

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 308/08)

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 DE SANTANA SERRA» ou «PALETA DE SANTANA DA SERRA»

N.º CE: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

DOP () IGP (X)

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 de Santana da Serra» ou «Paleta de Santana da Serra»

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 arredondado no presunto e ovalado a arredondado na paleta, 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 escuro, aspecto oleoso, brilhante, marmoreado, com infiltração de gordura intramuscular. A textura é branda e pouco fibrosa. A gordura é untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável. O sabor é pouco salgado e pouco picante, persistente, intenso e agradável e o aroma é agradável, «a montanheira». Decorrente das características de «montanha» onde são obtidos, os Presuntos e as paletas de Santana da Serra são, portanto, mais agrestes e marcados em textura e sabor do que os mais suaves — os da planície do Alentejo

4.3. *Área geográfica:* A área geográfica de produção das matérias-primas (nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos) 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. 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, Marmeleite 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.

A área geográfica de transformação (produção, corte, fatiagem e acondicionamento) fica naturalmente circunscrita apenas às freguesias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia e Conceição, do concelho de Ourique, face às suas condições micro-climáticas específicas, de montanha, absolutamente distintas das da planície Alentejana, da qual irrompem abruptamente. As diferenças de altitude, de temperatura e de humidade nestas freguesias obrigam a um modo de produção diferenciado, designadamente em termos de corte das peças e tempos de salga, maturação e cura. Os produtos nelas obtidos têm características organolépticas também diferenciadas, apresentando um corte mais arredondado, sendo mais escuros, ao corte, tendo uma textura menos tenra e menos suculenta, um sabor menos delicado e menos picante e uma aroma menos suave e delicado.

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 nas áreas geográficas referenciadas 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 de Santana da Serra — IGP ou Paleta de Santana da Serra — IGP 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. São abatidos entre os 12 e os 24 meses, só sendo admitidas carcaças com um mínimo de 90 kg. Os pernis e as pás são marcados individualmente através da aposição de um crotal numerado. Estas peças devem ter, após apanha, 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 e das condições de montanha, 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 de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Salga		
Duração	1 dia a 1,5 dias por kg do pernil em fresco	1 dia a 1,5 dias por kg da pá em fresco
Temperatura	0 a 5°C	0 a 5°C
Humidade	80 a 90 %	80 a 90 %
Lavagem e escorrimento		
Duração	1 a 3 dias	1 a 3 dias
Temperatura		
Pós salga		
Duração	45 a 60 dias	30 a 45 dias
Temperatura	3 a 5°C	3 a 5°C
Humidade	Mínimo de 80 %	Mínimo de 80 %
Secagem/maturação		
Duração	Mínimo 4 a 5 meses	Mínimo 2 a 3 meses
Temperatura	Condições naturais de temperatura e humidade	Condições naturais de temperatura e humidade
Humidade		

Parâmetros tecnológicos de fabrico		
	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Envelhecimento		
Duração	Mínimo 6 meses	Mínimo de 3 meses
Temperatura	Condições naturais de temperatura e humidade	Condições naturais de temperatura e humidade
Humidade		

O Presunto ou a Paleta de Santana da Serra 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, para 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 ou as paletas de Santana da Serra 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 «montanha».

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

A situação climática especial de Santana da Serra determinou o desenvolvimento de um saber fazer particular que, ainda que permitindo 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, implica diferenças de vária ordem, designadamente:

- ao nível do corte e forma de aparar as peças,
- ao nível do tempo de salga,
- ao nível da duração das várias fases tecnológicas.

Por este facto, os presuntos e as paletas de Santana da Serra apresentam um corte mais arredondado, são mais escuros ao corte, têm uma textura menos tenra e menos suculenta, têm um sabor menos delicado e menos picante e uma aroma menos suave e delicado, que os outros presuntos produzidos em zonas mais baixas, da planície Alentejana em geral.

Estes produtos reflectem as condições mais agrestes e montanhosas de Santana da Serra e, portanto, são mais agrestes e marcados em textura e sabor do que os mais suaves — os da planície do Alentejo.

Para além das características organolépticas já apontadas e que ligam este produto à região de origem, há ainda que reforçar que a sua reputação é tal que determina o brasão da casa do povo de Santana da Serra bem como os brasões de outras freguesias que integram a área geográfica.

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

Históricos: Há referências escritas, de 310 e de 1320, relatando a preocupação do Rei D. Diniz, o Lavrador, na conservação dos montados de Ourique. Uma lei de 1699 estipula as regras de uso dos montados e as quantias a pagar ao rei em função da quantidade de porcos nos montados reais. Ainda no início do séc. XX se contratavam guardas dos montados, para evitar o roubo das bolotas. São também elucidativos os relatos de pessoas idosas que contam a importância da feira de Garvão e que se lembram de «...pessoas que compravam 100 gramas de linguiça, e meio quilo de toucinho. Os presuntos destinavam-se às carteiras mais abastadas». O preço do presunto, feito nesta zona, no mês de Janeiro de 1928, atingia os 16,00 escudos (0,08 EUR), quantia notável para a época, havendo ainda registos escritos, de c. 1950, sobre os impostos pagos pelas pequenas salsicharias artesanais do concelho de Ourique.

Edafo-Climáticos: Com vegetação xerófila, a paisagem é caracterizada por uma zona de campina (na parte Norte do concelho) e por montados densos de sobre e azinho. A localidade de Santana da Serra (situada na parte sul do concelho) encontra-se situada nos contrafortes da Serra do Caldeirão. As características topográficas permitem proteger a área delimitada de transformação de ventos prejudiciais. Este factor contribui de forma inequívoca para promover as condições óptimas para a produção de presuntos, paletas, lombos e outros produtos de salsicharia. A influência da Serra do Caldeirão determina um clima específico desta zona. A temperatura média do ar é da ordem de 15 a 16°C, variando a média das mínimas entre 4,6 e 14,7°C e a média das máximas entre 13,8 e 32,2°C, respectivamente nos meses mais frios e mais quentes, o que demonstra acentuada diferença em relação ao Alentejo, no seu todo.

Humanos: Há hábitos próprios para o consumo destes produtos, que nunca se apresentam cozinhados. Em tempos anteriores, o consumo de Presuntos ou de Paletas de Santana da Serra 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 de Santana da Serra ou Paleta de Santana da Serra — IGP 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 de Santana da Serra ou no da Paleta de Santana da Serra é gravada a fogo a seguinte gravura, emblemática da Ordem de Santiago, à qual as freguesias que constituem a área geográfica de transformação terão pertencido, em tempos remotos:


