

■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- c) Cor e aspecto do corte: (ao corte oblíquo) - massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com uma distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca.
- d) Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*.
- e) Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco Alentejano.

B.2- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS : INDICADORES ANALÍTICOS PRELIMINARES

Pese embora a antiguidade da produção do Chouriço de Portalegre, é facto que só há relativamente poucos anos se iniciaram estudos analíticos sobre o produto.

Sabe-se já que, quer as transformações bioquímicas no decurso e evolução do processo de fabrico e secagem quer os factores humanos implícitos neste processo de fabrico causam desvios acentuados nos padrões considerados, originando variação nos estádios observados.

Face ao exposto, os indicadores que se referem e disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas:

Humidade do produto desengordurado - inferior a 65 %
Gordura Total - inferior ao dobro do teor da proteína total (mínimo 19%)
Cloretos (NaCl) - entre 4 a 6 %

B.3- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do Chouriço de Portalegre são constituídas exclusivamente por:

- Carne e gordura de porco (peças utilizadas: pernas, espáduas, lombos, barrigas, músculos intercostais, aparas de carne com gordura), obtidas a partir da desmancha



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECLÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

Após o desmame, os leitões vão para o campo ao nascer do sol, acompanhados pelo vareiro, repousam duas horas pelo meio dia e tornam aos abrigos pelo sol posto.

Durante este período são alimentados exclusivamente pelos recursos naturais - erva e bolota podendo, sempre que justificável por condições climáticas, e desde que o Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes autorize, recorrer a um alimento simples e/ou composto para reforço da sua dieta.

Para integral cumprimento destas disposições, só podem ser admitidos para o processo produtivo do Chouriço de Portalegre os porcos provenientes de explorações agrícolas que disponham de uma área de montado de azinho e/ou sobre compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

D) GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.

Os elementos que provam que o Chouriço de Portalegre é originário da área geográfica de produção são:

1. as próprias características do produto, tal como descritas em B), que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, criação, engorda e abate dos porcos e preparação, tempero e fumagem do Chouriço. Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.
2. a existência de um sistema de controlo e certificação que garante, fundamentalmente, que:
 - * Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica CHOURIÇO DE PORTALEGRE, os enchidos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela NATUR-AL-CARNES.
 - * A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:
 - possuam instalações de transformação na área geográfica de transformação referida em C.1 e nelas produzam estes enchidos
 - utilizem para transformação matéria prima proveniente de suínos da raça alentejana, obtida nas condições descritas em E)



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- transformem a matéria prima de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação do Chouriço de Portalegre.
- assumam por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

* A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido da NATUR-AL-CARNES, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- origem e características das matérias- primas utilizadas
- condições de transformação e características do produto final.

E- DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

E.1 MODO DE OBTENÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

- a) Origem - Os porcos destinados ao fornecimento da matéria-prima a utilizar têm de ser produzidos em explorações agro-pecuárias que disponham de uma área de montado de azinho e/ou sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.
- b) Quantidade- Anualmente e até ao fim do primeiro semestre, cada representante de cada uma das entidades transformadoras informa a NATUR-AL-CARNES da quantidade de porcos que prevêm transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.
- c) Raça - Só podem beneficiar da Indicação Geográfica CHOURIÇO DE PORTALEGRE os produzidos com matérias-primas provenientes de porcos da raça Alentejana, com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUARIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A

A transformação do Chouriço de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DA CARNE E GORDURAS:** compreende o corte ou “miga” da carne e da gordura em fragmentos com cerca de 2 cm. Esta operação é feita em separado, para que posteriormente se possam misturar a carne e gordura em percentagens mais ou menos fixas.

b) **TEMPERO:** feita a miga, misturam-se num recipiente apropriado a carne, a gordura, os respectivos condimentos e água.

Para facilitar a difusão de temperos, depois de bem homogeneizada a mistura, é deixada em repouso durante 1 a 5 dias.

Este processo de “repouso da massa” (que dura em média 2 dias) tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapassa os 10° c e cuja humidade deve estar próxima dos 80 / 90%.

c) **ENCHIMENTO:** Terminado este lapso de tempo, procede-se ao enchimento manual, em tripa seca de vaca e porco, conservada em salmoura. No enchimento deve haver todo o cuidado para que o conteúdo fique muito bem apertado e atado, sem ar incorporado. Para evitar a formação de bolsas de ar, à medida que se vai enchendo vai-se picando a tripa com uma agulha tradicional e de material e grossura adequados.

d) **FUMAGEM:** após a operação de enchimento, submetem-se os enchidos à fumagem, durante um mínimo de 3 dias e um máximo de 10 dias. Este último processo é executado em compartimento adequado (fumeiro) sendo a lenha utilizada exclusivamente a de azinho e/ou sobre, bem seca.

No final da fumagem, só os enchidos que tiverem adquirido, em consequência do processo de transformação, as características sápidas e aromáticas típicas e identificadoras, poderão beneficiar do uso da Indicação Geográfica CHOURIÇO DE PORTALEGRE.

Para avaliação destas características, além das provas organolépticas realizadas por *painéis de provadores* para degustação e apreciação, efectua-se um controlo periódico referente aos índices de humidade (conteúdo aquoso máximo de 65 %), salinidade (máximo de 6 % expresso em cloreto de sódio), bem como de outros parâmetros considerados indicativos do desenvolvimento adequado das características higio-sanitárias e sensoriais do produto final.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A

A preparação dos ingredientes, o seu tempero, enchimento e fumagem nas condições ambientais naturais são as fases determinantes do processo de obtenção deste produto. Em conjunto com as características da matéria-prima e com o saber fazer das populações, estas operações são fundamentais para obter este produto de qualidade, com características únicas e vincadamente decorrentes da sua origem geográfica.

e) CONSERVAÇÃO - O produto final deve ser manipulado e armazenado de maneira a evitar qualquer contaminação, em temperatura que oscile entre os 5° C a 15° C .

A conservação do Chouriço de Portalegre pode também ser efectuada em recipientes adequados para o efeito, utilizando como líquido de cobertura o azeite da região de Portalegre.

f) APRESENTAÇÃO COMERCIAL - O Chouriço de Portalegre apresenta-se no mercado inteiro e rotulado de acordo com o estipulado em G, podendo ser vendido à peça ou pesado à vista do consumidor.

Nestes casos, é dispensada a indicação da quantidade líquida na rotulagem.

F-ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.

F.1 - HISTÓRIA

Portalegre, sede de concelho e capital de Distrito (Anexo II) do mesmo nome, fica situada a 228 km a nordeste de Lisboa e a 480m de altitude, num degrau da serra de S. Mamede, a cerca de 15 km da fronteira. A serra levanta-se a poente da cidade, atingindo 1025m.

De origem muito antiga, a povoação recebeu foral de D.Afonso III em 1259, tendo D. Dinis mandado cercá-la com uma cintura dupla de muralhas, consciente da sua estratégica posição fronteiriça.

Em 1550, foi criada a diocese de Portalegre e D. João III elevou a vila a cidade.

Rodeada de quintas com hortas e pomares, Portalegre é um importante centro comercial e industrial, ao contrário da maior parte das localidades alentejanas. Para além da indústria têxtil, tecidos de lã e fibras sintéticas, fábrica de rolhas, latoaria e refrigerantes,



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A

existe uma manufactura de tapeçaria de grande qualidade, inaugurada em 1947 num edifício seiscentista.

A actividade agrícola é ainda importante riqueza do concelho. Produz azeitona e azeite, cortiça, cereais, castanhas, maçãs, cerejas e vinho. A criação de gado é um importante complemento, servindo de base à produção de enchidos e ensacados de carne de porco.

Produtos de cortiça, lagares de azeite, lacticínios, enchidos e ensacados, moagem e doçaria regional são as actividades secundárias directamente suscitadas pela produção agrícola.

O CHOURIÇO DE PORTALEGRE deve às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo e zonas raianas de Espanha. Esta notoriedade foi suficiente para atingir a reputação de que goza junto dos consumidores.

O aparecimento deste produto perde-se na memória dos tempos. O Chouriço de Portalegre integra um conjunto vasto de salsicharia tradicional da região de Portalegre, cujo aparecimento resulta da existência de uma oferta concentrada de carne de porco numa dada época do ano, conjugada com a existência de um micro-clima propício e com o saber fazer das populações.

A oferta concentrada de carne aliada à dificuldade do seu escoamento face à distância em relação aos grandes centros urbanos de consumo, conduziram ao aprofundamento das técnicas de transformação e conservação de carne de porco pelos processos tradicionais de salga e fumagem, mercê do microclima influenciado pela Serra de S. Mamede.

O Chouriço de Portalegre fazia parte de um cabaz de produtos que funcionavam, simultaneamente, como reserva estratégica e como moeda de troca numa economia regional fechada.

As vicissitudes por que passou a suinicultura tradicional alentejana em passado recente fizeram perigar a continuidade da produção do CHOURIÇO DE PORTALEGRE.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

O ressurgimento deste produto deveu-se ao interesse crescente pela valorização de certos recursos naturais, reabrindo-se perspectivas para o desenvolvimento deste subsector, com implicações directas nas tradições e aspectos socio-económicos regionais.

Como comprovativo da notoriedade de que gozam os produtos de salsicharia produzidos na área geográfica que recolheu de Portalegre o nome, e dos quais o Chouriço de Portalegre tem lugar cimeiro, bastará referir que já em 1750, numa memória paroquial, o licenciado em filosofia pela Universidade de Évora José Nunes Fidalgo se referia a estes produtos.

Também Carlos Bento da Maia, no seu "Tratado Completo de Cozinha e de Copa", publicado em 1904 descrevia o processo de fabrico dos enchidos de Portalegre, mencionando os mesmos ingredientes e metodologias ainda hoje utilizadas. (Anexo III).

Costa Andrade (1960) refere a qualidade e tipicidade destes produtos, concluindo pela necessidade da sua preservação e protecção, atendendo ao facto de, desde tempos imemoriais, terem constituído um pilar da cultura e economia daquela região. Assim como Paiva (1944); Jameiro (1948) e Oliveira (1962) nos seus estudos sobre o enchidos do Norte Alentejano referem a importância de preservar produtos tão típicos (Anexo IV).

F.2 - FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS

F.2.1 - O MONTADO

Na parte sudoeste da península Ibérica, devido às características de solo e clima, desenvolveu-se um sistema agro-silvo-pastoril peculiar: o montado.

Este sistema ecológico, único no mundo, caracteriza-se pela existência de grandes massas arbóreas do tipo *Quercus*, flora de tipo xerófita e períodos herbáceos condicionados pela escassa pluviosidade.

Este meio ambiente é, sem dúvida, o *habitat* ideal para o desenvolvimento do suíno Alentejano, capaz de aproveitar ao máximo os recursos alimentares que a pastagem do montado lhe proporciona.

As metodologias, de há muito reconhecidas, ligadas ao sistema de exploração de suínos Alentejanos, deram lugar a produtos de altíssima qualidade organoléptica, atribuída



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A

quase sempre, ao regime de aproveitamento de montanha, dado que a alimentação e o exercício do porco determinam significativamente a qualidade do produto final.

A conhecida paisagem arbórea de azinheiras e sobreiros, que se caracteriza por uma topografia ligeiramente ondulada, com um subsolo pedregoso e um solo com uma fertilidade reduzida, tem como principal vocação o aproveitamento silvo-pastoril.

A existência de massas arbóreas do tipo *Quercus* contribui, por um lado, para a manutenção do solo evitando a sua erosão e, simultaneamente, permite a obtenção de um recurso alimentar de grande importância: a bolota.

O porco Alentejano é, por excelência, o melhor utilizador dos frutos do montado e o que mais eficientemente os converte em carne. Este exemplar aproveitamento de um recurso natural da pastagem, associado ao exercício funcional, desenvolvimento e características metabólicas próprias de tipo de porco, determinam a formação de uma matéria prima de características únicas, já que intimamente associadas aquele meio geográfico particular, constituindo a base fundamental para a elaboração do CHOURIÇO DE PORTALEGRE.

As cartas orográficas, hidrográficas, pedológicas (Anexo V) em anexo demonstram as particulares condições edafo-climáticas da região.

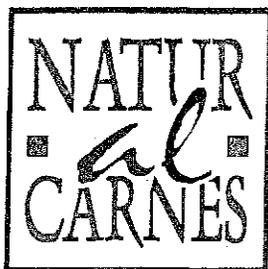
F.2. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

O microclima existente na região proporciona que a transformação do CHOURIÇO DE PORTALEGRE seja feita em condições ambientais naturais.

A fumagem feita com lenha de azinho e/ou sobreiro confere a estes enchidos um aroma característico e reconhecível pelos consumidores habituais, e que decorre do desprendimento de substâncias aromáticas específicas, provenientes daquelas madeiras submetidas a um processo de secagem lento e em condições ambientais naturais.

Esta técnica especial de fabrico releva dos métodos locais, leais e constantes, mantendo-se praticamente inalterada desde tempos remotos.

Os gráficos (Anexo VI), são bem a prova evidente das condições particulares do clima (temperatura e humidade) durante o período de fumagem.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

G) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "IGP".

