PRESUNTO DE BARRANCOS - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

PRESUNTO DE BARRANCOS - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Trata-se de **pernis**, provenientes de porcos adultos, da **raça alentejana** (*Sus ibericus*), excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras, salgados, **secos**, curados, e **não fumados**.

Por pernis entendem-se as extremidades posteriores de tais porcos, recortadas ao nível da sinfise isquio-pubiana e que têm como suporte ósseo os ossos coxal, fémur, rótula, tíbia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, músculo semitendinoso, músculo semimembranoso, músculo tensor da fascia lata, músculo gluteo superficial, músculo gluteo médio, músculo gluteo profundo, músculo quadrado femoral, músculo obturador interno, músculos gémeos, músculo adutor, músculo grácilis, músculo pectíneo, músculo iliopsoas, músculo quadriceps femoral, músculo sartório, músculo poplíteo, músculo gastronemio, músculo sóleo) e a gordura de cobertura.

1. Características da Matéria-prima

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do presunto de Barrancos são assim constituídas por estes pernis frescos com peso superior a 6 (seis) kg, obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos da raça alentejana, nascidos, criados, alimentados e abatidos nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações (ver fotografias nº1 a 8).

O formato dos pernis é o que se obtém através do corte comprido e alongado, aparado em bico ou ponta - designado por corte tradicional -, sendo conservada a extremidade podal (unha) (ver fotografia nº 9).

Consoante o peso dos pernis, a União das Associações de Produtores de Porcos Raça Alentejana (UNIAPRA) poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

2. Características Físicas dos Presuntos

Forma e aspecto exterior: corte comprido e alargado, estilizado, perfilado ou aparado em bico ou ponta tal como prescrito pelo corte tradicional, com coirato externo, podendo ser aparada a gordura excessiva, sendo sempre conservada a extremidade podal (unha), para facilitar a identificação.

Peso: não inferior a 5 kilogramas.

Cor e aspecto do corte: rosa característico a encarnado púrpura e gordura de infiltração na massa muscular.

Sabor: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Muito tenro e suculento.

Aroma: agradável e *sui generis*.

Textura: pouco fibrosa e por isso bastante macia.

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarado, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida.

3. Características Químicas: Indicadores Analíticos Preliminares

Apesar da antiguidade comprovada da produção do Presunto de Barrancos (ver anexo XVII, pontos 2 e 3), só há relativamente poucos anos se iniciaram estudos analíticos sobre o produto. Deste modo, os indicadores disponíveis, que a seguir se apresentam, **apenas poderão ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas deste produto**.

Os estudos efectuados revelam ainda que o dinamismo das transformações bioquímicas no decurso e evolução do processo de secagem causam desvios acentuados nos padrões considerados, originando uma grande variação nos estádios observados.

AOS 6 MESES

	% MÉDIA NA TOTALIDADE DA AMOSTRA	% NA FRACÇÃO	
		MAGRA	GORDA SUBCUTÂNEA
Humidade	27,12	46,15	4,20
Matéria gorda livre	52,60	19,32	93,46
Cloretos (NaCl)	4,13	6,95	0,53
Proteína total		25,62	
Cinzas		8,05	
TBA (Ac.tiobarbit.) (mg/kg)		0,34 a 1,04	
ABVT (azoto básico volátil total) (mg NH3/100g)		37,7 a 57,08	
pH		5,78	
HPD (Humidade no prod.desengordurado)		46 a 49,6	
PPD (Proteina no prod.desengordurado)		37 a 38,5	
H/P (relação)		1,24 a 1,3	

COM 1 ANO DE CURA

	% NA FRACÇÃO	
	MAGRA	GORDA
Humidade	34,7	2,03
Matéria gorda livre	22,03	94,70
Cloretos (NaCl)	5,4	0,51
Proteína total	33,4	
Cinzas	8,6	
TBA (Ac.tiobarbit.) (mg/kg)	0,3	
ABVT (azoto básico volátil total) (mg NH3/100g)	270,3	
pH	6,16	

COM 2 ANOS (20 A 24 MESES - RESERVA)

	% NA FRACÇÃO	
	MAGRA	GORDA
Humidade	27,70	1,03
Matéria gorda livre	29,03	96,50
Cloretos (NaCl)	5,56	0,19
Proteína total	31,80	
Cinzas	10,60	
TBA (Ac.tiobarbit.) (mg/kg)	10,4	
ABVT (azoto básico volátil total) (mg NH3/100g)	79,3	
pH	6,0 a 6,2	

C - ÁREA GEOGRÁFICA

1. Área Geográfica de Produção da Matéria-prima

Devido às suas características pedológicas, climáticas e de altitude, desenvolveu-se, na parte sudoeste da Península Ibérica, um sistema agro-silvo-pastoril peculiar: o montado.

