



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

- b) Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acizentada ou da cor da borra de vinho.
- c) Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado. Aroma agradável e *sui generis*.
- d) 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 Morcela de Cozer de Portalegre, é facto que só há relativamente poucos anos se iniciaram estudos analíticos sobre o produto.

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

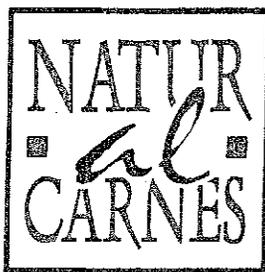
Face ao exposto, os indicadores que se referem e disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas:

Humidade do produto desengordurado : inferior a 65 %
Gordura : 60 a 90% (na matéria seca)
Cloretos (NaCl) - 2 a 4%

B.3 - CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

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

- Gorduras macias (peças utilizadas: cabeça, pescoço, barrigas, toucinho) obtidas a partir da desmancha de carcaças de porcos da raça Alentejana (*Sus ibericus*),



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

- aparas de carne ensanguentadas e gorduras (peças utilizadas: cabeça e barriga) e vísceras (coração e rins), obtidas 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 encontrarem-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) nº 10/65, do Conselho
- vinho branco da região de Portalegre (utilização opcional)
- cominhos (utilização opcional)
- pimentão doce
- pimentão da horta em massa (a massa de pimentão é obtida através do corte longitudinal do pimento, após o que são retirados o pedúnculo e as sementes. As metades do pimento são colocadas em camadas alternadas com sal, mantendo-se nesta situação durante um período médio de 8 dias. No fim deste tempo, o produto obtido é bem batido e submetido a um processo de trituração em máquina apropriada).

C- ÁREA GEOGRÁFICA

C.1- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

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

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

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

A alimentação dos leitões é efectuada através do leite materno, durante um mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias, sendo permitida a complementação com alimentos



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

2. a existência de um sistema de controlo e certificação que garante, fundamentalmente, que:
- * Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE, os enchidos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela NATUR-AL-CARNES.

 - * A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:
 - possuam instalações de transformação na área geográfica de transformação referida em C.1 e nelas produzam estes enchidos
 - utilizem para transformação matéria prima proveniente de suínos da raça Alentejana, obtida nas condições descritas em E)
 - 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 Chouriço Mouro 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 sobre compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- b) Quantidade- Anualmente e até ao fim do primeiro semestre, cada representante de cada uma das entidades transformadoras informa a NATUR-AL-CARNES da quantidade de porcos que prevêm transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.
- c) Raça - Só podem beneficiar da Indicação Geográfica CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE os produzidos com matérias-primas provenientes de porcos da raça Alentejana, com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana.

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

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

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

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

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

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

É proibida a utilização de tranquilizantes.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

- j) Admissão das peças- Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica “CHOURIÇO MOURO 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 nas locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual a carne, gorduras e vísceras, obtidas na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional ou “miga”, tempero, maturação, enchimento e fumagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do Chouriço Mouro 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

A transformação do Chouriço Mouro de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DAS GORDURAS, APARAS DE CARNE ENSANGUENTADAS E VISCERAS:** as aparas e gorduras são migadas em fragmentos de 2 cm a 2,5 cm e as vísceras são finamente fragmentadas.

b) **TEMPERO:** feita a miga, misturam-se num recipiente apropriado os elementos atrás referidos, juntando-se-lhes os respectivos condimentos e água.

Para facilitar a difusão dos temperos, depois de tudo mexido e bem misturado deixa-se em repouso durante 1 a 3 dias.

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

c) **ENCHIMENTO:** após o repouso da massa procede-se ao seu enchimento em tripa de bovino natural, de modo a que o enchido fique bem apertado e atado. No enchimento deve haver todo o cuidado para que o conteúdo fique muito bem apertado e sem ar incorporado. Para evitar a formação de bolsas de ar, à medida que se vai enchendo vai-se picando a tripa com uma agulha tradicional e de material e grossura adequados.

d) **FUMAGEM:** após a operação de enchimento, submetem-se os enchidos à fumagem, durante um mínimo de 3 dias e um máximo de 10 dias. Este último processo é executado em compartimento adequado (fumeiro) sendo a lenha utilizada exclusivamente a de azinho e/ou sobre, bem seca.

No final da fumagem, só os enchidos que tiverem adquirido, em consequência do processo de transformação, as características sápidas e aromáticas típicas e identificadoras, poderão beneficiar do uso da Indicação Geográfica CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

A conservação do Chouriço Mouro de Portalegre pode também ser efectuada em recipientes adequados para o efeito, utilizando como líquido de cobertura o azeite da região de Portalegre.

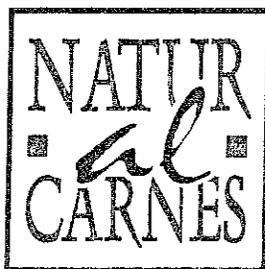
f) APRESENTAÇÃO COMERCIAL - O Chouriço Mouro de Portalegre apresenta-se no mercado inteiro e rotulado de acordo com o estipulado em G, podendo ser vendido à peça ou pesado à vista do consumidor.

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

F-ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

F.1 - HISTÓRIA

Portalegre, sede de concelho e capital de Distrito do mesmo nome, 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.

O CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE deve às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo e zonas raianas de Espanha. Esta notoriedade foi suficiente para atingir a reputação de que goza junto dos consumidores.

O aparecimento deste produto perde-se na memória dos tempos. O Chouriço Mouró 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 micro-clima 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

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

As vicissitudes por que passou a suinicultura tradicional alentejana em passado recente fizeram perigar a continuidade da produção do CHOURIÇO MOURO 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 o Chouriço Mouro de Portalegre tem lugar cimeiro, bastará referir que já em 1750, numa memória paroquial, o licenciado em filosofia pela Universidade de Évora José Nunes Fidalgo se referia a estes produtos.

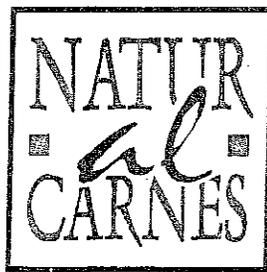
Também Carlos Bento da Maia, no seu "Tratado Completo de Cozinha e de Copa", publicado em 1904 descrevia o processo de fabrico dos enchidos de Portalegre, mencionando os mesmos ingredientes e metodologias ainda hoje utilizadas (ANEXO III).

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

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 xerófila e períodos herbáceos condicionados pela escassa pluviometria.

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

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

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

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

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

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

F.2. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

O microclima existente na região proporciona que a transformação do CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE seja feita em condições ambientais naturais.

A fumagem feita com lenha de azinho e/ou sobre confere a estes enchidos um aroma característico e reconhecível pelos consumidores habituais, e que decorre do



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

desprendimento de substâncias aromáticas específicas, provenientes daquelas madeiras submetidas a um processo de secagem lento e em condições ambientais naturais.

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

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

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

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

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

ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL