

Associação de Criadores de
Porco Alentejano

1

CARNE DE PORCO ALENTEJANO - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

Carne de Porco Alentejano - Denominação de Origem

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

B.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por Carne de Porco Alentejano a carne obtida por desmancha de carcaças de porcos de raça alentejana, abatidos entre os 8 e os 14 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana, ou no Livro de Nascimentos, sendo portanto filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico ou no Registo Zootécnico da raça, nascidos, criados e abatidos na área geográfica adiante delimitada e com as características constantes deste Caderno de Especificações.

B.2 - CARACTERÍSTICAS DO PORCO DA RAÇA ALENTEJANA

O porco da raça alentejana tem corpulência média-pequena, esqueleto aligeirado, grande rusticidade e temperamento vivo. A pele é preto ardósia, com cerdas raras, finas, de côr preta, aloirada ou ruiva. A cabeça é comprida e fina com ângulo fronto-nasal pouco acentuado, orelhas relativamente pequenas e finas dirigidas para diante de forma triangular e com a ponta ligeiramente lançada para fora. O pescoço é de comprimento médio e regularmente musculado. Os membros são de comprimento médio, delgados e



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

bem apumados, terminando por pés de unha rija. O porco da raça alentejana tem andamentos ágeis e elásticos. Em relação às características sexuais, o macho tem os testículos bem salientes do períneo e medianamente volumosos. A fêmea tem mamilos em número não inferior a cinco de cada lado regularmente distanciados e salientes. A idade de reprodução é atingida aos oito meses e o tamanho das ninhadas em linha pura é de seis leitões por porca. Não se tratando de uma raça precoce, os leitões só podem ser desmamados aos quarenta e cinco dias quando têm cerca de doze quilos de peso vivo.

B.3-CARACTERÍSTICAS DA CARNE DO PORCO DA RAÇA ALENTEJANA

A carne de porco alentejano é proveniente de carcaças com um peso mínimo de 50 Kg e máximo de 120 Kg.

A gordura é brilhante, firme, não exsudativa e de coloração branca

A cor da carne oscila entre o rosa pálido e rosa escuro

Como particularidade, a carne de Porco Alentejano apresenta grão fino, sendo muito saborosa e suculenta.

O pH da carne, medido o mais tardar 24 horas após o abate, deve estar compreendido entre 5,7 a 6,0.

C - DELIMITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DA ÁREA GEOGRÁFICA

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

Muitas herdades do Alentejo, a maioria talvez, são povoadas, no todo ou em parte, de importantes arvoredos de azinho ou sobre de diferentes idades, valor e extensão, a que se dá o nome de montados. (1ª Edição - Atravez dos Campos - José da Silva Picão 1903)

No campo e por via de regra, o termo de - montado - emprega-se n' um sentido quasi restricto á novidade da bolota, ou para melhor nas phrases allusiveis á engorda



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

dos porcos com aquella fructo. Exemplificarei: quando se passa por um montado e se lhe aprecia a novidade pendente, diz-se: «este montado está bom (ou mau, conforme o caso)». Todavia se se atravessa a mesma ou outra zona, e se se trata do arvoredado exclusivamente, já se empregam outros termos. Exemplo: «Matto velho, sim senhor, mas sadio». «Matto assim está para viver». (1ª edição - Atravez dos Campos - José da Silva Picão 1903)

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

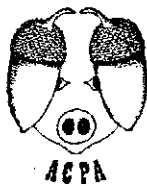
Consoante a espécie dominante, os *montados* podem ser de *sobro* (*Quercus suber*), de *azinho* (*Quercus rotundifolia*) ou mistos, incluindo ambas as espécies. A sua distribuição geográfica varia do litoral para o interior, uma vez que o oceano Atlântico, ao influenciar as condições climáticas, funciona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

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

Este sistema ecológico contribui para a manutenção do solo evitando a sua erosão e, simultaneamente, permite a obtenção de um recurso alimentar de grande importância: **a bolota**.

Fructo secco, oleoso, de cõr escura e forma oblonga. A de azinho avanta-se á de sobro em sabor e qualidades nutritivas. Constitue a principal receita na azinheira e a segunda no sobreiro. Tem alta importância para a economia rural da provincia. Além de ser um bom alimento para gados de todas as especies que, como tal, o procuram com avidez em cima e por baixo do arvoredado, applica-se principalmente, com notoria vantagem, na criação, sustento e rapida engorda de muitos milhares de suínos. Para este é sem dúvida o melhor dos alimentos. Com rasão se diz que a Natureza creou a bolota para os porcos, e que os porcos nascem para a bolota. (1ª edição - Atravez dos Campos - José da Silva Picão 1903)

O porco alentejano é, por excelência, o melhor utilizador dos frutos do *montado* e o que mais eficientemente os converte em carne. Este exemplar aproveitamento de um recurso natural, associado às características metabólicas próprias desta raça, determina a formação de uma matéria prima de características únicas, intimamente associada ao meio



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

geográfico particular, constituindo a base fundamental da alimentação de toda uma população, quer quando é consumida em fresco, sendo assim designada por Carne de Porco Alentejano, quer servindo como matéria-prima para a elaboração de produtos diversos de salsicharia como o Presunto de Barrancos e os diversos enchidos de Portalegre, de Barrancos, de Estremoz e Borba e tantos outros de reputação feita e merecida.

