

■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A- NOME DO PRODUTO

MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Morcela de Cozer de Portalegre é, basicamente, um enchido tratado por escaldão tal como descrito na Norma Portuguesa NP 593 (1990) (anexo I). É um enchido constituído basicamente por gorduras e sangue de porco de raça alentejana, adicionados de sal, alhos secos pisados não germinados, cominhos e pimentão, e por vezes, vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro pode ser utilizado tripa delgada, tripa grossa, bucho ou bexiga, exclusivamente de porco.

B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE

- a) Forma e aspecto exterior: enchido em forma de ferradura, individualizado, em forma de meia lua ou em forma de bola, consoante a natureza do invólucro utilizado, apertado nas extremidades por fio de algodão por torção e/ou atadura, com comprimento até 50 cm. Aspecto negro acinzentado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas bem aderente à massa.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- 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*, levemente fumado.
- 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 SA

nascidos, criados, alimentados e abatidos nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações.

- Sangue de porco recém-abatido
- 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) n° 10/65, do Conselho.
- Pimentão da horta em massa
- Vinho branco da região de Portalegre (utilização opcional).

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C.1- ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

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

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

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

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

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

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.



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

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 Morcela de Cozer 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 Morcela de Cozer 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 maturação do Morcela de Cozer. 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 MORCELA DE COZER 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

NATUR-AL-CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. - PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL. (045) 331584



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da Morcela de Cozer 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.
- c) Raça - Só podem beneficiar da Indicação Geográfica MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE as morcelas produzidas 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.



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

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

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

- f) **Idade ao abate** - Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 12 (doze) e 20 (vinte) meses.
- g) **Peso ao abate** - As carcaças devem ter um peso mínimo de 90 (noventa) kg, após enxugo.
- h) **Transporte de animais** - O transporte para o local de abate é feito evitando o *stress* dos animais e a sua duração não pode exceder as 8 (oito) horas consecutivas.

É proibida a utilização de tranquilizantes.

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

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

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

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

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

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

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Morcela de Cozer 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 "MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE", as produzidas a partir de matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidos 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 macias, obtidos na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional ou "miga", tempero, enchimento, escaldão e cura, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Morcela de Cozer de Portalegre.

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

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

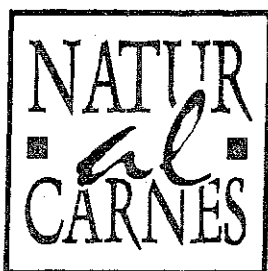
A transformação da Morcela de Cozer de Portalegre compreende as seguintes fases:

- a) **PREPARAÇÃO DAS GORDURAS E SANGUE:** tem por finalidade migar finamente as gorduras frescas do porco, juntando-lhe posteriormente o sangue de porco. Este deve estar reservado em recipiente apropriado e em condições de temperatura que impeçam a sua coagulação.
- b) **TEMPERO:** Após realização das operações descritas, à mistura obtida são adicionados os condimentos e homogeneizada a mistura.
Para facilitar a difusão dos condimentos, esta "massa" é deixada em repouso durante 12 a 20 horas.
Este processo de "repouso da massa" (que dura em média 12 horas) tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapasse os 10° C e humidade próxima dos 80/90%.
- c) **ENCHIMENTO:** Após o repouso da massa procede-se ao seu enchimento exclusivamente em tripa delgada, tripa grossa, bucho ou bexiga, ficando o fecho por atadura ou por torção dependente do invólucro utilizado.
- d) **ESCALDÃO:** Após esta operação processa-se a operação designada por escaldão. Este consiste em mergulhar os enchidos num recipiente cheio de água, ligeiramente temperada, que se mantém a uma temperatura elevada sem que chegue a ferver. Esta operação decorre em média durante 45 min a 2 horas, dependente do invólucro utilizado. A morcela encontra-se cozida quando, ao ser espetada com uma agulha de material e espessura adequados, não verte sangue.

Nesta altura, retiram-se as morcelas com cuidado e submergem-se em água fria, durante 5 minutos. Esta operação é facultativa.

No final desta operação, 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 MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE.

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

do desenvolvimento adequado das características higio-sanitárias e sensoriais do produto final.

A preparação dos ingredientes, 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 evitar qualquer contaminação, em temperatura que oscile entre 5°C e 15° C.

f) **APRESENTAÇÃO COMERCIAL** - A Morcela de Cozer 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 manufactura de tapeçaria de grande qualidade, inaugurada em 1947 num edifício seiscentista.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

A actividade agrícola é ainda importante riqueza do concelho. Produz azeitona e azeite, cortiça, cereais, castanhas 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 MORCELA DE COZER 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 Morcela de Cozer de Portalegre integra um conjunto vasto de salsicharia tradicional da região de Portalegre, cujo aparecimento resulta da existência de uma oferta concentrada de carne de porco numa dada época do ano, conjugada com a existência de um microclima propício e com o saber fazer das populações.

A oferta concentrada de carne aliada à dificuldade do seu escoamento face à distância em relação aos grandes centros urbanos de consumo, conduziram ao aprofundamento das técnicas de transformação e conservação de carne de porco pelos processos tradicionais de salga e secagem, mercê do microclima influenciado pela Serra de S. Mamede.

O Morcela de Cozer 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 MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUARIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 ao Morcela de Cozer 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.

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.

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 pluviosimetria.

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

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 da MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE.

As cartas orográficas, hidrográficas, pedológicas, etc em anexo demonstram as particulares condições edafo-climáticas da região.

F.2. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

O microclima existente na região proporciona que a transformação da MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE seja feita 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 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, S.A

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 Morcela de Cozer de Portalegre, são as seguintes:

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ÍNDICE

A- NOME DO PRODUTO

B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

C- ÁREA GEOGRÁFICA

- C.1- Área Geográfica de Transformação e Elaboração
- 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 DAS GORDURAS E SANGUE
 - 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 ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "DOP"



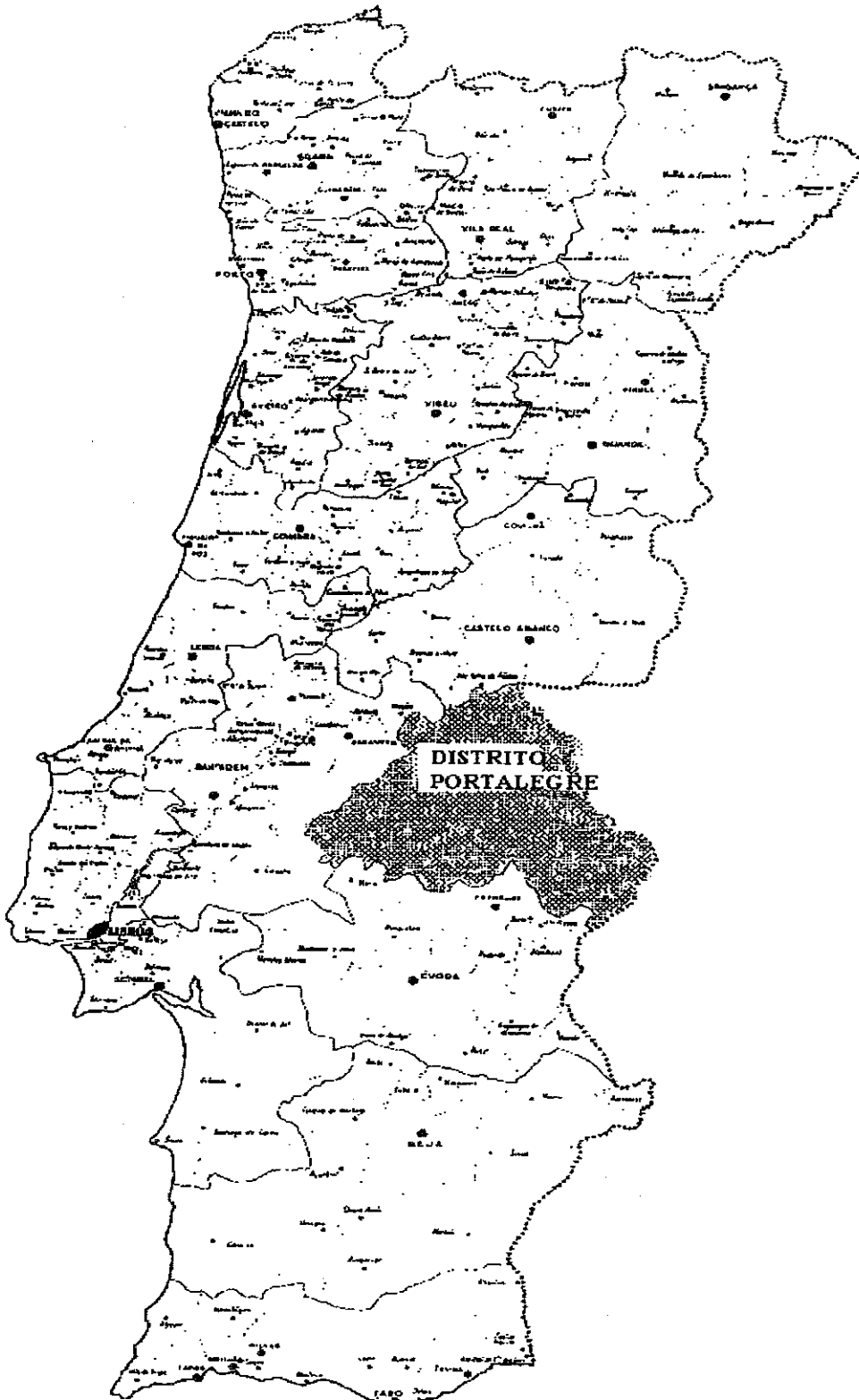
■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ÍNDICE

ANEXOS

- Anexo I
- Anexo II
- Anexo III
- Anexo IV
- Anexo V
- Anexo VI
- Anexo VII

**ÁREA GEOGRÁFICA DE
TRANSFORMAÇÃO DO
MORCELA DE COZER DE
PORTALEGRE - IG**



PORTUGAL