

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A- NOME DO PRODUTO

PAIO DE BEJA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Paio de Beja é um enchido constituído por carne e gorduras rijas obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana (*Sus ibericus*) cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos- Secção Raça Alentejana, fumado basicamente com lenha de azinho. Aos pedaços de carne e gordura são adicionados sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, cominho, colorau e pimenta. O invólucro utilizado é tripa natural salgada de suíno (intestino delgado).

A transformação, maturação, corte e acondicionamento do Paio de Beja têm lugar na área geográfica adiante delimitada.

B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PAIO DE BEJA

B.1.1 - Características Exteriores

Relativamente às características físicas exteriores, o Paio de Beja apresenta:

- a) Forma: enchido largo, de secção cilíndrica, curto e direito com comprimento compreendido entre os 12 e os 20 cm.
- b) Aspecto: brilhante, ligeiramente rugoso.
- c) Diâmetro: compreendido entre 6 a 15 cm.

- d) Atadura: apertado por torção e atado por fio de algodão nas duas extremidades.
- e) Cor: Avermelhada e branca.
- f) Consistência: consistência semi-rija a rija.
- g) Invólucro: tripa natural salgada, de suíno (intestino delgado), sem roturas bem aderente à massa.

B.1.2 – Características Interiores

Relativamente às características físicas interiores, o Paio de Beja apresenta:

- a) Cor: cor avermelhada rosada, com alguns laivos brancos.
- b) Massa: massa perfeitamente ligada, de aspecto homogéneo.
- c) Gordura: de coloração branco-nacarada, brilhante, aromática e de sabor agradável.

B.1.3 – Características sensoriais

Sabor e aroma: Sabor agradável, suave e delicado, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*.

B.2- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS : INDICADORES ANALÍTICOS PRELIMINARES

Pese embora a antiguidade da produção do Paio de Beja, é um 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 estão disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas:

Humidade do produto - inferior a 60 %

Gordura Total - entre 25 e 48%

Cloretos (NaCl) - entre 4 a 6 %

Proteína Bruta – 16 a 30%

pH – 4.2 a 5.5

B.3- NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do Paio de Beja são constituídas exclusivamente por:

- Carnes do lombo, do lombinho, da perna e da espádua e gordura de porco, obtidas a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana (*Sus ibericus*) - com exceção de varrascos e porcas reprodutoras- cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos- Secção Raça Alentejana. Os suínos a utilizar como matéria-prima na elaboração do Paio de Beja têm que ser criados, alimentados e abatidos nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações ;
- Sal (NaCl) para fins alimentares;
- Cominhos ;
- Alho (*Allium sativum L.*) não germinado, devendo encontrar-se no estado seco;
- Massa de pimentão (obtem-se da seguinte maneira: corta-se ao meio e limpa-se o pimento muito bem, extraindo-se do seu interior as sementes. As metades são revestidas de sal grosso, próprio para fins alimentares, permanecendo em recipientes adequados cerca de 8 dias. Em seguida o pimento maturado pelo sal é bem lavado, de preferência em água corrente, deixando-se de seguida enxugar para remover o excesso de água. Por fim, é triturado através de uma máquina maceradora até se obter uma massa) ;
- Pimenta, branca ou preta ;
- Colorau.

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C.1. – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

Tendo em conta as condições tidas como essenciais para a produção da matéria prima, nomeadamente:

- a existência do sistema agro-silvo-pastoril de Montado;
- as condições edafo-climáticas típicas da região Alentejana e regiões adjacentes;
- os métodos locais, leais e constantes de maneio dos animais;

a área geográfica de produção de matéria-prima destinada à elaboração do Paio de Beja fica naturalmente circunscrita aos concelhos de:

Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias de Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão. Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmeleite e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves) Sousel, Tavira, (freguesia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

Esta área geográfica está naturalmente delimitada pelo fim da existência do Montado, território de eleição para a criação do porco Alentejano com a qualidade requerida para a elaboração destes produtos.

Atenda-se a que a área geográfica está delimitada a oeste, pelo Oceano Atlântico, a sul, pela Serra do Algarve, a norte pela alteração de condições pedo-climáticas que impedem a continuação da mancha de sobreiros e azinheiros que constitui o montado. A Este encontra-se o território espanhol, no qual a criação de porco é feita de maneira diferenciada, incluindo o uso de raça diferente da existente em Portugal.

C.2- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO, MATURAÇÃO, CORTE E ACONDICIONAMENTO

Tendo em conta:

- As condições edafo-climáticas especiais da região, tal como descritas em F.2.;
- O saber fazer das populações;
- Os métodos locais, leais e constantes, transmitidos ao longo de várias gerações e que permitem produzir este produto *sui generis*,

a área geográfica de transformação, maturação, corte e acondicionamento fica naturalmente circunscrita ao concelho de Beja .

(Anexo II – Mapa)

De facto, a produção de Paio, em Beja, tem tradição própria e utiliza temperos diferenciados do restante Alentejo, contribuindo assim para a diferenciação deste produto e para a fixação natural da sua área delimitada de produção.

As operações de corte e acondicionamento – quando efectuadas, só podem ocorrer no interior da área geográfica, já que o corte deste produto requer saber fazer apropriado, sem o que se

desmancha e desagrega, tornando-se irreconhecível. Por outro lado, a rastreabilidade e as acções de controlo só podem ser asseguradas quando efectuadas no interior da área geográfica, por pessoal especializado no produto.

C.3- CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A PRODUÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS

As porcas parem duas vezes por ano em períodos concentrados nos meses de Outubro a Dezembro e de Março a Junho.

A alimentação dos leitões é efectuada através do leite materno, durante um mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias, sendo permitida a complementação com alimentos compostos desde que autorizada pelo agrupamento de produtores e administrada sob controlo de entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação - OPC.

O controlo incide quer sobre a composição do concentrado, quer sobre as quantidades administradas. O concentrado pode ser fabricado na exploração, ou adquirido no mercado, devendo ser objecto de análise e apreciação por parte do OPC.

Após o desmame, os leitões são alimentados exclusivamente pelos recursos naturais – cereais, erva e bolota, podendo sempre que justificável por condições edafo-climáticas, e desde que o agrupamento de produtores autorize, recorrer-se a outros alimentos simples e/ou compostos para reforço da sua dieta.

Para integral cumprimento destas disposições, só podem ser admitidos para o processo produtivo do Paio de Beja, os porcos provenientes de explorações agrícolas, que disponham de condições de produção compatíveis com os sistemas de produção extensivos e semi-extensivos (áreas de pastagem natural, de montado e instalações que assegurem o bem estar animal quando em estabulação), verificando-se preferencialmente, um regime de produção ao ar livre.

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.

Os elementos que provam que o “Paio de Beja – Indicação Geográfica” é originário da área geográfica de transformação são:

1. as próprias características do produto, tal como descritas em B), que o relacionam inequívoca e intimamente com a área geográfica de transformação. São estas características, designadamente as sápidas e aromáticas, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, que 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 garanta, fundamentalmente, que:
 - * Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida Paio de Beja, os enchidos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores.
 - * A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:
 - possuam instalações de transformação na área geográfica de transformação e elaboração referida em C.2 e nelas produzam estes enchidos;
 - 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 “Paio de Beja – Indicação Geográfica Protegida”;
 - 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 do Agrupamento de Produtores, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspectos:
 - origem e características das matérias- primas utilizadas;
 - condições de transformação;
 - características do produto final.
- 3 – A existência de um sistema de rastreabilidade que permite assegurar a origem geográfica do produto e que assenta basicamente nos seguintes **elementos**:

- a) explorações agrícolas inscritas no Agrupamento, autorizadas e sujeitas a controlo do OPC, em particular nos aspectos relativos à existência de montado e à existência de porcos de raça Alentejana, inscritos no Livro Genealógico e de registo no livro de nascimento dos leitões e respectiva brincagem;
- b) Porcos de raça Alentejana, inscritos no Livro Genealógico e no livro de Nascimentos da exploração. Os leitões são brincados e o número de cada brinco é registado.
- c) Acompanhamento do movimento dos animais, caso transitem entre explorações autorizadas e efectivação dos respectivos registos de saída e entrada;
- d) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OPC ou de um seu agente. Os brincos são retirados das carcaças e efectuada a respectiva descarga em impresso próprio;
- e) As carcaças e meias carcaças são imediatamente identificados com um identificador numerado ou com identificação numérica. É possível, portanto fazer á ligação entre a identificação numérica e o brinco identificador de cada porco;
- f) O número de cada identificador é registado à chegada das peças à unidade de transformação, também inscrita no agrupamento e sujeita a controlo do OPC.
- g) No fim do período de transformação, os paios que atinjam as características definidas são devidamente identificados, através do rótulo no qual é aposta uma marca de certificação, também numerada, o que permite rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- h) Os Paios de Beja comercializados em pedaços ou fatiados sofrem esta operação apenas em instalações autorizadas pelo agrupamento e sujeitas a controlo. Em cada unidade de venda, contendo quer fatias quer pedaços, e para além da rotulagem obrigatória, é aposta uma marca de certificação numerada, com correspondência registada em relação a cada identificador de carcaça. Logo, é possível rastrear cada

unidade de venda até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.

- i) Todas estas operações são registadas em impressos próprios, o que permite uma rastreabilidade completa do processo, um controlo total sobre as quantidades produzidas, transformadas ou fatiadas e acondicionadas, relativamente a todos os operadores. Logo, há garantias sobre a origem geográfica dos produtos.**

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

E.1 - 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 condições de produção compatíveis com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos (áreas de pastagem natural, de montado e instalações que assegurem o bem estar animal quando em estabulação), verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

Não é admitido o regime de produção em estabulação permanente.

- b) **Quantidade** - Semestralmente, cada representante de cada uma das entidades transformadoras informa o Agrupamento de Produtores da quantidade de porcos que prevê transformar no semestre seguinte.
- c) **Raça** - Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica os Paios que forem produzidos com matéria - prima proveniente de carcaças de porcos de raça Alentejana (*Sus ibericus*) cujos progenitores estejam 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.3.

e) **Profilaxia e sanidade** - As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de Paio de Beja têm que estar em conformidade com a legislação sanitária em vigor.

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 8 (oito) e os 24 (vinte e quatro) meses.

g) **Peso ao abate** - As carcaças devem ter um peso mínimo de 60 (sessenta) 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.

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.

Só são admitidos abates em matadouros que cumulativamente, sejam reconhecidos pela União Europeia, estejam devidamente licenciados e ainda que sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores, após parecer favorável do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

Os matadouros utilizados para o abate dos suínos que darão origem ao “Paio de Beja – Indicação Geográfica” tem que estar 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.

É obrigatória a presença de um técnico do OPC ou de um representante deste, desde que devidamente credenciado para o efeito, no momento do abate. Este elemento é responsável pela identificação e marcação individual da carcaça e das peças que se destinam a ser transformadas.

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

j) **Refrigeração:** As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à *inspecção post-mortem*, em ambiente refrigerado, que fará baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7 °C (± 1 °C) num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado, nas condições de temperatura entre 2 e 4 °C e humidade relativa entre 85 a 90%.

l) **Maturação:** A maturação em ambiente refrigerado (nas condições de temperatura entre 2 e 4° C e humidade relativa entre 85 a 90%) deve fazer-se durante pelo menos 2 dias após o abate.

m) **Desmancha:** A desmancha só pode realizar-se em salas devidamente licenciadas para o efeito, sendo efectuada em séries completas, num dado momento fixo do dia ou semana e com conhecimento do OPC. O transporte das carcaças e/ou peças desmanchadas só pode ser feito nas condições legalmente estabelecidas.

n) **Admissão das peças a transformar:** Só podem ser admitidas no processo produtivo do “Paio de Beja”, as peças que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas. As mesmas

devem ser armazenadas, transportadas e manipuladas nos locais de fabrico, de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual a carne e as gorduras rijas, obtidas na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional (“miga”), seguido de tempero, enchimento e cura, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do Paio de Beja.

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima, 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, 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 do Paio de Beja compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DA CARNE E GORDURAS:** tem por finalidade obter, mecânica ou manualmente, fragmentos de carne e gordura de Porco de Raça Alentejana, para se poder dar uniformidade ao produto pela mistura de percentagens mais ou menos fixas de ambos os componentes (70-90% magro e 30-10% gordo).

b) **TEMPERO:** feita a “miga”, mistura-se num recipiente a carne e a gordura, sendo os respectivos condimentos previamente misturados em água, o que constitui uma característica típica desta região.

Para facilitar a difusão dos temperos, depois de tudo mexido e misturado deixa-se a pasta em repouso durante 1 a 2 dias.

Este processo de "repouso da massa" dura em média 24 a 48 horas, e realiza-se em câmaras frigoríficas, cuja temperatura não ultrapassa os 10° C e cuja humidade deve estar próxima dos 80 / 90%.

c) **ENCHIMENTO:** Terminado este lapso de tempo, enche-se a tripa de porco conservada em salmoura, de forma mecânica, de modo a que os paios fiquem bem apertados e atados. No enchimento deve haver todo o cuidado para que a massa fique muito bem apertada e sem ar, o qual se deve deixar sair, para o que se pica a tripa com uma agulha apropriada durante o enchimento.

d) **FUMAGEM:** após a operação de enchimento, procede-se à fumagem. Este último processo é feito no fumeiro, sendo utilizada como combustível a lenha de azinho/sobro (raramente de oliveira e esteva), bem seca. O processo tem a duração mínima 3 dias e máxima de 12 dias, conforme as condições ambientais, (pois a temperatura é muito variável), variando de 5 a 10 dias no Verão e 8 a 12 dias no Inverno.

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

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 % em cloreto de sódio), bem como a outros considerados indicativos do desenvolvimento adequado das características higio-sanitárias, nutritivas e do sabor e aroma do produto final.

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 Paio de Beja pode ser efectuada através da embalagem com gás inerte ou em

vácuo. Quando se apresenta pré-embalado, o material utilizado para o efeito deve ser inerte e inócuo em relação ao conteúdo. O acondicionamento tem sempre que ser efectuado na origem para evitar alterações organolépticas no produto e para assegurar a rastreabilidade de todo o processo.

A preparação da carne e gorduras, tempero, enchimento, fumagem e conservação em ambientes propícios, 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 primordiais para obter este produto de qualidade diferenciada e com reputação assinalável.

O Paio de Beja só pode ser cortado em pedaços, fatiado e acondicionado na origem, por três razões básicas:

- 1 . Para prevenir a quebra da qualidade e genuinidade, lesiva dos interesses de produtores e consumidores. De facto, os produtores têm o direito de manter e preservar a genuinidade do seu produto, até este chegar ao consumidor final;
2. Em caso algum, e sobretudo por se tratar de um produto com Indicação Geográfica Protegida, se podem introduzir factores e entidades estranhos ao processo, comprometendo a rastreabilidade do produto;
- 3 . Os consumidores que adquirem um produto em cuja rotulagem consta a menção IGP, têm o direito de esperar que o produto seja genuíno e apresente todas as características físicas, químicas e sensoriais que lhe são próprias.

De facto, caso este tipo de produtos sejam manuseados, sob qualquer forma, fora da sua região de origem, por “mãos desconhecedoras” das suas especificidades e qualidades e em instalações diversas das que lhe são apropriadas, podem ser perdidas as características específicas que estiveram na base da conquista da sua reputação e notoriedade.

A espessura das fatias, a natureza do utensílio cortante, a forma de “ataque” do paio pelo utensílio de corte, a temperatura, a rapidez de execução da tarefa para sustentar contaminações e rancificação e, finalmente, a degustação efectuada por provadores experientes só pode ser feita na região de origem sob pena de consumidores e produtores serem lesados

f) APRESENTAÇÃO COMERCIAL - O Paio de Beja apresenta-se no mercado em peças inteiras ou fatiado, sendo esta operação efectuada na origem. Caso se apresente fatiado deve ser embalado em vácuo. Em qualquer dos casos deve apresentar-se sempre rotulado segundo a legislação em vigor.

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

F.1 – HISTÓRIA

A cultura e o modo de vida das populações do Baixo Alentejo foram influenciadas decisivamente pela história da ocupação humana deste território. Desde a antiguidade, diversos povos deixaram a sua herança na região, conferindo-lhe as características únicas que apresenta. No que respeita aos hábitos alimentares, nomeadamente no que se refere à origem dos enchidos de porco, existem diversas referências arqueológicas e históricas que não podem deixar de ser referidas.

O consumo de carne de porco na alimentação humana foi detectada no Baixo Alentejo em vestígios que datam da Idade do Bronze, nomeadamente junto a antas e outros monumentos megalíticos. As primeiras referências a sistemas de conservação de alimentos, nomeadamente a salga, surgem com a chegada dos fenícios à Península Ibérica. O consumo da carne de porco é igualmente referenciado na região, no século IV a.C., durante um período de dominação de povos de origem céltica. Estes povos contribuíram de forma importante para a diversificação dos hábitos alimentares do Baixo Alentejo.

O período da dominação romana constitui outro momento marcante no estabelecimento dos hábitos alimentares da região e dos processos de conservação de produtos

alimentares. Beja, a capital da província, foi fundada com o nome de *Pax Julia*, no tempo do imperador Octávio, entre 31 e 27 a.C., verificando-se uma expansão da cultura dos cereais, da vinha e do olival. A colonização romana estabelece de algum modo a origem das explorações agrícolas alentejanas. O consumo da carne de porco ter-se-á reforçado face à tradição romana na criação deste tipo de gado, embora consumido sobretudo na fase jovem - o leitão. Por outro lado, os colonizadores romanos encontraram na região alguns aspectos inovadores: o porco alimentado a bolota, que apresentava uma carne muito saborosa, e a utilização das plantas aromáticas locais na confecção de alimentos, que parecem constituir uma novidade face aos hábitos alimentares romanos.

A confecção romana de alimentos, notabiliza-se sobretudo pelo aumento da complexidade dos modos de preparação da comida, enriquecendo e diversificando a culinária local. As invasões bárbaras que se seguiram ao declínio do império romano pouco terão modificado hábitos alimentares entretanto já bem estabelecidos.

No primeiro milénio d.C. assiste-se à chegada dos invasores muçulmanos. A influência cultural islâmica nos hábitos alimentares é profunda, com introdução de numerosos produtos, nomeadamente hortícolas. As interdições do Corão relativas ao consumo de carne de porco, não terão afectado significativamente os habitantes locais que beneficiavam de uma relativa tolerância da parte dos conquistadores. Contribuição muito relevante foi a introdução das especiarias do oriente na culinária da região. Se após a reconquista cristã a aquisição de especiarias se tornou muito difícil, existem provas documentais de que nunca terão desaparecido totalmente da região, fornecidas por mercadores judeus e mouros residentes. Por outro lado, a tradição de utilização de especiarias no Alentejo voltou a assumir grande importância no período das descobertas, dada a memória que ainda existia na região relativamente à sua utilização.

É do período das Descobertas (após 1500 d.C.) que data a introdução de um outro produto extremamente importante na preparação/conservação da carne de porco: os pimentos e as malaguetas, com origem na América Central, utilizados na preparação da típica massa de pimentão, condimento essencial dos enchidos e ensacados locais.

Ao longo dos séculos são numerosas as referências à presença de porcos alimentados com bolota nos montados, sendo a sua carne a mais consumida na região. As “criações” faziam-se no campo, em “varas” e, muitas vezes complementarmente, em “adúas”, currais comunitários existentes até há poucos anos nas aldeias alentejanas. O porco tem, assim, um papel ímpar na culinária do Alentejo, desde a antiguidade até aos nossos dias.

O Paio de Beja deve às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo e em todo o país. 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 Paio de Beja integra um conjunto vasto de salsicharia tradicional da região alentejana, 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 (a tradicional “matança” do porco realiza-se sempre no Inverno), conduziu necessariamente ao aprofundamento das técnicas de transformação e conservação de carne de porco, pelos processos tradicionais de salga e fumagem, mercê do clima propício da região e do saber fazer das populações.

As vicissitudes por que passou a suinicultura tradicional alentejana em passado recente fizeram perigar a continuidade da produção do genuíno Paio de Beja.

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

F.2 - FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS

O Baixo Alentejo assume no contexto nacional uma identidade muito própria, marcada por um clima mediterrânico, caracterizado por uma acentuada estação seca que coincide com o Verão, e por paisagens dominadas por vastas áreas de cereais, montados, pastagens naturais, olivais e vinhas. As plantas aromáticas mediterrânicas como a alfavaca, o rosmaninho, o tomilho, os orégãos e os poejos, têm uma presença importante nesta região. A agricultura e a pastorícia, que moldaram estas paisagens, apresentam características marcadamente extensivas, adaptadas às limitações de um clima com pluviosidade irregular e estios quentes e secos.

Gráfico n.º 1 – Gráfico termopluiométrico da Região de Beja

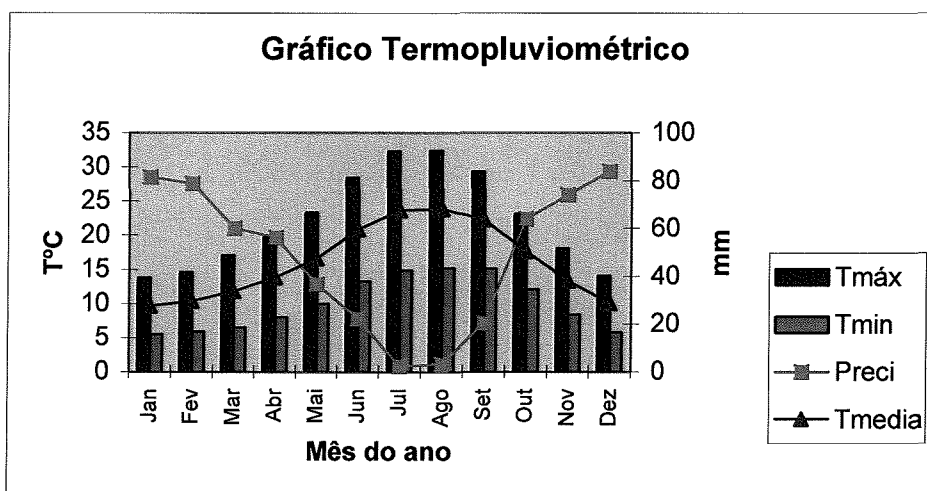


Fig. nº1 – Carta de Nº de Dias com precipitação superior a 1,0mm na Região de Beja