Este sistema ecológico, único no mundo, caracteriza-se pela existência de extensões arbóreas de quercíneas, flora do tipo xerófito e estrato herbáceo condicionado pela escassa pluviometria.

Consoante a espécie dominante, os *montados* podem ser de *sobro* (*Quercus suber*), de *azinho* (*Quercus rotundifolia*) ou mistos, incluindo ambas as espécies. A sua distribuição geográfica varia do litoral para o interior, uma vez que o oceano Atlântico, ao influenciar as condições climáticas, funciona como condicionante das espécies ocorrentes, predominando o sobreiro (*Quercus suber*) mais a Oeste e a azinheira (*Quercus rotundifolia*) mais a Este.

A conhecida paisagem arbórea de azinheiras e sobreiros, própria do Sul do nosso país, caracterizada por uma topografia ligeiramente ondulada, com um subsolo pedregoso e um solo com uma fertilidade reduzida, tem como principal vocação o aproveitamento silvo-pastoril. No sub-coberto desenvolve-se uma vegetação escassa e espontânea que os suínos aproveitam na sua alimentação.

Este sistema ecológico contribui 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, associado às características metabólicas próprias desta raça, determina a formação de uma matéria prima de características únicas, intimamente associada ao meio geográfico particular, constituindo a base fundamental para a elaboração do presunto de Barrancos.

Assim, tendo em conta a distribuição das áreas de *montado* de azinheiras ou sobreiros (mapa em anexo I), condicionantes da distribuição do efectivo suíno da raça alentejana, a área geográfica de produção de matéria prima fica circunscrita aos concelhos de:

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (excepto a freguesia de S.João Baptista), Elvas (excepto a freguesia de S.Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de S.Matias do Castelo), Grândola (excepto a freguesia de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil

Fontes e S.Teotónio), Santiago de Cacém (excepto a freguesia de Santo André) e Sines (mapas em anexo II e III).

2. Condições Especiais para a Produção da Matéria-prima

Apesar de as porcas parirem duas vezes por ano (Outubro a Dezembro e Março a Junho), nas *malhadas* tradicionais ou ao ar livre, sob abrigo de tipo *cabana*, **só** os leitões nascidos na época Outubro - Dezembro são orientados para a produção de matéria prima destinada à obtenção de Presunto de Barrancos. **Apenas os leitões nascidos nesta época se enquadram no ciclo sazonal da *montanheira*.**

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 UNIAPRA 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. Este 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 entram no período de recria que se estende até à entrada no chamado regime de *montanheira.* A recria inicia-se após o desmame dos leitões e tem o seu termo em Setembro/Outubro, sendo os animais (regionalmente denominados por *farropos*) alimentados durante este período à base de cereais, concentrados e restolhos.

O regime de *montanheira* caracteriza-se essencialmente por os animais pastarem ao ar livre no *montado* e, consequentemente, terem uma alimentação exclusivamente à base dos recursos naturais existentes, ou sejam erva e bolota. **É este regime alimentar e de pastagem que confere à matéria-prima utilizada na produção dos presuntos características qualitativas especificas que,** conjuntamente com outros factores, **contribuem para a autenticidade e genuinidade do Presunto de Barrancos.**

Para integral cumprimento das disposições referidas, **só podem ser admitidos** para o processo produtivo do Presunto de Barrancos **os porcos provenientes de explorações que disponham de uma área de *montado* de *azinho* ou *sobro* não inferior a 1 ha por porco engordado, em que o número mínimo de azinheiras e/ou sobreiros seja de 40 por hectare e que engordem, no mínimo, 30 porcos por período de *montanheira*.**

. São, portanto, admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

3. Regime de Controlo

Existe um regime de controlo especial que garante a observância das condições especiais para a produção da matéria-prima.

Este regime de controlo, que se encontra descrito no documento intitulado **"Regras de controlo e certificação do Presunto de Barrancos"**, tem especial incidência no processo de obtenção da matéria-prima. Para isso, encontra-se instituído um regime especial de registo dos animais, desde o nascimento até ao abate, sendo deste modo possível rastrear o processo produtivo desde o presunto até ao porco que lhe deu origem e à exploração agrícola onde nasceu e engordou.

4. Área Geográfica de Transformação

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e maturação dos presuntos de Barrancos, o microclima especial da região, o *saber fazer* das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita ao Concelho de Barrancos (ver anexo IV).

Ainda que inserido na área geográfica de produção, o Concelho de Barrancos apresenta características edafo-climáticas particulares, decorrentes da proximidade da Serra Morena, da altitude a que se encontra (350 metros acima do nível do mar) e da proximidade do rio Ardila e da ribeira do Murtigão (ver anexos V a IX).

O microclima aí existente proporciona que a secagem, a maturação e o envelhecimento dos presuntos seja feito em condições naturais, sem recurso à fumagem, prática habitualmente utilizada em todas as restantes regiões do nosso país produtoras de presuntos.

Os gráficos em anexo (anexos X a XIV) são bem a prova evidente das condições particulares do clima (temperatura e humidade) durante o período de secagem.

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

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que comprovam a origem geográfica do Presunto de Barrancos prendem-se essencialmente com três tipos de factores:

- 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 dos presuntos.

- A identificação e o reconhecimento por parte dos habitantes das áreas de produção e de transformação, bem como pelos consumidores habituais.

- A existência de um sistema de controlo e certificação que garante (para além da origem geográfica e das condições especiais de obtenção da matéria-prima) que só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem ***Presunto de Barrancos***, os pernis cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela UNIAPRA.

A autorização de produção dos presuntos só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:

- possuam instalações de transformação no concelho de Barrancos e nelas produzam estes presuntos;

- 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 Presunto de Barrancos;

- assumam por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização referida depende de verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido da UNIAPRA, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto à **origem e características da matéria prima utilizada**, e às **condições de transformação e características do produto final**.

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

1. Modo de Obtenção da Matéria-prima

Origem: os porcos destinados ao fornecimento da matéria-prima a utilizar têm de ser produzidos em explorações agro-pecuárias localizadas na área geográfica definida em C-1., conforme mapas anexos I e III.

Quantidade: anualmente e até ao fim do primeiro semestre, um representante de cada uma das entidades transformadoras informa a UNIAPRA da quantidade de porcos que prevêm transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.

Raça: só podem beneficiar da Denominação de Origem ***Presunto de Barrancos*** os pernis provenientes de porcos da raça alentejana, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico do Porco Alentejano.

Sistemas de produção: são admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se obrigatoriamente um regime de produção ao ar livre, conforme descrito em C-3.

Profilaxia e sanidade: As explorações onde são criados os porcos destinados à produção de Presunto de Barrancos 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.

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

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

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, sendo 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 aguilhões eléctricos mas nunca bastões ou qualquer outra forma de agressão. O transporte das carcaças e/ou dos pernis só pode ser feito nas condições legalmente estabelecidas.

Abate: É obrigatório respeitar um período de pré - abate de, pelo menos, 24 (vinte e quatro) horas, em locais próprios e convenientemente arejados, nos quais os animais têm à sua disposição apenas água limpa. Só são admitidos abates em matadouros reconhecidos pela UE e que sejam autorizados pela UNIAPRA, após parecer favorável do OPC. Os matadouros tem que estar 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 pelo menos 20 (vinte) porcos, ainda que os animais possam provir de diferentes explorações. Está prevista a presença de um representante do OPC no momento do abate, o qual é responsável pela identificação e marcação individual da carcaça e dos pernis. O trabalho de desmancha das carcaças nas peças destinadas à produção de Presunto de Barrancos é efectuado em séries completas, num dado momento fixo do dia ou semana e com conhecimento do OPC.

Admissão dos pernis: Só podem vir a beneficiar da Denominação de Origem ***Presunto de Barrancos***,, os pernis com peso fresco superior a 6 (seis) kilogramas. O formato dos pernis é o que se obtém através do corte comprido e alongado, aparado em bico ou ponta, designado por corte tradicional, sendo conservada a extremidade podal (unha). Consoante o peso dos pernis, a UNIAPRA poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

2. Modo de Obtenção do Produto

O Presunto de Barrancos é obtido através de um processo de transformação, mediante o qual os pernis, obtidos pelo modo acima descrito, passam por diversas fases, nomeadamente de **salga**, de **cura**, de **secagem-maturação e de envelhecimento**. É durante este processo, cuja duração oscila entre os 12 e os 24 meses (consoante o peso dos pernis em fresco), que os presuntos adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o sabor, o aroma e a textura que os caracterizam tornando-os especiais e únicos no nosso país.

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

O processo de transformação descrito tem lugar em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes, perpetuados de geração em geração através da transmissão oral de conhecimentos. As alterações efectuadas em relação ao processo tradicional local de produção do presunto dizem respeito às necessidades de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

O processo de transformação dos presuntos compreende essencialmente as fases que se seguem:

• Em primeiro lugar, após a **desmancha**, os pernis deverão repousar durante cerca de 24 horas à temperatura ambiental, que nesta época do ano (Inverno), varia entre 8 e 14°C aproximadamente. Este repouso destina-se a *arrefecer* a carne, sendo posteriormente aparados e preparados, através de uma massagem enérgica, com forte compressão da veia e artéria femoral, a fim de permitir uma boa eliminação de líquidos e exsudados sanguíneos internos.

SALGA

Tem por finalidade a incorporação (por fricção e empilhamento) de sal seco comum (marinho) à massa muscular com o fim de favorecer a desidratação e conservação das peças. A salga contribui ainda para o desenvolvimento da cor e aromas típicos dos produtos curados. Este processo (muito curto), tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapassa os 6°C e humidade próxima de 80 - 90%. **Estas condições naturais verificam-se apenas no Inverno (período que coincide com a *montanheira*).** Nestas condições naturais, os pernis são empilhados e cobertos com sal seco comum (grosseiro).

O tempo de permanência no sal varia em função do peso das peças, sendo em média de um dia a um dia e meio por kg de peso da peça em fresco, aproximadamente. A meio deste percurso deve proceder-se à *volta* das peças para que se consiga a repartição mais homogénea do sal em todas as partes.

LAVAGEM

Uma vez terminado o processo da salga, procede-se à eliminação do sal residual e aderente à superfície das peças mediante a sua lavagem, com água fria ou tépida. Deixam-se seguidamente a escorrer durante 2 a 5 dias, directamente suspensos em locais cuja temperatura não exceda os 3-5°C.

REPOUSO

Nesta fase o sal distribui-se ainda de forma mais homogénea e equilibrada, pelas várias regiões anatómicas das peças cárnicas. Produz-se igualmente uma eliminação lenta e gradual da água superficial no decurso da qual as peças adquirem maior consistência externa face ao ataque sempre possível e consequentes acções nefastas de alguns agentes depredadores (eventuais insectos). Esta fase do processo pode e deve ser realizada em câmaras de controlo de temperatura e humidade, com temperatura regulável de 3 a 6°C e humidade relativa mínima de 80%.

Actualmente, face ao número de peças a laborar, é necessário recorrer a este sistema, o qual não interfere nas características organolépticas do produto final.

O tempo de permanência das peças nestas câmaras depende do peso das mesmas, podendo oscilar entre 25 a 45 dias. Antes do início das fases seguintes, as peças podem ou não ser sujeitas a um tratamento externo à base de uma mistura de azeite e pimentão picante moído, que lhes confere a tonalidade encarnada-alaranjada característica.

SECAGEM - MATURAÇÃO

Esta etapa leva-se a efeito em salas de **secagem natural** providas de janelas com redes de protecção e com abertura regulável que permita o controlo da ventilação e a criação de condições de humidade relativa e temperatura adequadas.

Neste período prosseguem os fenómenos de desidratação gradual do produto e tem lugar uma consistente sudação, localmente designada por *suado*, resultante da consequente subida de temperatura para valores mais elevados (entre 18 -22°C a 30 -35°C), favorável à difusão da gordura que se introduz entre as fibras musculares que, uma vez impregnadas, fixarão o aroma característico. **O tempo mínimo necessário ao desenvolvimento dos processos durante a secagem-maturação fica ao critério do fabricante, não devendo contudo ser, em princípio e atendendo ao estado actual do conhecimento, inferior a 6 meses.**

ENVELHECIMENTO EM CAVES

Durante este período prosseguem os processos bioquímicos (proteolise e lipolise) iniciados em fases anteriores, com intervenção da flora microbiana benéfica, conferindo ao produto particular sabor e aroma. Decorre nestes locais a classificação prévia das peças por peso, qualidade e conformação. Os tempos preconizados para a permanência nestes locais são, a título indicativo, os seguintes:

Peso em fresco da peça no matadouro	Tempo mínimo de maturação na cave	Peso final de saída (estimado)
Presuntos de 6 a 8 kg Presuntos de 8 a 11 kg Presuntos de > a 11 kg	6 a 10 meses 10 a 14 meses > 18 meses	5 a 6 kg 6 a 7,5 kg > a 8 kg

No final da permanência em cave, só os presuntos que tiverem adquirido, em consequência do processo de maturação, as características sápidas e aromáticas típicas e identificadoras, poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem *Pesunto de Barrancos* (ver fotografia 10).

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 desidratação ou humidade (conteúdo aquoso máximo de 45-50% à superfície e de 50-55% em profundidade), salinidade (máximo de 6-7% em cloreto de sódio), bem como índices de maturação referentes aos coeficientes de Azoto Proteico (NNP/NP), índice de Ácido Tiobarbitúrico (TBA), Ácidos Gordos Livres, Azoto Básico Volátil Total (ABVT) e outros considerados indicativos do desenvolvimento adequado das características higio-sanitárias e dietéticas e do sabor e aroma do produto final (ver fotografias 11,12 e 13).

A **secagem** e a **maturação** através do **envelhecimento em caves** são fases **determinantes** no processo de obtenção deste produto. Em conjunto com as características da matéria-prima e com o saber fazer das populações, estas operações são determinantes para obter este produto de **qualidade**, com características ímpares que o tornam **específico desta região** e único no nosso país.

O processo de fumagem nunca foi utilizado nos processos tradicionais de conserva de carnes de Barrancos, por não ser necessário.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL

O Presunto de Barrancos pode ser comercializado inteiro ou em pedaços, com ou sem osso, ou fatiado (ver anexo XV)

O corte e/ou a fatiagem das peças só pode ser efectuada em instalações autorizadas para o efeito pela Associação Nacional de Criadores de Porcos Alentejanos (ANCPA) e submetidas a controlo da UNIAPRA.

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

1. Aspectos Históricos e Sociológicos

A história de Barrancos perde-se na memória dos tempos. Em 1532 aparece citada como aldeia do termo da vila de Noudar no livro das terras das Odres *Povoações entre Tejo e Guadiana.*

> ..."Termo item hua aldeia que se chama Barrancos, hua légua da vila do sueste que tem 73 moradores dos quais sam nove viuvas e dos crellegos; e os mais delles sam castelhanos e nella estam os oficiais da villa..."

Ainda hoje, vila e sede de concelho, Barrancos (ver anexo XVI) guarda reminiscências desse passado de convivência luso-castelhana. É disto exemplo o dialecto utilizado pelos seus habitantes - *o barranquenho* - , o qual, conjuntamente com o *mirandês* (dialecto falado numa pequena área da região de Trás-os-Montes) constituem casos únicos no nosso país.

O presunto é também, certamente fruto desse convívio estreito de remotos tempos. Contudo, as características específicas que apresenta, distinguem-no dos presuntos estremenho e andaluz, embora se assemelhe mais a estes do que aos de Barroso, Lamego e outros, tradicionais no Norte e Nordeste de Portugal.

O presunto de Barrancos é dos poucos que, em Portugal, é **seco em vez de fumado**. E nisto reside grande parte da sua originalidade.

Outros usos e costumes locais, como a tourada *à moda de Barrancos* e, como não podia deixar de ser, a gastronomia barranquenha (ver anexo XVII, parte 3), constituem também aspectos que contribuem para que esta área do nosso país apresente características sociais e culturais especificas e únicas (ver anexo XVII).

O presunto estava inserido no contexto de uma economia doméstica que tinha por base os recursos existentes, nomeadamente o porco, e as condições naturais para o alimentar. De facto, o presunto fazia parte de um cabaz de produtos de fabrico doméstico que funcionavam, simultaneamente, como reserva estratégica e moeda de troca numa economia fechada como era a desta região. Outros produtos de salsicharia, cuja produção igualmente se tem procurado revitalizar num passado recente, completavam este cabaz (ver anexo XVII, parte 3).

O Presunto de Barrancos deve essencialmente 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, que facilmente o reconhecem pelas suas características e aspecto exterior** (ver fotografia nº 9).

O aparecimento deste produto pode, todavia, atribuir-se, para além das suas causas sociológicas, a diversas condições predisponentes entre as quais a existência de matéria-prima e microclima específicos.

Os *montados* de Barrancos - condição indispensável à obtenção dos presuntos - já eram protegidos no foral Manuelino de Noudar datado de 1513:

> "Item he da dita hordem (Avis) como direito real que a ella pertençe o montado de toda ha ervagem pastos e bollota e lande do dito termo... E levarsse a mais de coyma por cada ramo que se cortar verde. Cem reais e por cortar arvore per pee ou acerva quinhentos reaes. E quem queimar arvore pera fazer çinza perca as bestas se lhe forem achadas ou mil reaes se lhas nom acharem..."

A produção de suínos, e ainda segundo o mesmo documento, já era frequente na época. O referido foral estabelecia que, por cada porco, os vizinhos de Noudar pagassem 20 reais.

Mais recentemente, no Inventário de Gados de 1870, pode verificar-se que o número de suínos era de aproximadamente 3000, um valor correspondente a cerca de 50% do valor económico total do efectivo pecuário do concelho.

A escassez de recursos alimentares desta região de Portugal, periférica em relação aos grandes centros de produção e de consumo, e as dificuldades de abastecimento que estas condicionantes impunham, e a existência de um microclima influenciado pela Serra Morena, canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para transformação e conservação de carne de porco pelos processos tradicionais de salga e **secagem**.

As vicissitudes por que passou a suinicultura tradicional alentejana num passado recente, fizeram perigar a continuidade do Presunto de Barrancos (ver anexo XVIII). 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.

De facto, situando-se o concelho de Barrancos numa região com uma forte tendência para a desertificação, a protecção e promoção deste produto através do registo da denominação de origem, afigura-se como um forte trunfo em termos de desenvolvimento sócio-económico da região. Na última década a população de Barrancos diminuiu e tornou-se mais envelhecida (ver anexo XIX). A principal fonte de emprego é contituida por actividades pertencentes ao sector terciário e a taxa de actividade feminina é muito baixa.

Neste contexto, espera-se que a protecção e promoção deste produto, através do registo comunitário da denominação de origem, possa contribuir para contrariar a tendência de desertificação humana, através da criação de emprego, nomeadamente nos sectores secundário e primário, do aproveitamento de saberes-fazer locais, nomeadamente femininos, e da diversificação das actividades produtivas locais, numa perspectiva de desenvolvimento local, assente no potencial endógeno da região, de que o presunto, os recursos naturais e a exploração do montado indispensáveis à sua produção são parte integrante.

Por outro lado, a utilização do montado contribui também para a preservação do ambiente em geral e da conservação das espécies florísticas e faunísticas que lhe são inerentes, em particular.

Por estas razões **proteger a denominação Presunto de Barrancos, é salvar uma azinheira e lutar contra a desertificação física e humana desta região, contribuindo para a salvaguarda do ambiente e para o desenvolvimento local de uma região interior, periférica e em processo de desertificação, como é Barrancos.**

Decorrente de esforços de protecção deste produto já efectuados no nosso país, antes da entrada em vigor de legislação comunitária, foi possível estabelecer um caderno de especificações para este produto, cuja aprovação constituiu a fundamentação técnica para a protecção do Presunto de Barrancos, através da Portaria nº 431/93, de 24 de Abril (cópia em anexo XX). Esta protecção foi concedida ao abrigo da legislação portuguesa existente à data: o Decreto-Lei nº 262/87 (cópia em anexoXXI), o qual instituia o regime das «Marcas Colectivas com Indicação de Proveniência».

2. Factores Edafo-climáticos

Mas não só razões históricas e sociológicas justificam a relação intrínseca do Presunto de Barrancos às áreas geográficas de produção da matéria-prima e de obtenção do próprio produto em si.

Os factores de natureza edafo-climática, já apresentados em C-1. e C-2., constituem igualmente elementos que justificam e atestam que, de facto, o Presunto de Barrancos só possa ser produzido no concelho de Barrancos, e que o porco de raça alentejana, que fornece a matéria-prima só possa ser criado no Alentejo, na área de distribuição dos montados de sobro e de azinho, que constituem o seu habitat natural e lhe fornecem a sua alimentação.

G - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e a certificação do Presunto de Barrancos são efectuados pela ANCPA - Associação Nacional de Criadores de Porco Alentejano, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento "Regras de Controlo e Certificação do Presunto de Barrancos".

O regime de controlo instituido é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada peça que reúna todas as condições necessárias para poder beneficiar do uso da Denominação de Origem "Presunto de Barrancos" devidamente marcada no couro com a marca da entidade certificadora e munida da marca de certificação da ANCPA, conforme descrito nas "Regras de Controlo e Certificação do Presunto de Barrancos".

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "DOP"

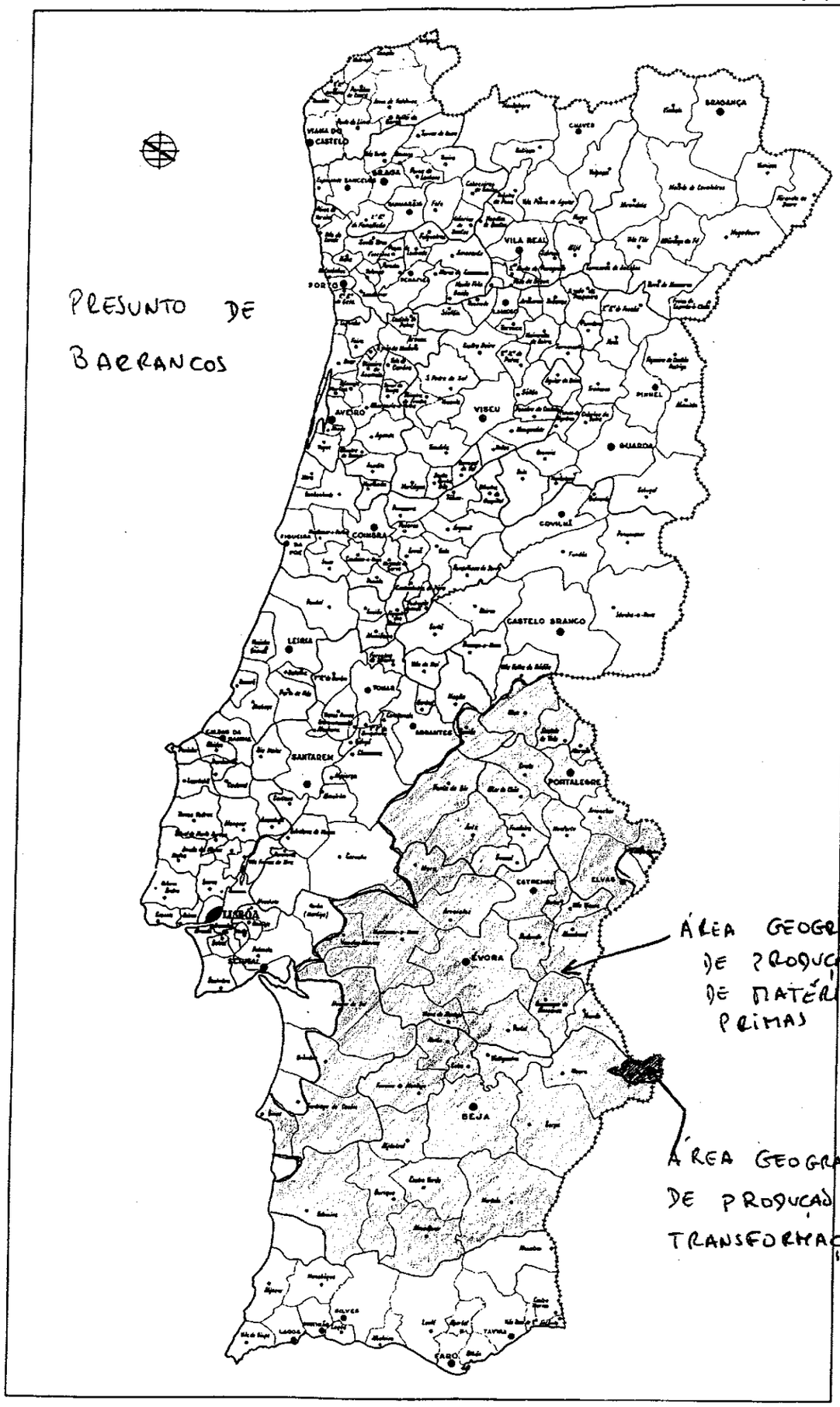
De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam do rótulo do Presunto de Barrancos, são as seguintes:

PRESUNTO DE BARRANCOS - Denominação de Origem

Lista de ingredientes[1]
Data de durabilidade mínima
Indicação do lote
Nome, firma ou denominação social e o domicílio do produtor

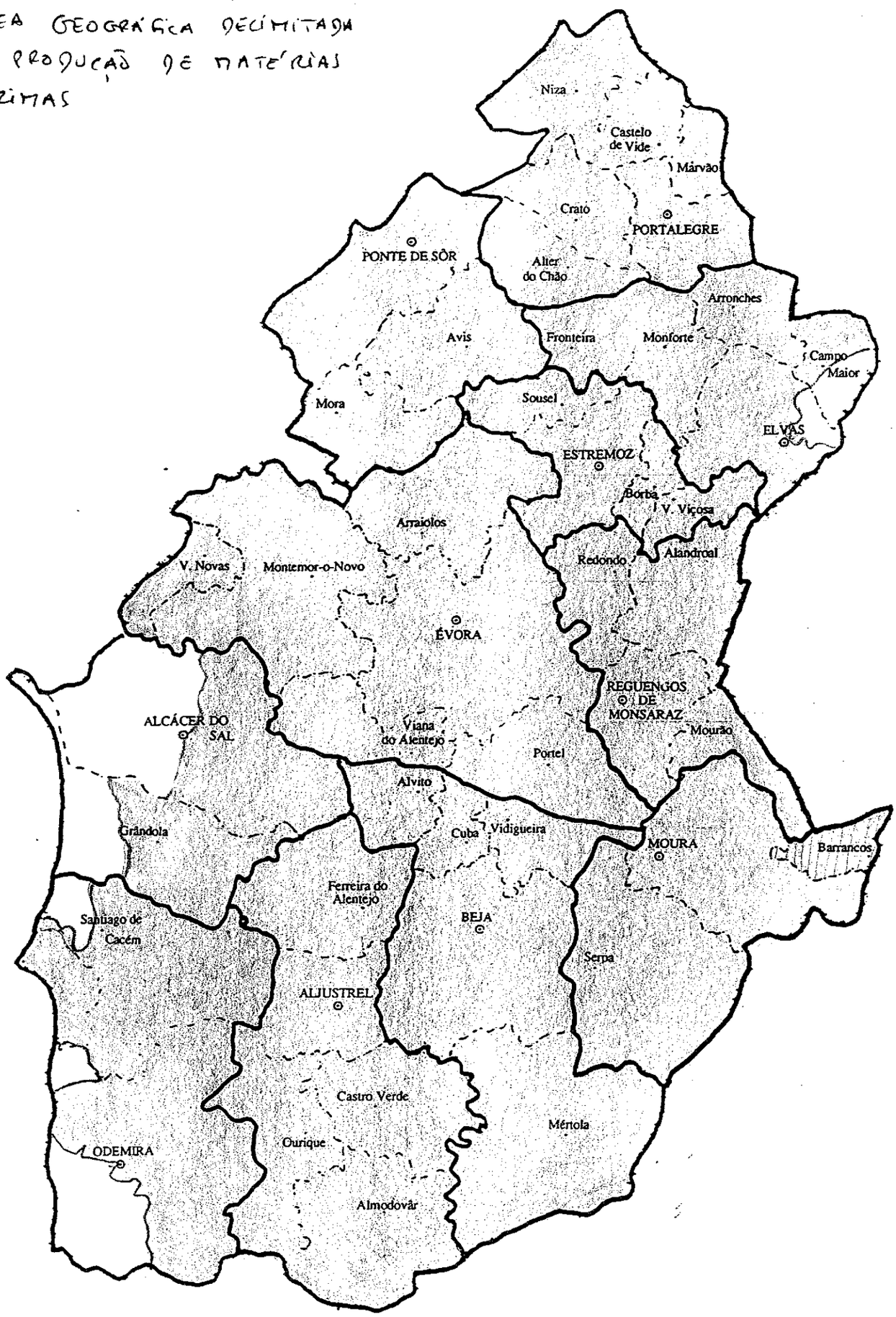
[1] Obrigatória apenas quando o presunto seja tratado com azeite e pimentão picante moído.

ANEXO II


PRESUNTO DE BARRANCOS
ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS
ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO
VIANA DO CASTELO
BRAGA
BRAGANÇA
VILA REAL
PORTO
AVEIRO
VISEU
GUARDA
PINHEL
COVILHÃ
COIMBRA
CASTELO BRANCO
LEIRIA
TOMAR
SANTARÉM
PORTALEGRE
CATROCHINO
ELVAS
LISBOA
SETÚBAL
ÉVORA
BEJA
SILVES
LAGOS
TAVIRA
FARO

ANEXO III

PRESUNTO DE BARRANCOS
ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA
DE PRODUÇÃO DE MATÉRIAS
PRIMAS



Escala: 1: 1 000 000

ANEXO IV

LOCALIZAÇÃO DE BARRANCOS NA REGIÃO



Comissão de Coordenação da Região do Alentejo - 1980

ESCALA : 1.000.000