O Porco da Raça Alentejana encontrou assim, desde remotas épocas, o seu habitat natural no Montado Alentejano.

Do «S.Miguel» (principio de Outubro) aos «Santos» (1 de Novembro) a bolota que vae cahindo é comida por todo o gado indistictamente, sem estorvo de ninguém. Mas o melhor quinhão cabe aos suínos. Em vindo Outubro os porqueiros largam-lhe brocha, e elles, os da tromba, sentindo-se á vontade, eil-os á vadia, a baldão, em grupos e a sós, a correrem como galgos por essas herdades fóra, dos donos e das alheias. É a malta.

Cada porco come por onde quer, estragando o que lhe apraz. Se se enxotam uns, apparecem outros e outros, cruzando-se por toda a parte, ao cheiro da meloza (boleia).

Os que á noite recolhem á malhada, fazem-n'o por instincto, livremente. Mas a maioria fica a «monte», onde lhe anoitece, exactamente como os animais bravios!

Bastante primitivo este costume de malta, com os seus ressaibos de socialismo, que muitos lavradores reprovam mas que outros applaudem. É estylo, diz-se.

Geralmente fallando, todos os porcos lucram com a malta, que os melhora a valer, sem despezas sensiveis. Mas em troco extraviam-se alguns, cuja falta só se reconhece quando se caream no final da epoca. Os lavradores que por este motivo perdem um ou outro, pagam assim as custas dos seus vizinhos felizes, que nenhum se lhes sumiu. Vae a quem toca. É o que Deus disse: «quem ganhasse que se risse». (1ª edição - Atravez dos Campos - José da Silva Picão 1903)

Tendo em conta a distribuição do montado Alentejano, as condições edafoclimáticas únicas e os métodos locais, leais e constantes de maneiio dos animais, a área geográfica de produção da Carne de Porco Alentejano, fica naturalmente circunscrita aos concelhos de:

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (excepto a freguesia de S.João Baptista), Elvas (excepto a freguesia de S.Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de S.Matias do Castelo), Grândola (excepto a freguesia de Melides), Alvito,



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Santiago de Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sines, Abrantes, Sardoal, Gavião, Chamusca, Coruche, Vila Velha de Rodão, Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Penamacor, Sabugal, Alcoutim, São Brás de Alportel, freguesias de Cachopo, do concelho de Tavira, Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur, do concelho de Aljezur, S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves, do concelho de Silves, Monchique, Marmeleite e Alferce, do concelho de Monchique, Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença, do concelho de Loulé, Odeleite e Azinhal, do concelho de Castro Marim e Bensafim, do concelho de Lagos.

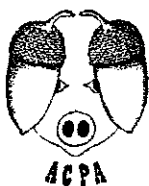
D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que comprovam a origem geográfica da Carne de Porco Alentejano prendem-se essencialmente com três tipos de factores:

- As próprias características do produto, tal como descritas em B.2 e B.3 , que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, criação, engorda e abate dos porcos.
- A identificação e o reconhecimento por parte dos habitantes da área geográfica de produção, bem como pelos consumidores habituais.
- A existência de um sistema de controlo e certificação que garante (para além da origem geográfica e das condições especiais de maneio) que só pode beneficiar do uso da Denominação de Origem Carne de Porco Alentejano, aquela que tenha sido obtida nas condições particulares constantes deste Caderno de Especificações.

A autorização para uso da Denominação de Origem Carne de Porco Alentejano só pode ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

- possuam as suas explorações agrícolas no interior da área geográfica delimitada em C, devendo estas corresponder às exigências constantes do ponto E.2
- efectuem o maneio dos animais de acordo com as práticas descritas em E.3



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da Carne de Porco Alentejano”;
- assumam por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização referida depende de verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido da UNIAPRA-União das Associações de Criadores do Porco Raça Alentejana, das condições de localização das explorações e do maneio dos animais, às condições de transporte, abate e desmancha e às características do produto final.

E - MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

1 - Origem: a carne é obtida por desmancha das carcaças de porcos da Raça Alentejana, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana ou no Livro de Nascimentos, sendo portanto filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico ou no Registo Zootécnico da raça, desde que produzidos em explorações agro-pecuárias localizadas na area geográfica definida em C e excluídos os varrascos e as fêmeas reprodutoras.

2 - Sistemas de produção: são admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos verificando-se obrigatoriamente um regime de produção ao ar livre com encabeçamento inferior a um animal por hectare de montado com um mínimo de vinte sobreiros e/ou azinheiras, adultos, por hectare.

3 - Maneio: Cada reprodutora pare duas vezes por ano, nas *malhadas* tradicionais ou ao ar livre, sob abrigo de tipo *cabana*. Os leitões são desmamados aos 45 - 60 dias de vida com aproximadamente 14 Kg de peso vivo. **Qualquer que seja a época de nascimento**, a alimentação dos leitões é efectuada através do leite materno, durante um mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias. Com a finalidade de diminuir o *stress* na data do desmame e de permitir uma gradual adaptação ao regime alimentar pós-desmame, é permitida, durante o período de amamentação, a complementação com alimentos alternativos desde que autorizada pela UNIAPRA e administrada sob controlo de entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

Após o desmame os leitões entram no período chamado de recria passando a ser designados por farropos. A fase de recria estende-se até à entrada no período de acabamento, o qual poderá ser em *montanheira*, ou , em regime alimentar misto, constituído por alimentos disponibilizados pela natureza (bolota, erva, restolhos de cereais, restolhos de proteaginosas) e por um complemento de cereais produzidos na exploração (milho, cevada, triticales) ou ainda exclusivamente com alimentos alternativos autorizados pela Uniapra , que devem ter a constituição definida no anexo II a este Caderno de Especificações. Durante a recria a alimentação dos farropos é feita à base de erva, restolhos, cereais e alguma suplementação com as características anteriormente mencionadas.

A genética do Porco Alentejano e a especial alimentação a que este é submetido no seu habitat natural, conferem à **CARNE DE PORCO ALENTEJANO** as características qualitativas específicas que a tornam distinta e reconhecida .

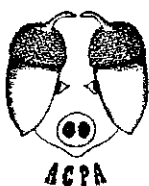
4 - Saneamento: as explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de Carne de Porco Alentejano têm que estar indemnes das doenças de despiste obrigatório na CEE. Os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos são rigorosamente respeitados.

5 - Alimentos alternativos: os alimentos alternativos autorizados para a suplementação de reprodutores, de leitões, de farropos e de porcos são os indicados pela Uniapra-União das Associações de Criadores do Porco Raça Alentejana com formulações à base de cereais e que correspondem às características do quadro que constitui o anexo II a este Caderno de Especificações .

Qualquer que seja a idade dos animais, existe um sistema de controlo que incide quer sobre a composição dos alimentos quer sobre as quantidades administradas. Os alimentos alternativos podem ser fabricados na exploração ou adquiridos no mercado, sendo em qualquer dos casos objecto de análise e apreciação sistemáticas por parte do OPC.

6 - Substâncias interditas: é proibido o uso de substâncias interditas quer aplicadas directamente aos animais quer ministradas através da respectiva alimentação. O OPC deve controlar rigorosamente esta situação.

7 - Idade ao abate: os porcos são abatidos com uma idade não inferior a oito meses nem superior a catorze meses, para garantia das condições características de apresentação e organolépticas.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

8 - **Peso ao abate:** para idêntica garantia, as carcaças apresentam-se com um mínimo de 50 Kg e um máximo de 120 Kg.

9 - **Homogeneidade dos lotes a abater:** os lotes de animais a abater por cada exploração são tão homogêneos quanto possível. Não são permitidas diferenças de peso superiores a 20 Kg de carcaça nem de idade superiores a 2 meses, dentro do mesmo lote de animais.

Dentro do mesmo lote todos os animais têm que ter sido acabados segundo a mesma alimentação.

10 - **Transporte de animais:** o transporte dos animais para o local de abate é feito em meios adequados, evitando situações de *stress* e não excedendo a sua duração oito horas consecutivas, sendo proibida a utilização de tranquilizantes.

A carga ou descarga dos animais é efectuada por cais ou rampa não sendo utilizadas quaisquer formas de agressão.

11 - **Abate:** é obrigatório respeitar um período de descanso pré-abate de pelo menos 12 horas em locais próprios e arejados onde 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 (Port^a.nº 971/94) e que sejam reconhecidos pela UNIAPRA, após parecer favorável do OPC.

A insensibilização pré-abate dos animais é obrigatória, sendo a sangria e evisceração realizadas imediatamente após a insensibilização.

A cadeia de abate é ininterrupta de modo a diminuir o risco de contaminação microbiana.

No momento do abate está presente um representante do OPC. O técnico da OPC verifica se o animal que vai ser abatido naquele momento tem o número de brinco que foi controlado na exploração de origem, o qual corresponde a um determinado animal com a genealogia conhecida e que foi produzido segundo as regras deste Caderno de Especificações. Estando o número de brinco em conformidade com as observações recolhidas é então autorizado o abate. Após o abate o mesmo técnico coloca em cada pata traseira da carcaça uma cinta inviolável numerada e na qual consta a marca da



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

entidade certificadora. Em várias partes da mesma carcaça o técnico da OPC, utilizando um carimbo, coloca a marca da entidade certificadora.

12 - **Refrigeração:** as carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à inspeção *post-mortem*, em ambiente refrigerado, que faz baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até +7°C ($\pm 1^\circ\text{C}$) num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre +2 e +4 °C e humidade relativa entre 85 a 90%.

13 - **Maturação:** a maturação em ambiente refrigerado (nas condições de temperatura entre 2 e 4° C e humidade relativa entre 85 a 90%) deve fazer-se durante pelo menos dois dias após a data de abate.

14 - **Desmancha:** a desmancha só pode realizar-se em salas licenciadas para o efeito; para além de licenciada, a sala de desmancha deve possuir o reconhecimento da UNIAPRA; a desmancha deve ser realizada em séries completas, em períodos previamente fixados do dia ou da semana e sempre com conhecimento do OPC.

15- **Transporte:** O transporte das carcaças só é feito nas condições legalmente estabelecidas.

16- **Congelação:** é interdita a congelação, quer das carcaças quer da carne, antes da venda ao consumidor final.

17 - **Higiene:** as normas de higiene expressas na legislação em vigor são obrigatoriamente respeitadas.

18 - **Desqualificação:** não podem beneficiar da denominação de origem as carcaças, meias carcaças ou peças delas provenientes que não estejam de acordo com as condições previstas neste caderno de especificações.

São igualmente desqualificadas as carcaças ou as peças que durante o processo de pré-abate, abate, sangria, evisceração, refrigeração, maturação ou desmancha sofram algum dano.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**
APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A Carne de Porco Alentejano apresenta-se comercialmente do seguinte modo:

- em carcaças ou meias carcaças, devidamente identificadas em vários locais através da aposição da menção “Carne de Porco Alentejano - Denominação de Origem” e da Marca de Certificação, colocada numa pata traseira, e constituída por uma cinta inviolável, em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios (modelo anexo às Regras de Controlo e Certificação da Carne de Porco Alentejano).
- desmanchada em peças, devidamente acondicionada em sacos ou em couvettes de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios, na rotulagem dos quais consta obrigatoriamente a menção CARNE DE PORCO ALENTEJANO - DO e a respectiva Marca de Certificação (modelo anexo às Regras de Controlo e Certificação da Carne de Porco Alentejano).

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

F.1 - ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIOLÓGICOS

Durante o Império Romano já os produtos obtidos a partir do porco local tinham bom prestígio e, em conjunto com os azeites, vinhos e metais preciosos, constituíam as matérias primas que os romanos levavam para as suas mesas de forma a impressionar os convidados.

Acerca do porco dizia-se: *“não há animal de onde se aproveitem tantas coisas que sirvam para satisfazer a gula, porque enquanto o porco tem cerca de cinquenta sabores diferentes os outros animais têm apenas um”*.

Posteriormente, no Sec. VII, com a chegada dos árabes, era de esperar que a população de porcos ibéricos diminuísse, em virtude do código religioso por eles adoptado, o Corão, proibir o consumo de carne de porco.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

Na verdade aconteceu precisamente o contrário, verificando-se mesmo um aumento e até em Cordova (capital do reino árabe da Península Ibérica) a carne de porco era considerada um alimento muito são.

Após a unificação religiosa da península, levada a cabo no reinado dos reis Católicos Fernando e Isabel, em frente das mesquitas edificadas pelos árabes são construídas igrejas adornadas no seu exterior com santos acompanhados por porcos, fórmula encontrada para mais humilhar os mouros.

Durante a inquisição, a carne de porco servia para se saber com quem “se dividia a mesa”. No início da refeição era servido um prato com carne de porco. Se o convidado o rejeitasse logo se sabia que de um judeu se tratava.

Já na idade moderna a carne de porco alentejano continuou a ser um prato preferido pelas melhores mesas, ainda que houvesse dificuldade na aquisição dos produtos dele derivados, ciosamente reservados pelos seus produtores ou para consumo próprio da casa de família ou para honrar, através de ofertas, amigos e pessoas de importância social relevante.

Em 1870 o Ministério das Obras Publicas, Comercio e Industria, publica o *Recenseamento Geral dos Gados no Continente do Reino de Portugal*. Em relação à distribuição de suínos pelo país, é dito nessa importante obra:

“Quanto ao numero de possuidores de cabeças d'este gado, não ha para nenhuma outra especie tão avultado numero como para esta. É que semelhante gado, principalmente na industria da ceva, vae do mais abonado lavrador ao mais misero cabaneiro; porque os menos afortunados é da rez suina que tiram o unto para o fumeiro, que engroda um tanto e dá tempero à sua magra panella.... E por isso também não admira que sejam os possuidores de 4 a 5 cabeças os que predominam e a ponto d'elles só cosntituem 95,8 por cento da totalidade dos possuidores e estes taes geralmente espalhados por todos os districtos do reino, preponderando mais ao Norte, onde a propriedade está mais dividida, do que no Sul. Aqui é unicamente onde se deparam os poucos possuidores de rebanhos de suínos que vão de 300 a 1000 cabeças, dos quaes só se encontram 39 em Portalegre, 31 em Évora, 27 em Beja, 7 em Santarém e 1 em Lisboa, correspondendo estes numeros de algum modo à proporção de montados de azinho e sobre que aqui se apontam propostos à ceva suina.”

No mesmo *Recenseamento Geral dos Gados no Continente do Reino de Portugal*, no capítulo consignado às considerações gerais e analíticas sobre o gado suíno são assim definidas as raças do tipo *romanico*:



Associação de Criadores de
Porco Alentejano

".....parece este typo intermediario, pelos caracteres que o definem, entre o chino e o bizaro. Compreendem-se aqui as raças suinas de todo o sul e leste da Europa e norte de Africa, d'onde são originárias. Segundo Sanson ha todas as probalidades para crer que fôra este o typo suino da antiguidade greco-romana, tão decantado nos fastos da poesia mytologica e heroica desses tempos, sendo actualmente os mais genuinos representantes d' este typo o porco napolitano e o nosso alemtejano".

Ainda na mesma obra é publicado o resultado do recenseamento da especie suina:

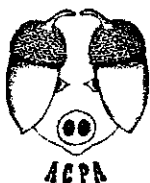
PORCOS (ENGORDA)	221179
PORCAS (ENGORDA)	94564
VARRASCOS	8379
PORCAS (CRIAÇÃO)	56806

J.A. Capela e Silva, autor do livro "Ganharias", 1939, conta:

"Lembra-me como se fôsse ontem a primeira feira onde fui. Era pelo S. Miguel. Fui um dia dar volta à lavoura, e detive-me mais do que costumava a ver a farroupada que na opinião do Manuel do Nascimento - Manécimento como o tratavam os camaradas - meu porqueiro, era do melhor que havia, por ser de gado variado, sem pelagem de javardo, e com um salpico de mãozinhas brancas. As mãozinhas brancas têm uma história que merece ser contada.

Por volta do ano de 1900, a lavoura alentejana, com a aragem da lei de Elvino de Brito, que ficou na história agro-social com o nome de lei de 1899, lá porque os porcos deram trombada em todas as feiras, coisa vulgar até então, porque os porcos nasciam nas xaras e piornais, e por isso eram mais rézios e poucos atreitos a morrinhas, houve tal que lhe acabou com a raça, remédio radical que alastrou endêmico entre o baluarte conservador...

Os porqueiros ciosos dos seus puvilhais, e da sua profissão, arregaram quanto puderam junto dos bárbaros seus âmos, alegando coisas de pêso, e que a vida do lavrador sempre foi assim, de altas e baixas, de esbarruntos e de penúria, e quanto a feiras ainda estava para vir o ano em que elas fossem todas da mesma tabela, e não dessem pancada. Que o porco alentejano não era filho do Sol, nem dos terrenos, nem dos montados, mas sim obra sua, durante muitos séculos, de muito olho e astúcia filha da arte, e que tanto assim era, que nunca se viu lavrador meter passo nem chancada



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

nas escolhas de varrasquetes, nem de marrãs para casta. Que era uma consciência deitar por terra assim de pé-pr' a-mão a sua obra. Tudo baldado.

Mas houve um lavrador - que devia ser queimado vivo diziam os ganadeiros - que em vez de se desfazer das porcas, ou lhe mandar meter a faca, lhe deitou varrascos franceses de tromba em ar de pina voltada para cima, segundo a classificação dos porqueiros. Tratava-se da preciosa raça iorksire.

Os produtos da cruz a não deram pelagens como a de certas vacas leiteiras, - prognóstico de todos os porqueiros - mas simplesmente umas pequenas manchas brancas nas patas, alguns apenas nas unhas. A pelagem ruiva manteve-se e a tromba não foi alterada. Que os produtos não eram puros, dizia toda a gente, não apenas por terem as patas caiadas, mas sobretudo por parecerem musgados em vida, tão rapados de sedas saiam.

O gado cresceu, engordou no montado, e, como sucedia a todas as varas nesse tempo, foi chacinado em Portalegre, ao cabo da tradicional e lenta caminhada de quarenta quilómetros a pé, sem que as mantas de carne e as embigadas de gordura tivessem alacado algum, de que era testemunha o carreiro que os acompanhou com o mantimento para a viagem.

Foi um sucesso em Portalegre. O salsicheiro nos mercados das quarta-feiras, não se cançava de afirmar que raça para pôr pêsos não havia outra melhor. Rápidamente se generalizou a qualidade, e o certo é que a fama das bacoradas do concelho de Elvas, deriva principalmente do refrescamento de sangue apontado, e tão acentuado foi o benefício, que ainda hoje se vê o atavismo a transmitir o sinal nas patas e a corpulência que antes da cruz a não tinham.

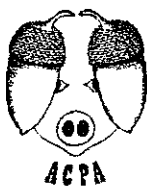
O Manuel do Nascimento que só sabia falar de porcos, logo que me viu embrevecido a olhar o rebanho, larga-me esta:

- «Vossemecê è que sabe as linha com que se coze, mas eu, no seu caso, calmava com eles no S.Miguel, que põem lá marco. Fazenda desta è uma citula apanhar-se. Compradores não faltam».

- « Pois vamos à feira de S.Miguel».

E Assim foi.

O gado abalou na antevéspera, o proqueiro com a sua burra russa, a branquejar de idade, muito bem arreada....



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

Ao longe mal definido ainda, aparece um ponto escuro, que pouco a pouco toma forma a branquejar cada vez mais até aparecer imponente a torre da Igreja de Sousel...daquela manhã de S.Miguel.

Os porcos de todas as idades soltam grunhidos em todos os tons, estridentes, que amortecem o alarido da multidão, e os sons imprecisos do outro gado, e das esquillas e chocalhadas.

Depois de penosa travessia, cheia de precalços e encontrões, fiu dar com o rebanho arrodado num tezo do rossio, o maioral de azorrague em riste, não fôsse escapar-se algum cabeça.

-« Sabe que mais? A feira vai estar mexida. Já cá bateram uns poucos de compradores. Preguntam-me de quem são. Segure-se com eles que lho digo eu».

- «Quem vende estes porcos! Atalha na pausa do porqueiro, um comprador».

São duzentos e pico. Têm dois anos feitos nesta ervas. Devem pôr para cima de dez pêsos não lhe faltando com a comida. Não são maus. Vá vê-los e apareça.

«São do lavrador, estes porcos?»

«São nossos».

«Quanto lhe hei de dar por cada um?»

«Seiscentos escudos»

«Queres cinco notas?»

«Não senhor».

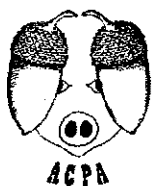
«Quanto é o menos para eu subir?»

«É o que lhe disse»

«Queres quinhentos e vinte?»

«Não senhor»

«E por cincoenta de escolha?»



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

«Seiscentos e cinquenta escudos»

«E tirados por porta?»

«Seiscentos escudos»

«Não fazemos nada. O lavrador está muito alto».

Assim se passam os dias da feira numa objectividade puramente material, egoísta e tenaz.

Em 1949, o prestigiado técnico português J. Miranda do Vale, autor designadamente de uma célebre obra de referência sobre as raças autóctones (“*Gado Bissulco*” - *Suínos, Bovinos, Arietinos, Caprinos*”) referia que:

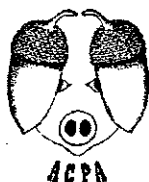
*“Na terra portuguesa criam-se suínos de 2 tipos bem definidos, a que o Tejo marca a linha divisória.... Ao sul do Tejo vivem os suínos do Alentejo, *Sus ibericus* de Sanson, que Cornevin apelidou de *Sus scrofa talpiceps* e que Dechambre inclui no grupo sub-côncavo, mediolíneo e eumétrico....”*

Até aos anos 60, o porco da Raça Alentejana era o principal responsável pelo abastecimento de carne em todo o país. Naquela altura as varas eram deslocadas, pelos próprios meios, até aos grandes centros urbanos onde estavam localizados os principais matadouros.

Na província, longe dos grandes centros urbanos, a tradicional matança do porco, era a garantia de carne para todo o ano.

Na obra intitulada “Atravez dos Campos”, José da Silva Picão descreve assim a despensa da casa de habitação de uma herdade alentejana:

“Vasto compartimento abarrotado de comestíveis. Ali se armazena o fumeiro dos suínos, isto é, o producto das matanças de oito a doze cabeças grandes, as melhores que sahiram do montado. O fumeiro comprehende: grossas mantas de toucinho empilhado em salmouras proprias; as varas de enchidos como paios, chouriços, linguças, morcellas, cacholeiras e farinheiras, cada qual em separado e



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

todas suspensa por cordas presas ao tecto, formando por este modo a parreira ou latada de carne cheia previamente defumada nos vãos da chaminé. Se a carne já enxugou, a latada não aparece pois que o enchido passou a armazenar-se em potes de barro ou lata. ... E todos estes mantimentos ali figuram, entre balanças, pesos e medidas, não por ostentação de abundância, mas como previdência económica de primeira intuição - alimentar com barateza uma creadagem avultada, que oscila entre 60 a 100 ou 200 homens”.

Lembramos que naquela altura não existiam alimentos compostos nem explorações intensivas. Os porcos eram criados e engordados com cereais, restolhos de cereais, erva e bolota, alimentos produzidos e disponíveis em grandes áreas de montado, no Alentejo.

“As matanças dos porcos gordos para o preparo do fumeiro, proporcionam ao pessoal da lavoira melhoria de alimentação. Nas manhãs d’ essa faina, todos que a desempenham, bebem o seu copito de aguardente, a pretexto de aquecerm o estomago e matarem o bicho. Depois de almoço, concluída a chacina, regalam-se á vontade com boas talhadas de chouriço e morcella fria, acompanhadas de azeitonas e vinho. A superioridade dos puxativos estimula-os a encherem e emborcarem os copos com frequência, pondo-se todos meio tachados e alguns a cair. Em geral a pinga dá-lhes para e pezarem na romana que serviu para os porcos, havendo antes palavreado de aporfias, sobre o peso de cada um. (1ª edição - Atravez dos Campos - José da Silva Picão 1903)

Os enchidos feitos com carne de porco alentejano têm uma durabilidade superior ao normal, por não secarem, graças à gordura finamente entremeada na carne, o que permite armazenar durante todo o ano os presuntos, os chouriços, os paios, as linguiças, as morcelas, as farinheiras, as cacholeiras e as mouras, o toucinho, etc..

Com a difusão das raças precoces muitos foram os criadores que substituíram, nas suas explorações, os porcos de raça alentejana por porcos de raças mais produtivas. O êxodo rural, os grandes surtos de Peste Suína Africana e diversas situações sócio-económicas da população, fizeram com que a população de reprodutoras de raça Alentejana descesse a níveis tão baixos que quase foi considerada como uma raça em vias de extinção.

A partir de 1992 esta situação começa a inverter-se.

Começa de novo a haver interesse pela criação de animais especialmente adaptados ao sistema extensivo, como forma de valorizar o montado alentejano e de melhorar as condições ambientais da região, em risco de desertificação humana e animal.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

A responsabilidade pelo Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana, assumida pela UNIAPRA-União das Associações de Criadores do Porco Raça Alentejana, veio garantir a manutenção de um efectivo reprodutor suficiente para assegurar a continuidade da raça.

As associações de criadores, ANCPA e ACPA desenvolveram um papel importante junto dos criadores no sentido de fomentarem a cria, recria e engorda dos porcos Alentejanos.

Complementarmente verifica-se a implantação de pequenas unidades transformadoras de carne do porco da raça alentejana, de cujas instalações saem produtos da mais alta qualidade, produzidos de acordo com os usos locais, leis e constantes e, como tal, já beneficiários de Denominações de Origem ou de Indicações Geográficas.

Esta situação permite a certeza do escoamento dos porcos engordados, face aos contratos existentes entre criadores e transformadores, e permite, sobretudo, uma revitalização económica da região através da organização da fileira produtiva.

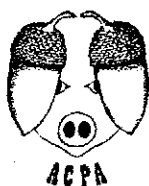
A inerente criação de postos de trabalho, a valorização do montado de azinho e de sobro, o respeito pelas práticas produtivas tradicionais, são factor de esperança e de combate à desertificação, estando assim criadas as condições para que o porco da raça alentejana seja reconhecido como uma forte opção para as explorações agro-pecuárias alentejanas, produzindo-se, de novo, um dos produtos regionais mais antigos: a carne de porco Alentejano.

Base essencial da dieta alentejana, o porco é integralmente aproveitado para a alimentação das populações locais.

*“Vai uma festa em casa.
E agora a chama doira de glória o corpo do imolado.
Matou-se o porco.
É bem singelo o drama, mas como o ser nos freme alvoraçado.”*

António Sardinha

Descrevendo o Alentejo em *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Maria de Lurdes Modesto escreve:



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

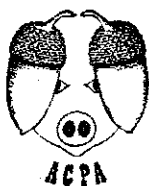
“O porco tem, por estes lados, na gastronomia regional, honras bem merecidas. A sua carne não se dispensa em vários pratos de subido paladar. Haja em vista a cachola, a rexina, as migas, onde emparceira com o trigo, senhor supremo destes campos...”

Sobre os enchidos alentejanos diz ainda a mesma obra:

“A carne de porco é sem dúvida, com o pão, o alimento mais importante da população alentejana. A carne preferida é a dos chamados porcos de montado, e as matanças processam-se à medida que a bolota vai desaparecendo. No Alentejo, o grande destino dos porcos das matanças é a preparação dos enchidos, para o que são destinados os melhores pedaços. Era ainda hábito recente, nas casas de famílias mais numerosas, matarem dois porcos por ano, aos quais retiravam apenas dois presuntos, ficando a restante carne para os apreciados enchidos. A qualidade dos enchidos alentejanos depende, pois, bastante mais da qualidade da carne utilizada do que da complicação da receita, podendo dizer-se, simplificando, que apenas lhes basta a massa de pimentão e um pouco de fumo.”

Desde os pratos próprios dos dias de matança - onde as vísceras reinam e assumem papel preponderante face à sua menor durabilidade, como por exemplo na “cachola” e a “surra-burra” (guisados com fígado, pulmões, coração e sangue), o sangue cozido, os rins com miolos e lombinhos, o fígado frito ou grelhado ou de coentrada, etc., o Bucho Recheado os não menos apreciados orelhas e rabos assados na brasa, a cabeça de Xara, os chispes de coentrada ou assados no forno, os Pezinhos de porco de coentrada, as feijoadas com carnes da cabeça, etc. até ao seu uso numa culinária à base das peças mais nobres, em que tem cabimento citar pratos como o Lombo de Porco com Amêijoas, as Migas com Carne de Porco, as Fêveras ou Febras Assadas, o Entrecosto com Pimentão, conservado ou não na sua própria gordura (banha ou pingo), a carne de porco Alentejano, sendo muito saborosa, ganha extraordinariamente em ser cozinhada com grande simplicidade, apenas acompanhada de sal, azeite, alho, massa de pimentão e ervas ou partes de plantas aromáticas como os coentros e a salsa, o louro e a rama de cebola ou de alho, etc. aproveitando-se na grande maioria das preparações o forno e o lume de lenha e as assadeiras de barro, tão típicas do Alentejo.

Mas também fora da sua área geográfica de produção a carne de porco do montado alentejano goza de merecida reputação.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

Esta reputação deve-se à intrínseca qualidade da carne de porco alentejano - succulenta e saborosíssima - a qual, reflectindo a alimentação especial e o sistema extensivo que caracteriza a região, a torna quase que o *ex-libris* do saber fazer do povo alentejano.

A protecção esperada da Denominação de Origem "Carne de Porco Alentejano" é, pois, um acto de justiça para com uma das mais antigas produções alentejanas e contribuirá eficazmente para o desenvolvimento local de uma região interior, periférica, empobrecida e em processo de desertificação só evitável pelo reconhecimento e protecção das suas produções locais.

F.2 - FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS

Não são apenas as razões históricas e sociológicas que justificam a relação estreita entre o Porco Alentejano e o Montado Alentejano.

Os factores de natureza edafo-climática já referidos em C constituem elementos que comprovam que a Carne de Porco Alentejano só pode ser obtida a partir de animais criados na área geográfica delimitada, que coincide com a área natural de distribuição do montado de sobro e azinho, o qual constitui o *habitat* natural destes animais, fornecendo-lhe a alimentação e o espaço livre de que carece para o seu bem-estar e natural desenvolvimento.

Tão eloquente como a descrição é a representação gráfica destas condições naturais.

Assim, e através das cartas geográficas anexas, comprova-se a distribuição do montado alentejano, bem como se caracterizam os solos e clima, o qual é genericamente classificado como mediterrânico, de Verões quentes e secos e de Invernos frios e pouco pluviosos e com acentuadas amplitudes térmicas anuais e diárias.



**Associação de Criadores de
Porco Alentejano**

G - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

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

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada carcaça ou peça que reúna todas as condições necessárias para poder beneficiar do uso da Denominação de Origem "Carne de Porco Alentejano" devidamente assinalada através da aposição da Marca de Certificação da ANCPA, conforme descrito nas "Regras de Controlo e Certificação da Carne de Porco Alentejano".

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

Para além das disposições previstas na legislação geral da rotulagem e das constantes na legislação sanitária, devem, em particular, constar as seguintes menções:

- Carne de Porco Alentejano - DO
- Marca de Certificação

I - OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

É garantido o cumprimento de todas as exigências comunitárias e nacionais, e em particular as respeitantes aos aspectos higio-sanitários.