

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 300/15)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«PRESUNTO DO ALENTEJO» ou «PALETA DO ALENTEJO»

CE N.º: PT/PDO/005/0440/24.11.2004

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas
Endereço: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º
P-1099-073 Lisboa
Telefone: (351) 213 81 93 00
Fax: (351) 213 87 66 35
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. Agrupamento:

Nome: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano
Endereço: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique
Telefone: (351) 286 51 80 30
Fax: (351) 286 51 80 37
E-mail: acpaourique@mail.telepac.pt
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.2: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc)

4. Caderno de especificações

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Presunto do Alentejo» ou «Paleta do Alentejo»

- 4.2. *Descrição*: Presuntos ou paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernis e pás provenientes de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e 24 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos — Secção Raça Alentejana e que passam por fases de salga, pós-salga, secagem/maturação, envelhecimento, corte e acondicionamento com condições particulares e bem definidas.

O presunto é constituído pelo membro posterior seccionado pela sínfise isquio-pubiana e a paleta é constituída pelo membro anterior do porco. Estão definidas as bases anatómicas e musculares do presunto e da paleta, sendo que as massas musculares são envolvidas por gordura de cobertura. Forma e aspecto exterior: corte que vai do comprido e alongado ao arredondado, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal. Peso superior a 5 kg nos presuntos e a 3,5 kg nas paletas. Ao corte apresenta-se com cor de vermelho rosado a vermelho escuro, aspecto oleoso, brilhante, heterogéneo, marmoreado, com infiltração de gordura intramuscular. A textura é branda, macia, pouco fibrosa, muito tenra e suculenta. A gordura é untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável. O sabor é suave, delicado, pouco salgado, persistente, agradável, por vezes com um travo ligeiramente picante e o aroma é agradável, suave, delicado, «a montanheira».

- 4.3. *Área geográfica*: A área geográfica de nascimento, cria e cria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos, de transformação em presuntos ou em paletas, de corte, fatiagem e acondicionamento, fica naturalmente circunscrita pela distribuição do montado, pela existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanheira, pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pás de Porco Alentejano e pelo saber fazer das populações associado aos métodos locais, leais e constantes de transformação, corte e acondicionamento.

Compõem a área geográfica os seguintes concelhos e freguesias: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias de Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmelete e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira, (freguesia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

- 4.4. *Prova de origem*: Os porcos de raça alentejana têm obrigatoriamente que nascer e ser criados em explorações inscritas e sujeitas a controlo. Ao nascimento, os animais são inscritos no Livro respectivo. O abate, a desmancha, a transformação, o corte e o acondicionamento só podem ser efectuados em instalações para o efeito autorizadas pela entidade gestora, localizadas na área geográfica e sujeitas a controlo. A autorização depende da prévia verificação das condições de produção e fabrico, designadamente quanto à origem, forma de obtenção e características das matérias primas utilizadas e às condições de transformação/ corte/ fatiagem/ acondicionamento e características do produto final. Existem especificações e respectivas regras de controlo, que incidem sobre toda a fileira produtiva e todos os agentes nela intervenientes.

Existe um sistema de rastreabilidade total, implementado pelos próprios produtores, que permite identificar todo o circuito produtivo, desde a matéria-prima ao produto final (Sistema da Mesa ao Montado) e que permite fazer a ligação entre o número constante da marca de certificação aposta nas peças completas ou nas embalagens dos fatiados até ao número do brinco dos animais.

No fim do processo produtivo, só poderão ostentar a marca de certificação, o logótipo e o nome Presunto do Alentejo — DOP ou Paleta do Alentejo — DOP os produtos que tenham cumprido todas as regras estipuladas no Caderno de Especificações e tenham sofrido as acções de controlo apropriadas e documentadas, o que inclui controlos, ensaios laboratoriais e submissão a painel de prova.

- 4.5. *Método de obtenção:* Os porcos de raça alentejana são criados em sistemas de produção extensivos e semi-extensivos em que se verifique maioritariamente um regime de exploração ao ar livre, com um mínimo 40 azinheiras/sobreiros por hectare e a densidade máxima de animais de 1 porco/ha de montado. A alimentação dos animais é feita maioritariamente «a campo», em sistema extensivo, em que os porcos se alimentam de restolhos e restos de cereais, ervas, leguminosas (ervilhas e ervilhacas, por exemplo) e, ainda, de pequenos mamíferos e aves, de ovos, de répteis, moluscos, anelídeos, etc., como é próprio de animais omnívoros. Só em situações de escassez alimentar no campo, pode ser ministrado aos animais um suplemento exógeno à região, com composição adequada e cuja percentagem não ultrapassa os 30 % do regime alimentar dos animais. Os animais passam sempre pela fase de acabamento com 60 a 90 dias de alimentação em regime de montanha (bolota e outros alimentos do montado), sendo obrigatório reporem pelo menos 3 arrobas (45 quilos) de peso com esta alimentação. Os porcos são abatidos entre os 12 e os 24 meses, só sendo admitidas carcaças com um mínimo de 90 kg. Os pernis e as pás (frescos) são marcados individualmente através da aposição de um crotal numerado. Estas peças devem ter, após apara, um mínimo de 7,5 kg e 5 kg respectivamente para presuntos ou para paletas, mantendo a extremidade podal. Consoante o peso dos pernis e paletas, pode ser autorizado o adelgaçamento da gordura subcutânea. O processo de transformação dos pernis e das mãos, baseado em métodos locais, leais e constantes derivados do saber fazer das populações locais, passa por várias etapas denominadas de corte, salga, lavagem, pós salga (enxugo), secagem/maturação e envelhecimento. É durante este processo que os presuntos ou as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o aroma e a textura que os tornam especiais e únicos.

Parâmetros tecnológicos de fabrico

	Presunto do Alentejo	Paleta do Alentejo
Salga		
Duração	> 8 dias	De um mínimo de 4 dias até 12 dias
Temperatura	< 5°C	< 5°C
Humidade	80 a 90 %	80 a 90 %
Lavagem e escorrimento		
Duração	1 a 5 dias	1 a 5 dias
Temperatura	3 a 5°C	3 a 5°C
Pós salga		
Duração	Até 60 dias	30 a 80 dias
Temperatura	3 a 6°C	3 a 6°C
Humidade	> 80 %	80 a 90 %
Secagem/maturação		
Duração	> 2 meses	Mínimo 2 meses
Temperatura	8 a 35°C	8 a 35°C
Humidade	Rondo os 70 %	70 a 85 %
Envelhecimento		
Duração	Mínimo 5 meses	De 3 a 18 meses
Temperatura	Condições naturais de temperatura e humidade	Condições naturais de temperatura e humidade
Humidade		

O Presunto ou a Paleta do Alentejo podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso. O corte e/ou fatiagem das peças bem como a operação de desossa só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de produção, na medida em que existe um saber fazer especial agregado a estas operações, decorrente do formato especial de cada peça e da delicadeza de aromas e complexidade de sabores. A selecção de cada peça para corte e fatiagem é precedida de escolha e de determinação do ponto óptimo de cura, por especialistas da região e é precedida por prova organoléptica, efectuada por provador conhecedor e treinado que, com instrumentos apropriados, procede a análise sensorial profunda do produto e aprecia a capacidade para corte. Para que possa ser atingido um elevado rendimento económico de cada peça, o corte só pode ser feito por especialistas, altamente treinados, capazes de proceder a um corte primoroso, aproveitando todos os músculos de cada peça, em fatias extremamente finas para que todo o valor organoléptico seja potenciado. A gordura destas peças — que tem aliás sabor, aroma, cor e brilho específicos — deteriora-se facilmente com a exposição ao ar ou a temperaturas elevadas. Esta soma de factores determina que, estas operações tenham que decorrer em instalações apropriadas, quer do ponto de vista microbiológico, quer do ponto de vista de temperatura e humidade, para não danificar a delicadeza do sabor do produto e que permitam o seu acondicionamento imediato, para evitar demasiada exposição ao ar. Acresce, ainda, que estas operações são acompanhadas de ensaios organolépticos efectuados, de novo, por pessoal especificamente treinado para o efeito.

Estas medidas têm como objectivo assegurar uma rastreabilidade completa do produto, não desvirtuar o produto, sobretudo em termos sensoriais, em termos de não defraudar o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido e preparado na sua região de origem e permitir o controlo em todo o circuito produtivo.

- 4.6. *Relação:* Os presuntos e as paletas do Alentejo são produzidos a partir de uma região onde os solos são pobres e o clima é marcadamente quente e seco no verão e frio e seco no inverno. A flora que resiste e da qual é possível tirar rendimento económico é o montado de sobre/azinho e as suas produções sob-coberto. O porco alentejano é o animal que melhor aproveita as condições naturais existentes, já que este sistema permite a sua criação ao ar livre, alimentando-se, maioritariamente, com os produtos naturais do mesmo montado (designadamente ervas, bolotas, cereais e leguminosas e pequenos animais), num sistema específico designado por «montanheira».

Este tipo de manejo e de alimentação confere à carne deste porco, características particulares de qualidade, quer ao nível do músculo, quer da gordura.

A situação climática atrás descrita permitiu, também, o desenvolvimento de um saber fazer que permite a secagem natural de peças provenientes da desmancha do mesmo porco, sem recurso a fumo nem a quaisquer factores externos, com excepção do simples sal.

São assim obtidos presuntos e paletas com forma típica e com manutenção da extremidade podal (que com a sua «unha preta» remete de imediato para o porco de raça alentejana) e com características organolépticas específicas das quais ressaltam o músculo marmoreado, a cor e untuosidade da gordura, a textura, o aroma e o sabor inerentes e típicos dos produtos obtidos a partir de porcos alentejanos (desde que criados em montanheira) e da secagem das peças nas condições naturais existentes na região descrita.

A relação entre o produto e a região é, ainda, baseada nos seguintes factores:

Históricos: Datam de vários séculos a.C. as primeiras referências à existência de porcos no Alentejo havendo provas, também da existência de porco e de produtos dele provenientes durante as ocupações romana e árabe. Já Catão recomendava o presunto alentejano, feito lá para o mais longínquo ocidente, junto ao mar. Durante as fases da reconquista cristã da Península, há relatos de lutas entre agricultores, relativas aos malefícios causados pelos porcos nas terras de lavoura e os benefícios para a alimentação face à qualidade das carnes e produtos de tais porcos. No final do século XIX, princípios do século XX verifica-se que a criação de porcos, no Alentejo, foi uma das vertentes pecuárias mais importantes em termos económicos, permitindo a sustentabilidade da região e das suas populações.

Humanos: Há hábitos próprios para o consumo destes produtos, que nunca se apresentam cozinhados. Em tempos anteriores, o consumo de Presuntos ou de Paletas do Alentejo estava reservado para ocasiões festivas e para ofertas de prestígio.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda

Endereço: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas

Telefone: (351) 268 62 50 26

Fax: (351) 268 62 65 46

E-mail: agricert@agricert.pt

A AGRICERT está reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

- 4.8. *Rotulagem:* Figuram obrigatoriamente na rotulagem as menções: Presunto do Alentejo ou Paleta do Alentejo — DOP e o respectivo logótipo comunitário. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, na qual figuram obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do Organismo de Controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto). No couro do Presunto do Alentejo ou da Paleta do Alentejo é gravada a fogo a seguinte gravura:


