





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

- b) Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo) : massa perfeitamente ligada, de aspecto grumoso, brilhante, cor amarelo-alaranjado ou amarelo-acastanhado.
- d) Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável 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 da Farinheira 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 - inferior a 5,5 vezes o teor de proteína (mínimo 6 %) (tolerância de 10%, segundo NP 1614)
- Gordura - mínimo 38%
- Cloretos (NaCl) - 5 a 6%









■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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.

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 FARINHEIRA DE PORTALEGRE as produzidas 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.

d) Sistemas de produção- São admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre, conforme descrito em C.2.

e) Profilaxia e sanidade - As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de Farinheira de Portalegre têm que estar classificadas sanitariamente.

Todos os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos, são respeitados. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa deste processo produtivo.

f) Idade ao abate - Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 12 (doze) e 20 (vinte) meses.

g) Peso ao abate - As carcaças devem ter um peso mínimo de 90 (noventa) kg, após enxugo.

h) Transporte de animais - O transporte para o local de abate é feito evitando o stress dos animais e a sua duração não pode exceder as 8 (oito) horas consecutivas.

É proibida a utilização de tranquilizantes.

A carga e descarga dos animais deve ser efectuada por cais ou rampa.

Para a condução dos animais podem ser utilizados agulhões eléctricos mas nunca bastões ou qualquer outra forma de agressão.

i) Abate- É obrigatório respeitar um período de pré - abate de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas, em locais próprios e convenientemente arejados, no qual os animais têm à sua disposição apenas água limpa.



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

Só são admitidos abates em matadouros reconhecidos pela UE e que sejam autorizados pela NATUR-AL-CARNES, após parecer favorável do organismo de controlo e certificação (OPC).

Os matadouros tem que estar preferencialmente localizados no interior da área geográfica definida em C.1.

A insensibilização pré-abate dos animais é obrigatória. A sangria e evisceração são realizadas imediatamente após a insensibilização. A cadeia de abate deve ser ininterrupta e o mais breve possível, de modo a diminuir o risco de contaminação microbiana.

Só podem ser abatidos lotes de, no mínimo, 20 (vinte) porcos, ainda que os animais provenham de diferentes explorações.

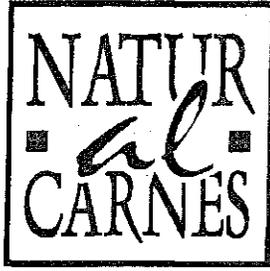
Está presente um representante do OPC no momento do abate. Este elemento é responsável pela identificação e marcação individual das carcaças.

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Farinheira de Portalegre é efectuado em séries completas, num dado momento fixo do dia ou semana e com conhecimento do OPC.

O transporte das carcaças e/ou das peças desmanchadas só pode ser feito nas condições legalmente estabelecidas.

- j) Admissão das matérias-primas - Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "FARINHEIRA DE PORTALEGRE", as produzidas com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas, devendo as mesmas ser armazenadas, transportadas e manipuladas nos locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

A farinha de trigo a empregar deve estar acondicionada em materiais adequados, íntegros e secos, mantidos abertos apenas durante o tempo necessário para a retirada da farinha.



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

## E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual as gorduras frescas, obtidas na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional ou "miga", tempero, enchimento e fumagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Farinheira de Portalegre.

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, definidas em C.1, aliadas ao saber fazer das populações e aos métodos locais, leais e constantes, que as transformações bioquímicas operadas conduzem à obtenção de um produto distinto, com características sensoriais próprias, bem caracterizadas e conhecidas pelos consumidores.

Os processos de transformação realizam-se em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes, tendo sido as únicas alterações efectuadas (em relação ao processo primitivo), as que decorrem da necessidade de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

A transformação da Farinheira de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DAS GORDURAS:** nesta fase tem lugar a "miga" fina das gorduras do porco.

b) **TEMPERO:** feita a miga, misturam-se num recipiente próprio a gordura, os diferentes condimentos e um pouco de água. Esta mistura é sujeita a uma amassadura, manual e profunda. Por fim e para facilitar a difusão dos temperos, a massa é deixada em repouso durante 2 a 5 dias.

