

“PRESUNTO DE BARRANCOS” / “PALETA DE BARRANCOS” - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

“PRESUNTO DE BARRANCOS” / “PALETA DE BARRANCOS” - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PRESUNTO:

Designa-se por “Presunto de Barrancos”, os pernis salgados, secos, curados, e não fumados, provenientes de porcos adultos, da raça “alentejana” (*Sus ibéricas*), excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras, abatidos com idade compreendida entre os 12 e 20 meses.

Por pernis entendem-se as extremidades posteriores de tais porcos, recortadas ao nível da sínfise isquio-pubiana e que têm como suporte ósseo os ossos coxal, fémur, rótula, tíbia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, músculo semitendinoso, músculo semimembranoso, músculo tensor da faseia lata, músculo glúteo superficial, músculo glúteo médio, músculo glúteo profundo, músculo quadrado femoral, músculo obturador interno, músculos gémeos, músculo adutor, músculo grácilis, músculo pectíneo, músculo iliopsoas, músculo quadriceps femoral, músculo sartório, músculo poplíteo, músculo gastronemio, músculo sóleo) e a gordura de cobertura.

PALETA:

Designa-se por “Paleta de Barrancos” as extremidades anteriores salgadas, secas, curadas, e não fumadas, provenientes de porcos adultos, da raça “alentejana” (*Sus ibericus*), excluídos os varrascos e porcas reprodutoras, abatidos com idade compreendida entre os 12 e 20 meses.

Por extremidades anteriores entendem-se os membros anteriores de tais porcos, uma vez separados do tronco. A sua base anatómica é constituída pelos ossos da escápula (com cartilagem escapular), úmero, cúbito, e rádio, carpo, metacarpo e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculo supraespinhoso, músculo infraespinhoso,

músculo subescapular, músculo articular do úmero, músculo redondo menor, músculo deltóide, músculo biceps braquial, músculo tensor da fascia antebraquial) e a gordura de cobertura.

1. Características da Matéria-prima

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do “Presunto de Barrancos” são constituídas por estes pernis frescos com peso superior a 6 (seis) kg, obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos da raça alentejana, nascidos, criados, alimentados e abatidos na área geográfica delimitada para a produção de matéria prima, nas condições estipuladas neste Caderno de Especificações (ver fotografias n.º1 a 8).

Consoante o peso dos pernis, a Associação de Criadores de Porco Alentejano poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

As “Paletas de Barrancos” são constituídas por estas extremidades anteriores frescas com pesos superiores a 4 (quatro) Kg, obtidas a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana, nascidos, criados, alimentados e abatidos na área geográfica delimitada para a produção de matéria prima, nas condições estipuladas neste caderno de especificações.

Consoante o peso das paletas, a Associação de Criadores de Porco Alentejano poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

2. Características Físicas dos Presuntos e das Paletas

PRESUNTOS:

Forma e aspeto exterior: corte comprido e alargado, estilizado, perfilado ou aparado em bico ou ponta tal como prescrito pelo corte tradicional, com coirato externo, podendo ser aparada a gordura excessiva, sendo sempre conservada a extremidade podal (unha), para facilitar a identificação.

Peso: não inferior a 5 Kg.

Cor e aspeto do corte: varia entre o rosa característico e o encarnado púrpura e gordura de infiltração na massa muscular.

Sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Muito tenro e succulento.

Aroma: agradável e *sui generis*.

Textura: pouco fibrosa e por isso bastante macia.

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarado, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida.

PALETAS:

Forma e aspeto exterior: corte comprido alargado, estilizado, perfilado ou aparado arredondado tal como prescrito pelo corte tradicional, com coirato externo, podendo ser aparada a gordura excessiva, sendo sempre conservada a extremidade podal (unha), para facilitar a identificação.

Peso: não inferior a 3 Kg.

Cor e aspeto do corte: varia entre o rosa nacarado característico e o encarnado púrpura com nervuras marmoreadas da gordura de infiltração na massa muscular.

Sabor: agradável, suave e delicado, com o toque adocicado.

Aroma: agradável e marcado pelo característico cheiro dos ácidos gordos das bolotas.

Textura: pouco fibrosa, excepcionalmente tenra e succulenta, derretendo-se na boca.

Gordura: brilhante, coloração branco nacarado, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida.

3. Características Químicas: Indicadores Analíticos Preliminares

Apesar da antiguidade comprovada da produção do Presunto e das Paletas de Barrancos (ver anexo XVI, pontos 2 e 3), só há relativamente poucos anos se iniciaram estudos analíticos sobre o produto. Deste modo, os indicadores disponíveis, que a seguir se apresentam, apenas poderão ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas deste produto.

Os estudos efectuados revelam ainda que o dinamismo das transformações bioquímicas no decurso e evolução do processo de secagem causam desvios acentuados nos padrões considerados, originando uma grande variação nos estádios observados.

AOS 6 MESES

	% MÉDIA NA TOTALIDADE DA AMOSTRA	% NA FRACÇÃO	
		MAGRA	GORDA SUBCUTÂNEA
Humidade	27,12	46,15	4,20
Matéria gorda livre	52,60	19,32	93,46
Cloretos (NaCl)	4,13	6,95	0,53
Proteína total		25,62	
Cinzas		8,05	
TBA (Ac. Tiobarbit.)(mg/Kg)		0,34 a 1,04	
ABVT (azoto básico volátil) (mg NH3/100g)		37,7 a 57,08	
PH		5,78	
HPD (Humidade no prod. Desengordurado)		46 a 49,6	
PPD (Proteína no prod. Desengordurado)		37 a 38,5	
H/P (Relação)		1,24 a 1,3	

COM 1 ANO DE CURA

	% NA FRACÇÃO	
	MAGRA	GORDA
Humidade	34,7	2,03
Matéria gorda livre	22,03	94,70
Cloretos (NaCl)	5,4	0,51
Proteína total	33,4	
Cinzas	8,6	
TBA (Ac. Tiobarbit.)(mg/Kg)	0,3	
ABVT (azoto básico volátil) (mg NH3/100g)	270,3	
pH	6,16	

COM 2 ANOS (20 a 24 MESES-RESERVA)

	% NA FRACÇÃO	
	MAGRA	GORDA
Humidade	27,70	1,03
Matéria gorda livre	29,03	96,50
Cloretos (NaCl)	5,56	0,19
Proteína total	31,80	
Cinzas	10,60	
TBA (Ac. Tiobarbit.)(mg/Kg)	10,4	
ABVT (azoto básico volátil) (mg NH3/100g)	79,3	
pH	6,0 a 6,2	

C- ÁREA GEOGRÁFICA

1. Área Geográfica de Produção da Matéria-prima

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.

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 pluviosidade.

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 sub-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.

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 geográfico particular, constituindo a base fundamental para a elaboração do presunto e da paleta de Barrancos.

Assim, tendo em conta a distribuição das áreas de *montado* de azinheiras ou sobreiros (mapa em anexo I), condicionantes da distribuição do efectivo suíno da raça alentejana, a área geográfica de produção de matéria-prima fica circunscrita aos concelhos de:

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sor, 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), Alvíto, 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), e Sines (mapas em anexo II e III).

2. Condições especiais para a produção da Matéria-prima

Apesar de as porcas parirem duas vezes por ano (Outubro a Dezembro e Março a Junho), nas *malhadas* tradicionais ou ao ar livre, sob abrigo de tipo *cabana*, só os leitões nascidos na época Outubro - Dezembro são orientados para a produção de matéria-prima destinada à obtenção de Presunto e Paletas de Barrancos. Apenas os leitões nascidos nesta época se enquadram no ciclo sazonal da *montanheira*.

A alimentação dos leitões é efetuada através do leite materno, durante um mínimo de 45 dias, sendo permitida a complementação com alimentos compostos. Este concentrado pode ser fabricado na exploração ou adquirido no mercado. Após o desmame, os leitões entram na fase de crescimento que se estende até à entrada no chamado regime de *montanheira*. A fase de crescimento tem o seu termo em Setembro/Outubro, sendo os animais alimentados durante este período à base de cereais, concentrados e restolho, provenientes da área geográfica de produção de matéria-prima.

A fase de engorda e acabamento em regime de *montanheira* caracteriza-se essencialmente por os animais pastarem ao ar livre no montado e, conseqüentemente terem uma alimentação exclusivamente à base de recursos naturais existentes, ou seja erva e bolota. A duração deste período coincide com a produção de bolotas de carvalho/sobreiro no montado, que se estende naturalmente entre outubro / novembro e janeiro / fevereiro. Os animais permanecem durante pelo menos 60 dias neste regime e adquirem as características desejadas para a produção dos presuntos e paletas.

A tabela abaixo resume as fases de criação dos animais, a sua duração, o tipo e a origem dos alimentos fornecidos em cada fase.

