existentes, o agricultor poderá verificar todos os dados da sua exploração e ter informação extremamente detalhada o que permitirá tomar decisões no sentido de diminuir custos, aumentar proveitos, aumentar produtividade, aumentar eficiência, etc. Além disso, toda a informação está sempre disponível e tem acesso ao histórico podendo ver a evolução da exploração com o decorrer dos anos. O Phorland tem várias vertentes, sendo as gratuitas:

**1. 4Land** – permite ao agricultor fazer a gestão

do dia-a-dia, controlar custos/proveitos e consultar a rastreabilidade dos produtos. Pode aceder a relatórios extremamente detalhados para verificar a rentabilidade da sua cultura. O Caderno de Campo é emitido automaticamente e pode ser consultado sempre que desejar.

**2. 4Zoo** – fazer a gestão dos efetivos pecuários passou a ser mais fácil. A rastreabilidade de todo o seu maneio técnico pode ser realizado pelo proprietário e pelo seu veterinário. Permite receber alertas e controlo do processo reprodutivo e produtivo de cada animal.

**3. 4Commerce** – a faturação nunca foi tão fácil. Pode-se fazer a emissão de Guias de Transporte, faturas, entre outras, consultar contas correntes, dívidas e fazer toda a gestão comercial da empresa agrícola de forma simples.

E os módulos pagos:

**1. 4Wine** – O 4Wine foi idealizado para ajudar a gerir a Adega, aumentando o controlo de cada processo enológico. O processo de vinificação tem o seu grau de complexidade e é necessário registar e controlar um conjunto de fatores muito importantes. São muitos destes que irão determinar a qualidade e excelência do vinho. A rastreabilidade desde a cepa até ao cliente.

**2. 4Fruits e 4Vegies** – foi desenvolvido para ajudar as Associações, Cooperativas, Organizações ou Agrupamentos de Produtores a gerirem todo o processo de receção de fruta e hortícolas, respetivamente. Quando chega a altura das colheitas toda a gente entra numa azáfama. Dos produtores aos membros das organizações. As horas de trabalho duplicam e as horas de sono diminuem. E todos nós sabemos a importância que as colheitas têm para a rentabilidade de uma exploração.

Existem muitas mais funcionalidades que poderão ser consultadas em Phorland. O mais importante do Phorland é a sua contínua inovação para acompanhar a evolução da exploração e da agricultura. Estamos lado a lado com o agricultor.

**Ao nível de software, nomeadamente o Phorland, o que o distingue de outras empresas que operam no mercado na mesma área? Fale-me um pouco dele.**

RP: Penso que todos dirão que têm a melhor oferta. Existem empresas já com alguns anos de mercado e outras bem recentes. Apesar da concorrência, o mercado é muito interessante. Não queremos ser nós a dizê-lo. Queremos que sejam os agricultores, o mercado, que todos o digam. É em prol da satisfação dos empresários agrícolas que todos os dias temos mais vontade em continuar, de criar novas funcionalidades, de lhes dar as melhores ferramentas para gerirem o seu negócio. Dispomos de um software de gestão agrícola extremamente completo para ajudar no dia-a-dia agrícola. Mas é, ao mesmo tempo, de simples utilização para ser possível a todos a sua utilização.

Oferecemos a solução de gestão mais vantajosa do mercado, mais completa e com uma capacidade integradora enorme. O potencial deste software é gigantesco e ainda temos muito para crescer. De uma coisa os nossos atuais e futuros clientes poderão ter a certeza: não seremos apenas mais um software de gestão agrícola. Teremos muitas novidades que agradarão a todos no futuro.

**Maximizar o rendimento das explorações, reduzindo custos é sempre um dos objetivos deste tipo de serviços. É cada vez mais uma realidade? Os agricultores estão cada vez mais conscientes desta necessidade?**

RP: Sim, a agricultura já passou a fazer parte do mercado global e por esse motivo a concorrência “vem de todo o lado”. A

necessidade de ser cada vez mais competitivo, isto é, mais produtivo gastando menos, torna-se num fator imprescindível para poder vender o produto. A eficiência e uma maior produtividade estão associadas a algumas das funcionalidades do Phorland, permitindo ao agricultor tomar decisões para melhorar a sua operação.

**Portugal, comparado com outros mercados agrícolas, é um país com uma dimensão mais pequena. Contudo, a agricultura tem um peso enorme na economia do país. Como olha para a forma como o setor se tem adaptado a estas escolhas/necessidades de gestão mais eficientes?**

RP: Independentemente da dimensão do país, a agricultura é o pilar de todos eles. É com muito orgulho que, neste país de pequena dimensão, se consegue obter produtos de tão grande qualidade (i.e. vinhos). Dispomos de condições edafoclimáticas fantásticas e temos de continuar a aproveitar essa mais-valia, mesmo que com um território reduzido. A crise veio trazer de volta pessoas para este setor nomeadamente jovens ou desempregados. Este ponto de viragem criou novos nichos de mercado e todos ficamos a ganhar. A nova visão que acompanhou este regresso à agricultura trouxe também uma necessidade de ser mais eficiente. Gastar recursos desnecessariamente pode levar à ruína qualquer negócio. Todas as metodologias que se possam tomar para ter uma gestão cada vez mais eficiente só tornará o negócio mais forte e resistente para fazer face a períodos menos solarengos.



**Que projetos e que exemplos pode dar-nos onde tenham implementado as vossas soluções e que sejam casos de sucesso e emblemáticos?**

RP: Temos clientes de pequena a grande dimensão. O nosso software está implementado em produtores agrícolas com explorações mais pequenas (i.e. 1 há) até produtores com explorações com dezenas de hectares. Ao nível das culturas temos um pouco de tudo. Do produtor de mirtilo ou outros pequenos frutos aos produtores de vinha e olival. Além dos produtores temos cooperativas que conseguem controlar a parte produtiva de cada associado bem como da receção da fruta diariamente. Os consultores (Eng.º agrónomos / florestais/ zootécnicos, veterinários e inseminadores) também usam o Phorland para ir registando todas as visitas e o que realizam em cada uma e para além disso deixam indicações sobre futuras operações/tarefas a realizar.

**Que outro tipo de soluções tem a Phosphorland disponível?**

RP: Um dos nossos lemas é não criar concorrência com algo que já existe e que é bom e/ou bem feito. Foi através desta regra que decidimos apenas focar-nos no desenvolvimento do Phorland. Todos os equipamentos que são utilizados diariamente numa exploração agrícola podem ser integrados e permitir uma gestão cada vez mais eficiente ao agricultor. Como consequência, criamos parcerias. Estas são elos importantíssimos e associamo-nos aos que sabem fazer bem. Desse modo, a nossa oferta disponibiliza o Phorland composto por três (3) módulos – 4Land, 4Zoo e 4Commerce. A partir de maio deste ano iniciamos a comercialização de estações meteorológicas que podem ser integradas com o Phorland de forma a dar mais uma solução de gestão para os nossos atuais e futuros clientes (se o agricultor tiver outro tipo de estações a integração poderá também ser realizada). Iremos apresentar

novidades sobre outros serviços/produtos em breve.

**Há novas soluções para o futuro? Quais?**

RP: Estamos a preparar novidades para aumentar a nossa oferta, quer através do nosso software como outras soluções para o setor.

O nosso objetivo primordial é ajudar todos os intervenientes (fornecedores, agricultores, técnicos, associações) e dar-lhes soluções que permitam ajudar e melhorar o seu dia-a-dia.

O nosso lema é a constante inovação!

**Como olha para o desenvolvimento da agricultura de precisão em Portugal, quais os desafios que a esperam e quais os maiores constrangimentos atuais?**

RP: A agricultura de precisão é uma metodologia importantíssima para a eficiência de uma exploração. Apesar de ainda não ser muito usada em território nacional está a tornar-se muito conhecida e irá crescer exponencialmente devido aos excelentes benefícios que traz para o ambiente e para o agricultor. A sua utilização ainda não é maior devido aos custos e a alguma reticência dos agricultores em olharem para a agricultura de precisão como mais um custo e não como um investimento.