De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam do rótulo do Chouriço de Portalegre (Anexo VII), são as seguintes:

- CHOURIÇO DE PORTALEGRE
- Lista de ingredientes
- Data de durabilidade mínima
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- Lote
- Quantidade Líquida
- Temperatura de Conservação.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ÍNDICE

A - NOME DO PRODUTO

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- B.1- Características Físicas do Chouriço de Portalegre
- B.2- Características Químicas: Indicadores Analíticos Preliminares
- B.3- Características da Matéria-prima

C- ÁREA GEOGRÁFICA

- C.1- Área Geográfica de Transformação
- C.2- Condições Especiais para a Produção das Matérias-primas

D- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

- E.1- Modo de Obtenção da Matéria-prima
- E.2- Modo de Obtenção do Produto
 - PREPARAÇÃO DA CARNE E GORDURAS
 - TEMPERO
 - ENCHIMENTO
 - FUMAGEM
 - CONSERVAÇÃO
 - APRESENTAÇÃO COMERCIAL

F- ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

- F.1- História
- F.2- Factores Edafo-climáticos
 - F.2.1- O Montado
 - F.2.2- Área Geográfica de Transformação

G- ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "IGP"



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A.

ÍNDICE

ANEXOS

Anexo I

Anexo II

Anexo III

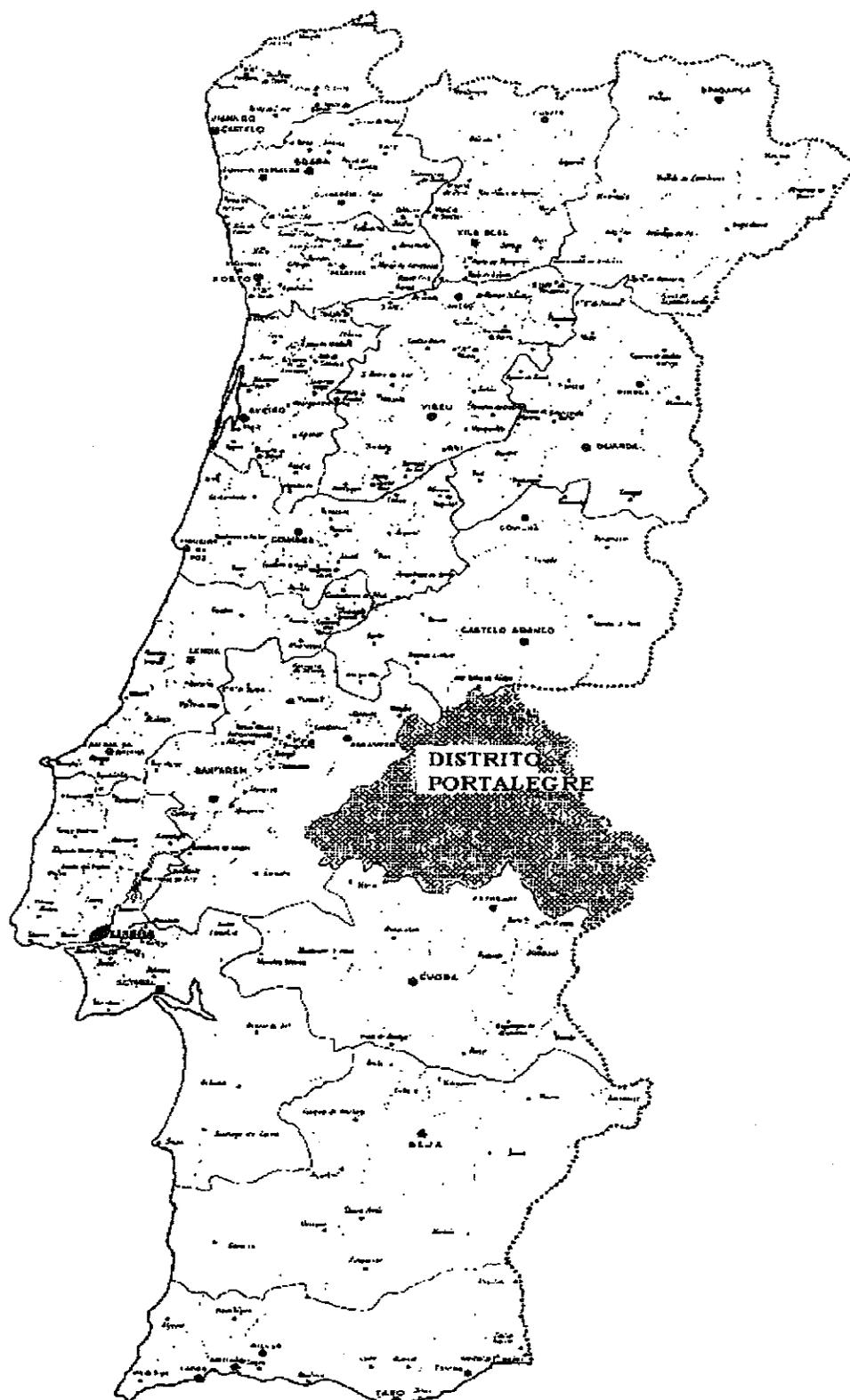
Anexo IV

Anexo V

Anexo VI

Anexo VII

ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL