



Ministério da Agricultura

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro - Alimentar

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTº. 5º

DOP () IGP (X)

NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 68 /96

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar
Tel: 01 - 387 63 72 Fax: 01 - 387 66 35

2. Agrupamento requerente:

- a) Nome: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S.A.
b) Endereço: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
7300 Portalegre Tel. 045 - 331064 / 26227
c) Composição: produtores/transformadores (X) outros ()

3. Nome do produto: CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE

4. Tipo de produto: Classe 1.2 - Produto à base de carne. Enchido tratado por escaldão

5. Descrição de caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

a) Nome: CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

b) Descrição: É um enchido tratado por escaldão, constituído basicamente por fígado e outros órgãos internos(baço, coração e pâncreas) e gorduras macias de porco da raça alentejana, adicionados de sal e, por vezes, alhos secos não germinados e cominhos. O invólucro é tripa natural seca, obtida exclusivamente do intestino delgado e do intestino grosso de porco. Apresenta-se em forma de ferradura, cilíndrico, apertado por torção e/ou atadura, com comprimento até 50 cm. Aspecto castanho escuro, acinzentado brilhante, consistência semi-mole, invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Diâmetro de 30 a 50 mm. Ao corte oblíquo apresenta massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, de cor castanha-acinzentada de diversas tonalidades. O sabor é agradável, suave ou delicado, pouco salgado, *sui generis*. Aroma agradável e *sui generis*. Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco Alentejano.

c) Área geográfica: Face às características organolépticas do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a sua transformação e aos métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está naturalmente circunscrita aos Concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do Distrito de Portalegre.



d) Prova de Origem: A Cacholeira Branca de Portalegre só pode ser produzida em instalações autorizadas e localizadas na área geográfica de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos da raça alentejana, criados ao ar livre, em regime extensivo ou semi-extensivo, em condições de montanha (alimentação à base de erva e bolota), no montado alentejano. Existe um regime de controlo que assegura a rastreabilidade de todo o processo produtivo. Comprovando a notoriedade de que gozam os produtos de salsicharia produzidos na área geográfica que recolheu de Portalegre o nome, basta citar que, já em 1750, numa memória paroquial, estes produtos eram referidos.

e) Método de obtenção: as gorduras, o fígado e outros órgãos internos, obtidos na desmancha das carcaças de porco Alentejano criado nas condições descritas, são submetidos sucessivamente a um processo de corte tradicional ou “miga”, tempero, enchimento, escaldão e secagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Cacholeira Branca de Portalegre. O processo de transformação realiza-se em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes

f) Relação: A região de Portalegre caracteriza-se pelo seu microclima particular, originando condições especiais para a produção de produtos de salsicharia (Invernos frios e secos). Face à oferta concentrada da carne de porco alentejano, decorrente das condições especiais do regime alimentar destes animais, as populações de Portalegre desenvolveram técnicas particulares de conservação da carne, valorizando o seu sabor especial quer através de uma condimentação muito simples, com produtos da região quer através de uma técnica particular de escaldão, seguida de arrefecimento muito rápido. A Cacholeira Branca de Portalegre tem, portanto, características particulares de apresentação, gosto e aroma que a relacionam inequivocamente com a região de Portalegre.

g) Estrutura de controlo:

Nome: AADP - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE

Endereço: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269 7301 PORTALEGRE

h) Rotulagem: Menção obrigatória: Cacholeira Branca de Portalegre - Indicação Geográfica. Aposição de Marca de Certificação, devidamente numerada. Os modelos de rótulo e de Marca constam do Caderno de Especificações

(eventuais):

i) Exigências nacionais/ Despacho n° 16/96, publicado no DR, n° 94, IIª Série, de 20/4/96. Estabelece as principais regras de produção e características da Cacholeira Branca de Portalegre bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

N° CE: G/PT/00016/96.05.02

Data da recepção do dossier: 02.05.96