Este processo de "repouso da massa" (que dura em média 3 dias) tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapasse os 10° C e humidade próxima dos 80 / 90 %.

c) **ENCHIMENTO:** após o repouso da massa e imediatamente antes do enchimento junta-se à massa água a ferver com farinha de trigo, procedendo-se a nova amassadura manual e profunda para homogeneizar a mistura. Por fim procede-se ao enchimento manual das tripas de vaca, deixando-se um espaço de cerca de 1,5 a 2 dedos de tripa vazia antes de serem atadas as extremidades.



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

d) **FUMAGEM:** após o enchimento, os enchidos são sujeitos a fumagem durante um mínimo de 3 dias e um máximo de 15 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 FARINHEIRA 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 inferior a 35 %), 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.

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.

f) **APRESENTAÇÃO COMERCIAL** - A Farinheira 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.





■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 secagem, mercê do microclima influenciado pela Serra de S. Mamede.

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

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

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 a Farinheira 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).



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

## 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 pluviometria.

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 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.

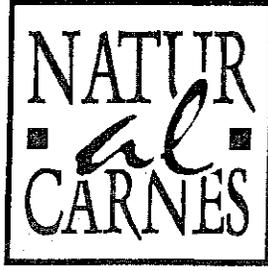
A existência de massas arbóreas do tipo *Quercus* contribui, por um lado, para a manutenção do solo evitando a sua erosão e, simultaneamente, permite a obtenção de um recurso alimentar de grande importância: a bolota.

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 da FARINHEIRA DE PORTALEGRE.

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

### F.2. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

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



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

A fumagem feita com lenha de azinho e/ou sobro 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 transformação.

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

De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam do rótulo da Farinheira de Portalegre, são as seguintes:

- FARINHEIRA DE PORTALEGRE
- Lista de ingredientes
- Data de durabilidade mínima
- Nome, firma ou denominação social e o domicílio 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 da Farinheira 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, LEIS E CONSTANTES**

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

### **F- ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO**

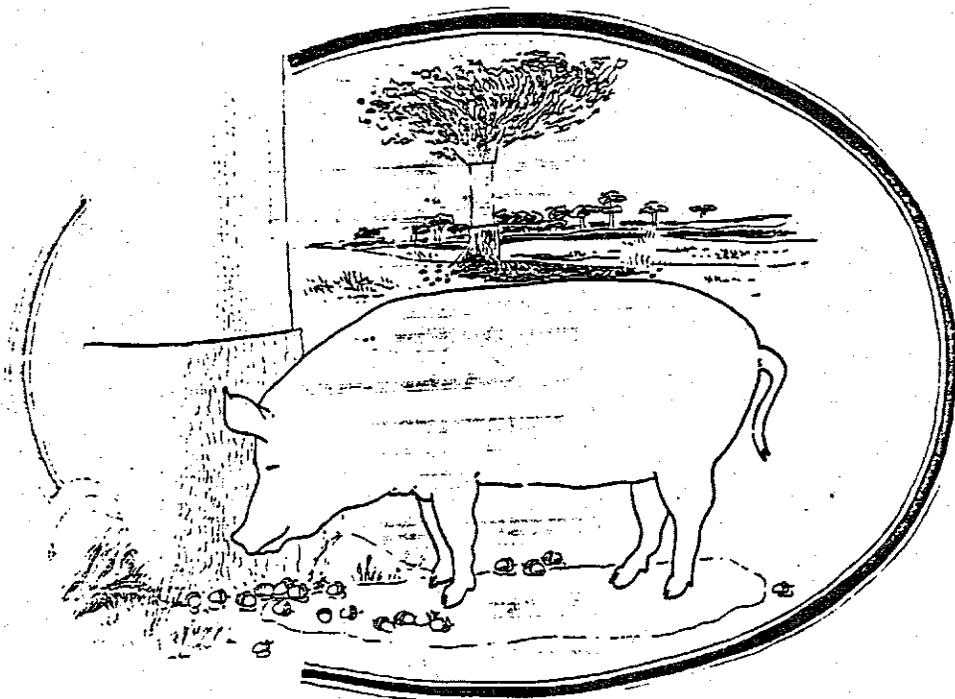
- F.1- História
- F.2- Factores Edafo-climáticos
  - F.2.1- O Montado
  - F.2.2- Área Geográfica de Transformação

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

*ANEXO I*



NATURA - CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL: 5 000 000 \$ - N.º DE REGISTRO: 10 594 - N.º DE IDENTIFICAÇÃO: 10 594 - N.º DE REGISTRO: 10 594

■ PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL. (045) 331064 ■

# ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO FARINHEIRA DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL