



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A- NOME DO PRODUTO

LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE é, basicamente, um Paio Vermelho duplo, tal como descrito na Norma Portuguesa NP 592 (1969) (anexo I). É um ensacado, curado por fumagem, constituído por lombo de porco da raça Alentejana, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal, alhos secos pisados e não germinados, pimentão e, por vezes, vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é a designada “pele das banhas”, ou seja, as membranas serosas (pleural ou peritoneal) de porco.

B.1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUARIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- c) Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo) : peça inteira, de cor avermelhada, com infiltração de gordura intersticial, de cor rosa característico a encarnado púrpura e gordura de infiltração na massa muscular.
- 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 ENGUITADO 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 %
Cloratos (NaCl) - 5 a 7 %

B.3- CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE são constituídas exclusivamente por:



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- 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
- 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
- pimentão, tal como referido na NP 565 (1987).
- 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 LOMBO ENGUITADO 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.



■ 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 o Agrupamento de Produtores-Natur-al-Carnes, S.A 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 ENGUITADO DE PORTALEGRE os porcos provenientes de explorações agrícolas que disponham de uma área de montado de azinho e/ou sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

D) GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.

Os elementos que provam que o LOMBO ENGUITADO 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, enchimento e fumagem do Lombo Enguitado. 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 ENGUITADO 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 Enguitado de Portalegre".



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

- 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 prevê transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.
- c) Raça - Só podem beneficiar da Indicação Geográfica LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE os produzidos com lombos provenientes de porcos da raça Alentejana, com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana.
- d) Sistemas de produção- São admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre, conforme descrito em C.2.
- e) Profilaxia e sanidade - As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE têm que estar classificadas sanitariamente.



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

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.
- 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, ou um seu representante devidamente credenciado. Este elemento é responsável pela identificação e marcação individual da carcaça e dos lombos.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

O trabalho de desmancha das carcaças destinadas à produção de Lombo Enguitado 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 dos lombos- Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE", os ensacados produzidos com lombos frescos que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidos de acordo com as regras de produção atrás definidas, devendo os mesmos serem armazenados, transportados e manipulados nos locais de fabrico, de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

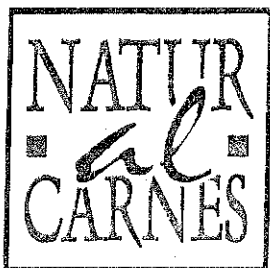
E.2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação o processo completo mediante o qual 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 fumagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE.

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de transformação, 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.



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

A transformação do LOMBO ENGUITADO 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 massas: uma de pimentão, água e sal e outra feita com alguns alhos pisados com sal. Ambos as misturas devem ficar em massa homogénea. Os lombos são esfregados com o duplo objectivo de favorecer a desidratação e conservação das peças e contribuir para o desenvolvimento da cor e aromas típicos de produtos curados.

De acordo com o saber fazer das populações, designadamente as dos concelhos de Elvas e Alter do Chão, admitem-se as seguintes formas de tempero:

- 1- O lombo é passado numa calda feita com água e os condimentos, e antes de ser ensacado, é barrado por fricção com alho e sal, ou
- 2- O lombo é barrado por fricção com os condimentos e depois é imerso numa calda de vinho branco, sal, alho e pimentão.

Para facilitar a difusão dos temperos deixa-se tudo em repouso durante 2 a 7 dias.

Este processo de "repouso da massa" (que dura em média 5 dias) tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapasse os 10° C e cuja humidade deve estar próxima dos 80/90%.

c) **ENSACAGEM E ENGUITAMENTO:** Após o repouso da massa os lombos são dobrados pelo meio, de modo que a gordura fique para a parte de dentro, procedendo-se por fim ao seu enrolamento na "pele das banhas" a qual anteriormente também foi esfregada com os temperos atrás descritos. De imediato procede-se ao seu enguitamento e aperto por dupla atadura.



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

d) FUMAGEM: Após esta operação, e com o objectivo de expulsar o ar eventualmente contido em pequenas bolsas, picam-se os ensacados com uma agulha de material e espessura apropriados e inicia-se o processo de fumagem .

Numa primeira fase, os lombos são fumados durante 6 dias, em média.

Ao fim deste tempo, tiram-se do fumeiro e procede-se novamente ao aperto dos fios que estão provavelmente largos, devido à diminuição de volume do produto por perda de água.

Reinicia-se o processo de fumagem durante cerca de 8 dias, findo os quais são novamente apertados e se põem de novo no fumeiro até se encontrarem completamente curados.

Enquanto se encontram no fumeiro, e para se verificar a evolução do processo de maturação, de vez em quando são picados com uma agulha metálica apropriada e, através do aroma que se liberta, obtém-se uma noção ainda que empírica da qualidade do produto.

Este processo de fumagem é feito em local próprio (fumeiro), sendo utilizado como combustível lenha de azinho/sobro, bem seca. O tempo total de fumagem não ultrapassa os 40 dias.

No final da fumagem, só os ensacados que tiverem adquirido, em consequência do processo de transformação, as características sápidas e aromáticas típicas e identificadoras, podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica LOMBO ENGUITADO 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 7 % 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 do lombo, 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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 oscile entre os 5 a 15° C.

f) **APRESENTAÇÃO COMERCIAL - O LOMBO ENGUITADO 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, existe uma manufactura 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 e vinho. A criação de gado é um importante



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

complemento, servindo de base à produção de ensacados e enchidos de carne de porco.

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

O LOMBO ENGUITADO 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 ENGUITADO 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 e da necessidade da conservar ao longo do tempo, 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 ENGUITADO 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 ENGUITADO DE PORTALEGRE.

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



■ AGRUPAMENTO DE PRODUTORES ■
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA

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 ENGUITADO DE PORTALEGRE tem lugar cimeiro, bastará referir que já em 1750, numa memória paroquial, o licenciado em filosofia pela Universidade de Évora José Nunes Fidalgo se referia a estes produtos.

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

Costa Andrade (1960) refere a qualidade e tipicidade destes produtos, concluindo pela necessidade da sua preservação e protecção, atendendo ao facto de, desde tempos imemoriais, terem constituído um pilar da cultura e economia daquela região. Assim como Paiva (1944); Janeiro (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 pluviosidade.

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 àquele meio geográfico particular, constituindo a base fundamental para a elaboração do LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE.

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

F.2. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

O microclima existente na região proporciona que a transformação do **LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE** seja feita em condições ambientais naturais.

A fumagem feita com lenha de azinho e/ou sobre confere a estes ensacados um aroma característico e reconhecível pelos consumidores habituais, e que decorre do desprendimento de substâncias aromáticas específicas, provenientes daquelas madeiras submetidas a um processo de secagem lento e em condições ambientais naturais.

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

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



■ 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 ENGUITADO DE PORTALEGRE (Anexo VII), são as seguintes:

- LOMBO ENGUITADO 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

INDICE

A - NOME DO PRODUTO

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- B.1- Características Físicas do LOMBO ENGUITADO 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
 - MATURAÇÃO
 - 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

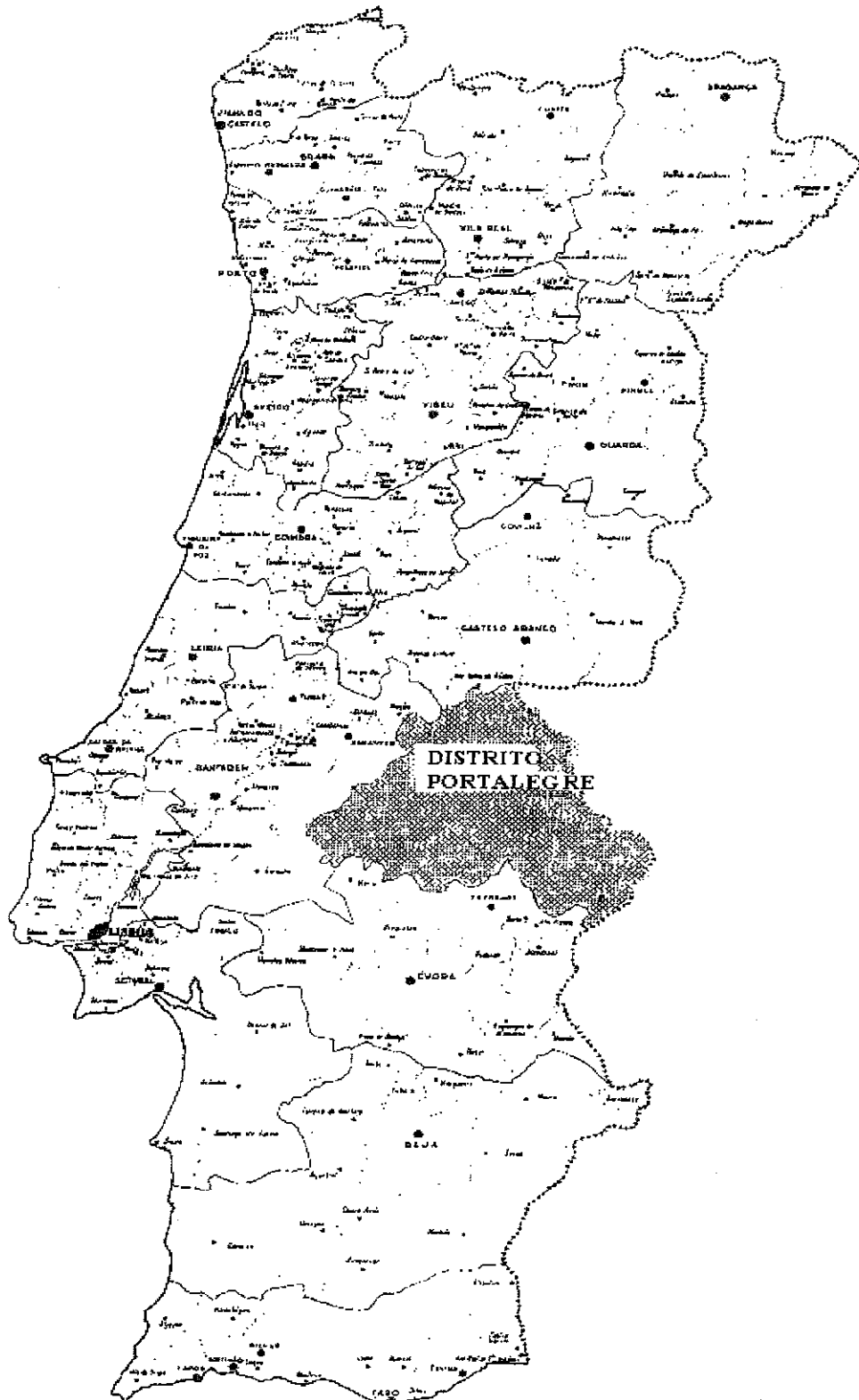
ÍNDICE

ANEXOS

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

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA, PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE, TEL (045) 331064

ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO DO LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE - IG



PORTUGAL