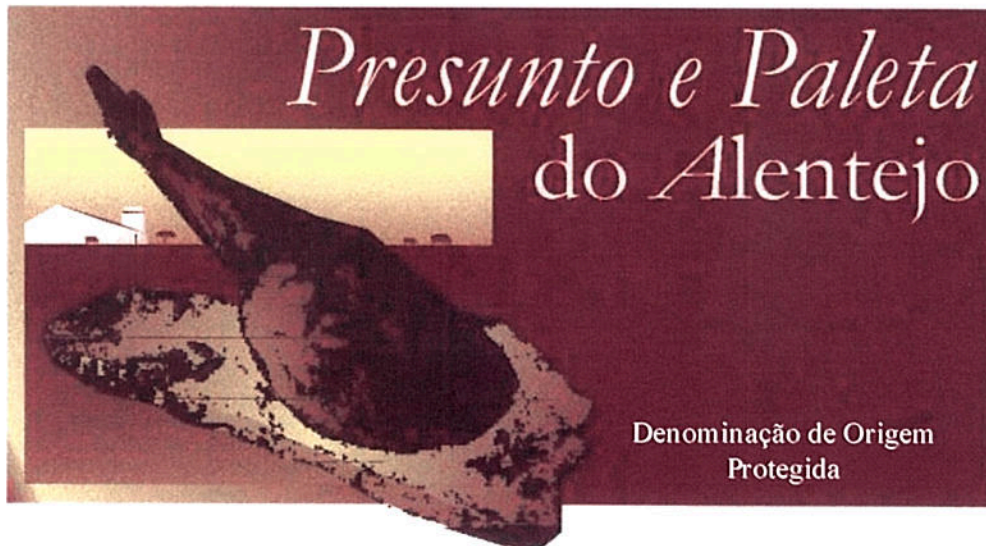


CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
DE
PRESUNTO E PALETA DO ALENTEJO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



2004

ÍNDICE

Introdução	2
A – Nome do Produto	4
B – Caracterização do Produto	4
B.1 – Definição	4
B.2 – Características da Matéria Prima	5
B.3 – Características dos Presuntos e das Paletas	8
B.3.1 – Características Analíticas	8
B.3.2 – Características Físicas	9
B.3.3 – Características Sensoriais	10
C – Delimitação da Área Geográfica	10
D – Garantia Sobre a Origem Geográfica dos Produtos	11
E – Modo de Obtenção do Produto	13
E.1 – Matéria Prima	15
E.2 – Presunto e Paleta do Alentejo	17
E.3 – Parâmetros Tecnológicos dos Presuntos e das Paletas do Alentejo	20
E.4 – Apresentação Comercial	23
E.4.1 – Corte, Fatiagem e Acondicionamento	24
E.5 – Conselhos de Utilização	25
F – Elementos que Provam a Ligação com o Meio Geográfico	26
F.1 – Qualidade especial do produto	23
F.2 – O Porco de raça alentejana	26
F.3 - Factores Edafo-climáticos do Alentejo	27
F.4– Aspectos Históricos e Sociológicos	30
G – Referências Relativas à Estrutura de Controlo	46
H – Elementos Específicos da Rotulagem	46
I – Outras Exigências Fixadas por Disposições Comunitárias e/ou Nacionais	48
	49

INTRODUÇÃO

A homogeneidade característica do Alentejo é baseada em factores edafoclimáticos, normalmente assim descritos: o Alentejo é uma peneplanície, quente e seca, de solos delgados e vegetação escassa e xerófita, pouco povoada e com povoamento muito disperso, sobretudo no meio rural. No entanto, a homogeneidade não é felizmente total. Existe uma heterogeneidade a vários níveis: geológico, topográfico, hidrológico e climático, que influenciou e influencia, forçosamente, o modo como as populações aí se adaptaram, e vivem hoje como ontem, evidenciando distintas facetas resultantes dessa adaptação a ecossistemas que, pela sua particularidade, lhes impõem diferentes modos de vida e saberes algo diferenciados.

No entanto, o porco, matéria prima base determinante para presuntos e paletas cresce e alimenta-se num habitat único – o montado, o que confere características muito particulares à carne e aos produtos dela obtidos.

De primordial importância na economia das populações foi, desde sempre, a conservação da carne do porco alentejano que, abatido nos meses frios, por razões de segurança alimentar, tinha que ser utilizada ao longo do ano, constituindo a principal base proteica da população.

De entre os produtos da fileira do porco alentejano ressaltam os Presuntos e as Paletas, peças nobres, por excelência, apenas produzidas por gente com “mão” para o efeito, ou seja, gente com um saber fazer digno de nota, atrevendo-se, apenas com o auxílio do sal, a conservar peças inteiras, de peso apreciável, “jogando” apenas com a temperatura e a humidade reinantes, mas apreciavelmente variáveis com as estações do ano.

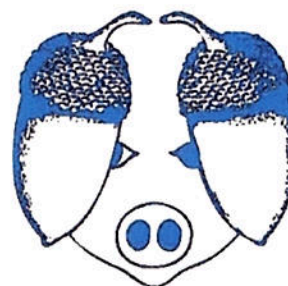
Esta tarefa ciclópica, decorrente do saber ancestral, permite obter produtos homogéneos – os Presuntos e as Paletas do Alentejo.

Porém, e porque há muitos anos atrás as povoações alentejanas eram “verdadeiras ilhas” - não esquecer que se vivia, essencialmente, em “montes” isolados e com estradas más ou inexistentes - a forma como transformavam os alimentos apresentava, por vezes, algumas diferenças. Não havia muita comunicação entre as populações, pelo que nem sempre há uma total homogeneização de costumes.

Desta forma, é fácil de entender que se consigam, ainda hoje, identificar de entre um padrão comum, alguns "diferentes" presuntos e paletas que, a partir da mesma matéria prima reflectem alguma versatilidade no processo de fabrico, decorrente das condições climáticas e de especificidades micro-regionais, o que conduz à obtenção de produtos finais forçosamente diferentes e, como tal, reconhecidos pelos seus habituais consumidores.

No entanto, Alentejo é nome geográfico usado, conhecido e reconhecido para designar Presuntos e Paletas que, sendo originários dessa mesma região Alentejo, têm modos de produção locais, leais e constantes e cujas características se devem exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos - através do uso de carne de porco de raça local, com alimentação local, com transformação natural – e cuja produção, elaboração e apresentação comercial ocorrem na área geográfica delimitada.

Há portanto, fundamento para reconhecer Alentejo como Denominação de Origem para Presuntos e para Paletas e para solicitar a protecção da Denominação de Origem Alentejo, ao abrigo do Regulamento 2081/92, modificado.



A - NOME DO PRODUTO

Presunto do Alentejo – Denominação de Origem

Paleta do Alentejo - Denominação de Origem

B - CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

B.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por Presunto e por Paleta do Alentejo os produtos obtidos, respectivamente, a partir de pernis e pás (paletas ou mãos) provenientes de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e 24 meses de idade e que estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana e que passem por fases de salga, pós-salga, secagem/maturação e envelhecimento com condições particulares e bem definidas e cuja produção, elaboração e preparação para apresentação comercial ocorrem na área geográfica delimitada descrita e justificada.

O presunto é constituído pelo membro posterior seccionado pela sínfise isquio-pubiana. A sua base anatómica tem como suporte os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, semitendinoso, semimembranoso, tensor da fascia lata, glúteo superficial, glúteo médio, glúteo profundo, quadrado femoral, obturador interno, gémeos, adutor, grácilis, pectíneo, iliopsoas, quadriceps femoral, sartório, poplíteo, gastronemio, sóleo). A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

A paleta é constituída pelo membro anterior do porco. A sua base anatómica tem como suporte os seguintes ossos: escápula, úmero, rádio, cúbito, carpo, metacarpo e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculo triceps do braço – porção lateral, músculo triceps do braço – porção longa, músculo tensor da fáscia antebraquial, músculo flexor profundo dos dedos, músculo flexor ulnar do carpo, músculo flexor radial do carpo, músculo extensor profundo dos dedos, músculo extensor ulnar do carpo, músculo extensor digital comum, músculo extensor radial do carpo, músculo braquial, músculo pronador redondo, músculo anconeu, músculo deltoide, músculo infra-espinal, músculo redondo menor, músculo subescapular, músculo redondo maior e músculo coracobraquial. A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

O presunto e a paleta do Alentejo inserem-se na Classe 1.2: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.), tal com consta do Anexo II do Regulamento n.º 2081/92

B.2- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

O porco de raça Alentejana tem corpulência média-pequena, esqueleto aligeirado e grande rusticidade. A pele é preto ardósia, com cerdas raras, relativamente finas e de cor preta, aloirada ou ruiva. A cabeça é comprida e fina, de ângulo fronto-nasal pouco pronunciado, com papadas volumosas e em alguns animais a presença de dois “mamilos”. As orelhas são relativamente pequenas e finas, dirigidas para diante de forma triangular e com o vértice ligeiramente lançado para fora. O pescoço é de comprimento médio e regularmente musculado. Os membros são de comprimento médio, delgados e regularmente musculados e bem apumados, terminando por pés pequenos e de unhas escuras e rijas.

Descendente do *Sus scrofa mediterraneus* e modelado pelos imperativos ambientais, caracteriza-se fundamentalmente por ser um animal de regime de exploração extensivo com um largo ciclo de produção, aproveitando recursos naturais e sub-produtos do campo, na sua maioria sem outra possibilidade de aproveitamento.

