





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

- 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 Painho 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 de proteína total (mínimo de 19%)
- Cloretos (NaCl) - entre 5 a 6%

## B.3- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

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

- carne e gordura de porco (peças utilizadas: perna, espádua, lombinhos e cabeças de lombo), obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos da raça Alentejana (*Sus ibericus*), nascidos, criados, alimentados e abatidos nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações.
- sal (NaCl) para fins alimentares



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- dentes de alho (*Allium sativum L.*), não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) n° 10/65, do Conselho
- vinho branco da região de Portalegre (utilização opcional).
- pimentão doce.
- pimentão da horta em massa (a massa de pimentão é obtida através do corte longitudinal do pimento, após o que são retirados o pedúnculo e as sementes. As metades do pimento são colocadas em camadas alternadas com sal, mantendo-se nesta situação durante um período médio de 8 dias. No fim deste tempo, o produto obtido é bem batido e submetido a um processo de trituração em máquina apropriada).

## C-ÁREA GEOGRÁFICA

### C.1- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação do Painho de Portalegre, o microclima especial da região, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos Concelhos do Distrito de Portalegre (ver anexo II).

### C.2- CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A PRODUÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS

As porcas parem duas vezes por ano (Outubro a Dezembro e Março a Junho), nas malhadas tradicionais ou ao ar livre, sob abrigo tipo - cabana.

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 pela Natur-al-Carnes 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS 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 a 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 Painho de Portalegre os porcos provenientes de explorações agrícolas 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.

#### **D) GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.**

Os elementos que provam que o Painho 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, secagem e maturação do Painho. 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 PAINHO 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, S.A

- 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 Painho 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 PAINHO DE PORTALEGRE os produzidos com peças 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 ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 Painho 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.

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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 da carcaça.

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Painho 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.

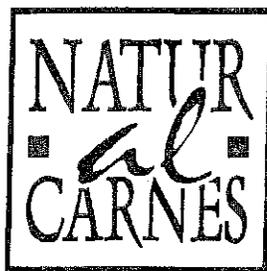
- j) Admissão das matérias-primas - Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "PAINHO DE PORTALEGRE", os produzidos com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas, devendo as mesmas ser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

## E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual a carne e as gorduras rijas e frescas, obtidos 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 do Painho de Portalegre.

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, definidas em C.2, 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUARIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

A transformação do Painho de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DA CARNE E GORDURAS:** tem por finalidade migar separadamente a carne e gorduras, por forma a dar uniformidade ao produto, pela mistura dos ingredientes em percentagens razoavelmente fixas.

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

Para facilitar a difusão dos temperos a mistura é bem homogeneizada, após o que se deixa em repouso durante 2 a 3 dias, em local fresco e seco.

Este processo de "repouso da massa" ( que dura em média 2 dias) tem lugar em ambientes, cuja temperatura não ultrapasse os 10° C e com uma humidade próxima dos 80/90 %.

c) **ENCHIMENTO:** terminado este lapso de tempo, procede-se ao enchimento, usualmente de forma manual, exclusivamente em tripa natural seca de 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. Este último processo é executado em compartimento adequado (fumeiro) sendo a lenha utilizada exclusivamente a de azinho e/ou sobro, bem seca, durante um mínimo de 10 dias e um máximo de 30 dias.

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





■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

da indústria têxtil, tecidos de lã e fibras sintéticas, fábrica de rolhas, latoaria e refrigerantes, existe uma manufatura 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, ensacados**, moagem e doçaria regional são as actividades secundárias directamente suscitadas pela produção agrícola.

O **PAINHO 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 Painho 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 microclima 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 secagem, mercê do microclima influenciado pela Serra de S. Mamede.

O Painho 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 do **PAINHO DE PORTALEGRE**.



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

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 Painho 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 (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 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.





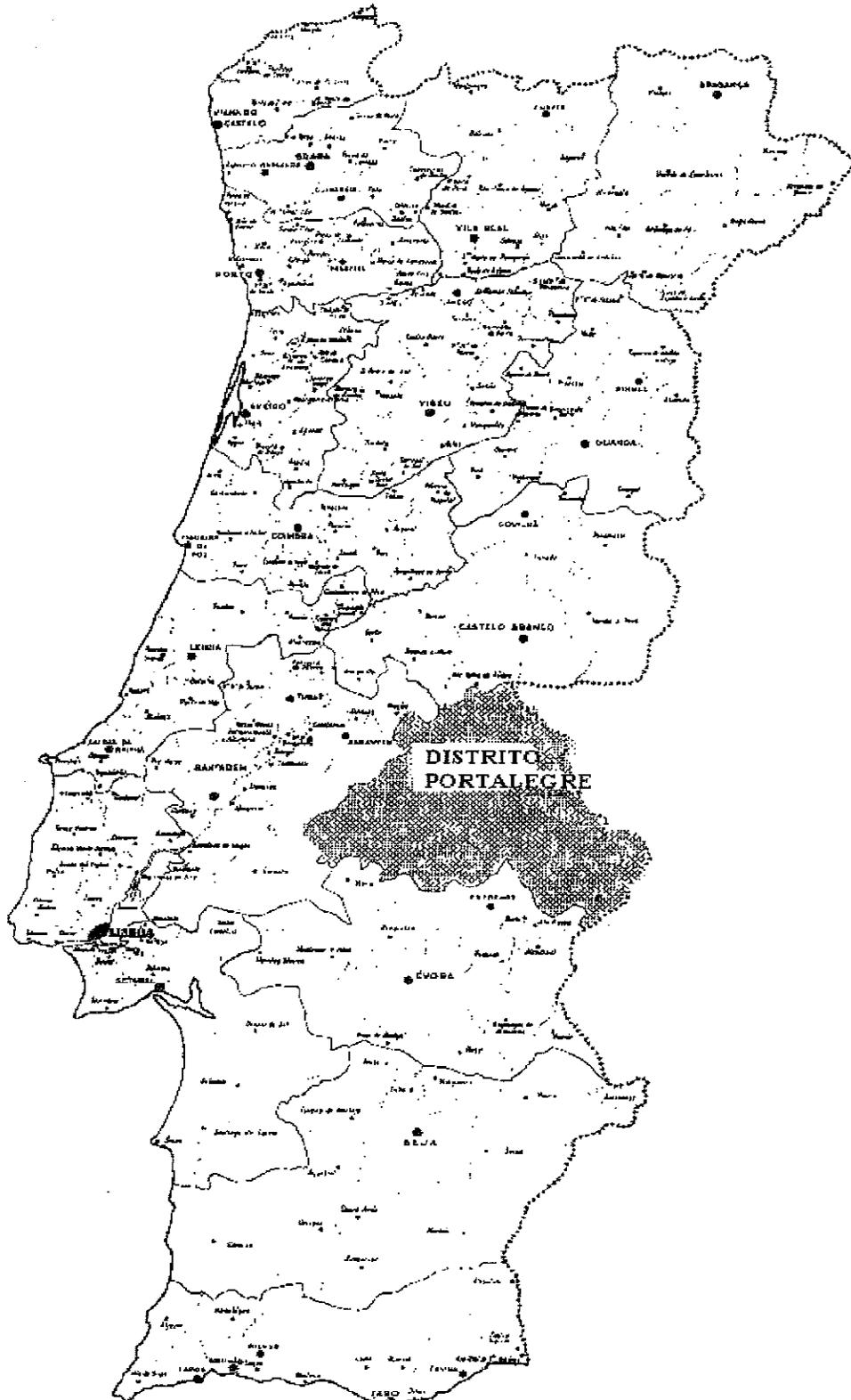
■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

**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 Painho de Portalegre, são as seguintes:

- PAINHO DE PORTALEGRE
- Lista de ingredientes
- Data de durabilidade mínima
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- Lote
- Quantidade líquida
- Temperatura de conservação

# ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO PAINHO DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL