



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

## **CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

### **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

#### ***A- NOME DO PRODUTO***

## **CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

#### ***B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO***

A Cacholeira Branca de Portalegre é, basicamente, um enchido tratado por escaldão, tal como descrito na Norma Portuguesa NP 596 (1990) (anexo I). É um enchido constituído basicamente por fígado e outros órgãos internos e gorduras de porco da raça alentejana adicionado de sal e, por vezes, alhos secos não germinados e cominhos. O invólucro é tripa natural seca, obtida exclusivamente do intestino delgado e do intestino grosso de porco.

#### ***B.1 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE***

- a) Forma e aspecto exterior: enchido em forma de ferradura, cilíndrico, apertado por torção e/ou atadura, com comprimento até 50 cm. Aspecto castanho escuro, acinzentado brilhante, consistência semi-mole, invólucro sem roturas e bem aderente à massa.
  
- b) Diâmetro de 30 mm a 50 mm.

NATUR AL CARNES - ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL: (045) 331984 - NIPC: 523 109 84



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- c) Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, de cor castanha-acinzentada de diversas tonalidades.
- d) Sabor e aroma: sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado, *sui generis*. Aroma agradável e *sui generis*.
- e) Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco Alentejano.

## B.2 - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS : INDICADORES ANALÍTICOS PRELIMINARES

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

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

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

- Humidade - inferior a 65 %
- Gordura - até 85 % (na matéria seca)
- Cloretos (NaCl) - 5 a 6%

## B.3 - CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas para a obtenção da Cacholeira Branca de Portalegre são constituídas exclusivamente por:



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO SA

- gorduras macias, fígado, baço, coração e pâncreas, 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
- dentes de alho (*Allium sativum L.*), não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) nº 10/65, do Conselho (utilização opcional)
- cominhos (utilização opcional)

## C-ÁREA GEOGRÁFICA

### C.1- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

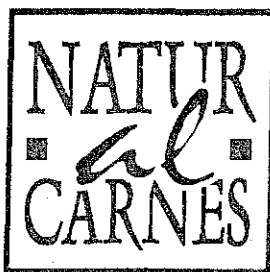
Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação da Cacholeira Branca de Portalegre, o microclima especial da região, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos Concelhos do Distrito de Portalegre.

### 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, S.A

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 justificavel por condições climáticas, e desde que o Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes o 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 da Cacholeira Branca de Portalegre os porcos provenientes de explorações agrícolas que disponham de uma área de montado de azinho e/ou sobre compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

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

Os elementos que provam que a Cacholeira Branca de Portalegre é originária 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, escaldão e secagem da Cacholeira Branca de Portalegre. 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,
  - \* Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica CACHOLEIRA BRANCA 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.



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

- utilizem para transformação matéria prima proveniente de suínos da raça Alentejana, obtida nas condições descritas em E)
- 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 Cacholeira Branca 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, um representante 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 CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE as produzidas com matérias-primas provenientes de porcos da raça Alentejana; com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras, inscritos no Livro



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana.

- d) Sistemas de produção- São admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre, conforme descrito em C.2.
- e) Profilaxia e sanidade - As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de Cacholeira Branca 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.



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

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

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

Está presente um representante do OPC no momento do abate. Este elemento é responsável pela identificação e marcação individual da carcaça e dos lombos.

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Cacholeira Branca 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 "CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE", os enchidos obtidos a partir de 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 as gorduras, o fígado e outros órgãos internos, obtidos na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional ou "miga", tempero, enchimento, escaldão e secagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Cacholeira Branca de Portalegre.

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

Os processos de transformação realizam-se em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes, tendo sido as únicas alterações efectuadas (em



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

relação ao processo primitivo), as que decorrem da necessidade de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

Após a desmancha, as peças (vísceras e gorduras) arrefecem em condições naturais (8 a 14°C) durante 24 horas.

A transformação do Cacholeira Branca de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DA GORDURA, FIGADO E OUTRAS VÍSCERAS:** estas peças são migadas finamente e batidas com o dorso de uma faca até ficarem em pasta ou então são picadas em pedaços de 2 mm, sendo as gorduras migadas em fragmentos de 1,5 cm a 2,5 cm.

b) **TEMPERO:** Após a miga, juntam-se, em proporções adequadas, os diferentes ingredientes de origem animal num recipiente apropriado, aos quais se adiciona, por fim um pouco de sangue de porco da raça Alentejana e os condimentos. Para facilitar a difusão dos mesmos, esta "massa" é muito bem mexida, após o que se deixa em repouso durante 12 a 24 horas.

Este processo de "repouso da massa" tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapassa os 10° C e cuja humidade deve estar próxima dos 80-90%.

c) **ENCHIMENTO:** Após a fase de repouso, procede-se ao enchimento em tripa delgada ou grossa de porco, de modo a que a tripa fique bem cheia e apertada.

d) **ESCALDÃO:** Após esta operação, os enchidos são submetidos a um processo de escaldão que dura entre meia-hora a uma hora, conforme o diâmetro da tripa utilizada. Este processo de escaldão processa-se num recipiente apropriado cheio de água, por vezes temperada, que se mantém a uma temperatura elevada, sem que chegue a ferver, durante o tempo suficiente para que a cacholeira fique cozida.

Considera-se que as Cacholeiras Brancas estão cozidas quando, picadas com um alfinete tradicional e de material apropriado, se verifica que não deitam sangue.

Nesta altura as cacholeira são retiradas com muitíssimo cuidado e submersas em água fria, por um período de 2 a 5 minutos.





■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

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

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

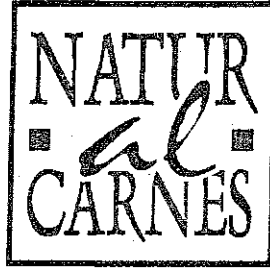
f) **APRESENTAÇÃO COMERCIAL** - a Cacholeira Branca de Portalegre apresenta-se no mercado inteira e rotulada de acordo com o estipulado em G, podendo ser vendida à peça ou pesada à vista do consumidor.

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

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

### **F.1 - HISTÓRIA**

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

Rodeada de quintas com hortas e pomares, Portalegre é um importante centro comercial e industrial, ao contrário da maior parte das localidades alentejanas. Para além da indústria têxtil, tecidos de lã e fibras sintéticas, fábrica de rolhas, latoaria e refrigerantes, 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 e ensacados, moagem e doçaria regional são as actividades secundárias directamente suscitadas pela produção agrícola.

A CACHOLEIRA BRANCA 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. A Cacholeira Branca 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

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

Como comprovativo da notoriedade de que gozam os produtos de salsicharia produzidos na área geográfica que recolheu de Portalegre o nome, e dos quais a Cacholeira Branca de Portalegre tem lugar cimeiro, bastará referir que já em 1750, numa memória paroquial, o licenciado em filosofia pela Universidade de Evora 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.

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

## 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

As metodologias, de há muito reconhecidas, ligadas ao sistema de exploração de suínos Alentejanos, deram lugar a produtos de altíssima qualidade organoléptica, atribuída quase sempre, ao regime de aproveitamento de montanha, dado que a alimentação e o exercício do porco, determinam significativamente a qualidade do produto final.

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

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

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

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

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

O microclima existente na região de Portalegre proporciona que a transformação da CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE seja feita em condições naturais, sem recurso à fumagem, prática corrente noutras regiões de Portugal.

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



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

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

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

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

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

NATURA AL CARNES AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL. (045) 331064



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■  
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

## **INDICE**

### **A - NOME DO PRODUTO**

### **B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

### **C - ÁREA GEOGRÁFICA**

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

### **D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

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

- E.1 - Modo de Obtenção da Matéria-prima
  - E.2 - Modo de Obtenção do Produto
- PREPARAÇÃO DA GORDURA, FIGADO E OUTROS ORGÃOS INTERNOS**
- TEMPERO**
- ENCHIMENTO**
- ESCALDÃO**
- CONSERVAÇÃO**
- APRESENTAÇÃO COMERCIAL**

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

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

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

**ÁREA GEOGRÁFICA DE  
TRANSFORMAÇÃO DO  
CACHOLEIRA BRANCA DE  
PORTALEGRE - IG**



**PORTUGAL**