**CONTACTOS**

(+351) 966 586 020

info@phosphorland.pt

**Escritório**

Edifício GNRation

Praça Conde de Agrolongo, 123

4720-103 Braga - Portugal

**Sede**

Largo da Serradoura, 6

4720-103 Amares

Portugal

**Horário**

9:00 - 19:00 (dias úteis)

Feriado Municipal - 24 de junho

**PHORLAND**  
SOFTWARE DE GESTÃO AGRÍCOLA

Entrar

FAQS

SOBRE NÓS

SOFTWARE

GALERIA

CONTACTOS

4STORE

**4ZOO - GESTÃO EFETIVOS**

Homologado pela DGAV para a emissão do LRED-bovinos. Poderá registar todo o maneio produtivo e reprodutivo a cada animal. Obtenha o Livro de medicamentos, a genealogia, consanguinidade, taxas de variadíssimos parâmetros e avisos.

**É GRÁTIS E PARA SEMPRE**

SABER MAIS

ESCOLHER PLANO

CARRINHO DE COMPRAS

**GRÁTIS  
PARA SEMPRE**

MÓDULOS 4LAND, 4ZOO E 4COMMERCE

GERIR A SUA EXPLORAÇÃO NUNCA FOI TÃO FÁCIL

**ADIRA JÁ!**

# NOTÍCIAS

JULHO 2018

## CONSTITUIÇÃO OFICIAL DA CHAROLÊS PORTUGAL - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE CHAROLÊS DE PORTUGAL

Em 06 de julho de 2018 nasce a associação **CHAROLÊS PORTUGAL**, com sede nos Açores, e com área de atuação em todo o território nacional, constituída em parte pelos mais antigos criadores de Charolês em Portugal, conta atualmente com várias dezenas de associados, promove as inscrições de animais no Livro Genealógico, o associativismo, o melhoramento genético da

raça Charolesa.

Uma associação de todos e para todos



**FERTIPRADO**

MISTURAS BIODIVERSAS



PASTAGENS E FORRAGENS RICAS EM PROTEÍNA,  
ENERGIA E COM ELEVADA DIGESTIBILIDADE

[WWW.FERTIPRADO.COM](http://WWW.FERTIPRADO.COM)  
(+351) 245 569 000

OUTUBRO 2018

## CONSTITUIÇÃO DO 1º HUB OFICIAL PARA AGRICULTURA

É com grande honra e satisfação que anunciamos que a CHAROLÊS PORTUGAL- Associação de Criadores, faz parte do consórcio HUB4AGRI , o 1º HUB para a agricultura em Portugal, sendo um dos parceiros fundadores, com a relevância de sermos a única organização presente a nível NACIONAL do sector da bovinicultura, bem como a única com sede nos Açores. O evento da apresentação oficial realizou-se no dia 15 de Outubro de 2018 às 09:00h, nas instalações da CONFAGRI em Lisboa.

Contou com a presença do Exmo. Sr. Secretário Regional de Agricultura e Florestas dos Açores, Eng João Ponte, o qual aproveitamos para agradecer a sua presença e que muito contribuiu para enaltecer o valor do evento.

Poderão consultar toda a informação do mesmo em [www.hub4agri.com](http://www.hub4agri.com)



**CONVITE | CONFAGRI - Lisboa | 15 de outubro 2018 | 09:00h**

**Lançamento do Hub Digital para a Agricultura em Portugal**

O HUB4AGRI é iniciativa alinhada com as estratégias Nacional e Europeia para a Digitalização da Indústria, que envolve mais de 15 entidades que cobrem a cadeia de valor alimentar, e que visa a criação de um ecossistema de inovação capaz de dar uma resposta transversal aos grandes desafios que atualmente se colocam aos setores agrícola, agroalimentar, florestal, produção animal e desenvolvimento rural.



DEZEMBRO 2018

## APROVAÇÃO OFICIAL DA CARNE DE CHAROLÊS ® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®

A jovem associação **CHAROLÊS PORTUGAL**, com sede nos Açores, e com área de atuação em todo o território nacional, constituída em parte pelos mais antigos criadores de Charolês em Portugal, atualmente com varias dezenas associados, promove as inscrições de animais no Livro Genealógico, o associativismo, o melhoramento genético da raça Charolesa, e aprovou no passado dia 17 de Dezembro o programa da **CARNE DE CHAROLÊS ®** e **CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®**, no Ministério da Agricultura e publicado em Diário da Republica. A recente aprovação da **CARNE DE CHAROLÊS ®** e **CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®**, sem dúvida que será um marco na viragem do dinamismo e crescimento da raça Charolesa em Portugal, criando um grande valor acrescentado aos animais Charoleses e cruzados de Charolês e consequentemente na rentabilidade direta ao produtor, lembrando que a raça Charolesa é provavelmente uma das raças mais utilizadas em todo o mundo, sobretudo em cruzamento industrial.

### CARACTERÍSTICAS DA CARNE:

A **CARNE DE CHAROLÊS ®** apresenta-se tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta e textura suave.

A **CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®** apresenta-se tenra, de cor rosada a rosado escura, com alto teor de infiltração de gordura ao nível intramuscular, grande suculência e textura suave.



FEVEREIRO 2019

## APRESENTAÇÃO OFICIAL DA CARNE DE CHAROLÊS ® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®

Decorreu no passado dia 12 de fevereiro de 2019 a apresentação oficial do programa da **CARNE DE CHAROLÊS ®** e **CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®**, aprovado no Ministério da Agricultura e publicado em Diário da República.

O jantar realizado no restaurante **BUTCHERS**, no Parque das Nações em Lisboa contou com a presença de várias individualidades ligadas ao sector e um representante do Governo Regional dos Açores.

Para o evento foi utilizada carne de uma vaca charolesa adulta, com cerca de 12 anos, completado com uma maturação de 28 dias, e

que deu origem a três pratos fantásticos: um carpaccio de lombo, um bife tártaro, e para terminar um entrecôte com osso.



FEVEREIRO 2019

## PARTICIPAÇÃO NAS XI JORNADAS DO HOSPITAL DA MURALHA DE ÉVORA

A CHAROLÉS PORTUGAL foi patrocinadora e esteve presente nas XI JORNADAS DO HOSPITAL DA MURALHA DE ÉVORA, que mais uma vez foram um sucesso.



**XI JORNADAS**  
HOSPITAL VETERINÁRIO  
MURALHA DE ÉVORA

EXPOSIÇÕES | CONGRESSO | CONVÍVIO

**22-23 FEV·2019**





# LABORATÓRIO Regional de Veterinária

**IPac**  
acreditação

L0520 - 1  
Ensaios

**IPac**  
acreditação

L0520 - 2  
Ensaios



O Laboratório tem por missão garantir a cobertura, a nível regional, de todos os aspetos relativos à defesa da saúde animal e da saúde pública veterinária.

- Planos obrigatórios de erradicação de doenças.
- Planos obrigatórios de vigilância e manutenção do estatuto sanitário.
- Higiene pública veterinária
- Serviços de Diagnóstico

## ÁREAS DE TRABALHO

### SANIDADE ANIMAL

Patologia  
Bacteriologia Veterinária  
BSE  
Parasitologia  
Serologia  
Virologia  
Biologia Molecular  
Micologia Veterinária  
Sanidade Apícola  
Reprodução

### HIGIENE PÚBLICA

Micotoxicologia  
Química de Resíduos  
Higiene Alimentar  
Biologia Molecular  
Qualidade do Leite



Governo dos Açores

MARÇO 2019

# APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROGRAMA CARNE DE CHAROLES ® E CARNE DE CHAROLES PREMIUM ® na ilha de Santa Maria - Açores

Decorreu no passado dia 18 de março de 2019 na ilha de Santa Maria, nos Açores a APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROGRAMA **CARNE DE CHAROLES ®** E **CARNE DE CHAROLES PREMIUM ®**, com enorme sucesso e atenção por parte da plateia. Procuramos incentivar e definir o tipo de carne que pretendemos e a importância da homogeneidade de carcaças e consequentemente do produto final. Falamos ainda do valor acrescentado para os produtores da **CARNE DE CHAROLES PREMIUM ®** proveniente do abate de vacas adultas e com classificação ao nível da gordura superior ou igual a 3.



ABRIL 2019

# APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROGRAMA CARNE DE CHAROLES® E CARNE DE CHAROLES PREMIUM® na ilha do Pico - Açores



## APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROGRAMA CARNE DE CHAROLES® E CARNE DE CHAROLES PREMIUM® na ilha do Pico, Açores

Decorreu no passado dia 01 de Abril de 2019 na ilha do Pico, Açores a APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROGRAMA **CARNE DE CHAROLES® E CARNE DE CHAROLES PREMIUM®**, com enorme sucesso. Falamos da importância da homogeneidade de carcaças e consequentemente do produto final. Esclarecemos as dúvidas relativas ao valor acrescido para os produtores da **CARNE DE CHAROLES PREMIUM®** proveniente do abate de vacas adultas e com classificação ao nível da gordura superior ou igual a 3.



