



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

LINGUIÇA DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A- NOME DO PRODUTO

LINGUIÇA DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Linguiça de Portalegre é, basicamente, um enchido fumado, tal como descrito na Norma Portuguesa NP 590 (1989) (anexo I). É um enchido, curado por fumagem, constituído por carne e gorduras rijas, isentas de courato, de porco raça alentejana, adicionadas de sal, alhos secos pisados, não germinados, pimentão doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é tripa delgada, seca, natural, de bovino, caprino, ovino ou suíno.

B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA LINGUIÇA DE PORTALEGRE

- a) Forma e aspecto exterior: enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado por atadura e/ou torção nas extremidades, com comprimento até 50 cm. Aspecto avermelhado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas bem aderente à massa.
- b) Diâmetro não superior a 28 mm.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- c) Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada de aspecto marmoreado, com uma distribuição regular de carne e gordura, de cor vermelho e branco.
- d) Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado. Aroma agradável e *sui generis*, levemente fumado.
- f) 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 Linguiça de Portalegre, é facto que só há relativamente poucos anos se iniciaram estudos analíticos sobre o produto.

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

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

Humidade do produto desengordurado - inferior a 65 %
Gordura total - inferior 2 vezes e meia que teor de proteína total (mínimo 17 %).
Cloretos (NaCl) - 5 a 6%

B.3- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

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



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

- carne e gordura de porco (peças utilizadas: pernas, espáduas, cabeças de lombos, barrigas, músculos intercostais e aparas de carne com alguma gordura) 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 encontrar-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).
- 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 da Linguíça de Portalegre, o microclima especial da região, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos Concelhos do Distrito de Portalegre (ver anexo II)

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

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

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

Após o desmame, os leitões vão para o campo ao nascer do sol, acompanhados pelo vareiro, repousam duas horas pelo meio dia e tornam aos abrigos pelo sol posto.

Durante este período são alimentados exclusivamente pelos recursos naturais - erva e bolota podendo, sempre que justificável por condições climáticas e desde que a Natur-al-Carnes 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 Linguiça 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 Linguiça 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, secagem e fumagem da Linguiça. Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.
2. a existência de um sistema de controlo e certificação que garante, fundamentalmente, que:



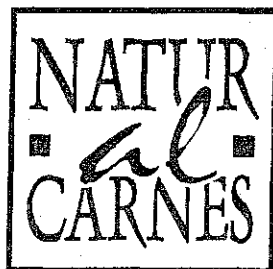
■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- * Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica LINGUIÇA 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 da Linguíça 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.
- 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 e dos lombos.

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Linguiça 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 "LINGUIÇA DE PORTALEGRE", as que sejam produzidas com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas, devendo as mesmas ser armazenadas, transportadas e manipuladas nos locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual as peças frescas, obtidos na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional ou "miga", tempero, enchimento e fumagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Linguiça de Portalegre.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, definidas em C.2, aliadas ao saber fazer das populações e aos métodos locais, leais e constantes, que as transformações bioquímicas operadas conduzem à obtenção de um produto distinto, com características sensoriais próprias, bem caracterizadas e conhecidas pelos consumidores.

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

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

A transformação da Linguiça de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DA CARNE E GORDURAS:** tem por finalidade migar finamente em fragmentos de 1 a 2 cm e separadamente a carne e gordura, para se poder dar uniformidade ao produto, pela posterior mistura destes ingredientes em percentagens mais ou menos fixas.

b) **TEMPERO:** feita a miga, mistura-se num recipiente a carne, gordura, os respectivos condimentos e água.

Para facilitar a difusão dos condimentos, depois de bem homogeneizada, a mistura é deixada em repouso durante 1 a 2 dias.

Este processo de "repouso da massa" (que dura em média 1 dia) tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapasse os 10° C e cuja humidade deve estar próxima dos 80 / 90%.

De acordo com os métodos locais, leais e constantes, admitem-se as seguintes variantes:

- adição de vinho branco da região de Portalegre, na altura do enchimento, designadamente no conelho de Alter do Chão;



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- adição de vinho branco da região de Portalegre, na fase do tempero, designadamente no conchello de Castelo de Vide.

c) **ENCHIMENTO:** terminado o lapso de tempo necessário ao “repouso da massa”, procede-se ao enchimento manual das tripas, de modo que as linguiças fiquem bem apertadas e atadas.

No enchimento deve haver todo o cuidado para que o conteúdo fique muito bem apertado e atado, sem ar incorporado. Para evitar a formação de bolsas de ar, à medida que se vai enchendo vai-se picando a tripa com uma agulha tradicional e de material e grossura adequados.

d) **FUMAGEM:** após a operação de enchimento, submetem-se os enchidos à fumagem, durante um mínimo de 2 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 LINGUIÇA 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 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

e) **CONSERVAÇÃO:** O produto final tem que ser manipulado e armazenado de maneira a evitar qualquer contaminação, em temperatura que oscila entre os 5 a 15° C.

A conservação da Linguiça 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** - A Linguiça 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 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.

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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

Produtos de cortiça, lagares de azeite, lacticínios, **enchidos e ensacados**, moagem e doçaria regional são as actividades secundárias directamente suscitadas pela produção agrícola.

A LINGUIÇA 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 Linguíça 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.

A Linguíça 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 LINGUIÇA 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 Linguíça 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUARIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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.

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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 da LINGUIÇA DE PORTALEGRE.

As cartas orográficas, hidrográficas e 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 LINGUIÇA DE PORTALEGRE seja feita em condições 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 despreendimento 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) em anexo são bem a prova evidente das condições particulares do clima (temperatura e humidade) durante o período de transformação.



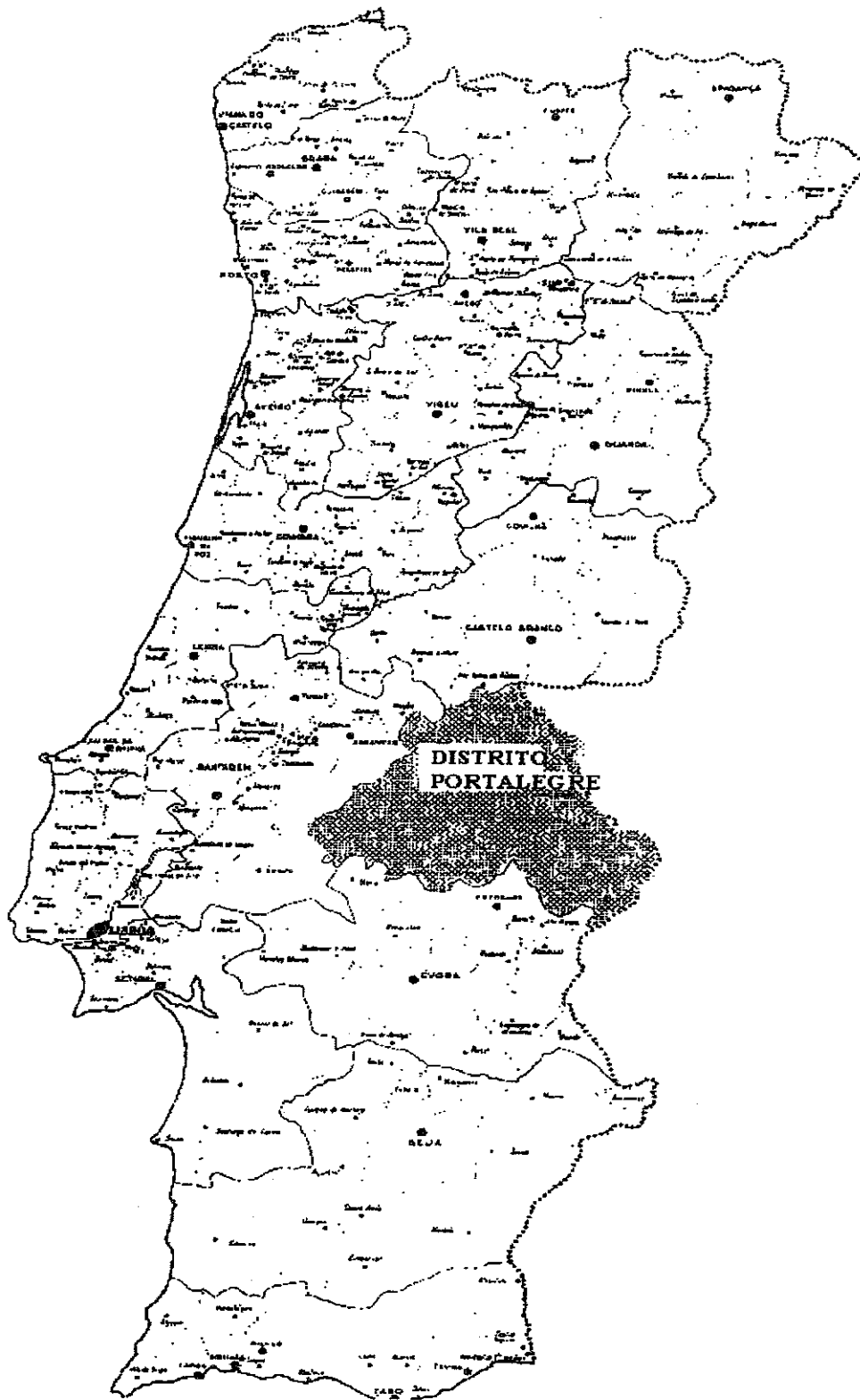
■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

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

- LINGUIÇA 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 LINGUIÇA DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL