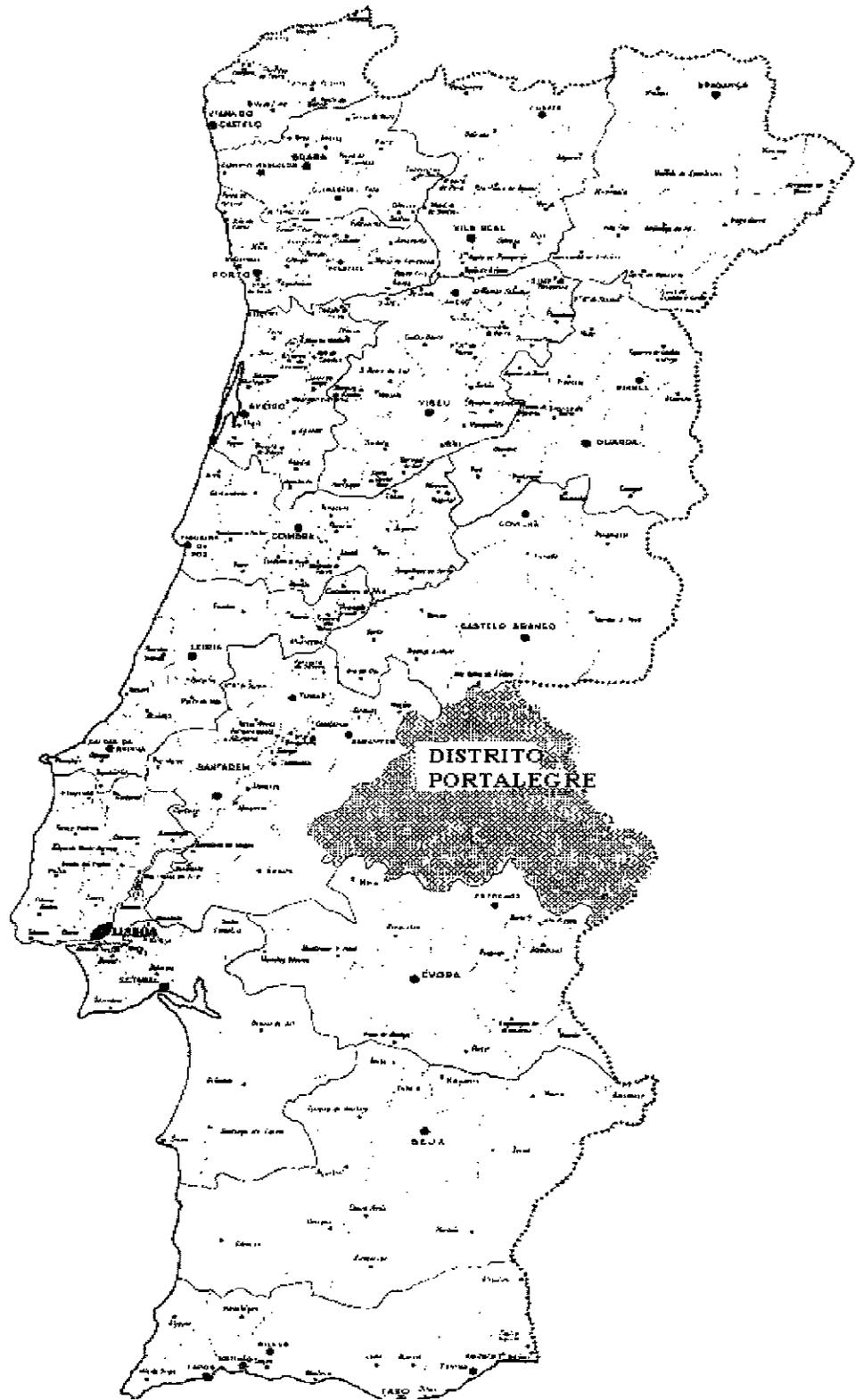


ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL

teção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Desp. Norm. 293/93, de 1-10, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

Assim, com o objectivo de dar início ao processo de pedido de registo comunitário de «lombo branco de portalegre», «lombo enguitado de portalegre», «painho de portalegre», «cacholeira branca de portalegre», «chouriço mouro de portalegre», «linguiça de portalegre», «morcela de assar de portalegre», «morcela de cozer de portalegre», «farinheira de portalegre» e «chouriço de portalegre» como indicações geográficas, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço como indicação geográfica cada uma das seguintes denominações: «lombo branco de portalegre», «lombo enguitado de portalegre», «painho de portalegre», «cacholeira branca de portalegre», «chouriço mouro de portalegre», «linguiça de portalegre», «morcela de assar de portalegre», «morcela de cozer de portalegre», «farinheira de portalegre» e «chouriço de portalegre».

2 — O uso das indicações geográficas acima referidas fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados no IMALAA.

3 — O agrupamento NATUR-AL-CARNES, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A., que requereu o reconhecimento das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve solicitar o registo das indicações geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em nome do IMALAA, no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial.

4 — Só podem beneficiar do uso de cada uma das indicações geográficas referidas no n.º 1 os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela NATUR-AL-CARNES, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. A.;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93.

5 — Até à realização do registo comunitário destas indicações geográficas, da rotulagem de cada um dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as indicações geográficas referidas no n.º 1 gozam da protecção prevista no n.º 1 do art. 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

21-3-96. — O Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar, *Manuel Maria Cardoso Leal*.

ANEXO I

A — Principais características do lombo branco de portalegre

1 — Definição — entende-se por lombo branco de portalegre o ensacado, curado pelo ar, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por lombo de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não germinados e de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas as designadas «peles das banhas» — as membranas serosas (pleural ou peritoneal) — ou tripa grossa ou o «cego» de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de lombo branco, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação dos lombos frescos, o tempero, a ensacagem e enguitamento, a secagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os lombos frescos têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e golpeamento tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero com misturas diferentes, de repouso a temperatura não superior a 10º C e humidade próxima de 80%/90%, de ensa-

GABINETE DO SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO AGRO-ALIMENTAR

Desp. 16/96. — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à pro-

cagem em tripa de porco (cego) ou enrolamento na pele das banhas, de enguitamento por dupla torção ou por dupla atadura e por secagem em condições ambientais naturais durante um período de tempo variável com a estação do ano em que decorre.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: ensacado direito, de forma cilíndrica, enguitado com fio de algodão, apertado nas extremidades por dupla atadura ou por dupla torção, com comprimento oscilando entre 15 cm e 50 cm. Aspecto rosado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 4 cm a 8 cm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte: peça inteira, de cor rosada/branqueada, com infiltração de gordura intersticial e com uma leve camada de gordura entre a carne e o invólucro; Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*; Textura: pouco fibrosa e bastante macia; Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %; Teor lipídico — inferior a 35 %; Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — o lombo branco pode apresentar-se inteiro, em pedaços ou fatiado.

Para poder beneficiar do uso da indicação geográfica, o lombo branco apresentado em pedaços ou fatiado tem de apresentar-se pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Lombo branco de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

B — Principais características do lombo enguitado de portalegre

1 — Definição — entende-se por lombo enguitado de portalegre o ensacado, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por lombo de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas as membranas serosas (pleural ou peritoneal), de porco, também designadas por peles das banhas.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de lombo enguitado, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação dos lombos frescos, o tempero, a ensacagem e enguitamento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os lombos frescos têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e golpeamento tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero com misturas diferentes, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de dobragem e enrolamento na pele das banhas, de enguitamento por dupla atadura e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período não superior a 40 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: ensacado direito, de forma cilíndrica, enguitado por dupla passagem com fio de algodão e apertado nas extremidades por atadura ou por torção, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto avermelhado-rosado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 6 cm a 8 cm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): peça inteira, de cor avermelhada, com infiltração de gordura intersticial, de cor rosa característica a encarnado-púrpura e gordura de infiltração na massa muscular;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;

Textura: pouco fibrosa e bastante macia;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor lipídico — inferior a 35 %;

Cloretos (NaCl) — 5 % a 7 %.

4 — Forma de apresentação — o lombo enguitado pode apresentar-se inteiro, em pedaços ou fatiado.

Para poder beneficiar do uso da indicação geográfica, o lombo enguitado apresentado em pedaços ou fatiado tem de apresentar-se pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Lombo enguitado de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

C — Principais características do painho de portalegre

1 — Definição — entende-se por painho de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gordura rija de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões superiores a 2 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de painho, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de porco, de enguitamento tradicional e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 10 dias e máximo de 30 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido de forma cilíndrica, atado com fio de algodão e apertado nas extremidades por atadura ou dupla atadura, com comprimento máximo de 30 cm. Aspecto avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 25 mm a 40 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, ligeiramente marmoreada;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura total — inferior ao dobro do teor de proteína total (mínimo de 19%);
Cloretos (NaCl) — 5% a 6%.

4 — Forma de apresentação — o painho apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Painho de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

D — Principais características da cacholeira branca de portalegre

1 — Definição — entende-se por cacholeira branca de portalegre o enchido tratado por escaldão, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por fígado e outros órgãos internos e gorduras de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não germinados e cominhos. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, obtida exclusivamente do intestino delgado e do intestino grosso de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de cacholeira branca, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças e gorduras a utilizar, a respectiva preparação, o tempero, o enchimento, o escaldão e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as vísceras e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de miga e mistura tradicionais, submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de porco e de escaldão.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, cilíndrico, atado com fio de algodão e apertado nas extremidades por torção ou por atadura, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto castanho-escuro e acinzentado brilhante, consistência semi-mole, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 30 mm a 50 mm.

3.2 — Interiores:

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

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65%;
Gordura — até 85% (na matéria seca);
Cloretos (NaCl) — 5% a 6%.

4 — Forma de apresentação — a cacholeira branca apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Cacholeira branca de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

E — Principais características do chouriço mouro de portalegre

1 — Definição — entende-se por chouriço mouro de portalegre o enchido fumado, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, finamente fragmentadas, adicionadas de sal, alhos secos não germinados pisados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de cominhos e vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa natural de bovino.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço mouro, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças, vísceras e gorduras a utilizar, a respectiva preparação, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as peças, vísceras e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de miga e mistura tradicionais, submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural de bovino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, apertado por fio de algodão nas extremidades por torção ou por atadura, com comprimento máximo de 30 cm. Aspecto avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;
Diâmetro: 20 mm a 45 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, brilhante, de cor de diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada;
Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;
Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65%;
Gordura — até 80% (na matéria seca);
Cloretos (NaCl) — 4% a 6%.

4 — Forma de apresentação — o chouriço mouro apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço mouro de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

F — Principais características da linguça de portalegre

1 — Definição — entende-se por linguça de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gorduras rijas de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões entre 1 cm e 2 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa delgada, natural, seca, de bovino, caprino, ovino ou suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de linguça, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de suíno, de bovino, de ovino ou de caprino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 2 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com

comprimento máximo de 50 cm. Aspecto avermelhado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

Diâmetro: até 28 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com uma distribuição regular de carne e gordura, de cor vermelha e branca;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado.

Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura total — 2,5 vezes inferior ao teor de proteína total (mínimo de 17 %);

Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — a linguiça apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Linguiça de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

G — Principais características da morcela de assar de portalegre

1 — Definição — entende-se por morcela de assar de portalegre o enchido curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por gorduras e sangue de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionado de sal, de alhos secos pisados e não germinados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro pode ser usada a tripa delgada ou a tripa grossa, exclusivamente de suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de morcela de assar, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação da gorduras e do sangue, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a gordura e o sangue têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa delgada ou grossa de porco e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com comprimento máximo de 40 cm. Aspecto negro, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

Diâmetro: entre 20 mm e 45 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, seca e de cor negra;

Sabor e aroma: sabor *sui generis*, com predominância de alho e levemente fumado. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura total — 65 % a 90 % (na matéria seca);

Cloretos (NaCl) — 2 % a 4 %.

4 — Forma de apresentação — a morcela de assar apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Morcela de assar de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

H — Principais características da morcela de cozer de portalegre

1 — Definição — entende-se por morcela de cozer de portalegre o enchido tratado por escaldão, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por gorduras e sangue de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionados de sal, de alhos secos pisados e não germinados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas a tripa delgada, a tripa grossa, o bucho ou a bexiga, exclusivamente de suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de morcela de cozer, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação da gordura e do sangue, o tempero, o enchimento, o escaldão e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a gordura e o sangue têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa delgada ou grossa, bucho ou bexiga de porco e de escaldão.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores — forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, ou em forma de meia-lua ou de bola, consoante a natureza do invólucro utilizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto negro-acinzentado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada ou da cor da borra do vinho;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado.

Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura total — 65 % a 90 % (na matéria seca);

Cloretos (NaCl) — 2 % a 4 %.

4 — Forma de apresentação — a morcela de assar apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Morcela de assar de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

I — Principais características da farinha de portalegre

1 — Definição — entende-se por farinha de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por gorduras frescas de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, em quantidade não inferior a 45 % da massa total dos ingredientes utilizados e farinha de trigo, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimenta e pimentão da horta em massa. Como invólucro é usada tripa natural, seca, exclusivamente de bovino.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de farinha, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação das gorduras, a mistura com a farinha, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as gorduras têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10° C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa de bovino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 15 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, apertado nas extremidades por atadura, com comprimento máximo de 35 cm. Aspecto amarelo-acastanhado, brilhante, consistência pastosa, invólucro sem roturas e não inteiramente preenchido pela massa grumosa;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto grumoso, brilhante, cor amarelo-alaranjado ou amarelo-acastanhado;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade — inferior a 5,5 vezes o teor de proteína (mínimo 6%), com uma tolerância de 10%, segundo a NP 1614;

Gordura — mínimo 38%;

Cloretos (NaCl) — 5% a 6%.

4 — Forma de apresentação — a farinheira apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Farinheira de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

J — Principais características do chouriço de Portalegre

1 — Definição — entende-se por chouriço de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gorduras rijas frescas de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões superiores a 1,5 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de pinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, de bovino e suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10° C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de suíno ou de bovino, de atadura ou torção tradicional e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, individualizado, atado por fio de algodão nas duas extremidades ou apertado por torção da própria tripa, com comprimento máximo de 40 cm. Aspecto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

Diâmetro: 25 mm a 40 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmorado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branca-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65%;

Gordura total — inferior ao dobro do teor de proteína total (mínimo 19%);

Cloretos (NaCl) — 4% a 6%.

4 — Forma de apresentação — o chouriço apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de transformação

A área geográfica de transformação da matéria-prima está circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PÉCUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A- *NOME DO PRODUTO*

LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B- *DESCRIÇÃO DO PRODUTO*

O Lombo Branco de Portalegre é, basicamente, um Paio Branco, tal como descrito na Norma Portuguesa NP 592 (1969) (anexo I). É um ensacado, curado pelo ar, constituído por lombo de porco da Raça Alentejana, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não germinados e de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas as designadas “peles das banhas”- as membranas serosas (pleural ou peritoneal) - ou a tripa grossa ou o “cego”, de porco.

B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE

- a) Forma e aspecto exterior: ensacado direito, de forma cilíndrica, enguitado com fio de algodão, apertado nas extremidades por dupla atadura ou por dupla torção, com comprimento oscilando entre os 15 e os 50 cm. Aspecto rosado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa.
- b) Diâmetro: 4 a 8 cm.
- c) Cor e aspecto do corte: peça inteira, de cor rosada/branqueada, com infiltração de gordura intersticial e com uma leve camada de gordura entre a carne e o invólucro.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- d) Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*.
- e) Textura: pouco fibrosa e bastante macia.
- 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 do Lombo Branco 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 %
Teor lipídico- inferior a 35 %
Cloretos (NaCl) - 5 a 6%

B.3- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do Lombo Branco de Portalegre são constituídas exclusivamente por:

- lombo de porco (músculos ileo-espinais), 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



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

- 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.º 10/65, do Conselho (utilização opcional)
- 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.

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.

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 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 do Lombo Branco 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.



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

D- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.

Os elementos que provam que o Lombo Branco de Portalegre é originário 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 Lombo Branco.

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:

* Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE, os ensacados 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 ensacados
- 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 Lombo Branco 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 prevê transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.
- c) Raça - Só podem beneficiar da Indicação Geográfica LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE os produzidos com matéria-prima proveniente 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 Lombo Branco 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 15 (quinze) e 24 (vinte e quatro) meses.
- g) Peso ao abate - As carcaças devem ter um peso mínimo de 90 (noventa) kg, após enxugo.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- 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.

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 Lombo Branco de Portalegre é efectuada 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 peças - Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE", os ensacados produzidos 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, transformadas e manipuladas nos locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.



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

E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual os lombos frescos, obtidos na desmancha, se submetem sucessivamente a um processo de corte tradicional (“aparagem” ou separação das cabeças de lombo), tempero, ensaque e cura, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do Lombo Branco 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 relação ao processo primitivo), as que decorrem da necessidade de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

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

A transformação do Lombo Branco de Portalegre compreende as seguintes fases:

a) **PREPARAÇÃO DO LOMBO FRESCO:** tem por finalidade separar do lombo a chamada “cabeça do lombo”, retirando-se ao mesmo tempo o excesso de gordura e as aponevroses e tendões. Imediatamente a seguir, os lombos são golpeados oblíqua e aleatoriamente, com pouca profundidade. Esta operação destina-se a facilitar a penetração dos temperos.

b) **TEMPERO:** De um modo geral o lombo é barrado por fricção com duas misturas distintas:

- a primeira é constituída por água e sal,
- a segunda é constituída por alguns alhos pisados com sal.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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

A preparação dos lombos, o seu tempero, ensacagem e a cura 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 tem que ser manipulado e armazenado de maneira a evitar qualquer contaminação, em temperatura que oscila entre os 5 a 15° C.

f) APRESENTAÇÃO COMERCIAL - O Lombo Branco de Portalegre apresenta-se no mercado em peças inteiras, em pedaços ou fatiado. Quando apresentado em pedaços ou fatiado tem que ser pré-embalado na origem. As indicações que constam da rotulagem são as referidas em G.

Quando o Lombo Branco de Portalegre for vendido inteiro pode ser dispensada a indicação da quantidade líquida, desde que seja vendido à peça ou pesado à vista do consumidor.

F-ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.

F.1 - HISTÓRIA

Portalegre, sede de concelho e capital de Distrito (Anexo II) 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,



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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.

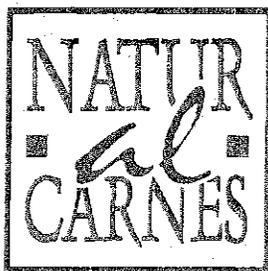
O LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE deve às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo e zonas raianas de Espanha. Esta notoriedade foi suficiente para atingir a reputação de que goza junto dos consumidores.

O aparecimento deste produto perde-se na memória dos tempos. O Lombo Branco 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 Lombo Branco de Portalegre fazia parte de um cabaz de produtos que funcionavam, simultaneamente, como reserva estratégica e como moeda de troca numa economia regional fechada.

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



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

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 Lombo Branco 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 e ensacados 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 (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.



■ 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 àquele meio geográfico particular, constituindo a base fundamental para a elaboração do LOMBO BRANCO 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 no Distrito de Portalegre proporciona que a transformação do LOMBO BRANCO 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.

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

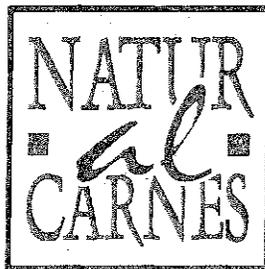


■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 Lombo Branco de Portalegre (Anexo VII), são as seguintes:

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ÍNDICE

A - NOME DO PRODUTO

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

B.1- Características Físicas do LOMBO BRANCO 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, LEIS E CONSTANTES

E.1- Modo de obtenção da Matéria-prima

E.2- Modo de obtenção do Produto

PREPARAÇÃO DO LOMBO FRESCO

TEMPERO

ENSACAGEM E ENGUITAMENTO

SECAGEM

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 "IGP"



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ÍNDICE

ANEXOS

Anexo I

Anexo II

Anexo III

Anexo IV

Anexo V

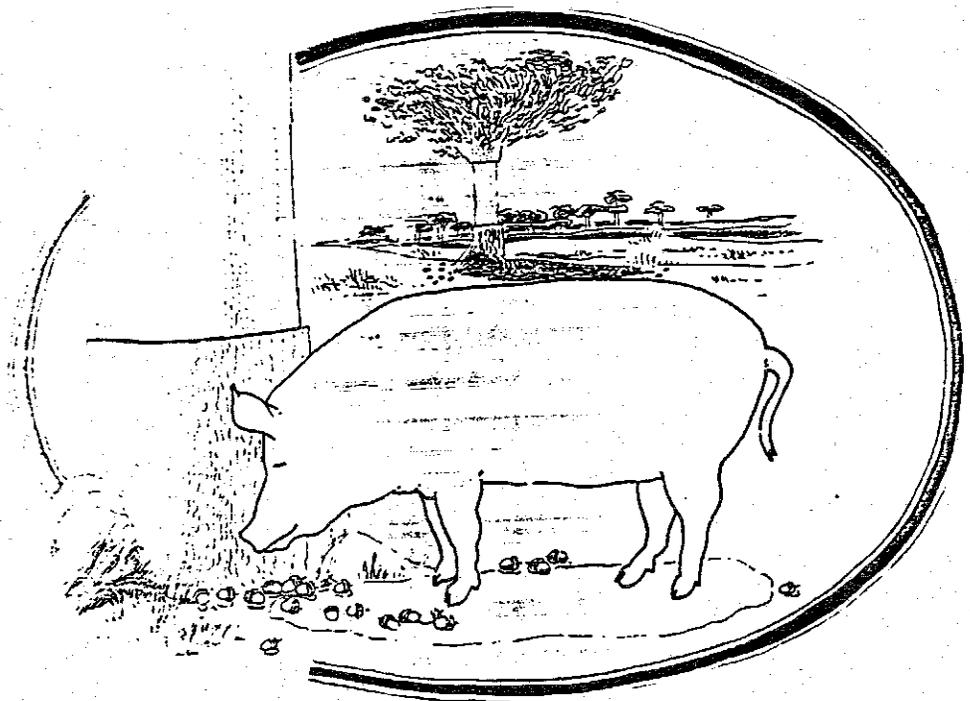
Anexo VI

Anexo VII



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

ANEXO I



NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA, END: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE, MESA Nº 10, 10-01

■ PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE - ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL. (045) 331064 ■

NORMA
PORTUGUESA
DEFINITIVA

ENCHIDOS PORTUGUESES
Paio
Definição, classificação e características

NP-592
1969

Produits de charcuterie portugaise. «Paio». Définition, classification et caractéristiques

1 — OBJECTIVO

A presente norma destina-se a definir, classificar e caracterizar o paio.

2 — DEFINIÇÃO

Para efeitos da presente norma, entende-se por *paio* o ensacado, curado pelo ar ou pelo fumo, constituído por lombo de porco, limpo de gordura superficial, fresco ou tratado pelo frio, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

3 — CLASSIFICAÇÃO

O paio classifica-se em:

- 3.1 — Paio vermelho duplo.
- 3.2 — Paio vermelho simples.
- 3.3 — Paio branco.

4 — CARACTERÍSTICAS

4.1 — MATÉRIA-PRIMA

4.1.1 — Carne

Lombos de porco, dobrados, para o tipo duplo, e direitos, inteiros ou seccionados segundo o eixo longitudinal, nos tipos simples e branco.

4.1.2 — Gordura

Além da gordura intersticial, só é de admitir no tipo de paio branco uma leve camada de gordura a envolver a carne antes de ensacada.

4.1.3 — Condimentos e aditivos

Os condimentos e os aditivos adicionados devem ser homogêneamente distribuídos e constituídos por massa de pimentão, alho e sal e, ainda, pelos condimentos usualmente utilizados nos diversos processos tecnológicos regionais.

4.1.4 — Invólucros

4.1.4.1 — Serosas, pleural ou peritoneal (véu, peliço ou redenho), de porco cosidas nas extremidades e apertadas por voltas de cordel no paio vermelho duplo.

(Continua)

Port. n.º 24 496 de 29/12/1969

Estudada
pela
Comissão Técnica Portuguesa
de Normalização de «Produ-
tos Agrícolas Alimentares»

4.1.4.2 — Tripa seca, grossa, de porco, de vaca ou de equídeo, cosida nas extremidades e sem manchas nem defeitos, no paio vermelho simples e no paio branco.

4.2 — CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

4.2.1 — Exteriores

Cor avermelhada ou creme, consoante o tipo, brilhante, consistência dura, invólucro sem roturas e aderente à massa.

4.2.2 — Interiores (ao corte oblíquo)

Peça de aspecto avermelhado, mais ou menos infiltrada de gordura, de cor rosada, com cheiro e sabor *sui generis*.

4.3 — FORMATO E DIMENSÕES

Forma cilindróide, de diâmetro entre 6 cm e 8 cm para o paio duplo, 4 cm e 6 cm para o simples e para o branco, comprimento entre 25 cm e 35 cm para o paio duplo e 30 cm e 40 cm para o simples e para o branco.

5 — ACONDICIONAMENTO

5.1 — PRODUTO A GRANEL

Produto totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico.

5.2 — PRODUTO ACONDICIONADO EM RECIPIENTES ESTANQUES

Produto acondicionado em materiais inodoros e não tóxicos legalmente autorizados, com a anotação da sua massa líquida.

Estes recipientes podem ser atestados com azeite, banha ou qualquer óleo comestível.

6 — MARCAÇÃO

6.1 — PRODUTO A GRANEL

Todo o invólucro exterior de trânsito do produto a granel deve ser marcado com:

- a) a designação do produto;
- b) o respectivo tipo;
- c) o nome do fabricante;
- d) a localidade de origem.

6.2 — PRODUTO ACONDICIONADO EM RECIPIENTES ESTANQUES

Nas embalagens estanques devem ser apostas as seguintes indicações:

- a) a designação do produto;
- b) o respectivo tipo;
- c) o nome do fabricante;
- d) a localidade de origem;
- e) a data do fabrico;
- f) a palavra «Portugal» como indicação de origem.