Caderno de Especificações



Chouriço de Carne de Estremoz e Borba – Indicação Geográfica

1999

ÍNDICE

Pág.

A - NOME DO PRODUTO 5

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO 5

B.1. - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA 5

B.1.1. - Características Exteriores 5

B.1.2. - Características Interiores (ao corte oblíquo) 6

B.2. - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS 6

B.3. - CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA – PRIMA 6

B.3.1. - Características da raça suína Alentejana 7

C - ÁREA GEOGRÁFICA 11

C.1. - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DE MATÉRIA – PRIMA 11

C.2. - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO 11

C.3. – CARACTERIZAÇÃO EDAFO-CLIMÁTICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO 11

C.3.1. – Clima 11

C.3.2. – Solos 14

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO 15

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES 16

E.1. - MODO DE OBTENÇÃO DA MATÉRIA – PRIMA 16

E.2. - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO 19

E.3. - APRESENTAÇÃO COMERCIAL DO PRODUTO 20

E.4. - CONSELHOS PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO 21

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO 21

F.1. - MATÉRIA – PRIMA 22

F.2. – HISTÓRIA 26

F.3. - PRODUTOS COMPLEMENTARES 29

F.4. - TRADIÇÕES ASSOCIADAS À PRODUÇÃO DOS ENCHIDOS 31

G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "I.G." 33

H - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO 33

REGRAS DE PRODUÇÃO 34

ANEXOS 38

B.1.2. - Características Interiores - ao corte oblíquo

a) **Cor:** avermelhada.
b) **Massa:** perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e gordura.
c) **Aspecto:** heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular.
d) **Gordura:** de cor branco-nacarada.

B.2. - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

a) **Humidade do produto desengordurado:** < 65%
b) **Gordura total:** inferior ao dobro da proteína total
c) **Cloretos:** < 6%
d) **Proteínas:** > 19%

B.3. - CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA-PRIMA

A carne e gordura necessárias para a produção de "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" são, exclusivamente, obtidas a partir de carcaças de porcos da raça Alentejana (*Sus ibericus*).

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" são constituídas exclusivamente por:
- entremeada, pá, cachaço e gorduras , obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana, nascidos, criados, alimentados e abatidos nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações;
- sal para fins alimentares;
- água;
- massa de pimentão;
- dentes de alho, não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) nº10/65, do Conselho.

A - NOME DO PRODUTO

"Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica"

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

B.1. - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" apresenta-se na forma de ferradura, com comprimento de 20 a 30 cm e diâmetro entre os 2 e 3 cm.

O enchido possui um aroma agradável, sabor agradável, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. A gordura é aromática e com sabor agradável. A textura é pouco fibrosa e razoavelmente macia.

B.1.1. - Características Exteriores

a) **Cor:** avermelhada-negra.
b) **Aspecto:** pouco rugoso e sem brilho.
c) **Consistência:** semi-rija.
d) **Invólucro:** sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma.
e) **Engulitado:** com fio de algodão branco e vermelho, apertado nas extremidades com atadura simples.

B.3.1. - Características da Raça Suína Alentejana

A Raça Suína Alentejana, raça rústica e autóctone, tem o seu solar no Alentejo, onde domina a grande propriedade. Os restolhos estendem-se em grandes folhas e os montados atingem grande desenvolvimento. São sobretudo os Distritos de Portalegre, Évora e Beja a área de dispersão desta etnia, podendo-se também encontrar na zona serrana algarvia e ainda nos Distritos de Castelo - Branco, Santarém e Setúbal (zonas em que, no povoamento florestal, se destacam a azinheira e o sobreiro) (Proença, 1995).

"Das nossas raças suínas, uma, a Alentejana pode ser considerada uma boa raça, pelas suas notórias qualidades de rusticidade e elevada aptidão cevatriz. É talvez a melhor raça pecuária nacional"

(Costa Júnior, 1947 *cit por* Tirapicos Nunes, 1993)

Por outro lado, a raça suína Alentejana é uma das melhores utilizadoras dos resíduos agrícolas e florestais (erva, restolho, retraço de azeitona e bolota), quando explorada em regime extensivo (Oliveira, 1990).

Apesar de ser um animal de tipo gordo, com má conformação, baixo rendimento em carne, alto índice de conversão alimentar e baixa prolificidade. Em contrapartida apresenta carne de boa qualidade, muito sápida e com grande poder de conservação quando adequadamente "trabalhada".

É ainda considerado um animal que, possuindo elevada rusticidade, possui consequentemente elevada capacidade de adaptação ao meio ambiente em que é explorado, caracterizado por clima agreste e solos pobres, muitas vezes ocupado por montado de sobro e azinho (Oliveira, 1990).

São normalmente animais vivos mas de docilidade reduzida, dado o sistema em que são normalmente explorados, muito vigorosos e resistentes à fadiga. Possuem movimentos rápidos quando magros, e lentos e muito difíceis depois de gordos. São

dotados de apreciável poder assimilador, produzindo sobretudo gordura: engordam facilmente, para isso bastando apenas 3 meses de boa montanheira (Tirapicos Nunes, 1990).

A fêmea desta raça é poliéstrica sazonal, com duas cobrições normalmente coincidentes com a Primavera e o Outono (Oliveira, 1990). No entanto, é de realçar que, tanto o macho como a fêmea, durante o Verão, diminuem a sua capacidade fecundante devido ao excesso de calor e ao fotoperíodismo (Dobao *et al*, 1983 *cit por* Oliveira, 1990).

A exploração da raça suína Alentejana é realizada tradicionalmente em regime extensivo, com alimentação à base de resíduos agrícolas locais, normalmente subprodutos de baixo valor económico, utilizando a bolota durante as fases de crescimento e engorda (Oliveira, 1990).

De acordo com Pires da Costa (1991) o suíno de raça Alentejana explorado segundo estes modelos tradicionais ou melhorados é, sem dúvida, o animal que melhor rentabiliza o montado. Refere ainda que, estudos já realizados no nosso país apontam este animal como o mais eficiente transformador de bolota em carne, comparativamente a outros animais, nomeadamente os ruminantes. É pois, sem dúvida aquele que apresenta melhor capacidade metabólica para mais eficientemente transformar o amido em carne.

Estes animais dependem da bolota que consomem durante a engorda, para a determinação da qualidade da carne que se destina a transformação em produtos de salsicharia, uma vez que é ela a responsável pelo seu sabor (Oliveira, 1990).

Podemos então afirmar que, se trata de uma raça suína vocacionada para a produção de salsicharia de alta qualidade, destacando-se os presuntos e os enchidos (Oliveira, 1990).

Indicadores Morfológicos

- Principais Atributos Somáticos da Raça (Póvoas Janeiro *cit por* Tirapicos Nunes, 1993):

a) Estatura: meã.
b) Pelagem: cerdas de comprimento médio e finas, pretas, castanhas ou ruivas.
c) Cabeça: curta, com tromba pontiaguda e ângulo fronto-nasal pouco pronunciado.
d) Orelhas: finas, de tamanho médio e dirigidas quase horizontalmente para diante.
e) Face: curta, larga e com pronunciada papada.
f) Pescoço: de comprimento mediano e regularmente musculado.
g) Tórax: as costelas, pouco compridas mas bem arqueadas, tornam roliço o arcaboiço, mas não amplo (deficiente na altura, largura e profundidade).
h) Espádua: de regular inclinação e desenvolvimento.
i) Dorso: curto; linha dorso-lombar rectilínea ou ligeiramente enselada.
j) Rim: de sofrível desenvolvimento e boa direcção.
k) Ventre: muito descaído depois de gordos.
l) Flanco: um pouco largo e pouco descaído.
m) Garupa: pouco comprida, pouco larga e com inclinação demais.
n) Coxas: de deficiente espessura e comprimento insuficientemente descidas.
o) Cauda: fina e de média inserção.
p) Membros: de ossos delgados, aprumados e curtos.
q) Pés: medianamente desenvolvidos e de unha rigíssima.
r) Conjunto: Harmonioso, embora falto de comprimento e altura.

- Características Sexuais (Proença, 1995):

a) Macho: Testículos globulosos, não muito volumosos, aderentes ao períneo; mamilos em número não inferior a seis em cada lado e regularmente distanciados.
b) Fêmea: Mamilos em número não inferior a seis em cada lado, regularmente distanciados, bem pronunciados e salientes.

Indicadores Produtivos

a) Peso médio ao nascimento: 1000 - 1200 g
b) Peso médio aos 21 dias: 4,020 Kg
c) Peso médio aos 56 dias: 10,300 Kg
d) Peso médio aos 3 meses: 17,000 Kg
e) Peso médio aos 6 meses: 29,500 Kg
f) Peso médio aos 12 meses: 62,500 Kg
g) Peso médio aos 16 meses: 70 - 90 Kg
h) Peso médio aos 24 meses: 100 - 120 Kg
i) Peso médio adulto: 150 Kg
j) Ganhos médios diários durante os primeiros 26 dias: 180 g
k) Ganhos médios diários dos animais sob o sistema de produção tradicional: 300-500g
l) Índice de conversão: 6,5 - 6,8 (Dependendo dos sistemas de alimentação: em montanheira a ingestão de bolota por um porco de raça Alentejana poderá atingir valores de cerca de 8 - 10 Kg de bolota para repor 1 Kg de peso vivo (Pires da Costa, 1991). A quantidade de bolota ingerida varia de 6 - 10 Kg/dia (Frazão, 1965).
m) Desmame: depois dos 60 dias
n) Nº médio de leitões desmamados/porca: 6 leitões
o) Percentagem de músculo na carcaça: 25 - 30%
p) Percentagem de gordura na carcaça: 45 - 50%
q) Percentagem de osso na carcaça: 12 - 20%

Indicadores Reprodutivos

a) Fecundidade: 85 - 95%
b) Prolificidade: 7 leitões/parto
c) Fertilidade: 70 - 80%

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C.1. - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

Atendendo às características especiais de maneio e alimentação do suíno de raça Alentejana, a área geográfica de criação destes animais está naturalmente delimitada pela existência do montado, incluindo grosseiramente o Sul que pode ser definido pelo Alentejo e zonas limítrofes do Ribatejo e Beira Interior.

C.2. - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

Tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, com características organolépticas e saber fazer das populações, a área geográfica de transformação fica naturalmente delimitada aos concelhos de:

- Borba;
- Estremoz;
- Vila Viçosa.
- Alandroal

C.3. - CARACTERIZAÇÃO EDAFO-CLIMÁTICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO

C.3.1. Clima

O clima é marcadamente Mediterrânico, caracterizado por uma estação seca bem acentuada que coincide com o Verão.

A precipitação ronda os 500 mm no semestre chuvoso (Outubro a Março) e os 170 mm no semestre seco (Abril a Setembro). A repartição das chuvas e a incidência das temperaturas determinam os valores do balanço de água potencial.

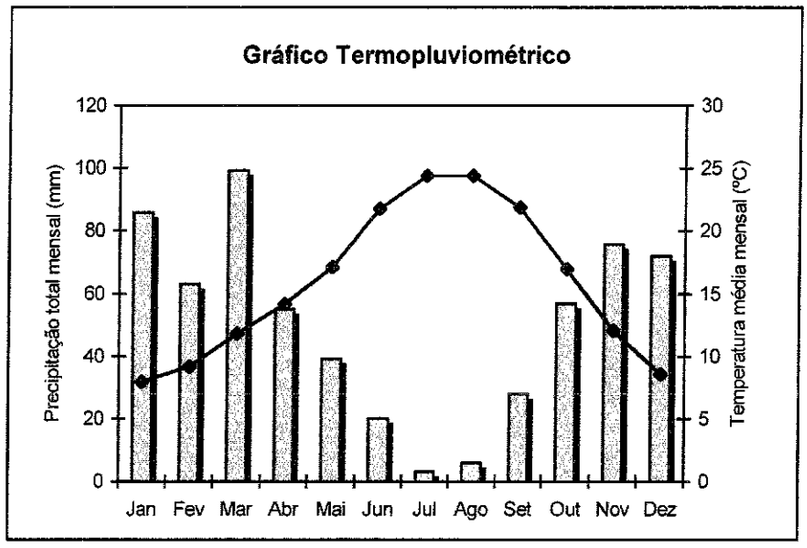
Verificam-se geadas no final de Novembro que, muitas vezes, se prolongam até princípios de Março.

Não é região assolada por ventos fortes sendo, no entanto, de considerar o "Suão" que pela sua acção desidratante, muitas vezes, provoca prejuízos nas culturas.

Como excepção ao tipo de clima referido existe uma zona, atravessada por um vale não muito marcado, que beneficia de um micro-clima, com temperaturas mais suaves, sem geadas tardias ou significativas e rica em águas subterrâneas.

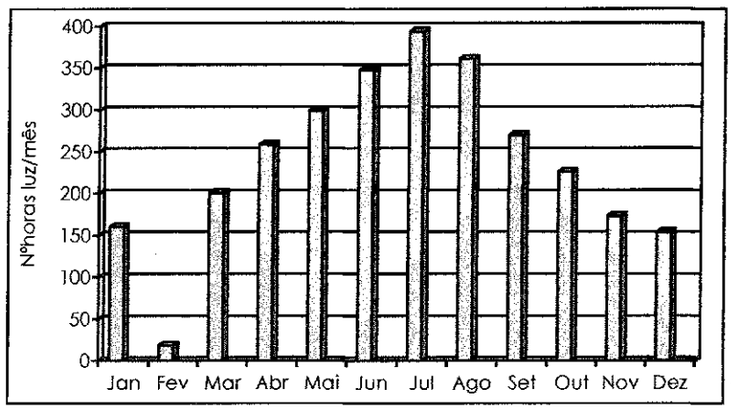
PLUVIOSIDADE E TEMPERATURA

Meses	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Precipitação total mensal em mm (últimos 30 anos)												
Total	85,8	63,0	99,2	55,0	39,1	20,1	3,2	6,0	28,0	57,0	75,8	72,0
Temperaturas médias mensais em ºC (últimos 30 anos)												
Máx	12,8	14,7	17,4	20,5	21	29,7	33,7	33,1	29,3	23,2	17,2	13,3
Mín	3,3	3,6	6,3	7,9	10,2	13,9	16	15,6	14,5	10,9	7	4
Média	8	9,2	11,8	14,2	17,1	21,8	24,4	24,4	21,9	17	12,1	8,6



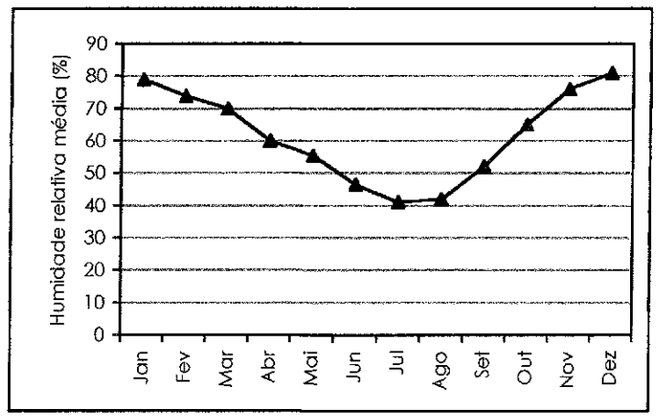
INSOLAÇÃO

Horas de Luz/mês (últimos 30 anos)	
Meses	**Nº Horas**
	160,4
Fev	18,5
Mar	201,0
Abr	258,8
Mai	299,1
Jun	347,6
Jul	393,8
Ago	361,2
Set	269,7
Out	226,4
Nov	173,1
Dez	153,9



HUMIDADE RELATIVA DO AR

Meses	Horas	(%)
JAN	9 horas	81
	18 horas	77
	Média	79
FEV	9 horas	76
	18 horas	72
	Média	74
MAR	9 horas	75
	18 horas	65
	Média	70
ABR	9 horas	68
	18 horas	52
	Média	60
MAI	9 horas	64
	18 horas	47
	Média	55,5
JUN	9 horas	58
	18 horas	35
	Média	46,5
JUL	9 horas	55
	18 horas	27
	Média	41
AGO	9 horas	55
	18 horas	29
	Média	42
SET	9 horas	63
	18 horas	41
	Média	52
OUT	9 horas	70
	18 horas	60
	Média	65
NOV	9 horas	78
	18 horas	74
	Média	76
DEZ	9 horas	82
	18 horas	80
	Média	81



C.3.2. - Solos

Os quatro concelhos assentam, em parte, na chamada zona dos Calcários, havendo, no entanto, manchas bem significativas de solos derivados de xistos de textura franca e franco-argiloso. Têm estes características físicas condicionadas pela profundidade.

Podemos referir, sem receio de generalizar, um baixo teor em matéria orgânica e uma elevada acidez. Esta situação deriva, essencialmente, de uma excessiva permeabilidade, na camada superficial dos solos; de uma quase nula incorporação dos resíduos das culturas de cereais (com vista ao pastoreio); uma degradação acentuada da vegetação expontânea pelo sobrepastoreio e de uma excessiva mobilização dos solos.

Como se pode observar no mapa em Anexo, e segundo informações da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo – Zona Agrária de Estremoz, os solos predominantes nestes concelhos são, de acordo com a Classificação de Solos de Portugal a Sul do Tejo, nomeadamente:

- Solos Mediterrâneos Pardos de dioritos ou quartzodioritos ou rochas microfaneríticas ou cristalofílicas afins (Pm);
- Solos Calcários Vermelhos de calcários (Vc);
- Solos Mediterrâneos Vermelhos ou Amarelos de rochas cristalofílicas (Pv);
- Solos Mediterrâneos Vermelhos ou Amarelos de xistos (Vx);
- Solos Mediterrâneos Pardos de xistos ou grauvaques (Px);
- Solos Esqueléticos ou Litossolos de xistos ou grauvaques (Ex).

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que provam que o "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" 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, maturação e cura do Chouriço de Carne. 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:
   a) Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba", os enchidos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pelo APETAL, Lda..
   b) A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:
      - possuam instalações de transformação devidamente licenciadas e localizadas na área geográfica de transformação referida em **C** e nelas produzam estes enchidos;
      - utilizem para transformação matéria-prima proveniente de suínos de 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 "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica";
      - assumam por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.
   c) A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a

efectuar pela Entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (O.P.C.), a pedido do APETAL, Lda., das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos aspectos:

- origem e características das matérias-primas utilizadas;
- condições de transformação;
- 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 sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

b) **Quantidade:** Semestralmente, cada representante de cada uma das entidades transformadoras informa o APETAL, Lda. da quantidade de porcos que prevê transformar no semestre seguinte.

c) **Raça:** Só podem beneficiar da Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba" os produtos obtidos a partir das peças açougueiras provenientes de porco de raça Alentejana, inscritos no livro de nascimentos e cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico da Raça Suína Alentejana.

d) **Sistemas de Produção:** São admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre e que respeitem uma série de condições, nomeadamente:

- consideram-se duas épocas de parição por ano, uma de Outubro a Dezembro e

outra de Março a Junho, em que as porcas parem em regime de exploração tradicional ou ao ar livre, sob abrigo (cabana);

- a alimentação dos leitões é efectuada com leite materno, durante um período mínimo de 45 dias, sendo permitida a suplementação com alimentos compostos desde que autorizada pelo APETAL, Lda. e administrada sob controlo da entidade reconhecida como O.P.C.. Este 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 O.P.C.;
- após o desmame os leitões vão para o campo (montanheira) ao nascer do sol e regressam aos abrigos pelo sol posto. Durante este período são alimentados pelos recursos naturais - erva e bolota - podendo, sempre que justificável por condições edafo-climáticas, e desde que o APETAL, Lda. autorize, recorrer a um alimento simples e/ou composto para reforço da sua dieta.

e) **Profilaxia e Sanidade:** As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" têm que estar classificadas sanitariamente.

Para os animais inscritos no Livro Genealógico Português secção Raça Suína Alentejana, o criador terá que ter um Cartão de Suinicultor fornecido pela Direcção Regional de Agricultura e de realizar todas as declarações de existências exigidas pela regulamentação em vigor.

f) **Idade e Peso ao Abate:** Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 10 e 18 meses e cujas carcaças tenham um peso mínimo de 90Kg após enxugo.

g) **Transporte:** O transporte dos animais para o local de abate é realizado evitando o seu *stress*. A sua duração não pode exceder as 8 horas consecutivas. 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.

h) **Abate:** É obrigatório respeitar um período de descanso pré-abate de pelo menos 12 horas, em locais próprios e convenientemente arejados, no qual os animais têm à sua disposição apenas água limpa. Só são admitidos abates em matadouros que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor (Portª.nº.971/94) preferencialmente localizados no interior da área geográfica atrás definida e que sejam autorizados pelo APETAL, Lda., após parecer favorável do O.P.C.. 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. Um técnico do O.P.C. está presente no momento do abate devidamente credenciado. Este elemento é responsável pela identificação e marcação individual das carcaças e das peças.

i) **Refrigeração:** As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à inspecção post-mortem, em ambiente refrigerado, que fará baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até +7°C (±1°C) num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças serão mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre +2 e +4 °C e humidade relativa entre 85 e 90%.

j) **Maturação:** A maturação em ambiente refrigerado (nas condições de temperatura entre +2 e +4 °C e humidade relativa entre 85 e 90%) deverá fazer-se durante pelo menos 2 dias após o abate.

k) **Desmancha:** A desmancha só poderá realizar-se em salas devidamente licenciadas para o efeito. Para a produção de "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" a desmancha é efectuada em séries completas, num dado momento fixo do dia ou semana e com conhecimento do O.P.C.. O transporte das carcaças e/ou peças desmanchadas só pode ser feita nas condições legalmente estabelecidas.

l) **Transporte e Admissão das peças:** Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba", os enchidos produzidos com matérias-primas frescas 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 serem armazenadas, transportadas e manipuladas nos locais de fabrico, de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

E.2. - MODO OBTENÇÃO DO PRODUTO

O "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" obtém-se da transformação da entremeada, pá e cachaço, de porco de raça Alentejana, devidamente cortadas em pedaços e limpas de tendões, aponevroses, gorduras inconsistentes e aquelas que apresentem sintomas de oxidação, sendo que a gordura a incluir no enchido não poderá ser superior a 30%.

Depois de se proceder à escolha, limpeza e corte das peças, são adicionados os restantes ingredientes do enchido, anteriormente enumerados no capítulo **B.3.** deste Caderno de Especificações, de que resultará uma mistura que tem a denominação de massa.

Após a preparação das peças e a adição dos condimentos o produto sofre outros processos que se designam de maturação, enchimento, atadura e cura.

Para a obtenção do produto final têm que ser levados em conta os parâmetros tecnológicos referidos no quadro seguinte.

PARÂMETROS TECNOLÓGICOS DO FABRICO

Após a corte	
Forma dos pedaços de carne e gordura	Forma esférica, cúbica, paralelipípeda, piramidal ou outras.
Tamanho dos pedaços de carne e gordura	Nenhum dos lados desses pedaços deve ter uma dimensão superior a 3 cm.
Maturação	
Duração	Nunca deve ser inferior a 2 dias.
Temperatura	Pode variar entre 0 °C e 5 °C.
Humidade	Pode variar entre 90% e 95%.
Invólucro	Tripa de porco natural (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre.
Atadura	Fio de algodão branco e vermelho unindo as duas extremidades, com atadura simples.
Cura	
Tipo	Cura a frio, em fumagem lenta, com temperaturas ≤ 30 - 40 °C.
Duração	Nunca inferior a 3 **dias**.
Conservação	Após a cura o enchido poderá ser colocado numa câmara de conservação de refrigerados (nas condições de temperatura entre +5 e +8°C e humidade relativa 75%).
Combustível para os fumeiros	Madeira de azinho.

E.3. - APRESENTAÇÃO COMERCIAL DO PRODUTO

O "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" apresenta-se ao consumidor em peças inteiras, dispensando a indicação da quantidade liquida, desde que seja pesado à vista do consumidor.

E.4. - CONSELHOS PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

O "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" é bastante apreciado em cru, assado, frito ou cozido. Pode fazer parte de Pratos Tradicionais, dos quais se salienta o "Cozido à Portuguesa". É bastante comum o seu consumo em petiscos, merendas ou como aperitivos de almoço e/ou jantar.

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

O Alentejo é caracterizado pelas suas inúmeras tradições, riqueza histórica e gastronomia unanimemente reconhecida.

Numa terra árida, atingida por grandes secas no Verão e Invernos frios, vamos encontrar os denominados Montados, cuja extensão se prolonga num horizonte imenso. Coabitam nesta vastidão, variadas espécies vegetais como as azinheiras e os sobreiros, cujo fruto é a base da alimentação da raça suína Alentejana.

A carne da raça suína Alentejana foi desde sempre a base da alimentação das populações e além de ser consumida verde era também transformada em produtos de salsicharia.

Ainda há quem hoje recorde, com um olhar vago e perdido, as dificuldades de outrora; recordações tantas vezes amargas, quando a terra não respondia às necessidades e expectativas de uma população ávida de uma vida condigna.

Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos e outros desenvolviam-se livremente em montados, como é o caso do Porco de Raça Alentejana, animal rústico que se sujeita admiravelmente ao manadio. A exploração deste animal realizava-se,

tradicionalmente, em regime extensivo. Adaptado a maus pisos, reage firmemente ao duro clima em que tem que viver, aproveitando em cada época os recursos naturais que os montados alentejanos lhe oferecem (bolota, raízes, restolho, ervas, etc), constituindo deste modo um aproveitamento e valorização dos mesmos.

Este animal era quase um sinónimo de riqueza. Na verdade, era este animal que sustentava muitas famílias em prolongados períodos de carência, servindo-lhes de alimento, dando-lhes conforto durante largos meses do ano.

(...) "É um bom produtor de carne e melhor de gordura; a manta de toucinho, pela sua riqueza é óptima "(...).

(Miranda do Vale, 1949)

Resultado directo da criação da raça suína Alentejana, os produtos tradicionais conquistaram um sector de consumidores em expansão, que renovaram os interesses por produtos de alta qualidade e que hoje exigem o melhor que existe em cada região. Fruto de ancestrais tradições, os Enchidos Tradicionais de Estremoz e Borba, oferecem um sabor único e requintado, com características *sui generis*.

F.1. - MATÉRIA-PRIMA

O Alentejo está definitivamente ligado à produção deste tipo animal e ainda à cultura cerealífera - já houve quem afirmasse que "O Alentejo é o celeiro de Portugal". Tal não acontece por mera causalidade, mas tão somente porque esta região é possuidora de características naturais muito próprias e que favorecem o desenvolvimento desta ou daquela espécie, bem como a proliferação de certos animais. "A extensão enorme de matas de sobro e ainda mais as de azinho, com as pastagens alargadas dos pousios, e também os restolhais imensos duma cerealicultura intensa, tudo se conjuga para que seja o porco o animal por excelência da região, e aquele que à terra dá maior renda" (Lopes Frazão, 1965).

A origem do porco doméstico é contraditória, pois este é um animal existente há milhares anos. Alguns autores afirmam que o seu princípio está no Corifodonte do eoceno inferior, da era cenozoica. Daí, através de formas várias, e sempre a parecerem-se cada vez mais ao porco actual, se chega aos animais pertença do género *Sus* do mioceno inferior.

E é daqui por diante que há uma diversidade de opiniões. Uns autores, como Couvier, opinam que os porcos domésticos descendem somente do *Sus scrofa ferus* ou javali europeu, e outros, e nesses Sanson, atribuem-nos a várias espécies selvagens. Hoje a opinião mais aceite é a "trifilética", aquela que nos remonta a três origens - o *scrofa ferus*, o *Sus vitatus*, e, finalmente, o *Sus mediterraneus* - este último identificado por Ulmansky e Staff nos primórdios do nosso século, mas já suspeitado por Strobel.

No *Sus mediterraneus*, celóide, incluem-se as raças actuais dos porcos do chamado "tronco ibérico", e é nele que o nosso "alentejano" se enquadra, "sendo com o napolitano, os mais genuínos representantes desse tipo", no dizer do insígne zootecnista que foi Bernardo Lima. Porque este suíno, segundo Sanson, é aquele referido nos fastos da antiguidade greco-romana, também é chamado de "românico" (Lopes Frazão, 1965).

Desde sempre, a criação de "Porco Preto" (designação popular para os porcos da raça Alentejana) foi uma alternativa para a alimentação das populações e de certa forma para compensar o déficit provocado por maus anos agrícolas. Este é um "animal extraordinário que suporta estoicamente os maiores desfavores de trato, e também a agrura do irrequietismo da região" (Lopes Frazão, 1965).

A raça suína Alentejana era por isso uma marca de resistência numa terra tão fragilizada e sujeita a tantas precariedades.

Mas para além de tudo isto, a verdade é que com a carne obtida da matança do porco, era possível confeccionarem-se variados pratos com a carne fresca e suculentos enchidos, tão apreciados e energéticos.

Carbó (1984), refere que, "a bolota e a erva, base da alimentação do porco na engorda são responsáveis pelo sabor dos produtos".

Estes enchidos foram durante muito tempo a alimentação destas gentes. Ao nascer da aurora, pela planície começavam a movimentar-se sombras, caminhando rapidamente, como quem pretende chegar ao seu destino antes do sol raiar. Na mão transportavam uma pequena lancheira. Quando o sol já ía alto, era então a hora em que todos abandonavam o seu trabalho agrícola para poderem saborear o seu almoço. Esta refeição compunha-se obrigatoriamente de chouriço, toucinho, enfim, produtos do porco. Estes, além de poderem ser transportados com facilidade, suportavam as arrogâncias do clima, não se deteriorando e constituindo por isso uma refeição saborosa e energética.

No entanto, a produção desta raça suína, também teve alguns contratempos. Por volta de 1935 a criação de porcos em regime de montanheira atravessou uma grave crise económica, devido à fraca cotação que tinham as gorduras animais, sobretudo a banha. Por outro lado, o gosto do público modificou-se no sentido de preferir a carne magra. "Assim surgem novas tendências para o mercado:
- a procura de raças pouco gordas;
- a preferência dos animais novos produtores de carne tenra e pouco gorda"

(Póvoas Janeiro, 1948)

"Na época de 60, a utilização deste animal no regime de exploração tradicional agravou-se. Além da preferência dos consumidores por carnes mais magras, surgiam os problemas de natureza higio-sanitária (com a disseminação da Peste Suína Africana que encontra condições óptimas de propagação no extensivo) e, por outro lado, com o progresso do nível de produção animal, relativamente na alimentação e no maneio,

permitindo a diminuição desta raça autóctone com base nesta matéria prima (Neves, 1991; Matias, 1991).

A baixa produtividade numérica das porcas, a reduzida dimensão dos efectivos, um ciclo produtivo muito longo, o acréscimo de remuneração, acompanhado de redução do horário de trabalho e a dificuldade na comercialização dos animais, tornam a exploração de suínos tradicional do Alentejo pouco viável, comparativamente a outras actividades agro-pecuárias fortemente subsidiadas. A produção estava desorganizada e não havia nenhuma associação de criadores.

Mas foi em 1986 que se retomou a exploração da raça no montado. Após uma fase de transição abriram-se novas perspectivas para a sua produção; para trás começavam a ficar muitas ideias erradas sobre o porco, a sua carne e gordura. Foi uma época difícil, pois o sistema de suinicultura extensivo não possuía enquadramento legal e o decréscimo da população suína alentejana atingia níveis preocupantes.

Todavia, a carne de porco passou a ter um importante lugar na nossa alimentação; "o porco continua a ser o maior caudal da produção de carne, aquele que à nossa dieta proporciona a mais elevada taxa proteica" (Lopes Frazão, 1965).

Ontem como hoje, e ultrapassadas as vicissitudes de uma longa caminhada, podemos afirmar que a carne de porco é de extrema importância económico-social; a partir da matéria prima, só possível de encontrar nesta região, se confeccionam os enchidos da região de Estremoz e Borba, com características sápidas bem definidas e inigualáveis.

Mudam-se os tempos, mas a qualidade fica; executados de formas diferentes, longe do carácter exclusivamente rudimentar e familiar que envolviam a confecção destes produtos, a verdade é que a matéria prima é a mesma e "sendo a Raça Alentejana caracterizada por animais tardios e com grande tendência para criar gordura, adaptados à aspereza do clima, grandes calores, longas caminhadas à

procura de alimentos, e com regime alimentar muito deficiente em qualidade e francamente irregular em quantidade, há que proteger e defender esta raça em vias de extinção, mas bem adaptada ao seu habitat" (Soares, 1971). Só assim, poderemos preservar tudo o que temos de realmente bom e genuíno.

F.2. - HISTÓRIA

Portugal é conhecido como um País possuidor de um património gastronómico inegável. Possuímos um imenso leque de pratos que o caracterizam e lhe conferem personalidade própria, valorizando o que em cada região há de melhor.

Herranz (*cit por* Luciano, 1992) refere que "nada define melhor um país que a sua cozinha", o que pode ser acertado porque tem a ver com a essência do nosso carácter, com a nossa forma de ver a vida. Assim, Portugal define-se por uma famosa cozinha, extremamente variada e diversificada, que é específica de cada região e onde a carne de porco tem lugar preponderante.

Podemos fazer referência a título de exemplo, aos diferentes enchidos produzidos em Portugal, que espelham as diferenças regionais entre Trás - os - Montes, Minho, Beira, Alentejo, Algarve com carne de porco de diferentes raças. A diferença é real. Todos estes produtos apresentam características diferentes, porque cada um é oriundo de uma região com características edafo-climáticas diferentes e confecção segundo o saber e tradição de cada lugar.

Os famosos bonecos de Estremoz, feitos em barro, são uma testemunha silenciosa, mas bem viva e actual das inúmeras tradições inerentes a esta região; podemos admirar a delicadeza de perfeitas imagens que retratam, já numa época remota, as mulheres a "encherem chouriços" (ver Anexo). Esta era uma tarefa predominantemente feminina, pois os homens dedicavam-se a trabalhos que exigiam uma certa força e as mulheres tratavam dos enchidos e seus temperos.

Mas então, o que confere originalidade aos enchidos da região de Estremoz e Borba? O que prova de facto a origem regional destes produtos?

A resposta talvez venha já dos nossos antepassados, que em cada região bem souberam aproveitar outros ingredientes locais, as madeiras apropriadas para o fumeiro e encontrara um "gosto" tão particular que ainda hoje perdura.

Assim, quando hoje falamos dos enchidos da região de Estremoz e Borba, é importante fazer referência a tudo o que lhes deu origem. Se hoje os denominamos "*Enchidos de Estremoz e Borba*", é porque de facto eles obedecem a uma tradição que lhes está subjacente. Ao longo dos tempos foram-se desenvolvendo tecnologias próprias de acordo com os meios disponíveis, resultando assim uma grande diversidade de produtos com características regionais.

Existem diferenças no "*modo de fazer*", mas tal não significa que a tradicionalidade destes produtos se perdeu. Ao longo do tempo foram sendo postas de parte algumas superstições que envolviam a matança e a confecção dos enchidos, bem como todo um rudimentarismo, que hoje seria impensável. Não se pode dizer que se tenham mantido os artefactos então utilizados; no entanto é por demais evidente que a qualidade se manteve inalterável. O porco que então era chamuscado com tojos ressequidos a arder, é hoje tratado de forma a manter segura a saúde do consumidor e a velho alguidar de barro foi substituído por recipientes mais higiénicos e funcionais.

Mas, ontem como hoje, há um cuidado meticuloso na preparação destes produtos, exigindo-se uma higiene permanente, impossível de deixar dúvidas; ou não estivéssemos nós no Alentejo onde o asseio e a brancura das casas impera, num contraste refrescante com a paisagem verde a que já nos habituamos.

O homem do campo via na matança do porco a garantia do seu sustento para o ano inteiro. "*Pão, carne e vinho fazem andar o caminho*", já diz o ditado Alentejano. Eram certamente necessárias muitas economias para que se pudesse adquirir o bácoro

para engorda, destinado a morrer. Comprar carne aos quilos, não dava resultado para as numerosas famílias Alentejanas, daí a necessidade de se matar um porco, que traria consigo fartura.

Efectuavam-se imensos preparativos para a matança: preservava-se da chuva uma porção de mato macio e carqueja julgada necessária para a chamuscagem. Todos os utensílios, depósitos e vasilhas eram meticulosamente lavados com uma solução de soda em água quente a 5% aproximadamente. Adquiriam-se os vários condimentos: alho, massa de pimentão e especiarias, vinho, sal comum e dava-se início à matança propriamente dita.

Morto e sangrado o porco, procedia-se à limpeza e preparação das peças utilizadas na confecção de cada enchido. Parte da carne, gordura e sangue do porco era utilizada na confecção de enchidos através da fumagem.

Os chouriços de carne, a que no Alentejo se chamam vulgarmente de linguiças; era a carne magra e gorda cortada em pequenos pedaços que se introduziam num alguidar; depois juntava-se-lhe massa de pimentão, sal, alho e água. Mexia-se a carne com estes temperos; no outro dia tornava-se a mexer e se a carne estivesse seca deitava-se-lhe mais uma gotinha de água. A carne devia estar na conserva pelo menos um dia e mexia-se diariamente. Durante este tempo ía-se provando para saber se necessitava de sal ou de pimentão. Enchiam-se então, os chouriços de carne nas tripas delgadas de porco ou de vaca. No encher deveria existir todo o cuidado em ficar muito apertado e sem ar, o qual se devia tirar, picando-se a tripa com uma agulha de meia quando se estavam a encher. Depois de cheios irão a curar até que pareça que estão secos, o que se conhece porque se começava a ver a tripa gordurosa.

Nesta situação, e em jeito de conclusão, pode-se afirmar que o "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" tem uma enorme reputação associada à sua região de origem e tem características qualitativas indissociáveis quer da região onde é produzida, quer do "saber fazer" das populações da mesma região.

F.3. - PRODUTOS COMPLEMENTARES

Separada a carne que está aderente ao toucinho e obtida pela descarnação dos ossos e das espáduas podem obter-se os paios ou os chouriços grossos, conforme o tamanho dos pedaços. Os de maior diâmetro originam os paios e os de menor os chouriços grossos. A carne é temperada com sal, alho, massa de pimentão e água. Depois de bem misturada com os condimentos, a carne ficava num alguidar a maturar. Passado o tempo de maturação procedia-se ao enchimento dos paios ou chouriços grossos, para ficarem pendurados no fumeiro durante o tempo necessário à cura.

As paias de lombo, assim chamadas, porque eram fabricados só com o lombo, uns pequenos pedaços de gordura macia e a membrana que reveste as banhas. O lombo, depois de golpeado, esfregava-se bem com sal, água, massa de pimentão e alho e deixava-se tudo coberto por espaço de dois dias. Passado este tempo, envolvia-se o lombo na membrana e atava-se com um barbante apertando-o bem, tanto num sentido como noutro. Formava-se uma azelha com as duas pontas do cordel, que se juntavam, pendurava-se no fumeiro até estar curado e depois guardava-se em azeite para não secar demasiado.

A morcela era feita da mesma forma que o chouriço de carne, havendo no entanto o cuidado de juntar aos condimentos, sangue, cravo de cabecinha, cominhos, havendo ainda quem lhe adicionasse vinho.

Para as farinheiras convinha que a carne fosse bastante gorda e depois de adicionados os condimentos indicados para os chouriços de carne juntava-se-lhe, na ocasião em que iam ser cheias, farinha e uma porção de um terço das gorduras empregues, amassando muito bem.

A paia de toucinho sempre foi uma das especialidades desta região. Contendo os mesmos ingredientes – água, sal, alho e massa de pimentão – deixava-se tudo coberto por espaço de 2 dias. Passado este período de tempo envolvia-se a entremeada na membrana da banha e atava-se com fio de algodão. Este produto continua hoje a ser confeccionado da mesma forma e mantendo o paladar de outrora.

Para a produção do fumo empregavam-se madeiras secas de azinho e, sendo possível, aromáticas, a que se lançava fogo.

No Alentejo usavam-se as grandes chaminés, atravessadas por varões de ferro em que se penduram as peças, com a lareira rasa, tendo frequentemente no meio uma inutilizada mó de moinho sobre que se fazia fogo. Nas noites de Inverno, junto a essa chaminé, servindo de braseira, passava-se o serão em família.

Através desta pequena síntese podemos então chegar já a algumas conclusões: os enchidos da região de Estremoz e Borba não constituem hoje nenhuma inovação de qualidade ou originalidade na medida em que estes já eram produzidos há bastantes anos; o que de facto é importante foi que por serem considerados desde sempre produtos de alta qualidade, passaram a ocupar um lugar de destaque na nossa sociedade e hábitos gastronómicos; antes existiam como uma necessidade, como um produto energético ao alcance das classes menos abastadas; hoje são apreciados pelos conhecedores e consumidos por todos os que realmente apreciam a qualidade e a diferença. Antes, os enchidos eram confeccionados de uma forma rudimentar e consumidos num círculo muito restrito de familiares e amigos; hoje eles estão no círculo da nossa sociedade de consumo, passíveis de serem adquiridos por qualquer apreciador.

Assim, podemos concordar com a afirmação de Melo *et* Vieira de Sá (1983), quando refere que "a genuinidade e as boas características organolépticas dos produtos da nossa salsicharia tradicional ainda se mantêm ligadas ao fabrico artesanal e principalmente à família rural". São raízes às quais não nos podemos aliar porque são a base dos nossos enchidos e são o elo de ligação com um passado rico de histórias e um presente feito na História.

Foi um percurso difícil, muitas vezes penoso quando " a indústria de salsicharia tradicional era inexistente e as próprias oficinas artesanais agonizavam; os montados tinham os seus caminhos de decrepitude e a população de suínos Alentejanos diminuía

assustadoramente; em matéria de sanidade permanecia o risco da Peste Suína Africana" (Antunes Correia, 1989).

Actualmente podemos falar de novas perspectivas e de um futuro que promete mais estabilidade. Segundo fontes do I.N.E. - Instituto Nacional de Estatística (*cit in* Brejo, 1987), o consumo de matérias primas de origem porcina pelas indústrias transformadoras tem representado uma fatia importante do consumo total da carne de porco. Por outro lado, os enchidos são o grupo mais representativo de transformados de carne de porco e, dentro desses os chouriços de carne são os produzidos em maior tonelagem.

Assim sendo, vale a pena investir nestes produtos que nos oferecem abastança, qualidade e ao contrário do que antes se pensava, são benéficos para a saúde, nomeadamente no que do porco mais se temia, ou seja, na sua gordura.

F.4. - TRADIÇÕES ASSOCIADAS À PRODUÇÃO DOS ENCHIDOS

Desde sempre, a matança do porco assumiu um cariz muito peculiar nesta região de características que lhe são tão próprias; são interessantes os rituais ligados a este acto carregado de superstições e modos de fazer que trespassaram para os nossos dias e os quais hoje ainda se estudam e referem, provavelmente por serem um ponto de referência para todos aqueles que procuram preservar as tradições.

A matança do porco foi durante muito tempo alvo de inúmeros preceitos: deveria esperar-se a quadra fria, época do ano em que se considerava a altura óptima para o fabrico.

Era crença entre estas populações, que o porco deveria ser morto durante o q uarto crescente.

Nada era deixado ao acaso; o dia da matança do porco era meticulosamente preparado e o grande objectivo seria que dela resultassem produtos de uma qualidade superior; o orgulho era o que movia todas estas gentes, quando exibiam o seu fumeiro de chouriços, farinheiras, paios...e se ofereciam a amigos, familiares e vizinhos.

Para que tudo isto resultasse existiam as superstições, levadas muito a peito e cumpridas. Poderá hoje parecer um exagero, um absurdo ou mesmo ridículo, mas a verdade é que todos acreditavam piamente que quando algo não corria como o esperado, era porque alguém infringira as "leis da natureza". As mulheres que se encontravam em "certos dias do mês", não poderiam em hipótese alguma aproximar-se da carne. Se tal acontecesse, poderiam estragar o que prometia ser a matéria prima de tão saborosos enchidos.

O Tempero destes produtos não podia ser feito por qualquer um; era um privilégio que cabia sobretudo às mulheres mais velhas. Elas, e apenas elas, saberiam com exactidão os ingredientes que iriam conferir aos seus produtos um paladar único. Estas mulheres possuíam este "saber de experiências feito".

Superstições, tradições, crenças, tudo isto está na origem dos Enchidos Tradicionais da Região de Estremoz e Borba, a que hoje se confere uma qualidade unanimemente reconhecida, motivo deste estudo.

G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "I.G."

Para além das disposições previstas na legislação geral da rotulagem e das constantes na legislação sanitária, deverão, em particular, constar no rótulo do "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica", são as seguintes:

- nome do produto;
- lista de ingredientes;
- data de durabilidade mínima;
- quantidade líquida;
- nome da firma ou denominação social e domicílio do produtor;
- lote.

H - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e a certificação do "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" são efectuados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (O.P.C.) indigitado pelo APETAL, Lda., a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no seu manual de procedimentos para o referido enchido.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" devidamente assinalado através da aposição, pelo O.P.C., da respectiva marca de certificação.

Desta marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Designação do O.P.C.;
- Chouriço de carne de Estremoz e Borba - IG;
- Marca (código alfa numérico que permite rastrear o produto).

REGRAS DE PRODUÇÃO

ARTIGO 1º

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba" os produtores para o efeito autorizados pelo APETAL - Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda.

ARTIGO 2º

A autorização só pode ser concedida aos produtores que cumulativamente:

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção, definida anteriormente neste caderno;
b) utilizem apenas peças provenientes de suínos de raça alentejana criados em 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, em regime de produção ao ar livre;
c) produzam o "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" de acordo com as condições estabelecidas no caderno de especificações;
d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado Regras de Controlo e Certificação do "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica";
e) assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento e no caderno de especificações.

ARTIGO 3º

A autorização prevista no número anterior depende de prévia verificação, a efectuar pelo O.P.C. (Organismo privado de Controlo e Certificação) a pedido do APETAL, Lda, das condições de produção constantes no caderno de especificações designadamente quanto aos seguintes parâmetros:

a) condições de sanidade, maneio e higiene dos animais;

b) alimentação e estado nutricional dos animais;

c) características da matéria-prima;

d) localização das instalações de transformação e regras técnicas e higiénicas observadas na preparação, transformação e cura.

ARTIGO 4º

Por cada produtor autorizado pelo APETAL, Lda a utilizar a Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba", é elaborado um registo descritivo, denominado ficha do produtor, do qual devem constar elementos actualizados relativos às condições de produção e às condições tecnológicas.

ARTIGO 5º

É da responsabilidade dos produtores a comunicação, ao APETAL, Lda., da actualização dos elementos constantes da anteriormente referida Ficha do Produtor.

ARTIGO 6º

Os produtores autorizados a usar a Indicação Geográfica "Chouriço de carne de Estremoz e Borba", devem possuir e manter actualizado um registo do qual devem constar o nome dos fornecedores de carne, as quantidades recebidas de cada produtor, o número e o tipo de produto fabricado. Os produtores devem também possuir e manter actualizado um registo relativo ao número de produtos certificados e não certificados, devendo ser possível rastrear os produtos pelo menos até ao seu dia de fabrico.

ARTIGO 7º

1. Os produtores são objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do O.P.C., devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo devem ter periodicidade média de trinta dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

2. Os produtores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente do O.P.C. e pelo produtor (ou respectivos representantes).

3. Aos produtos, cujo fabrico não tenha obedecido ao estipulado nas Regras de produção ou aqueles que por qualquer razão não possuam as características próprias do "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica", ser-lhes-á vedado o uso da respectiva Indicação Geográfica.

ARTIGO 8º

O "Chouriço de carne de Estremoz e Borba - Indicação Geográfica" deve apresentar-se comercialmente em peças inteiras, em pedaços ou fatiada (devendo nestes últimos dois casos apresentar-se pré-embalado), sempre devidamente rotulada, utilizando, para além do legalmente prescrito, a menção Indicação Geográfica e a marca de certificação, aposta pelo O.P.C..

ARTIGO 9º

A violação das disposições previstas no presente caderno de especificações, averiguada através de processo instaurado para o efeito, é passível de sanções.
Compete à direcção do APETAL, Lda. a instauração dos processos e aplicações das sanções, tendo o instaurando direito a recurso para a Assembleia Geral do APETAL, Lda..
As sanções aplicáveis são as seguintes, tendo em conta a natureza das infracções:

- **1ºInfracção -** carta de aviso.
- **2ºInfracção -** suspensão do uso da Indicação Geográfica durante um mês.
- **3ºInfracção -** suspensão do uso da Indicação Geográfica durante seis meses.
- **Mais de três Infracções -** suspensão definitiva do uso da Indicação Geográfica, a qual só pode ser revogada mediante verificação de alteração completa das causas que originaram a suspensão.

ANEXOS

EM ANEXO CONSTA:

A. Símbolo de Marca e Certificação;

B. Mapa da Área Geográfica de Produção de Matéria – Prima;

C. Mapa da Área de Geográfica de Produção;

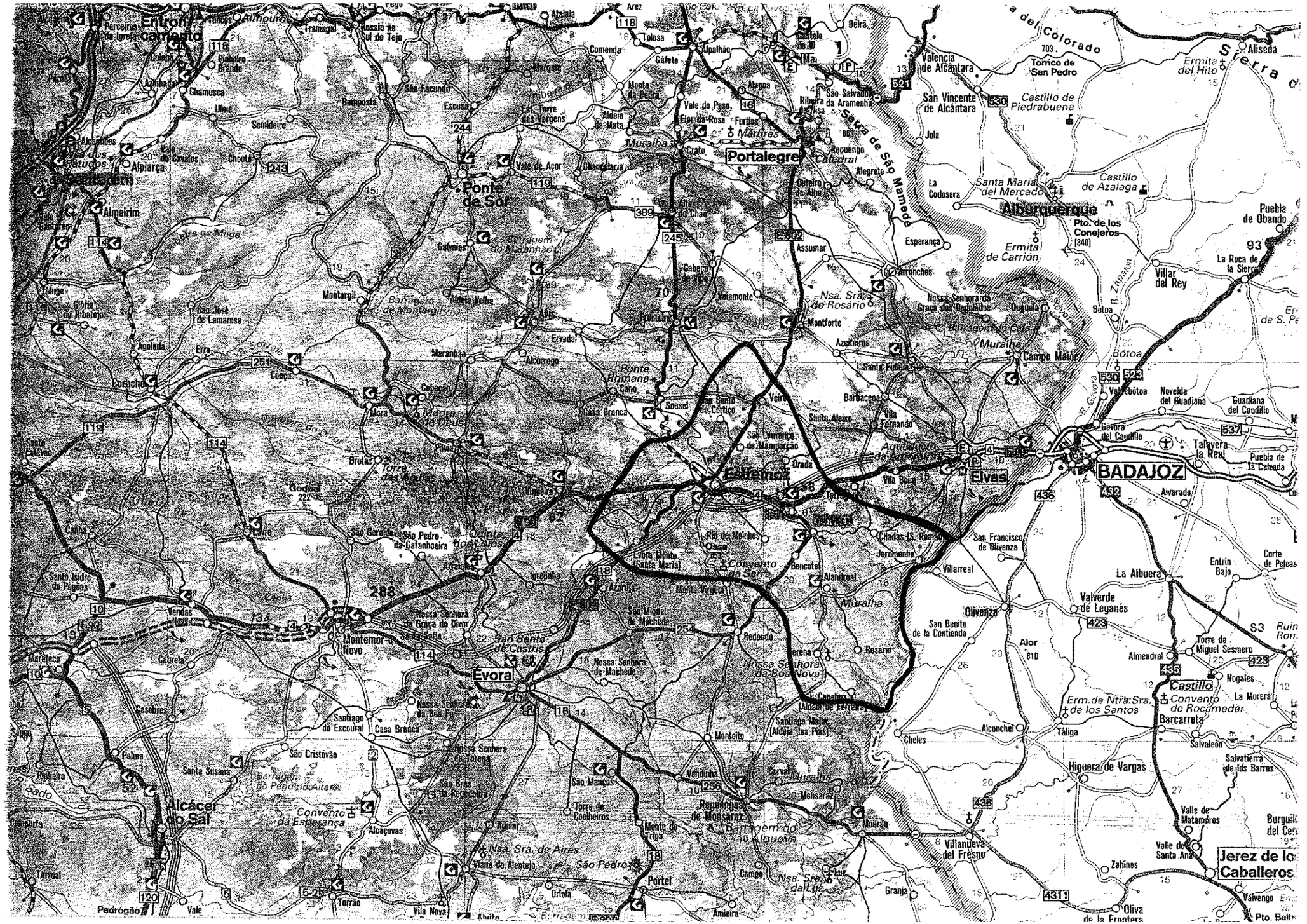
D. Carta dos Solos da Área de Produção;

E. Figuras e depoimentos indivuduais com referência aos "Enchidos de Estremoz e Borba.

A.P.E.T.A.L.



Agrupamento de Produtores de Enchidos
Tradicionais do Alentejo, Lda.


Entroncamento
Portalegre
Ponte de Sor
Alburquerque
Estremoz
Elvas
BADAJOZ
Évora
Alcácer do Sal
Jerez de los Caballeros
Sierra de São Mamede
Barragem de Montargil
Barragem de Maranhão
Barragem de Pedrógão
Barragem de Monsaraz
Barragem de Alqueva
Convento da Esperança
Convento de Rocamador
Ermita de Carrión
Ermita del Hito
Castillo de Piedrabuena
Castillo de Azalaga
Nsa. Sra. de Rosário
Nsa. Sra. de Aires
Nsa. Sra. da Luz
Nossa Senhora da Graça dos Degolados
Nossa Senhora de Machede
Nossa Senhora da Boa Nova
Nossa Senhora de Tovena
Nossa Senhora de Graça do Divor
Erm. de Ntra. Sra. de los Santos
Ruinas Romanas
Torre das Águias
Torre de Coelheiros
Torre de Miguel Sesmero
Convento de Sta. Maria de Jesus
Ponte Romana
Muralha
Castelo de Vide
Castelo de Marvão
Castelo de Alter do Chão
Castelo de Montalvão
Castelo de Belver
Castelo de Ouguela
Castelo de Alburquerque
Castelo de Valencia de Alcántara
Castelo de Alconchel
Castelo de Cheles
Castelo de Jerez de los Caballeros
Castelo de Salvaleón
Castelo de Higuera de Vargas
Castelo de Zahínos
Castelo de Burguillos del Cerro
Castelo de Fregenal de la Sierra
Castelo de Oliva de la Frontera
Castelo de Táliga
Castelo de Barcarrota
Castelo de Valverde de Leganés
Castelo de Olivenza
Castelo de Villanueva del Fresno
Castelo de Campo Maior
Castelo de Elvas
Castelo de Badajoz
Castelo de Talavera la Real
Castelo de Puebla de la Calzada
Castelo de Puebla de Obando
Castelo de La Roca de la Sierra
Castelo de Villar del Rey
Castelo de Novelda del Guadiana
Castelo de Guadiana del Caudillo
Castelo de Gévora del Caudillo
Castelo de Valdebótoa
Castelo de Bótoa
Castelo de Montforte
Castelo de Marvão
Castelo de Vide
Castelo de Alter do Chão
Castelo de Montalvão
Castelo de Belver
Castelo de Ouguela
Castelo de Alburquerque
Castelo de Valencia de Alcántara
Castelo de Alconchel
Castelo de Cheles
Castelo de Jerez de los Caballeros
Castelo de Salvaleón
Castelo de Higuera de Vargas
Castelo de Zahínos
Castelo de Burguillos del Cerro
Castelo de Fregenal de la Sierra
Castelo de Oliva de la Frontera
Castelo de Táliga
Castelo de Barcarrota
Castelo de Valverde de Leganés
Castelo de Olivenza
Castelo de Villanueva del Fresno
Castelo de Campo Maior
Castelo de Elvas
Castelo de Badajoz
Castelo de Talavera la Real
Castelo de Puebla de la Calzada
Castelo de Puebla de Obando
Castelo de La Roca de la Sierra
Castelo de Villar del Rey
Castelo de Novelda del Guadiana
Castelo de Guadiana del Caudillo
Castelo de Gévora del Caudillo
Castelo de Valdebótoa
Castelo de Bótoa
Castelo de Montforte