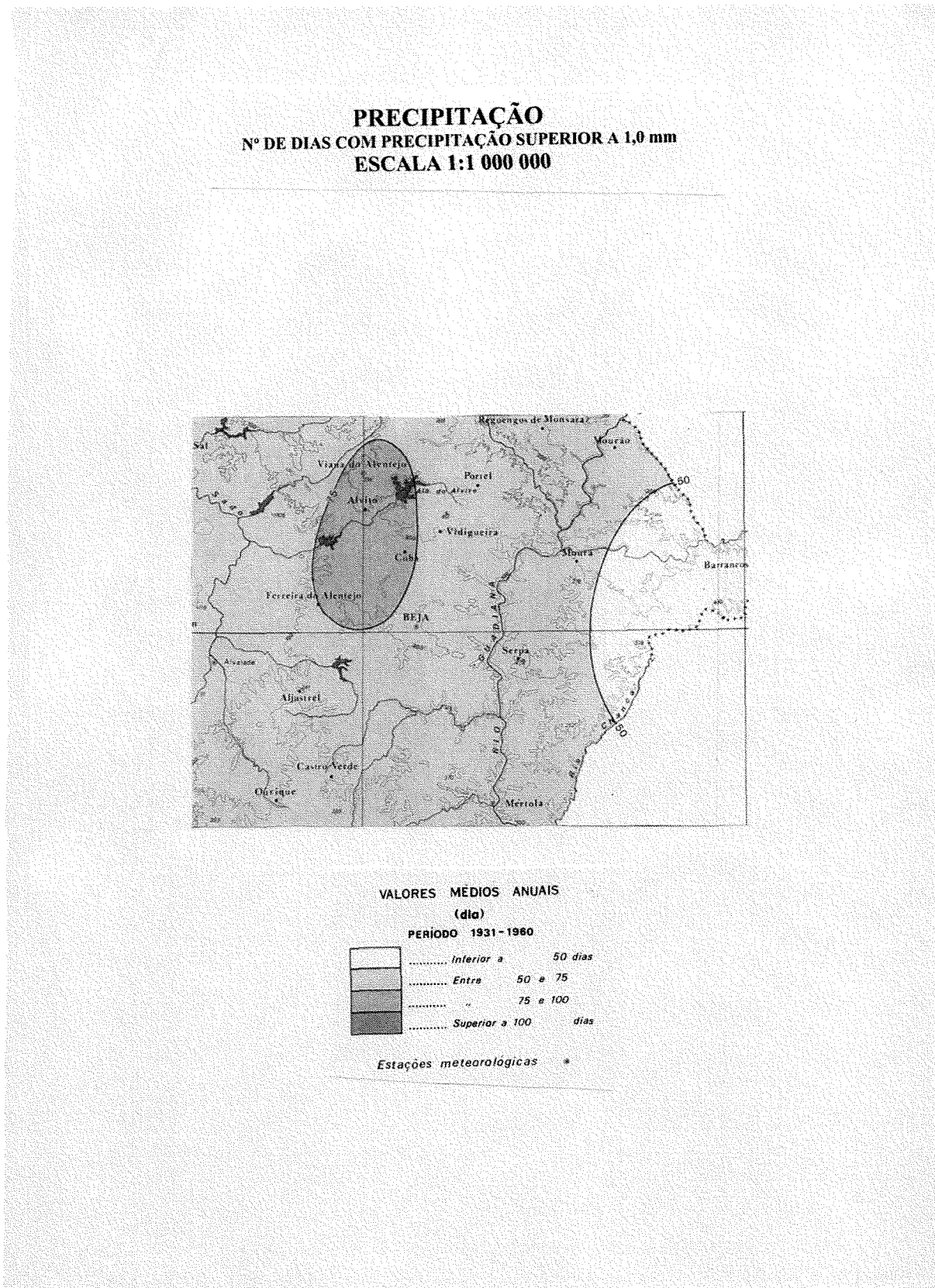


Fig. n.º 2 – Carta de Precipitação Total na Região de Beja

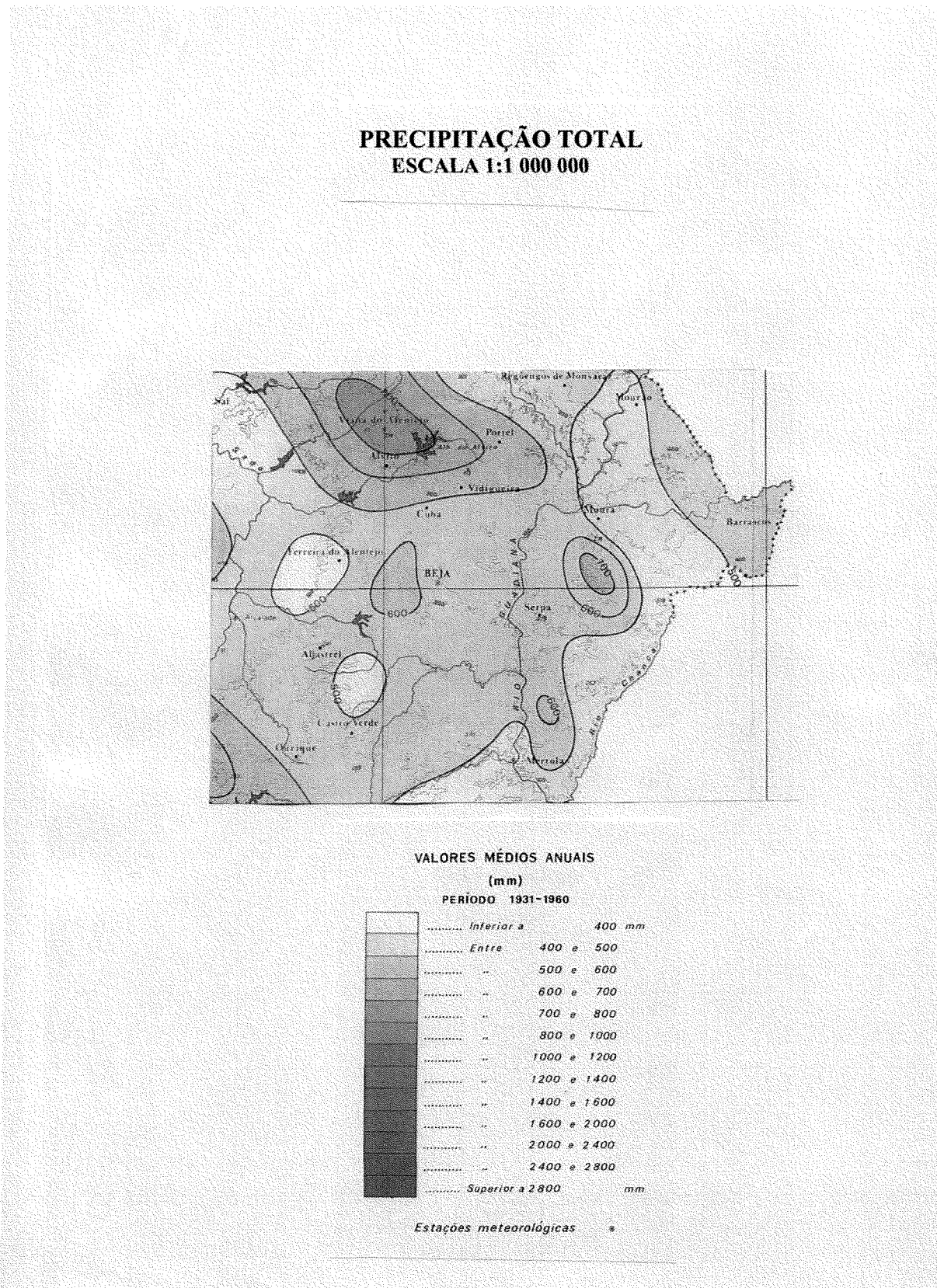


Fig. nº3 – Carta de Radiação Solar na Região de Beja

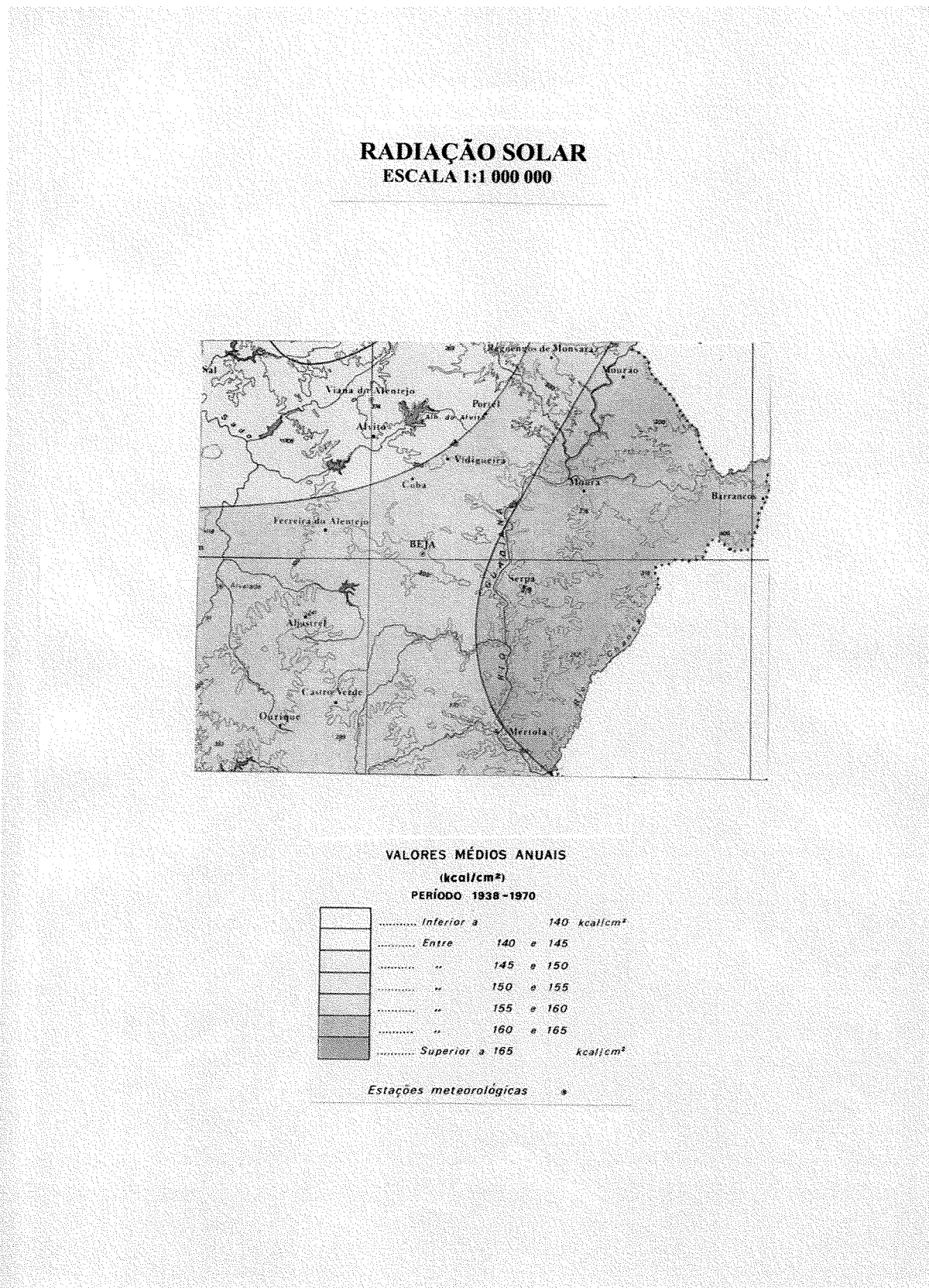
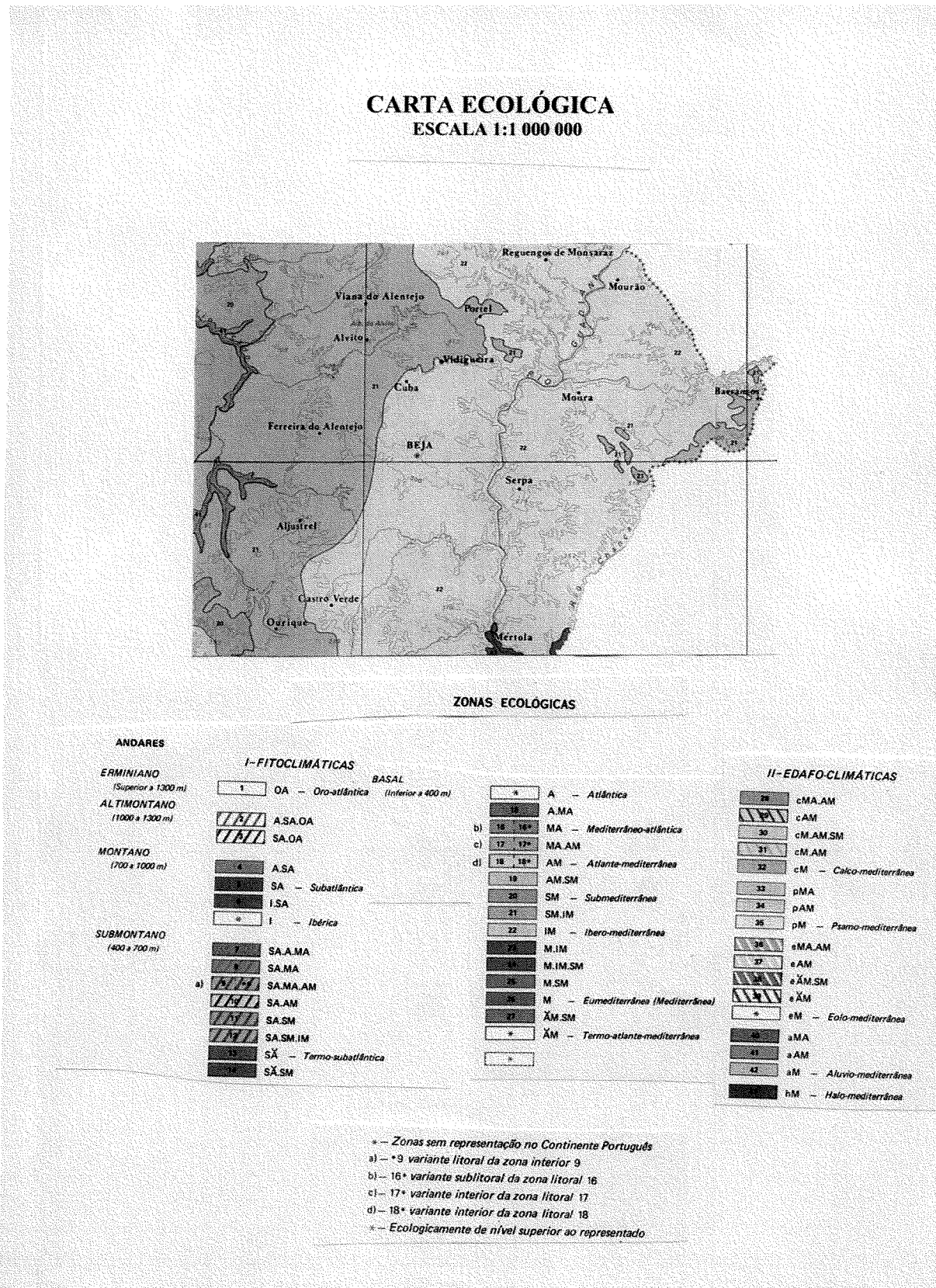