**ABRIL 2019**

## **CHAROLÊS PORTUGAL PRESENTE NA REVISTA RUMINANTES**

A revista **do setor RUMINANTES**, na nova edição n.º 33 (abril, maio, junho), escreveu um artigo sobre a associação **CHAROLÊS PORTUGAL** com foco no lançamento do

**PROGRAMA CARNE DE CHAROLES® E CARNE DE CHAROLES PREMIUM®**. O artigo escrito está na íntegra na página 29 desta magazine.

**Ruminantes**  
A REVISTA DA AGROPECUÁRIA



ASSOCIAÇÃO CHAROLÊS PORTUGAL

## A GRANDIOSIDADE DO CHAROLÊS AO SERVIÇO DO MELHORAMENTO DO CRUZAMENTO INDUSTRIAL



### SOBRE NÓS

A jovem associação Charolês Portugal tem sede nos Açores, e área de atuação em todo o território nacional. É constituída por alguns dos mais antigos criadores de Charolês em Portugal, e conta, atualmente, com cerca de 30 associados, representando uma grande parte dos criadores nacionais da raça. A Charolês Portugal tem como objetivos promover as inscrições de animais no Livro Genealógico, o associativismo e o melhoramento genético da raça Charolesa. É também detentora, desde fevereiro de 2019, do programa Carne de Charolês® e Carne de Charolês Premium®, recentemente aprovado no Ministério da Agricultura e publicado em Diário da República.

Com as linhas genéticas do Charolês moderno, procuramos ir de encontro a todos os mercados, destacando sempre as 10 características principais:

1. Facilidade de parto
2. Rusticidade
3. Docilidade
4. Qualidades maternais
5. Prolificidade
6. Capacidade de crescimento (o charolês é a raça a nível

mundial que tem a maior capacidade de transformar um quilograma de alimento em um quilograma de carne)

7. Desenvolvimento muscular
8. Precocidade
9. Rendimento de carcaça
10. Rentabilidade ao produtor

### NOVIDADE

A recente aprovação da Carne de Charolês® e da Carne de Charolês Premium®, sem dúvida que será um marco na viragem do dinamismo e crescimento da raça Charolesa em Portugal, criando um grande valor acrescentado aos animais cruzados de Charolês com impacto na rentabilidade direta do produtor. O objetivo é obter um produto diferenciado para ir de encontro às constantes adaptações e necessidades do mercado, nomeadamente, carcaças homogêneas e um catálogo de cortes específicos para a restauração.

Carne de Charolês® e a Carne de Charolês Premium® são provenientes do abate de bovinos em que, pelo menos um dos progenitores seja pura raça charolesa e esteja inscrito num livro genealógico da raça.

### CARACTERÍSTICAS DA CARNE DE CHAROLÊS® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM®

A Carne de Charolês® apresenta-se tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta e textura suave.

Carne de Charolês Premium® apresenta-se tenra, de cor rosada a rosado escura, com alto teor de infiltração de gordura ao nível intramuscular, grande suculência e textura suave. ■

### CARNE TENRA, MACIA E SABOROSA

Venha fazer parte desta equipa e torne-se um produtor de linha pura ou um produtor de carne de Charolês

INSCREVA-SE EM

[www.charolesportugal.com/Criadores/](http://www.charolesportugal.com/Criadores/)

CHAROLÊS PORTUGAL

Associação de Criadores de Charolês de Portugal

Largo da Igreja, Santo Amaro, 9940-340 São Roque do Pico, Açores, Portugal  
[www.charolesportugal.pt](http://www.charolesportugal.pt) • [geral@charolesportugal.pt](mailto:geral@charolesportugal.pt) • Telemóvel: +351 928 066 041

MAIO 2019

## JANTAR TEMÁTICO “SABORES DO PICO” COM O CHEF LUIS GASPAR

A CHAROLES PORTUGAL- Associação de Criadores participou na organização, no passado dia 2 de Maio na organização de um jantar temático denominado "Sabores do Pico", com a presença do chef Luís Gaspar (chef do conhecido restaurante Sala de Corte, inserido na cadeia de restauração MULTIFOOD) e do enólogo da Cooperativa

Vitivinícola da Ilha do Pico, Bernardo Cabral. O evento em causa, onde foi servido como prato principal CARNE DE CHAROLÉS PREMIUM®, contou ainda com o apoio da Cooperativa Verde Atlântico, da CVIP, Associação de agricultores da Ilha do Pico, Associação de empresários da Ilha do Pico, Cooperativa Leite Montanha e Escola de

JANTAR TEMÁTICO  
SABORES DO PICO

CHEF LUÍS GASPAR  
SALA DE CORTE  
RESTAURANTE O PETISCA - MADALENA DO PICO  
02 DE MAIO | 20H00

\*

40 Lugares Disponíveis. | Reservas até dia 29/04/2019 através do 292 622 357. \*Valor por pessoa com bebidas incluídas.

MAIO 2019

# MASTERCLASS

## “DA PRODUÇÃO AO PRATO” COM PHILL BAS

No passado dia 23 de maio de 2019 a CHAROLES PORTUGAL- Associação de Criadores participou no MASTERCLASS “DA PRODUÇÃO AO PRATO” COM PHILL BAS, conhecido com o “cientista da carne”, evento organizado pelo CERCA - Centro de Estratégia Regional para a Carne dos Açores. O evento regional em questão, que iniciou em S. Miguel e terminou no Pico, dirigido a produtores, cortadores de carne e profissionais do sector, abarcou todas as etapas do processo, ou seja, desde a

produção até ao consumidor final.

Foi contemplado um “cardápio” de temas atuais e fundamentais á economia moderna, visando sobretudo “CRIAR VALOR ACRESCENTADO A CADEIA PRODUTIVA”. Incluímos a “teoria”, as visitas a matadouros, e salas de desmanche, as visitas a explorações pecuárias, a alimentação animal, a importância fundamental do corte da carne, a maturação da carne e breves conselhos para cozinha.

**CERCA** CENTRO DE ESTRATÉGIA REGIONAL PARA A CARNE DOS AÇORES

**PHILL BASS**  
**MEAT SCIENTIST**

**MASTERCLASS DA PRODUÇÃO AO PRATO**  
**23>25 MAIO [Açores]**

**> 23 MAIO [São Miguel]**

**ESCOLA HOTELEIRA DE SÃO MIGUEL**  
 08H00: Preparação de alguns cortes de carne e conselhos para cozinhar, para posterior elaboração pela Escola Hoteleira de São Miguel.  
 20H00: Jantar com apoio da Escola Hoteleira de São Miguel.

**> 24 MAIO [São Miguel]**

**CENTRO DE ENGORDA E ACABAMENTO DE BOVINOS DA COOPERATIVA UNIÃO AGRÍCOLA**  
 08H00: Alimentação Animal para melhorar a qualidade da carne, nomeadamente ao nível da infiltração de gordura e consequente marmoreado. Recomendações de manejo e bem-estar animal.  
 09H00: Manejo e nutrição para melhorar a carcaça.  
 10H00: Pausa para café.  
 10H30: Visita guiada e recomendações de manejo.  
 13H00: Almoço - Restaurante da Associação Agrícola de São Miguel.

**MATADOURO DA ILHA DE SÃO MIGUEL**  
 15H00: Técnico Modernos de Desmanche e Desossa  
 16H00: Continuação da abordagem as peças e conversa sobre maturação.  
 17H00: Film da 1ª Fase da Masterclass.

**> 25 MAIO [Pico]**

**SALA DE DESMANCHE DO MATADOURO DA ILHA DO PICO**  
 08H00: Visita ao Matadouro da Ilha do Pico e à sala de desmanche, análise de carcaças.  
 09H00: Preparação de cortes para restauração e retalho.  
 10H15: Coffee Break.  
 11H00: Preparação de cortes para restauração e retalho - continuação.  
 12H00: Almoço.  
 14H00: Visita a uma exploração de engorda e recomendações de manejo - de Leont Maciel.  
 16H00: Maturação e qualidade da carne (microflora, segurança, venda, etc).  
 18H00: Encerramento da Masterclass.

Governo dos Açores

SÃO MIGUEL | ESCOLA HOTELEIRA DE SÃO MIGUEL

**NOTA BIOGRAFICA DO PHILL BASS**

É considerado um cientista da carne, nasceu e cresceu num rancho na Califórnia e formou-se no California Polytechnic State University. Colabora com vários departamentos da agricultura dos EUA e com a Associação Americana de processadores de carne. Integra o The Culinary Center, sediado em Ohio, considerado o coração da Carne de Angus Certificada, uma verdadeira experiência no mundo das marcas. Do que mais gosta? De cortar carne, de partilhar ideias e de descobrir a inovação que dá combustível ao sucesso do negócio. Foi nomeado pela indústria da carne nos EUA para integrar a lista dos 40 líderes abaixo dos 40! De facto, o paradigma mudou e deparamo-nos com uma mudança abrupta na perceção da

carne pelo consumidor. A quantidade deu lugar à qualidade, e o mais veio significar menos, menos valor, menos diferenciação. O setor precisa adaptar-se e até mesmo antecipar-se à mudança. Especialistas afirmam que hoje estamos onde os americanos estavam em 1978 quando surgiu a primeira marca de carne premium – o Certified Angus Beef.

O tipo de produção americana evoluiu para qualidade, sabor, gordura intramuscular, nutrição especializada, diferenciação, educação do consumidor, e acima de tudo, sustentabilidade. São estes os temas sobre os quais Phill Bass inspirar-nos-á, ajudando-nos a olhar para o futuro e a adaptar a enorme vantagem competitiva aliada às pastagens Açorianas.



SÃO MIGUEL | ESCOLA HOTELEIRA DE SÃO MIGUEL



ILHA DO PICO | SALA DO MATADOURO DA ILHA DO PICO



ILHA DO PICO | VISITA EXPLORAÇÃO DE ENGORDA (Leonel Maciel)





CHAROLÊS PORTUGAL  
— ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES —

## CARNE DE CHAROLÊS® E CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM® CERTIFICADA

A PRIMEIRA, A ÚNICA, A ORIGINAL, A VERDADEIRA

### SOBRE NÓS

A jovem associação CHAROLÊS PORTUGAL, com sede nos Açores, e com área de atuação em todo o território nacional, é constituída em parte pelos mais antigos criadores de Charolês em Portugal, atualmente com várias dezenas de associados, representando uma grande parte dos criadores nacionais da raça, promove as inscrições de animais no Livro Genealógico, o associativismo, o melhoramento genético da raça Charolesa e da bovinicultura em geral, e é detentora do programa da "CARNE DE CHAROLÊS® e CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM®", recentemente aprovado no Ministério da Agricultura e publicado em Diário da República. Contribui para aumentar o destaque da raça de bovinos de carne provavelmente mais utilizada em todo o mundo, sobretudo em cruzamento com as raças existentes em cada país.

### PRINCÍPIOS DA PRODUÇÃO

Toda a atividade de produção da CARNE DE CHAROLÊS® certificada é assegurada, desde o nascimento dos animais até aos locais de consumo, pelo rigoroso controlo de associação em conjunto com a entidade certificadora independente. A permanente preocupação de todos os criadores no bem-estar animal, na sustentabilidade ambiental, promovendo uma alimentação animal sã á base de pastos naturais e composto de cereais, isenta de qualquer promotor de crescimento.

### OBJECTIVOS

Produzir a melhor carne, tenra, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta, textura suave e intensa de sabor, com rastreabilidade assegurada e total transparência do que produzimos.

Proporcionar o melhor que a natureza nos oferece diretamente até á sua mesa.

### OS NOSSOS PRODUTOS

#### A CARNE DE CHAROLÊS®

apresenta-se tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta e textura suave.

Cortes disponíveis: carcaças inteiras, cortes de carne fresca, congelada

#### A CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM®

apresenta-se tenra, de cor rosada a rosado escura, com alto teor de infiltração de gordura ao nível intramuscular, grande suculência e textura suave.

**Cortes disponíveis:** cortes de carne fresca, congelada, maturada, cortes específicos da restauração e hotelaria, hambúrgueres, almondegas, salsichas.

Todos os produtos com origem na CARNE DE CHAROLES® e CARNE DE CHAROLES PREMIUM®, produzidos pela CHAROLÊS PORTUGAL têm origem em carne 100% certificada, saudável, natural, sem sal e/ou qualquer espécie de aditivos, corantes ou conservantes

**PROVE E DELICIE-SE COM O SABOR QUE CRIAMOS, PREPARAMOS E PRODUZIMOS PARA SI.**