O conjunto das suas características e condições de exploração dirigiram-no durante séculos na busca de rusticidade e adaptação a um ambiente desfavorável, sacrificando-lhe ao mesmo tempo a sua capacidade de crescimento (a capacidade de crescimento traduz-se pela maior vocação do animal para fazer mais proteína e menos gordura, ligada a maiores ritmos de deposição diária de peso, Vaz Portugal, 1975), proporcionando-lhe ganhos exagerados de gordura, má conformação corporal e acabamento tardio.

Uma das suas boas qualidades para a vida de pastoreio é a elevada sensibilidade que tem para procurar e seleccionar os alimentos, podendo realizar grandes caminhadas, de vários quilómetros, para encontrar o lugar ideal para comer. Geralmente pastoreiam em vara não muito fechada, procurando os alimentos que mais o satisfazem, incluindo insectos, roedores, larvas, etc. Em montanha, procuram as bolotas mais saborosas.

O Porco Alentejano tem escassa docilidade, movimentos rápidos e soltos quando jovem e em plena recria, características que se prolongam, inclusivamente, durante as primeiras fases de engorda. Apresentam movimentos lentos e dificuldade em se levantarem quando já se encontram na última fase de engorda. São animais rústicos, vigorosos e resistentes.

É o arquétipo do porco produtor de gordura, devido à sua grande capacidade anabólica e de armazenamento de lípidos. O seu biótipo pícnico e assimilador permitem-lhe conservar a energia recebida através dos hidratos de carbono da bolota, previamente transformados no seu organismo em gordura animal. Todos estes aspectos determinam um predomínio de infiltrações de gordura entre as fibras intramusculares (carne mais tenra e suculenta), além do desenvolvimento de acumulados propriamente gordos, tais como o toucinho e a gordura perirenal. Aparicio Sanchez (1947) (citação de Martín, 1995) afirma que o menor desenvolvimento da “Sela turca” evidencia também um menor desenvolvimento da hipófise, tendo consequências ao nível da sua fisiologia caracterizada pela propensão à acumulação de gordura como consequência de uma menor quantidade da hormona tireotropa.

Intimamente ligado à produção do Porco Alentejano encontra-se o ecossistema designado por montado. No território português este ecossistema está amplamente representado. Os povoamentos de azinheiras e sobreiros ocupam uma área de cerca de 1.124.000 hectares, correspondendo a cerca de 37% da Superfície Florestal do Continente. A sul do Tejo o montado domina a paisagem, sem descontinuidades importantes, a não ser as ditadas pelos melhores solos, estendendo-se pelos distritos de Portalegre, Évora e Beja onde ocupa cerca de 744.700 hectares, representando 85% da área florestal destes distritos. É de realçar também o montado na zona serrana do Algarve e nalgumas zonas de Castelo Branco e Santarém.

O Porco Alentejano tem a sua expressão máxima no facto de ser capaz de aproveitar o montado e tirar dele rendimento inigualável por nenhuma outra espécie, nem dentro da sua espécie por nenhuma outra raça, devido à sua perfeita adaptação ao meio e ao mesmo tempo pela qualidade dos produtos que a partir desta raça se podem obter.

A permanência no montado durante o período de acabamento permite a ingestão não só de bolota/lande, mas também de outros recursos naturais como são a erva, larvas, etc.. A ingestão dos alimentos que o montado oferece, assim como o regime de pastoreio extensivo permitem a obtenção de produtos de sabor inigualável tais como os presuntos, paletas, lombos e outros enchidos. De acordo com Buxadé (citação de Martin, 1995), o consumo de erva tem uma influência decisiva na qualidade final dos produtos, uma vez que 80% do sabor deve-se ao consumo de bolota e os restantes 20% devem-se ao consumo de erva.

Do atrás exposto, podemos concluir que a exploração do Porco de Raça Alentejana constitui sem dúvida um modelo de produção pecuário sustentado que contribui para o equilíbrio do ecossistema montado, permitindo ainda salvaguardar a genuinidade de recursos importantes numa região desfavorecida e de um modelo de agricultura extensivo. A raça, o regime alimentar e a criação ao ar livre, que permite aos animais fazerem “grandes

caminhadas” na busca do alimento, desenvolvendo massa muscular e gordura intersticial conferindo, assim, à matéria prima utilizada no Presunto e na Paleta do Alentejo características qualitativas específicas que, conjuntamente com outros factores, contribuem para a autenticidade e genuinidade destes produtos.



Fotografia 1 - Porcos de raça Alentejana em regime de extensivo

B.3 – CARACTERÍSTICAS DOS PRESUNTOS E DAS PALETAS

B.3.1 - CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS do Presunto e da Paleta do Alentejo

Quadro 1 – Composição dos principais ácidos gordos das capas externa e interna do tecido adiposo subcutâneo do presunto e da paleta, em fresco

TECIDO ADIPOSEO SUBCUTÂNEO	
Composição em ácidos gordos (%)	
Palmítico - C ₁₆	20 a 22
Esteárico - C ₁₈	8 a 10
Oleico - C _{18:1}	46,5 a 56,5
Linoleico - C _{18:2}	8,5 a 14,5

Quadro 2 – Características químicas e composição dos principais ácidos gordos das capas externa e interna do tecido adiposo subcutâneo do presunto e da paleta, curados

TECIDO ADIPOSO SUBCUTÂNEO		
Características Químicas (%)		
	Intervalo Médio	
Humidade	1,12	1,92
Lípidos	96,32	97,33
Proteínas	1,49	1,99
Composição em ácidos gordos principais (%)		
	Intervalo Médio	
Palmítico - C ₁₆	19,93	21,91
Esteárico - C ₁₈	8,08	9,80
Oleico - C _{18:1}	46,76	56,54
Linoleico - C _{18:2}	8,74	14,35

As características do produto obtido, para além da matéria prima, dependem ao nível de transformação, da preservação de práticas tradicionais de fabricação de presuntos e de paletas alentejanos, amadurecidos ao logo dos séculos, por múltiplas gerações de alentejanos.

B.3.2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Presunto e Paleta do Alentejo

Forma e aspecto exterior: corte que vai do comprido e alongado ao arredondado, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal.

Peso: superior a 5 kg nos presuntos e a 3,5 kg nas paletas.

Cor e aspecto do corte: de vermelho rosado a vermelho escuro. Aspecto oleoso, brilhante, heterogéneo, marmoreado, com infiltração de gordura intramuscular.

Textura: branda, macia, pouco fibrosa, muito tenra e succulenta.

Gordura: untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável.

B.3.3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Presunto e Paleta do Alentejo

Sabor: suave, delicado, pouco salgado, persistente, agradável, por vezes com um travo ligeiramente picante.

Aroma: agradável, suave, delicado, com “aroma a montanha”.

B.3.4 – ELEMENTOS DIFERENCIADORES

Os presuntos e as paletas do Alentejo diferem de outros presuntos e paletas, designadamente pela forma, pelo aspecto marmoreado da carne, ao corte, pela untuosidade, pela textura muito branda, tenra e succulenta, pela gordura branca, brilhante e de sabor muito agradável e pela carne, plena de sabor delicado, pouco salgada e muito succulenta.

C - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ORIGEM

Tendo em conta a distribuição do montado Alentejano, a existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanha, as regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e paletas de Porco Alentejano, o *saber fazer* das populações associado a métodos locais, leis e constantes, a área geográfica de nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos, de transformação em

presuntos e paletas, de corte, fatiagem e acondicionamento, quando aplicável, 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 Rodão e Vila Viçosa.

(mapa em anexo I)

De realçar que a área geográfica está naturalmente delimitada:

- a oeste, pelo mar e/ou por zonas costeiras, sem montado;
- a norte, noroeste e a sul, pelo desaparecimento natural do montado, face a alterações pedo-climáticas;
- a este, pela fronteira com Espanha, em cujo território quer a condução do montado quer a raça de porcos, quer a respectiva alimentação e maneio são diferentes dos que se praticam em Portugal, dando origem a produtos naturalmente diferenciados.

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DOS PRODUTOS

Os elementos que comprovam a origem geográfica do Presunto e da Paleta do Alentejo IG prendem-se essencialmente com três tipos de factores:

- I. As próprias características do produto tal como descritas em B que o relacionam de forma inequívoca com a área geográfica onde é obtido e transformado. São estas características, nomeadamente a conformação e as sápidas e as aromáticas, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes locais que têm que ser assinaladas através da aposição da marca de certificação, para que também os restantes consumidores as possam reconhecer
- II. As características específicas do Porco de Raça Alentejana, a sua pureza racial e manejo produtivo inequivocamente relacionado com esta região de vastas áreas de montado, originando animais diferenciados, com carne de características particulares, face à distribuição da gordura, cor e suculência
- III. A existência de um sistema de controlo e certificação que garante que:
 - Os porcos de raça alentejana utilizados para a produção de Presuntos e de Paletas do Alentejo sejam nascidos e criados em explorações inscritas e sujeitas a controlo e que disponham dos recursos necessários à implementação do sistema de produção de montanha constante neste Caderno de Especificações e que se localizem na área delimitada.
 - Só podem beneficiar do nome "Presunto e Paleta do Alentejo DOP", os produtos cuja transformação e operações seguintes tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela entidade gestora e segundo as condições particulares deste Caderno de Especificações.

IV. A autorização só pode ser concedida aos transformadores que cumulativamente:

- ❖ possuam instalações de transformação/corte/fatiagem/desossa /acondicionamento na área geográfica definida em C e nelas produzam estes produtos;
- ❖ utilizem para a transformação, matéria prima proveniente de Porcos de Raça Alentejana, obtida nas condições descritas em E;
- ❖ transformem a matéria prima de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações e obtenham produtos dentro das especificações;
- ❖ se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Manual de Procedimentos de Controlo e de Certificação do Presunto e Paleta do Alentejo DOP”;
- ❖ assumam, por escrito, o compromisso de respeitar todas as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) a pedido da entidade gestora, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto à origem, forma de obtenção e características das matérias primas utilizadas e às condições de transformação/corte/fatiagem/desossa/acondicionamento e características do produto final.

V. A existência de um sistema de rastreabilidade total, implementado pelos próprios produtores, que permite identificar todo o circuito produtivo, desde a matéria-prima ao produto final (Sistema da Mesa ao Montado).

Este sistema assente, 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 pernas e mãos são imediatamente identificados com um crotal numerado (o crotal é uma peça plástica apropriada para servir como marca de certificação). É possível, portanto fazer a ligação entre o número do crotal e o brinco identificador de cada porco;
- f) O número de cada crotal é registado *a 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 presunto e as paletas que atinjam as características definidas são marcados a fogo, no couro, com o ferro cujo modelo se anexa.
- h) Aos presunto e paletas que não atinjam tais características são removidos e inutilizados os respectivos crotais. Os números destes crotais são registados;
- i) Os presunto e paletas do Alentejo comercializados inteiros são portadores do crotal, colocado junto à extremidade podal, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- j) Os Presunto e paletas do Alentejo comercializados em pedaços ou fatiadas 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 crotal retirado. Logo, é possível rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- k) 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 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

E.1 - MATÉRIA PRIMA

Origem: os porcos destinados ao fornecimento da matéria prima a utilizar têm que ser produzidos em explorações agro pecuárias localizadas no interior da área geográfica definida em C.1, e que possuam áreas de montado compatíveis com sistemas de produção extensivos.

Raça: só podem beneficiar do nome “Presunto ou Paleta do Alentejo DOP” as peças obtidas exclusivamente de Porcos de Raça Alentejana, inscritos no Livro de Nascimentos sendo portanto filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos – Secção Raça Alentejana. Nem o Presunto nem a Paleta do Alentejo podem ser obtidos a partir de varrascos ou de fêmeas reprodutoras.

Quantidade de porcos em criação: esta informação é entregue à Entidade Gestora antes do início da campanha.

Sistemas de produção: são admitidos os sistemas de produção extensivo e semi-extensivo em que se verifique maioritariamente um regime de exploração ao ar livre. A densidade de árvores deve ser no mínimo de 40 árvores (azinheiras/sobreiros) por hectare e a densidade máxima de animais de 1 porco/ha de montado, de modo a conferir à matéria prima as características específicas que contribuem para definir a genuinidade do produto obtido.

Alimentação: os leitões destinados à produção de “Presunto ou de Paleta do Alentejo IG” são desmamados aos 45-60 dias de idade após o que entram no chamado período de recria. Durante esta fase os animais são alimentados recorrendo essencialmente aos recursos disponíveis na exploração, mais concretamente ervas, restolhos e cereais em grão, sendo ainda possível a suplementação com alimentos compostos. A fase de recria estende-se até à entrada em montanha. A fase de acabamento caracteriza-se por um período

de permanência ao ar livre e uma alimentação à base dos recursos naturais existentes nos montados, tendo início normalmente em Outubro. A Associação de Criadores do Porco Alentejano pode determinar, em anos de penúria e apenas nas quantidades necessárias, a utilização de alimentos alternativos para a suplementação dos animais, dando sempre conhecimento das autorizações ao OPC, para poder ser feito o respectivo controlo.

Profilaxia e sanidade: as explorações onde são produzidos os porcos de Raça Alentejana têm que estar indemnes das doenças de despiste obrigatório na UE. Todos os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos têm que ser respeitados.

Idade e peso ao abate: Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 12 e os 24 meses. As carcaças admitidas têm que ter no mínimo 90 kg de carcaça.

Transporte dos animais: A carga e descarga dos animais é efectuada por cais ou rampa. O tempo de transporte não pode exceder as oito horas consecutivas e sempre evitando situações que podem causar *stress* nos animais. A carga ou descarga dos animais é efectuada por cais ou rampa não sendo utilizadas quaisquer formas de agressão.

Abate: é obrigatório respeitar um período de pré-abate de pelo menos 24 horas em locais próprios e arejados, nos quais os animais têm à sua disposição apenas água limpa. Os abates são efectuados apenas em matadouros localizados na área geográfica de produção, que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor, devidamente reconhecidos pela União Europeia (UE) e que sejam autorizados pela entidade gestora, após parecer favorável do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC). É obrigatória a insensibilização pré-abate dos animais. A sangria e evisceração são realizadas imediatamente após a última operação referida, devendo a cadeia de abate ser levada a cabo ininterruptamente e com a maior brevidade possível de modo a diminuir o risco de possível contaminação microbiana. No

momento do abate prevê-se que se encontre presente um técnico do OPC o qual é responsável pela identificação e marcação individual dos pernis e mãos.

E.2 – Presunto e Paleta do Alentejo – Denominação de Origem

Desmancha: a desmancha é efectuada em salas devidamente licenciadas para o efeito, situadas na área geográfica definida. Para além de licenciada, a sala de desmancha deve possuir o reconhecimento da entidade gestora, reconhecimento este que depende da verificação prévia realizada pelo OPC.

Admissão das peças: só podem beneficiar do nome “Presunto do Alentejo” e “Paleta do Alentejo” os produtos obtidos de pernis e de paletas ou mãos, respectivamente, que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas a partir de animais criados de acordo com as regras de produção referidas anteriormente, 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. Estas peças devem ter, após apanha, um mínimo de 7,5 kg e 5 kg respectivamente para presuntos e paletas, mantendo a extremidade podal. Consoante o peso dos pernis e paletas, pode ser autorizado o adelgaçamento da gordura subcutânea.

Processo de transformação: o processo de transformação dos pernis e das mãos, baseado em métodos locais, leis e constantes derivados do saber fazer das populações locais, passa por várias etapas denominadas de corte, salga, lavagem, pós salga (enxugo), secagem/maturação e envelhecimento. É durante este processo que os presuntos e as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o aroma e a textura que os tornam especiais e únicos.

O presunto e a paleta resultam da conjugação de uma longa maturação enzimática, essencialmente tissular (ligada à evolução da temperatura utilizada

e à redução da disponibilidade de água) e de uma secagem. O tecido adiposo actua essencialmente como barreira, atenuando as trocas de humidade com o exterior.

O processo de fabricação do presunto e da paleta engloba duas fases, uma de estabilização da matéria prima e outra de maturação. A primeira tem como finalidade preservá-los dos riscos de alteração microbiana e subdivide-se em duas etapas, a salga e o pós salga. Nesta fase, as peças absorvem uma determinada quantidade de sal, que se distribui nos seu interior levando à redução da disponibilidade de água o que permite inibir o desenvolvimento dos microrganismos responsáveis pela deterioração. A maturação prolonga-se por um período de secagem onde têm lugar complexos processos enzimáticos, que são responsáveis pelo desenvolvimento das características sensoriais típicas do produto.

Seleção e preparação da peça: As peças devem ser imediatamente refrigeradas após o abate, não podendo apresentar hematomas e fracturas. Seguidamente procede-se ao corte que lhe confere a apresentação comercial e à compressão ou massagem da veias e artérias (em particular, da femoral) com a finalidade de eliminar os líquidos e exsudados sanguíneos internos.

Salga

É o processo de penetração do sal (NaCl) desde a superfície até ao interior da massa muscular. A acção dos sais de cura é tripla:

1. fixar as moléculas de água em volta dos iões de sódio reduzindo a quantidade de água disponível para o desenvolvimento dos microrganismos;
2. seleccionar a flora microbiana favorecendo os microrganismos halófilos, como os lactobacilos e micrococos, em detrimento das bactérias de putrefacção;
3. extrair as proteínas que se encontram no tecido muscular e se solubilizam na solução salina, desempenhando importantes funções no desenvolvimento da textura, do sabor e do aroma específico.

Para evitar o risco de desenvolvimento de microrganismos de putrefacção, a salga deve processar-se a temperaturas inferiores a 5° C e humidade relativa entre 80 a 90%.

Em condições naturais estes valores verificam-se no Inverno, coincidindo com o período de montanha.

O período de salga depende do peso das peças, do corte utilizado, do teor de cloretos, do tipo de instalação, da metodologia utilizada, da idade do animal uma vez que quanto mais velho for mais difícil se torna a difusão do sal e das condições atmosféricas específicas de cada ano ou de cada época do ano.

Quando se retiram do sal, procede-se à lavagem das peças, podendo deixar-se escorrer durante 1 a 3 dias.

Pós salga: O sal, em princípio distribuído de forma irregular no interior da peça, termina distribuído homogeneamente por toda a massa muscular, incluindo as zonas mais profundas. Produz-se uma eliminação lenta e gradual da água no decurso da qual as peças adquirem maior consistência externa.

As temperaturas elevadas aumentam a velocidade de penetração do sal, mas por outro lado favorecem o desenvolvimento microbiano. Por isso nesta fase a temperatura deverá ser baixa, na ordem de 3 a 5°C, de forma a controlar o desenvolvimento microbiano.

A duração desta fase é importante porque tem implicações na segurança e na qualidade do produto. Quando se retiram das câmaras de cura, as camadas superficiais podem ser barradas com uma mistura de pimentão moído e azeite ou, ainda, com banha de porco de forma a regular a evaporação e a tapar pequenos interstícios através dos quais poderiam penetrar ácaros, dípteros e coleópteros.

Secagem/Maturação: Nesta fase, as peças são expostas a temperaturas mais elevadas e humidade relativa mais baixa. Estas condições permitem intensificar

os fenómenos bioquímicos de proteólise e lipólise que originam os compostos responsáveis pelo aroma e sabor. A temperatura mais elevada funde a gordura que, impregnando-se nas fibras musculares, actua como um dissolvente dos compostos voláteis, evitando a perda dos mesmos. Neste processo parte da gordura subcutânea perde-se através do fenómeno de “sudação” dos presuntos.

Envelhecimento: É a etapa mais prolongada de todo o processo de fabricação do presunto. As peças continuam a perder humidade, enquanto se desenvolvem as características bromatológicas textura, aroma e sabor, como resultado da intensificação dos fenómenos de proteólise e lipólise. Esta etapa tem lugar em condições naturais de temperatura e humidade

E.3 – Parâmetros Tecnológicos do Presunto e da Paleta do Alentejo

Os parâmetros tecnológicos de fabrico, que seguidamente se descrevem, correspondem ao fabrico ancestral de presunto na região, perpetuado de geração em geração através da transmissão oral de conhecimentos. Algumas alterações que tenham sido efectuadas em relação ao processo tradicional de transformação dizem respeito, unicamente, às necessidades de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

Quadro 2 – Parâmetros tecnológicos de fabrico “Presunto do Alentejo”

PARÂMETROS TECNOLÓGICOS DE FABRICO	
Corte	Corte que vai o comprido e alongado ao arredondado
Salga	
Duração	> 8 dias
Temperatura	< 5° C
Humidade	80 a 90%
Lavagem e escorrimento	
Duração	1 a 5 dias
Temperatura	3 a 5° C
Pós salga	
Duração	Até 60 dias
Temperatura	3° C a 6° C
Humidade	> 80%
Secagem/maturação	
Duração	> 2 meses
Temperatura	8° C até 35 ° C
Humidade	ronda os 70%
Envelhecimento	
Duração	Mínimo 5 meses
Temperatura	Condições naturais de temperatura e
Humidade	humidade

Quadro 3 – Parâmetros tecnológicos de fabrico “Paleta do Alentejo”

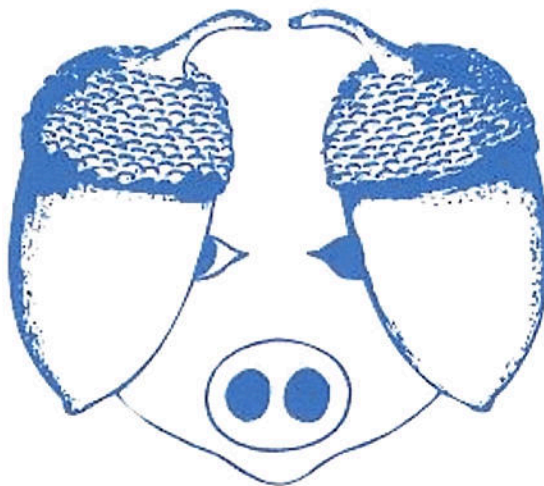
PARÂMETROS TECNOLÓGICOS DE FABRICO	
Corte	Corte que vai do comprido e alongado ao arredondado
Salga	
Duração	De um mínimo de cerca de 4 dias até 12 dias
Temperatura	< 5° C
Humidade	Entre 80 a 90%
Lavagem e escorrimento	
Duração	1 a 5 dias
Temperatura	3 a 5° C
Pós salga	
Duração	De 30 a 80 dias
Temperatura	De 3 a 6°C
Humidade	De 80 a 90%
Secagem/Maturação	
Duração	Mínimo 2 meses
Temperatura	De 8 a 35°C
Humidade	De 70 a 85%
Envelhecimento	
Duração	De um mínimo de 3 a 18 meses
Temperatura	Condições naturais de temperatura e
Humidade	humidade

E.4 - APRESENTAÇÃO COMERCIAL

O Presunto e a Paleta do Alentejo podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso. O corte e/ou fatiagem das peças bem como a operação de desossa só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de produção, autorizadas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da DOP e que se submetam a controlo e certificação efectuado pelo OPC. Esta medida tem como objectivo:

- assegurar uma rastreabilidade completa do produto;
- não desvirtuar o produto;
- defender o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido e preparado na sua região de origem.

O presunto e a paleta do Alentejo, quando se apresentam inteiros, são marcados a fogo, no couro, com a seguinte marca, considerada como *ex-libris* de tais produtos:



E.4.1 – CORTE, FATIAGEM E ACONDICIONAMENTO

O Presunto e a Paleta do Alentejo só podem ser cortados em pedaços, fatiados, desossados e acondicionados 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 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 Denominação de Origem 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 DOP têm o direito de esperar que o produto seja genuíno e apresente todas as características físicas, químicas e sensoriais que lhe são próprias. A possibilidade de manuseamento do produto por entidades externas à região de produção, sem conhecimento específico do produto e dos métodos de produção locais, leais e constantes é sempre uma brecha no sistema, dando oportunidade a agentes pouco conhecedores de desvirtuarem o produto em causa.

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 sápidas e outras organolépticas, específicas, que estiveram na base da conquista da sua notoriedade junto dos consumidores.

A espessura das fatias, a natureza do utensílio cortante, a forma de “ataque” da peça pelo utensílio de corte, a temperatura, a rapidez de execução da tarefa para sustar contaminações e rancificação e, finalmente, a degustação

efectuada por provadores experientes que acompanham o processo só pode ser feita na região de origem sob pena de consumidores e produtores serem lesados.

E.5 - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Quer o Presunto quer a Paleta do Alentejo devem ser consumidos em cru, sendo sobretudo apreciados como petisco ou início de uma boa refeição.

Saliente-se que estas peças, pela sua nobreza e preço, estavam reservadas ou para ofertas a personalidades de vulto ou para serem consumidas em ocasiões muito especiais, como casamentos, baptizados e festas religiosas, sobretudo.

A oferta de uma destas peças ou a sua existência nas festas significavam um enorme apreço e consideração pela entidade a quem se fazia a oferta ou um enorme respeito e consideração pelos convidados.

Pelo facto, só “recentemente” (2º quartel do século XX) se deu início à comercialização de presuntos e paletas do Alentejo, como tal.

A riqueza organoléptica dos presuntos e das paletas do Alentejo é de tal ordem, que é considerado “desperdício” cozinhar estes produtos. Assim, a prova é dada pela gastronomia da região onde nem o Presunto nem a Paleta aparecem como ingredientes.

No entanto, e porque nada pode ser desperdiçado, e porque a sapidez quer da gordura quer dos próprios ossos é enorme, a população tira proveito usando os ossos como condimento de sopas, guisados de favas e ervilhas, por exemplo, e a gordura como parte integrante de pratos tradicionais como migas, cozido de grão, guisados de favas e ervilhas, sopas da panela, etc.

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

F.1 – QUALIDADE ESPECIAL DO PRODUTO

Conforme se assinalou em B.3.4, os presuntos e as paletas do Alentejo diferem de outros presuntos e paletas, designadamente:

- pela forma típica, decorrente da conformação particular do porco de raça alentejana;
- pela manutenção da extremidade podal, que com a sua “unha preta” caracteriza os porcos de raça alentejana;
- pela untuosidade, pela textura muito branda, tenra e suculenta, pela gordura branca, brilhante e de sabor muito agradável e pela carne, marmoreada, plena de sabor delicado, pouco salgada e muito suculenta, cuja obtenção só é possível a partir de porcos de raça alentejana criados no montado, em liberdade e com alimentação natural, da qual sobressaem a bolota e as pastagens naturais e cujo clima permite a transformação completa sem recurso ao fumo nem a quaisquer factores externos, com excepção do simples sal.

Estes produtos estão intimamente associados à sua região de origem, onde fazem o seu ciclo completo de vida, lenta, os animais e a sua transformação, ainda mais lenta, os produtos.

F.2 O PORCO DE RAÇA ALENTEJANA

Autóctone da região, é ele um dos elementos chaves de ligação com a região de origem. Está amplamente demonstrada a íntima ligação deste animal com o seu solar, do qual é um elemento-chave de manutenção e desenvolvimento.

Dela tira o espaço e o alimento necessários, nela vive ao ar livre, sem restrições de movimentos nem de alimentação.

Mas também com a sua presença revitaliza a região e impede o avanço o deserto.

De facto, sem o porco de raça Alentejana o montado morreria e, com ele, uma boa parte do país, da sua paisagem e da sua economia.

Há que realçar que, em torno do porco Alentejano, trabalha uma multiplicidade de pequenas empresas, que dão emprego a um número importante de pessoas, com profissões díspares, mas todas exigindo um elevado grau de conhecimentos e de qualificações.

O porco de raça Alentejana desempenha na alimentação dos alentejanos e, mesmo, dos portugueses, um papel de excelência constituindo, para além do consumo da carne em fresco, uma formidável reserva de carne sob a forma de:

- presuntos e paletas do Alentejo, por exemplo,
- enchidos (Portalegre, Estremoz e Borba, Beja, Baixo Alentejo, por exemplo)
- toucinho e banha do Alentejo, por exemplo.

F.3 FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS DO ALENTEJO

A parte Sul de Portugal revela-se com características idênticas e essenciais na sua geografia, tanto no revestimento vegetal como no clima, tanto nos modos de vida como na economia ancestral (Saramago, 1998). Efectivamente, o Alentejo situa-se numa variante particularmente difícil do clima mediterrânico com Verões quentes e secos, chuvas na estação fria e um Inverno moderado (Cary, 1994).

Em relação às características edáficas há a referir a fraca espessura efectiva da maior parte dos solos do Alentejo, assim como a elevada percentagem de solos ácidos e com baixo teor em matéria orgânica.

Efectivamente, os solos da região são bastante heterogéneos, no entanto, os mais representativos são os seguintes:

- ◆ no nordeste, predominam os solos derivados de granitos, com ou sem afloramentos rochosos, delgados, arenosos e ácidos, pobres em fósforo, com reduzida capacidade para retenção de água;
- ◆ do noroeste ao sudoeste abrangendo as charnecas do Vale do Tejo e Sado, predominam os solos arenosos, pobres em nutrientes e matéria orgânica;
- ◆ nos concelhos de Fronteira, Alter do Chão e parte de Estremoz, predominam os solos derivados de xistos de textura franca e franco-argilosa;
- ◆ na zona central envolvendo Évora, os solos predominantes são derivados de xistos e quartzodioritos, de textura fina, de fertilidade mediana e razoável capacidade produtiva;
- ◆ envolvendo a zona de Beja, os solos têm textura fina, elevada capacidade de retenção para a água, podendo apresentar problemas de drenagem interna que condicionam a sua produtividade;
- ◆ nas zonas a leste de Évora e a sul de Beja, predominam os solos delgados derivados de xistos, com reduzida capacidade produtiva.

Os grupos de solos predominantes no Alentejo, encontram-se assim distribuídos:

Quadro 13 - Grupos de solos predominantes no Alentejo

GRUPOS DE SOLOS	CARACTERÍSTICAS TEXTURAIS	ÁREA (ha)
Barros	Argilosa	65.000
Para Barros	Argilosa-franca	240.000
Solos Argiluvitados normais	Franca-argilosa	370.000
Solos Argiluvitados delgados	Franca-argilosa	600.000
Solos Argiluvitados não húmicos	Franco a Franco-arenosa	420.000
Litossolos	Arenosa	450.000
Podzóis	Arenosa	320.000
Outros e incultos	-	225.000

Fonte: Cary, 1994

Os solos designados por Barros e Para Barros apresentam poucas restrições à prática de culturas arvenses revelando-se os de melhor capacidade produtiva. Estes solos corresponderão às classes de capacidade de uso A e B distribuindo-se por cerca de 305.000 hectares, localizando-se à volta de Beja e Elvas, representando apenas cerca de 11% dos solos do Alentejo.

Os solos denominados Argiluvitados normais, não dispendo de tão elevado potencial produtivo como os anteriores, apresentam ainda uma aptidão razoável para sistemas de culturas arvenses; estes solos poderão ser agrupados nas classes de capacidade de uso C.

Os solos Argiluvitados delgados, dada a pouca profundidade, apresentam baixa capacidade para as culturas arvenses, sendo o grupo de solos mais representativo (22,3%) a nível da região.

Os restantes solos (Litólicos não húmicos, Litossolos e Podzóis), apresentam grandes limitações para a prática de culturas arvenses, sobretudo os dois últimos grupos, podendo ser enquadrados nos solos de capacidade de uso D e E, revelando aptidão florestal ou para silvopastorícia.

Do que atrás foi exposto, podemos afirmar que apenas uma pequena fracção dos solos da região Alentejo apresenta capacidade para a prática de culturas arvenses, restando vastas áreas cujo potencial para sistemas silvopastoris é sobejamente conhecido. Os tipos de solos existentes nos diversos concelhos, assim como a arborização e recursos hídricos, são factores fundamentais para a ocorrência de diversos sistemas de produção encontrados na região, sendo indispensável adequar os sistemas de exploração da terra às potencialidades dos solos.

A irregularidade da precipitação, induzindo uma muito alta variabilidade da produção, torna difícil a obtenção de um rendimento mínimo de sobrevivência por parte de alguns agricultores. Em regiões como o Alentejo, onde o processo de desertificação se faz já sentir, assumem grande importância não só a estabilização dos rendimentos como também a garantia de um rendimento mínimo de sobrevivência. Neste contexto, a adequação das produções, nomeadamente a produção de raças autóctones perfeitamente adaptadas às condições climáticas, topográficas e regimes de alimentação desempenham um papel fundamental, não só através do aumento do rendimento mas também na sua estabilização.

Neste contexto, insere-se o Porco de Raça Alentejana, com uma adaptação secular às condições de “fome e fartura” decorrentes das características da vegetação, dos solos e da irregularidade climática.

F.4 - ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIOLÓGICOS

O Porco Alentejano e o seu enquadramento na região

Devido às suas características pedológicas, climáticas e topográficas, desenvolveu-se, na parte sudoeste da Península Ibérica, um sistema agro-silvo-pastoril peculiar: o montado.

É neste sistema que o porco alentejano encontra o alimento (bolota e outros recursos naturais) que permite, conjuntamente com as características

metabólicas da raça e com o espaço que os animais têm disponível para andar ou correr, desenvolvendo massa muscular, conferir à carne e gorduras obtidas qualidade e sabor específicos e únicos.



Fotografia 2 – Porcos no montado (início do séc. XX).



Fotografia 3 – Porcos no montado (início do séc. XXI).

Em 1949, o prestigiado técnico português J. Miranda do Vale, autor designadamente de uma célebre obra de referência sobre as raças autóctones (*“Gado Bissulco - Suínos, Bovinos, Arietinos, Caprinos”*) referia que:

“Na terra portuguesa criam-se suínos de 2 tipos bem definidos, a que o Tejo marca a linha divisória.... Ao sul do Tejo vivem os suínos do Alentejo, Sus ibericus de Sanson, que Comevin apelidou de Sus scrofa talpiceps e que Dechambre inclui no grupo sub-côncavo, mediolíneo e eumétrico....”

O mesmo autor refere:

“É um bom produtor de carne e melhor de gordura; a manta de toucinho, pela sua riqueza é óptima”(...).

“As primeiras referências ao porco na Península Ibérica e, principalmente nas terras a Sul do Tejo, aparecem nos escritos de Plínio, o Velho e Columello. São feitas considerações elogiosas à qualidade da carne do porco e são referidas as condições da sua alimentação particular à base de bolotas.” (Saramago, 2000).

São muitos os vestígios encontrados por todo o Alentejo que provam como este animal esteve sempre ligado à alimentação dos povos que habitaram esta região.

Assim, no povoado de Segóvia (Séc. VII - V a.C.), em Campo Maior, os vestígios encontrados indicam que os povos célticos conheciam a metalúrgica do ferro e que comiam carne de porco, de vaca e que também se alimentavam de trigo e de favas. Os Romanos destacavam a qualidade da carne deste animal, tendo aumentado a sua criação durante o período de ocupação por este povo. *“São várias as inscrições e figuras deste animal nos ex-votos encontrados em vários santuários dedicados a Endovélico em Terena , a Aetigina em Arronches, etc,... ”* (Saramago, 1997)

“Durante o período de ocupação árabe contrariamente à ideia estabelecida a carne de porco, embora fosse um interdito da religião muçulmana, continuou a ser consumida pelos povos ocupados e houve grande tolerância por parte das autoridades em relação ao hábito alimentar das gentes do sul da península. Sabe-se que não houve medidas para a erradicação deste animal e, em algumas zonas, a sua criação não foi afectada.

Durante o período da reconquista houve um aumento significativo da criação de porcos e as terras tomadas em presúria ou dadas em pagamento do serviço de guerra, viram aumentar o número de porcos aproveitando as enormes manchas de montado existentes em toda a região do Alentejo.

São inúmeras as referências aos porcos do Alto Alentejo desde a nossa fundação como reino. Nos últimos quatro séculos lavradores de um lado, criadores de gado do outro, entregaram-se a lutas intermináveis sobre os malefícios de criação de porcos para os campos agrícolas e sobre as virtudes dessa criação para bem da alimentação dos povos. Não há concelho do Alto Alentejo, que não tenha enviado, em forma de petição, ao rei e às cortes protecção para o sector a que pertenciam. Em Elvas e em Arronches, por exemplo, os porcos eram tantos a percorrerem as ruas da vila que o rei proibiu a sua presença dentro das muralhas. Com as famílias impedidas de criarem o seu porco que era sustento de todo o ano, as petições em contrário foram tão fortes e tão numerosas que o rei mandou que se “fizesse como dantes”. As próprias pessoas que assinaram petições a queixarem-se diziam agora que a falta de porcos era a ruína dos pobres” (Saramago, 2000).

Abordando o final do século XIX, princípios do século XX verifica-se que a criação de porcos, no Alentejo, foi uma das vertentes pecuárias mais importantes em termos económicos. Além de interessar ao desenvolvimento da actividade a nível das explorações agrícolas o porco era a base alimentar no

sustento de larga maioria da população, uma vez que a população engordava os seus porcos em chiqueiros e nos terrenos públicos, como refere José da Silva Picão (1947):

“ Com ou sem quintal, grande número de moradores humildes dos povoados rurais, criam em sua casa os seus vivozinhos – meia dúzia de galinhas, um ou dois bácoros...

...De manhã cedo, bácoros e galinhas, são arraçoados à meia tripa, e em seguida soltos e enxotados para a rua, a fim de irem caçar o que o papo e o bandulho lhes exigir, até à noitinha, hora em que regressam para tornarem a comer por conta do dono. Pelo dia adiante que girem, que farejem e comam por onde encontram se puderem. Os porcos principalmente marcham logo, em carreira veloz, a apanhar os caídos das ruas, e de aí passam a fossar e revolver pelas estrumeiras e azinhagas próximas...

No entanto, a vertente económica mais importante resultante da criação do Porco Alentejano refere-se ao aproveitamento dos montados. De acordo com José da Silva Picão:

*“Bolota - Além de ser um bom alimento para gados de todas as espécies que, como tal, o procuram com avidez em cima e por baixo do arvoredo – aplica-se principalmente, com notória vantagem, na criação, sustento e rápida engorda de muitos milhares de suínos. Para este é sem dúvida o melhor dos alimentos. **Com razão se diz que a Natureza criou a bolota para os porcos e que os porcos nascem para a bolota**”*

“O azinho produz uma só camada de bolota, variando muito em tamanho e qualidade, conforme as castas, a natureza do terreno e os cuidados das culturas... As lebres denunciam a bolota doce. Onde a haja roída por elas é com certeza de qualidade superior.

A azinheira principia a florir ao despontar da Primavera, pouco depois dos marmeleiros. Pela novidade dos marmelos formulam-se juízos sobre a produção dos montados. No conceito popular a floração dos marmelos aparece sempre em abundância ou escassez igual à que se verifica semanas depois nas azinheiras e sobreiros.

Como quer que seja, no fim de Maio ou começo de Junho, reparando-se bem, já se divisa a bolota como cabeças de alfinetes. A que traz o pé curto considera-se viável – vivedoura- são e resistente. A que traz o pé comprido, reputa-se inferior de péssimo augúrio, propensa a estragar-se por contingências atmosféricas, como chuvas no verão, seguidas de calores intensos, etc. Mela e perde-se.

Em Agosto a bolota de azinho é do tamanho de avelãs, meia envolvida no cascabulho, mantendo a côr verde, primitiva, que em setembro se modifica, amarelando um pouco, ao atingir maior desenvolvimento, para em outubro se completar, raiando de escuro – pintoná. Em novembro aparece por inteiro, com a côr semelhante à das castanhas.

Depois em princípios de dezembro, abrilhanta-se e aloira, após a queda em perfeito estado de maturação. A caída é morosa, variando de árvore para árvore, em análogas condições, aparentes pelo menos. Ao passo que a de umas azinheiras cai logo que amadurece, a de outras conserva-se por dezembro fora e até janeiro e, ainda indefinidamente precisando varejar-se para se não avelar e recozer-se em cima.

Mas desde que nasce até amadurecer, quanta se inutiliza com o granizo das saraivadas – pedrisco- ou por efeito de doenças, principalmente no período final da criação, em que singa (cai) avariada.

As chuvadas de setembro e outubro açoitam os matos, derrubando-lhes prematuramente muita bolota em agrás - meia verde. Mas nesta altura, já se não estraga em absoluto, porque a aproveita com apetite toda a espécie de gados. Nenhum a desdenha, embora com peço – (deteriorada). E ainda uma madura, mas pendente das árvores, sofre imenso com as geadas grandes acompanhadas de vento suão. Escaneves (como lhe chama o vulgo) que deixam a bolota como que ardida. Re cozida diz-se também. Mas só a pendente repito. A já caída nada sofre, antes se conserva perfeitamente no chão não lhe chovendo muito. Quando se molha grela, sim, um pouco mas estraga-se menos do que estando arrecadada e amontoada em casa de pouca ventilação. Ai arde e sua, isto é, fermenta e apodrece se não se beneficia com voltas amiudadas.

O sobreiro produz três camadas de bolota: bastão, lande e janeirinha que se distinguem pelo tamanho e época em que sazonom. O bastão é grosso,

escasso, temporão, vindo em outubro e novembro. A lande, menos volumosa, constitui a melhor camada, por em regra abundar como nenhuma. Amadurece em dezembro. Resta a janeirinha, assim conhecida por vir em janeiro. É a menos importante por miuda e tardia. As três passam por fases e contingências iguais às do azinho, salvo nos estragos do burgo, que, pelo visto, não ataca o sobreiro, sensivelmente.

Para se aquilatar da sua importância e também para o disfruto ou venda das novidades em criação, os montados avaliam-se pelo número de “cabeças” de porcos adultos que a bolota respectiva pode engordar. Por isso a tais avaliações, chamam-se-lhe encabeçamentos. Por “cabeça” ou “cabeça inteira” considera-se o porco já criado, não inferior a dois anos; o de ano a 18 meses passa por “meia cabeça”.

Para a completa engorda da cabeça inteira julgava-se outrora bastante um moio de bolota. Era insuficiente para o porco grande sair “feito” – a tombar de gordo. Hoje está reconhecido serem necessários 90 alqueires.

A bolota calculada para a engorda de cada meia cabeça parece que devia ser a metade da cabeça inteira. Mas não é. Bem averiguado reconhece-se que monta aproximadamente a dois terços, com também ascende a dois terços o valor e peso do báculo de ano a 18 meses, comparado com o do farroupo superior a dois anos, se o desenvolvimento e corpulência de ambos estiver em relação com a idade.

A bolota atribuída a cada cabeça de montado vale doze mil reis aproximadamente. Nos anos escassos pode elevar-se até a catorze ou quinze.

Eis uma nota das frases usuais na apreciação dos montados por motivo de encabeçamentos. Do conceito de cada uma, ressalta evidentemente o caso a que se aplica:

Nas novidades escassas: - “azinheiras, sim...mas bolota...viste-a...Nada de geitio...Um pingo, nas melhores...não, em todas...Muitas, nem raça...Vá-se lá avaliar isto...Se lhe botarem trinta, não faz quinze...Assim vê-se um homem “atólico”...

Nas medianas: - “Escapa...podia estar melhor...mas consola...Está às “cordas” ...Numas partes, nada, noutras muita...Não é carga geral...Meia novidade...Mas vamos...tomaram muitos...”

Nas abundantes:- “Coisa asseada...Está reviradinho...Em muitas aos cachos...a não poderem com ela...mais do que folhas! É uma nobreza...Um esbarrunto...este ano põe marco! Vê-se de longe, às pinhotas...Bem podem vir porcos...Se lhe fizeram cem, metam-lhe duzentos...Chega a tudo!...”

Na mesma obra, é referido ainda como era efectuado o aproveitamento dos frutos do montado:

“Do S. Miguel aos Santos a bolota que vai caindo é comida por todo o gado indistintamente, sem estorvo de ninguém. Mas o melhor quinhão cabe aos suínos. Em vindo outubro os porqueiros largam-lhe brocha, e eles, os da tromba, sentindo-se à vontade, ei-los à vadia, a baldão, em grupos e a sós, a correrem como galgos por essas herdades fora, dos donos e das alheias. É a malta.

Cada porco come por onde quer, estragando o que lhe aprás. Se se enxotam uns, aparecem outros e outros, cruzando-se por toda a parte, ao cheiro da moleza (boleita). Os que à noite recolhem à malhada, fazem-no por instinto, livremente. Mas a maioria fica a monte, onde lhe anoitece, exactamente como os animais bravios!...

Por diferentes sistemas se usufrui a boleita:

Primeiro:- na engorda dos porcos - varas. É o mais comum, principalmente nos arvoredos de importância. Segundo:- com o gado suíno “de vida”- corridas. Adopta-se nos montados pequenos, de árvores arredias. Terceiro:- apanha-se para venda ou consumo do próprio lavrador. Apanha-se geralmente em todos os montados, mas só em parcelas pequenas, relativamente. Quarto:- vendendo-se a novidade pendente em globo, no ou em parte por ajuste particular, ou em hasta pública, aos lavradores da provincia e aos espanhóis, em resultado de anúncios nos jornais e nas portas das igrejas.

..

...Primeiro:- Engorda de porcos em rebanhos de maior ou menor número com o nome de varas.

No primeiro de Novembro, começa a guardaria da bolota, que afinal só se executa a rigor uns três dias depois. Entretanto há que fechar os olhos a uma ou outra cabeça tresvairada – perdida- que ainda se não agrilhou ao

rebanho, em regresso da malta. Conseguida enfim a evacuação, dispõem-se as coisas de modo que as folhas fracas em bolota, destinam-se ao piso, e as melhores ficam de solo, guardando-se a rigor máximo.

As do piso passam logo a ser corridas pelos porcos, motivo porque se lhes dá aquela classificação. É a traita habitual.