Fig. nº4 – Carta Ecológica da Região de Beja



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.

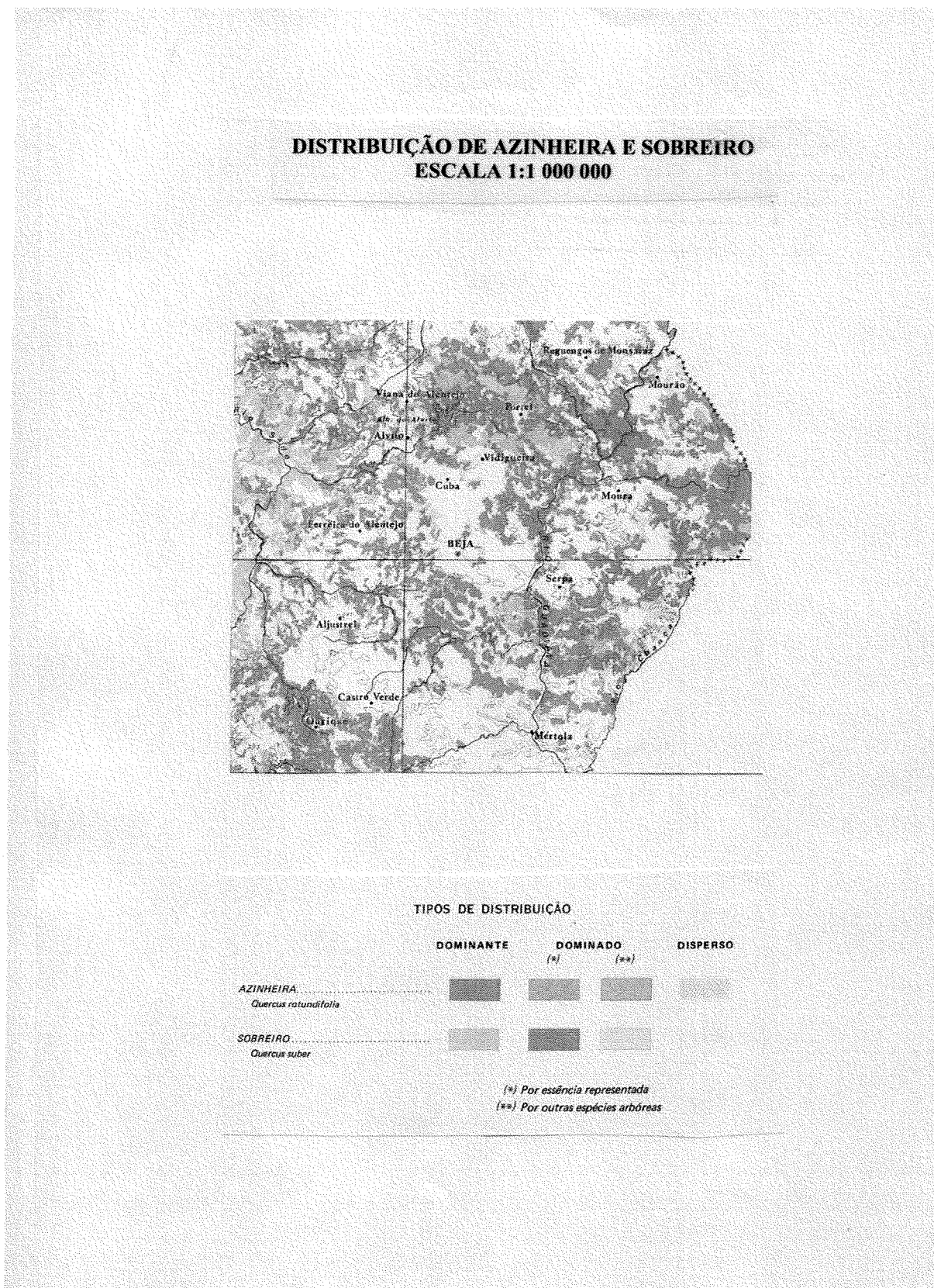
Este sistema de exploração de suínos Alentejanos deu origem a produtos de altíssima qualidade organoléptica, atribuída quase sempre ao regime de aproveitamento do sistema de “montanheira”, dado que a alimentação e o exercício físico que este sistema extensivo proporciona ao porco, determinam significativamente 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 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 às características metabólicas próprias dos porcos que dão origem ao Paio de Beja, determinam a formação de uma matéria prima de características únicas, intimamente associada aquele meio geográfico particular e que constitui a base fundamental para a elaboração Paio de Beja.

Fig. nº5 – Carta de distribuição de Azinheira e Sobreiro na Região de Beja



O microclima existente nesta zona proporciona uma secagem lenta da lenha de azinho/sobro, o que lhe confere um aroma característico, aroma esse revelado após exposição ao fogo.

Assim, quando utilizada como combustível na fumagem do Paio de Beja, a lenha de azinho/sobro proveniente da região em causa, confere um aroma/sabor *sui generis* ao enchido, o que aliado ao tempero, às características especiais da matéria-prima e ao saber fazer da população local, traduzido pelos métodos locais, leais e constantes, faz com que este enchido possua de facto características exclusivas a nível sensorial.

G - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e certificação são efectuados pelo OPC indigitado pelo Agrupamento de Produtores e reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado Regras de Controlo e Certificação da “Paio de Beja – Indicação Geográfica”

O regime de controlo é exercido ao longo de toda a fileira produtiva sendo cada Paio de Beja devidamente certificado através da aposição da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- OPC
- Nome do Produto
- N° de Série

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO “IGP”.

Para além das menções obrigatórias segundo a legislação em vigor, o rótulo do Paio de Beja, deve conter as seguintes menções:

- Paio de Beja – Indicação Geográfica Protegida
- Quantidade líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- O logotipo europeu, a partir da decisão comunitária

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda –Paio de Beja - IGP– não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Para além destas menções, e independentemente da forma de apresentação comercial, é sempre obrigatória a aposição da marca de certificação.

I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e /ou nacionais

Anexo I

REGRAS DE PRODUÇÃO – PAIO DE BEJA

Regras de Produção – Paio de Beja

Artigo 1º

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica “ Paio de Beja” os produtores para o efeito autorizados Agrupamento de produtores .

Artigo 2º

A autorização só pode ser concedida aos produtores que cumulativamente:

1. exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção, definida anteriormente neste caderno;
2. utilizem apenas carcaças de porcos de raça Alentejana (*Sus ibericus*) cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos- Secção Raça Alentejana criados em explorações agrícolas que disponham de uma área de montado de azinho/sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre;
3. produzam o “Paio de Beja” de acordo com as condições estabelecidas no Caderno de Especificações;
4. se submetam ao regime de controlo e certificação do “Paio de Beja”;
5. assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento e no Caderno de especificações.

Artigo 3º

A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), a pedido do Agrupamento de produtores, das condições de produção constantes no Caderno de Especificações relativamente aos parâmetros:

1. localização das explorações produtoras de matéria-prima;
2. condições de manejo, sanidade e higiene dos animais;
3. alimentação dos animais;
4. características da matéria-prima;

5. localização das instalações destinadas a proceder à transformação;
6. regras técnicas e higiénicas utilizadas durante a transformação e cura;
7. licenças de laboração emitidas pelos serviços oficiais.

Artigo 4º

Por cada produtor autorizado pelo Agrupamento de produtores a utilizar a Indicação Geográfica “Paio de Beja”, é elaborado um registo descritivo, denominado Ficha do Produtor, do qual têm que constar elementos actualizados relativos às condições de produção e às condições tecnológicas.

Artigo 5º

É da responsabilidade dos produtores a comunicação ao Agrupamento de produtores a actualização dos elementos constantes da Ficha do Produtor.

Artigo 6º

Os produtores autorizados a usar a Indicação Geográfica “Paio de Beja”, têm que possuir e manter actualizado um registo do qual constam o nome dos fornecedores de carne, as quantidades recebidas de cada produtor, o número e o tipo de produto fabricado. Os produtores têm também que possuir e manter actualizado um registo relativo ao número de produtos certificados e não certificados, devendo ser possível rastrear os produtos pelo menos até ao dia do seu fabrico.

Artigo 7º

1. Os produtores são objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do OPC, aos quais será prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo têm periodicidade média de trinta dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

2. Os produtores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção do controlo, devidamente rubricada pelo agente do OPC e pelo produtor (ou respectivos representantes).
3. Aos produtos, cujo fabrico não tenha obedecido ao estipulado nas Regras de Produção ou aqueles que por qualquer razão não possuam as características próprias do “Paio de Beja - Indicação Geográfica Protegida”, ser-lhes-á vedado o uso da respectiva Indicação Geográfica.

Artigo 8º

O “Paio de Beja – Indicação Geográfica Protegida” apresenta-se comercialmente em peças inteiras ou fatiado, sendo neste último caso obrigatória a pré-embalagem. O “Paio de Beja – Indicação Geográfica Protegida” apresentar-se-á sempre devidamente rotulado, utilizando, para além do legalmente prescrito, a menção Indicação Geográfica Protegida e a marca de certificação, aposta pelo OPC.

Artigo 9º

A violação das disposições previstas no presente Caderno de Especificações, averiguada através de processo instaurado para o efeito, é passível de sanções.

Compete à direcção do Agrupamento de produtores , a instauração de processos e aplicações das sanções, tendo o instaurando direito a recurso para a Assembleia Geral do Agrupamento de produtores.

As sanções aplicáveis, tendo em conta a natureza das infracções, são as seguintes:

1ª infracção – carta de aviso.

2ª infracção – suspensão do uso da Indicação Geográfica durante um mês.

3ª infracção – suspensão do uso da Indicação Geográfica durante seis meses.

Mais de três infracções – suspensão definitiva do uso da Indicação Geográfica, a qual só pode ser revogada mediante verificação de alteração completa das causas que originaram a suspensão.

Anexo II



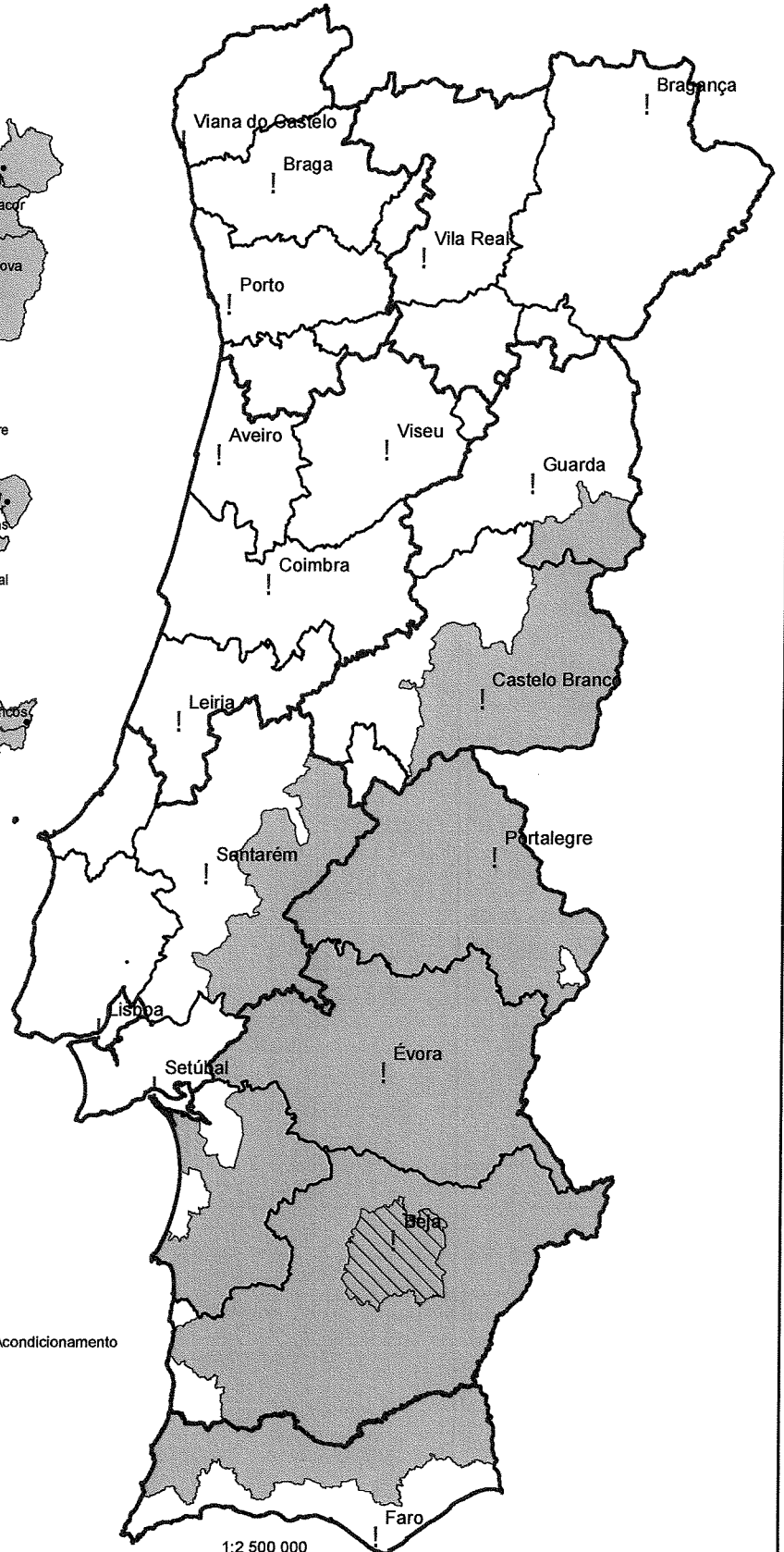
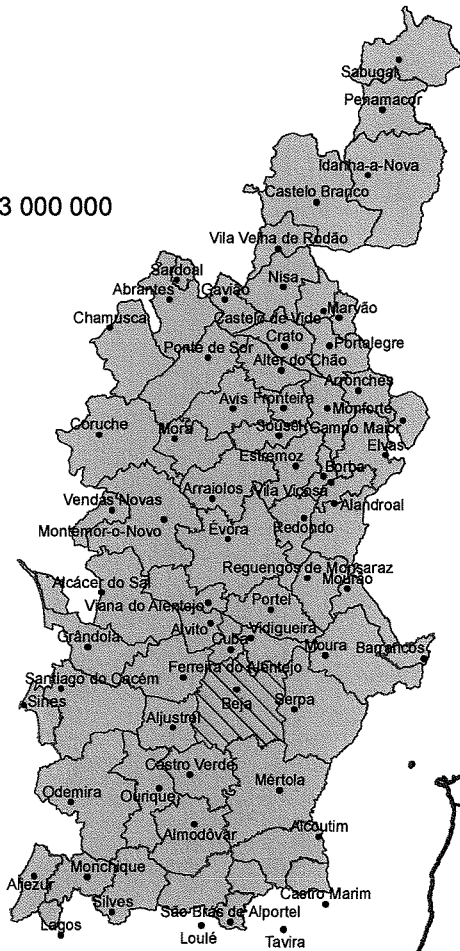
IDRHa
 Instituto de Desenvolvimento
 Rural e Hidráulica
 Ministério da Agricultura,
 do Desenvolvimento Rural e das Pescas

PRODUTOS TRADICIONAIS

PAIO DE BEJA IGP

Área Geográfica de Produção da Matéria-Prima
 Área Geográfica de Transformação, Maturação, Corte e Acondicionamento

1:3 000 000



Legenda

- Limite de Região Agrária
- Sede de Distrito
- Limite de Distrito
- Sede de Concelho
- Limite de Concelho
- Área Geográfica de Transformação, Maturação, Corte e Acondicionamento
- Área Geográfica de Produção da Matéria-Prima

Fontes:
 Carta Administrativa Oficial de Portugal do IGP:
 - Continente - v 3.0

IDRHa - DSODER - DPPQ
 - DSRNAH - DCIG
 @Maio de 2005

ÍNDICE

A-	NOME DO PRODUTO	1
B-	DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	1
	B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PAIO DE BEJA	1
	B.1.1 - Características Exteriores	1
	B.1.2 – Características Interiores.....	2
	B.1.3 – Características sensoriais	2
	B.2- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS : INDICADORES ANALÍTICOS PRELIMINARES	2
	B.3- NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA	3
C -	ÁREA GEOGRÁFICA	4
	C.1. – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA.....	4
	C.2- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO, MATURAÇÃO, CORTE E ACONDICIONAMENTO.....	5
	C.3- CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A PRODUÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS	6
D -	GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.	7
E -	DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	9
	E.1 - MATÉRIA-PRIMA	9
	E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	12
F -	ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.....	15
	F.1 – HISTÓRIA	15
	F.2 - FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS	18
	F.2.1 - O MONTADO	23
G -	REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO	25
H -	ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO “IGP”	26
I -	Exigências fixadas por disposições comunitárias e /ou nacionais.....	26
Anexo I.....		27
	REGRAS DE PRODUÇÃO – PAIO DE BEJA.....	27
Artigo 1º		28
Artigo 2º		28
Artigo 3º		28
Artigo 4º		29
Artigo 5º		29
Artigo 6º		29
Artigo 7º		29
Artigo 8º		30
Artigo 9º		30
Anexo II.....		31
(MAPA).....		32