As do solo deixam-se de reserva até acabar a comida das outras. Depois largam-se-lhes também, mas em termos de aproveitamento relativo, somente às horas do almoço e ceia para comerem à farta.

No final da época, ou antes, se se reconhece que a bolota sobeja da vara, ou se mesmo não sobejando, é indispensável para outras aplicações, apanha-se a que excede ou a que se precisa. Toda a restante que os porcos estraçoam ou que regeitam por muito amarga, miuda ou podre, constitui a migalha que se aproveita com suínos de vida, os quais, aí dos meados da época em diante, entram também no mato atrás da vara, mas correndo somente a terra de que já foge o gado gordo.

Os porcos da vara saem feitos (gordos) de quinze de janeiro em diante, até dez ou quinze de fevereiro. Se demoram mais, entraram tarde, ou lhe encurtaram a comida em principio.

Quando a bolota acaba antes do meado de janeiro, o gado sai ordinariamente por fazer, em nutrição incompleta. Ou a comida foi menos do que se calculava, ou os porcos excederam o encabeçamento.

Segundo uso – aproveitamento com gado de vida, corridas e porcos de criação.

Nestas circunstâncias não se destina piso nem solo.

Os rebanhos correm o mato em voltas constantes, atrás ou adiante dos porqueiros, que de varejão ou manganilha em punho batem o arvoredor, quando a bolota lhes escasseia. Necessidades bastante elásticas por via de regra, mas sempre de valor e importância muitíssimo menor que as do da vara.

Aos bácoros dá-se-lhes a manterem-se regularmente, para crescerem e medrarem. Com os farroupos e porcas não há sombras de generosidade. Comem por tempero, a consolar. O bastante para se irem sustendo em termos de passadio sofrível. Tanto, que em a bolota caindo muita de repente, ao efeito de ventanias e chuvadas, encurtam-se as voltas, restringindo-as quanto possível.

O pessoal de uma casa de lavoura incluía os denominados porqueiros, com a seguinte hierarquia:

Maioral – chefe

Entregue das porcas – guarda da porcas reprodutoras

Farroupeiro – encarregado da *corrida* dos farropos

Vareiro – o que conduzia os porcos de montanha (porcos gordos)

Ao **maioral** além da fiscalização aos seus subordinados cabia-lhe a afiliação das porcas e a criação das *bacoradas*, sendo esta uma tarefa extremamente árdua:

...para bem a exercer, não guarda rebanho algum, grande parte do ano, passando quatro meses ou mais na malhada respectiva, ora a assear com escrupulo as várias acomodações das porcas e bácoros, ora cuidando da alimentação das mães e filhos, principalmente dos bácoros, que, até completarem dois meses, carecem de cuidados constantes e especiais.

À medida que as porcas vão parindo, cumpre-lhe distribuir com equidade os leitões recém nascidos, para que umas não continuem sobrecarregadas em demasia e outras nimamente poupadas. Portanto às de maior prole ou fracas deve subtrair os bacorinhos em excesso, matando os raquíticos e aproveitando os imediatos para os reunir e amamentar às outras menos fecundas ou robustas. E quando assim não cheguem para todas ficarem bem afilhadas, terá de ir pedir leitões às malhadas dos colegas vizinhos, onde por certo lhos darão se lá sobejarem, como igualmente eles os cederia, dando-se a hipótese inversa. É da praxe.

Realizada a desmama dos leitões, o maioral forma com eles um rebanho de que continua a tratar não só na malhada mas fora, em pastoria, com auxílio de ajuda. E com os bácoros permanece até às vésperas de nova parição, época em que os confia a outro porqueiro, para se ir dedicar à criação em perspectiva. Entretanto as porcas não parem, trata de pôr em ordem as pocilgas que lhes destina.

A assinalação dos leitões na pocilga, a escolha de marrãs para casta e dos bácoros para varrascos, a castração de suínos machos, e a assistência à mesma operação das fêmeas, são outros deveres imperiosos do maioral, como também lhe compete proceder ao encabeçamento do montado, se disso o amo o incumbe.

Entregue das porcas – *guarda e apascenta as porcas criadeiras, conduzindo-as à malhada, tanto à noitinha para lá pernoitarem, como ao meio dia (estando paridas), para darem mama aos bácoros*

Ao aproximar-se a parição das mesmas cumpre-lhe vigiá-las atentamente, providenciando primeiro, para que vão parir às pocilgas e não à revelia no campo, onde se lhe podem facilmente estragar os leitões; segundo, acudindo de pronto aos bacorinhos recém-nascidos das porcas que escaparam à sua vigilância, devendo nesse caso conduzir logo mães e filhos para a respectiva malhada. É também seu dever auxiliar o maioral no acto da afiliação.

Farroupeiro - *Entregue incumbido dos farroupetes no tempo da corrida e depois das mesmas cabeças também, mas já como farroupos nas ervas e agostadouros.*

Vareiro – *Encarregado de vara de engorda no montado, desde o 1º de Novembro ou antes, até à venda dos porcos.*

Estes factos evidenciam a forma como a criação de porcos no Alentejo encontra fundamentos muito fortes nas vastas *manchas* de azinheiras e sobreiros existentes por todo o Alentejo, que constituem o seu *habitat* natural e cujos frutos (bolota e lande) são o alimento por excelência para satisfazer a sua voracidade. Por outro lado, os produtos resultantes deste animal constituíam a base da alimentação de toda uma população.

O porco alentejano desempenha na alimentação dos alentejanos e, mesmo, dos portugueses, um papel de excelência constituindo, para além do consumo da carne em fresco, uma formidável reserva de carne sob a forma de:

- presuntos e paletas do Alentejo, por exemplo,

- enchidos (Portalegre, Estremoz e Borba, Beja, Baixo Alentejo, por exemplo)
- toucinho e banha do Alentejo, por exemplo.

Efectivamente, na paisagem gastronómica alentejana, os primados instituídos pelo pão, azeite e o vinho, devem ser acrescentados com o porco.

As primeiras culturas prestaram atenção a este animal que facilmente se deixou domesticar, fornecendo uma quantidade apreciável de carne, poupando a necessidade de recorrerem tão frequentemente à caça. Foram os povos da Europa Central e da Ibéria que o souberam preparar seduzindo o paladar dos invasores romanos. É assim que Catão recomenda o presunto alentejano, feito *lá para o mais longínquo ocidente, junto ao mar*. A criação de porcos aumentou durante a romanização sendo o porco o animal doméstico de maior relevância não só pela excelência da sua carne, mas também pela facilidade da reprodução.

O porco quando está vivo suscita a antipatia, quando está morto convida ao prazer. Constituía uma reserva alimentar para todo o ano e funcionava como um descanso à inquietação de carestias e de fomes. (Saramago, 1997).

Após a criação dos animais em montanha, procedia-se à matança que constituía um ritual lúdico-festivo, convidando à reafirmação e reforço de amizades, das relações de vizinhança, dos laços de parentesco, da manutenção da solidariedade e de entre-ajuda e cooperação entre todos os participantes, factores vitais na economia das populações rurais alentejanas. Desmanchado o porco, arranjada a salgadeira, disposto o fumeiro, a todos os produtos e subprodutos do porco se dá “serventia” (*um sabor tem cada caça, mas o porco cento alcança*). Tudo o que possa ser preparado para consumir é aproveitado: as tripas (destaque para o bucho), o sangue, os miolos, os miúdos (fígado, coração, rins e bofe), a pele (assada como coirato), as orelhas, o focinho, a cabeça, os chispes, a banha e os presuntos, paletas e enchidos alentejanos. Efectivamente, os presuntos, paletas e enchidos feitos a partir do porco alentejano têm uma durabilidade superior ao normal, por não secarem,

graças à gordura finamente entremeada na carne, o que permite armazenar durante todo o ano os presuntos, as paletas, os lombos, os chouriços, os paios, as linguiças, as morcelas, as farinheiras, as cacholeiras, as mouras, o toucinho, a banha...

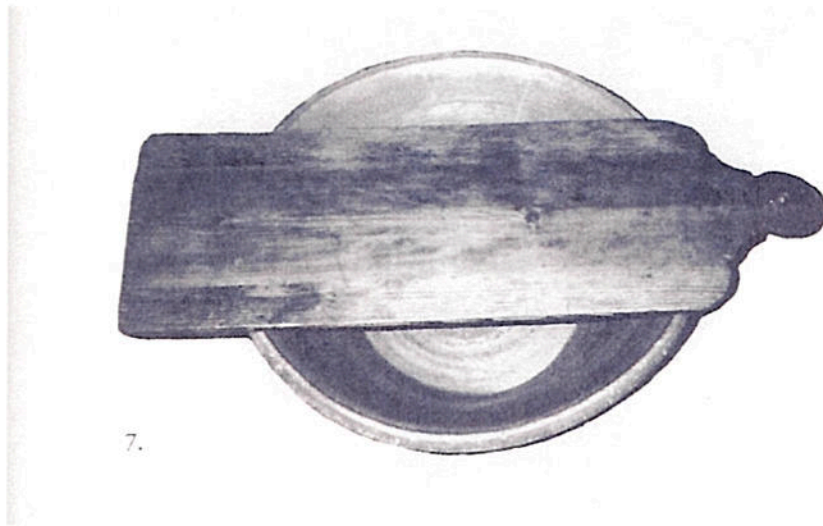
As matanças de porcos de raça alentejana estão enraizadas em toda a história da alimentação dos povos do Alentejo, constituindo a sua despensa para o ano.



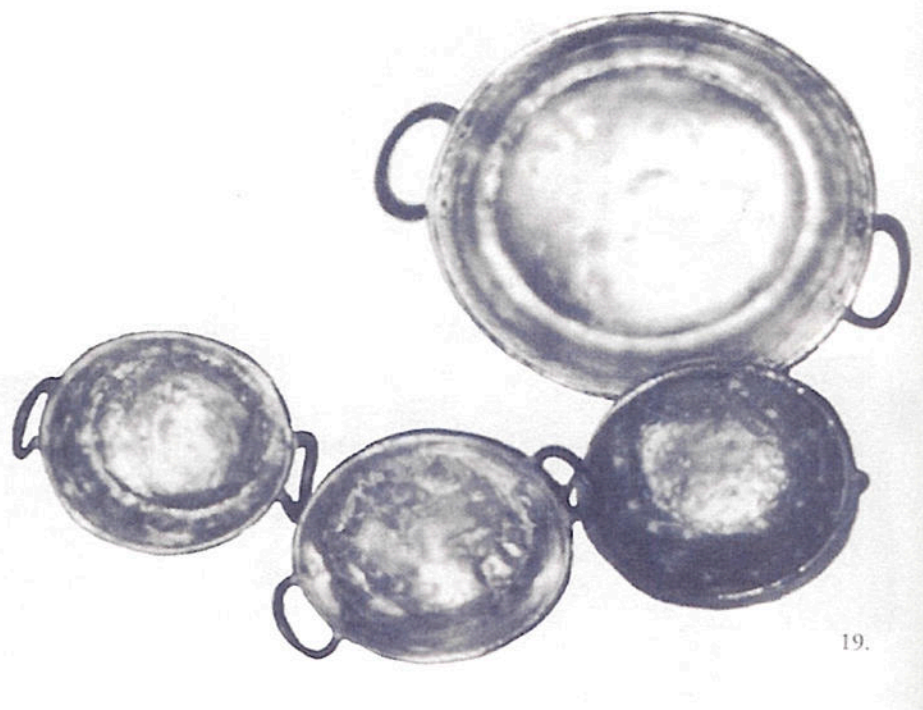
Fotografia 4 – A Matança (início do Séc. XX)

Eram vários os utensílios utilizados na preparação dos enchidos. De carácter muito simples a artesanal resumiam-se a alguidares de barro, tábuas de madeira, funis, tachos de arame, colheres de pau

Nas figuras seguintes representam-se alguns dos utensílios utilizados nos dias de matança, os quais continuam a fazer parte do universo de muitas matanças caseiras na região.



Fotografia 5 – Alguidar de matança e tábua.



Fotografia 6 – Tachos de arame ou “amarelos”.

Até há poucos anos atrás era costume nas casas de lavoura da região a alimentação de todo o pessoal ser feita à custa do lavrador. Nestas “comedias” ou “comedorias”, termos utilizados para designar o conjunto de géneros alimentícios fornecidos aos empregados que andavam por “fora” – (guarda das herdades, ganadeiros), sobressai a utilização do toucinho de Porco Alentejano (cerca de 315 gramas por semana).

Um exemplo das refeições do pessoal de lavoura é o seguinte: sopa de cebola (ao almoço – 7 horas da manhã), sopa de legumes, (ao jantar - meio dia), toucinho ou morcela ou badana, excepto nas sextas-feiras e sábados, “dias de azeite”. As quantidades de toucinho e morcela eram de cerca de 55 a 60 gramas para cada homem.

Em dias festivos (de nomeada) as refeições eram normalmente melhoradas. Assim, exemplos de dias de especial importância temos o dia das

matanças, durante o carnaval, o dia da “agarrção”, o “acabamento da sementeira”. Destes factos nos dá notícia José da Silva Picão:

As matanças dos porcos gordos para o preparo do fumeiro proporciona ao pessoal da lavoura melhoria de alimentação. Nas manhãs dessa faina, todos que a desempenha, bebem o seu copito de aguardente, a pretexto de aquecerem o estômago e matarem o bicho. Depois, ao almoço, concluída a chacina, regalam-se à vontade com boas talhadas de chouriço e morcela frita...

Durante o Carnaval – *Na quinta feira de comadres, na de compadres, no domingo magro e nos últimos três dias do entrudo, o almoço compõe-se de sopas e carne de porco ensacada. À ceia... há morcela, chouriço e farinheira em abundância tal, que sempre sobeja...*

No dia da agarrção - *Neste dia, em que se ferra o gado vácuo e cavalar, melhora-se sensivelmente o almoço ou o jantar da criadagem, dando-se-lhe carne ensacada...*

Acabamento da sementeira - *...a ceia do dia em que acaba a sementeira temporã (outonal), distingue-se das ordinárias por ter chouriço, morcela, vinho e castanhas, tudo à franca e a sobejar. O vinho produz uma algazarra dos demónios e bastantes bebedeiras...*

...as ceifas dos cereais nas herdades, são geralmente executadas por milhares de homens e rapazes que de propósito se deslocam das Beiras e que o público conhece pelo nome de ratinhos ou ratos.

A alimentação destes homens era melhorada nos dias de S. João e Corpo de Deus, únicos dias feriados em que folgavam. Referências aos tipo de alimentos consumidos por estes homens, nesses dias específicos, encontram-se mais uma vez na obra “Através dos Campos”:

...Nesse dia o jantar será de grãos e chouriço grosso, não é berdade senhor amo?...

O lavrador sorri, e responde que efectivamente o jantar será de grãos de bico e boa morcela. Quanto ao choiriço finge-se mouco...

Todos estes factos evidenciam a forma como o porco de raça alentejana esteve sempre ligado à alimentação dos povos do Alentejo, podendo ser considerado a matriz da sua especificidade.

G- REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e a certificação dos produtos abrangidos pela Denominação de Origem são efectuados por um Organismo indigitado pela Agrupamento de Produtores e expressamente reconhecido para o efeito pela autoridade competente.

Elementos que figuram obrigatoriamente na Marca de Certificação aposta pelo OPC:

- Nome do Produto e respectiva menção - Presunto ou Paleta do Alentejo – Denominação de Origem Protegida
- Nome do OPC
- N.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

A rotulagem do Presunto e da Paleta do Alentejo cumpre os requisitos da legislação em vigor, tendo sempre que figurar o nome do produtor ou da empresa produtora.

Tem, ainda, que constar do rótulo o nome geográfico do produto e a respectiva menção, conforme aplicável:

- **Presunto do Alentejo – Denominação de Origem, ou**
- **Paleta do Alentejo – Denominação de Origem**

Da rotulagem do Presunto e da Paleta do Alentejo, quer se apresentem inteiros, quer fatiados quer em pedaços deve ser constar, ainda o logotipo do produto, a seguir exemplificado:



A partir da publicação do regulamento de reconhecimento comunitário de Alentejo, como Denominação de Origem Protegida para presunto e paleta, da rotulagem deve, ainda, constar o logotipo comunitário

I - OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

É garantido o cumprimento de todas as exigências comunitárias e nacionais e, em particular, as respeitantes aos aspectos higio-sanitários.

BIBLIOGRAFIA

Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Ourique - vários documentos.

CARY, F. C., 1994. Estudo dos Sistemas Agrícolas do Distrito de Portalegre. Edições IFADAP:

Código das Posturas Municipais da Villa de Arronches, 1752. Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Arronches.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA, 1997, 1998 e 1999. <http://infoline.ine.pt>.

Livro de Actas das Sessões da Câmara Municipal de Concelho de Arronches, 1900. Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Arronches.

Livro de Actas das Sessões da Câmara Municipal de Concelho de Arronches, 1935. Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Arronches.

MARTÍN, A. D., 1995. *El Cerdo Ibérico y su entorno*. Ed. Diputación Provincial de Badajoz.

MIRANDA DO VALE J., 1949. *Gado Bissulco" - Suínos, Bovinos, Arietinos, Caprinos*. Ed. Livraria Sá da Costa.

NEVES, F. C., 2001. *Da Serra da Estrela ao Campo de Ourique – memorial da antiga transumância*. Ed. Associação de Criadores de Ovinos do Sul, Beja.

PAIVA, Octávio Chagas 1943. Notícia Sôbre a Indústria de Salsicharia no Distrito de Portalegre. Separata do Boletim Pecuário – Ano XII Nº 1. Sociedade Astória L.da, Lisboa.

PICÃO J. S. *Através dos Campos. Usos e Costumes agrícola-alentejanos*. (2ª Edição). Ed. Neogravura Limitada, Lisboa.

RAU, V., 1982. Subsídios para o Estudo das Feiras Medievais Portuguesas. Ed. Presença, Lisboa

SARAMAGO, A, 1997. *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Ed. Assírio & Alvim, Lisboa.

Site – www.agricultura.isa.utl.pt

Site – www.alentejodigital.pt

Site da Câmara Municipal de Campo Maior

Site da Câmara Municipal de Elvas

Site – www.geocities.com

VAZ PORTUGAL, A., 1975. Produtividade e Rentabilidade da Exploração Pecuária, Seminário de Produção Animal, Dir. Ger. Serv. Pec..

VIEIRA, P.A., 2001. Uma Breve História do Concelho de Arronches (1439-1679). Ed. Câmara Municipal de Arronches.