Fases	Duração	Alimentos provenientes da área geográfica de produção de matéria prima
Leitão	45 a 60 dias	Leite materno, podendo ser complementado com alimentos compostos
Crescimento	>8,5 meses	Cereais, restolho, pastagens naturais e cultivadas, alimentos compostos
Engorda e Acabamento (Montanheira)	>60 dias	Exclusivamente alimentos do montado/

O regime de *montanha* caracteriza-se essencialmente por os animais pastarem ao ar livre no *montado* e, conseqüentemente, terem uma alimentação exclusivamente à base dos recursos naturais existentes, ou sejam erva e bolota. É este regime alimentar e de pastagem que confere à matéria-prima utilizada na produção dos presuntos e paletas características qualitativas específicas que, conjuntamente com outros factores contribuem para a autenticidade e genuinidade do Presunto e da Paleta de Barrancos.

Para integral cumprimento das disposições referidas, só podem ser admitidos para o processo produtivo do Presunto e da Paleta de Barrancos os porcos provenientes de explorações que disponham de uma área de *montado* de *azinho* ou *sobro* não inferior a 1 ha por porco engordado, em que o número mínimo de azinheiras e/ou sobreiros seja de 40 por hectare e que engordem, no mínimo, 30 porcos por período de *montanha*.

São, portanto, admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se sempre, maioritariamente, um regime de produção ao ar livre.

3. Regime de Controlo

Existe um regime de controlo especial que garante a observância das condições especiais para a produção da matéria-prima.

Este regime de controlo, que se encontra descrito no documento intitulado "Regras de controlo e certificação do Presunto e da Paleta de Barrancos", tem especial incidência no processo de obtenção da matéria-prima. Para isso, encontra-se instituído um regime especial de registo dos animais, desde o nascimento até ao abate, sendo deste modo possível rastrear o processo produtivo desde o presunto até ao porco que lhe deu origem e à exploração agrícola onde nasceu e engordou.

4. Área Geográfica de Transformação

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e maturação dos presuntos de Barrancos, o microclima especial da região, o *saber fazer* das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de fabrico ou preparação, cura, e secagem está circunscrita ao Concelho de Barrancos (ver anexos II a IV).

Ainda que inserido na área geográfica de produção, o Concelho de Barrancos apresenta características edafo-climáticas particulares, decorrentes da proximidade da Serra Morena, da altitude a que se encontra (350 metros acima do nível do mar) e da proximidade do rio Ardila e da ribeira do Murtigão (ver anexos V a IX).

O microclima aí existente proporciona que a secagem, a maturação e o envelhecimento dos presuntos seja feito em condições naturais, sem recurso à fumagem, prática habitualmente utilizada em todas as restantes regiões do nosso país produtoras de presuntos.

Os gráficos em anexo (anexos X a XIV) são bem a prova evidente das condições particulares do clima (temperatura e humidade) durante o período de secagem.

Esta técnica especial de fabrico releva dos métodos locais, leais e constantes, mantendo-se praticamente inalterada desde tempos remotos.

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que comprovam a origem geográfica do Presunto e da Paleta de Barrancos prendem-se essencialmente com três tipos de factores:

- 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, secagem e maturação dos presuntos e das paletas.
- A identificação e o reconhecimento por parte dos habitantes das áreas de produção e de transformação, 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 obtenção da matéria-prima) que só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem Protegida “*Presunto de Barrancos*” / “*Paleta de Barrancos*”, os pernis e as paletas cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela Associação de Criadores de Porco Alentejano.

A autorização de produção dos presuntos e das paletas só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:

- possuam instalações de transformação no concelho de Barrancos e nelas produzam estes presuntos e paletas;
- utilizem para transformação matéria prima proveniente de suínos da 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 Presunto e da Paleta de Barrancos";

- 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 OC, a pedido da Associação de Criadores de Porco Alentejano, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto à origem e características da matéria-prima utilizada, e às condições de transformação e características do produto final.

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

1. Modo de Obtenção da Matéria-prima

O nascimento, o crescimento, a engorda e o acabamento dos animais em montanha, e o abate ocorrem dentro da área geográfica delimitada para a produção de matéria prima.

Origem: os porcos destinados ao fornecimento da matéria-prima a utilizar têm de ser produzidos em explorações agro-pecuárias localizadas na área geográfica de produção de matéria prima definida em C-1, conforme mapas anexos II e III.

Quantidade: anualmente e até ao fim do primeiro semestre, um representante de cada uma das entidades transformadoras informa a Associação de Criadores de Porco Alentejano da quantidade de porcos que prevêm transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.

Raça: só podem beneficiar da Denominação de Origem Protegida “*Presunto de Barrancos*” / “*Paleta de Barrancos*” os pernis e as paletas provenientes de porcos da raça alentejana, inscritos no Livro de Nascimentos e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico do Porco Alentejano.

Sistemas de produção: são admitidos os sistemas de produção extensivos a semiextensivos, verificando-se obrigatoriamente um regime de produção ao ar livre, conforme descrito em C- 3.

Profilaxia e sanidade: As explorações onde são criados os porcos destinados à produção de Presunto e da Paleta de Barrancos têm que estar classificadas sanitariamente. Todos os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos são respeitados. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa deste processo produtivo.

Idade ao abate: Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 12 (doze) e 20 (vinte) meses.

Peso ao abate: As carcaças devem ter um peso mínimo de 90 (noventa) kg, após enxugo.

Transporte de animais: O transporte para o local de abate é feito evitando o *stress* dos animais e a sua duração não pode exceder as 8 (oito) horas consecutivas, sendo proibida a utilização de tranquilizantes. A carga e descarga dos animais devem ser efectuadas por cais ou rampa. Para a condução dos animais podem ser utilizados agulhões eléctricos mas nunca bastões ou qualquer outra forma de agressão. O transporte das carcaças e/ou dos pernis/paletas só pode ser feito nas condições legalmente estabelecidas.

Abate: É obrigatório respeitar um período de pré - abate de, pelo menos, 24 (vinte e quatro) horas, em locais próprios e convenientemente arejados, nos quais os animais têm à sua disposição apenas água limpa. Só são admitidos abates em matadouros reconhecidos pela UE e que sejam autorizados pela Associação de Criadores de Porco Alentejano, após parecer favorável do OC. Os matadouros têm que estar localizados no interior da área geográfica delimitada para a produção de matéria-prima. 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. Só podem ser abatidos lotes de pelo menos 20 (vinte) porcos, ainda que os animais possam provir de diferentes explorações. Está prevista a presença de um representante do OC no momento do abate, o qual é responsável pela identificação e marcação individual da carcaça e dos pernis e das paletas. O trabalho de desmancha das carcaças nas peças destinadas à produção de “Presunto de Barrancos” / “Paleta de Barrancos” é efectuado em séries completas, num dado momento fixo do dia ou semana e com conhecimento do OC.

Admissão dos pernis: Só podem vir a beneficiar da Denominação de Origem Protegida “*Presunto de Barrancos*”, os pernis com peso fresco superior a 6 (seis) Kg. O formato dos pernis é o que se obtém através do corte comprido e alongado, aparado em bico ou ponta, designado por corte tradicional, sendo conservada a extremidade podal (unha). Consoante o peso dos pernis, a Associação de Criadores de Porco Alentejano poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

Admissão das paletas: Só podem vir a beneficiar da Denominação de Origem Protegida “*Paleta de Barrancos*”, as extremidades anteriores com peso fresco superior a 4 (quatro) quilogramas. O formato das paletas é o que se obtém através do corte comprido e alongado, aparado em bico ou ponta, designado por corte tradicional, sendo conservada a extremidade podal (unha). Consoante o peso das paletas, a Associação de Criadores de Porco Alentejano poderá autorizar o adelgaçamento da gordura subcutânea.

2. Modo de Obtenção do Produto

O Presunto de Barrancos e a Paleta de Barrancos são obtidos através de um processo de transformação, mediante o qual os pernis e as paletas, obtidos pelo modo acima descrito, passam por diversas fases, nomeadamente de salga, de cura, de secagem-maturação e de envelhecimento. É durante este processo, cuja duração oscila entre os 12 e os 24 meses para os presuntos e 6 e 18 meses para as paletas (consoante o peso dos pernis e das paletas em fresco), que os presuntos e as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o sabor, o aroma e a textura que os caracterizam tornando-os especiais e únicos no nosso país.

É da conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, definidas em C-2., aliadas ao saber fazer das populações e aos métodos locais, leais e constantes, que as transformações bioquímicas operadas conduzem à obtenção de um produto distinto, com características sensoriais próprias, bem caracterizadas e conhecidas pelos consumidores.

O processo de transformação descrito tem lugar em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes, perpetuados de geração em geração através da transmissão oral de conhecimentos. As alterações efectuadas em relação ao processo tradicional local de produção do presunto e da paleta dizem respeito às necessidades de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

O processo de transformação dos presuntos e das paletas compreende essencialmente as fases que se seguem:

Em primeiro lugar, após a desmancha, os pernis e as paletas deverão repousar durante cerca de 24 horas à temperatura ambiental, que nesta época do ano (Inverno), varia entre 8 e 14°C aproximadamente. Este repouso destina-se a *arrefecer* a carne, sendo posteriormente aparados e preparados, através de uma massagem enérgica, com forte compressão da veia e artéria femoral, a fim de permitir uma boa eliminação de líquidos e exsudados sanguíneos internos.

SALGA

Tem por finalidade a incorporação (por fricção e empilhamento) de sal seco comum (marinho) à massa muscular com o fim de favorecer a desidratação e conservação das peças. A salga contribui ainda para o desenvolvimento da cor e aromas típicos dos produtos curados. Este processo (muito curto), tem lugar em ambientes cuja temperatura não ultrapassa os 6°C e humidade próxima de 80 - 90%. Estas condições naturais verificam-se apenas no Inverno (período que coincide com a *montanheira*). Nestas condições naturais, os pernis e as paletas são empilhados e cobertos com sal seco comum (grosseiro).

O tempo de permanência no sal varia em função do peso das peças, sendo em média de um dia a um dia e meio por kg de peso da peça em fresco, aproximadamente. A meio deste percurso deve proceder-se à *volta* das peças para que se consiga a repartição mais homogénea do sal em todas as partes.

LAVAGEM

Uma vez terminado o processo da salga, procede-se à eliminação do sal residual e aderente à superfície das peças mediante a sua lavagem, com água fria ou tépida. Deixam-se seguidamente a escorrer durante 2 a 5 dias, directamente suspensos em locais cuja temperatura não exceda os 3-5°C.

CURA OU REPOUSO

Nesta fase o sal distribui-se ainda de forma mais homogénea e equilibrada, pelas várias regiões anatómicas das peças carniças. Produz-se igualmente uma eliminação lenta e gradual da água superficial no decurso da qual as peças adquirem maior consistência externa face ao ataque sempre possível e consequentes acções nefastas de alguns agentes depredadores (eventuais insectos). Esta fase do processo pode e deve ser realizada em câmaras de controlo de temperatura e humidade, com temperatura regulável de 3 a 6°C e humidade relativa mínima de 80%.

Atualmente, face ao número de peças a laborar, é necessário recorrer a este sistema, o qual não interfere nas características organolépticas do produto final.

O tempo de permanência das peças nestas câmaras depende do peso das mesmas, podendo oscilar entre 25 a 45 dias. Antes do início das fases seguintes, as peças podem ou não ser sujeitas a um tratamento externo à base de uma mistura de azeite e pimentão picante moído, que lhes confere a tonalidade encarnada-alaranjada característica.

SECAGEM - MATURAÇÃO

Esta etapa leva-se a efeito em salas de **secagem natural** providas de janelas com redes de protecção e com abertura regulável que permita o controlo da ventilação e a criação de condições de humidade relativa e temperatura adequadas.

Neste período prosseguem os fenómenos de desidratação gradual do produto e tem lugar uma consistente sudação, localmente designada por *suado*, resultante da consequente subida de temperatura para valores mais elevados (entre 18 -22°C a 30 -35°C), favorável à difusão da gordura que se introduz entre as fibras musculares que, uma vez impregnadas, fixarão o aroma característico. O tempo mínimo necessário ao desenvolvimento dos processos durante a secagem-maturação fica ao critério do fabricante, não devendo ser, em princípio e atendendo ao

estado actual do conhecimento, inferior a 6 meses para os presuntos e inferior a 4 meses para a paleta.

ENVELHECIMENTO EM CAVES

Durante este período prosseguem os processos bioquímicos (proteólise e lipólise) iniciados em fases anteriores, com intervenção da flora microbiana benéfica, conferindo ao produto particular sabor e aroma. Decorre nestes locais a classificação prévia das peças por peso, qualidade e conformação. Os tempos preconizados para a permanência nestes locais são, a título indicativo, os seguintes:

Peso em fresco da peça no matadouro	Tempo mínimo de maturação na cave	Peso final de saída (estimado)
Presuntos de 6-8 kg	6-10 meses	5-6 kg
Presuntos de 8-11 kg	10-14 meses	6-7,5 kg
Presuntos de > 11 kg	> 18 meses	> 8 kg
Paletas de 4-6 kg	4-8 meses	3-4 kg
Paletas de 6-7 kg	8-10 meses	4-5,5 kg
Paletas > 7 kg	> 10 meses	> 6 kg

No final da permanência em cave, só os presuntos e as paletas que tiverem adquirido, em consequência do processo de maturação, as características sápidas e aromáticas típicas e identificadoras, poderão beneficiar do uso da Denominação “*Presunto de Barrancos Denominação de Origem Protegida*” ou “*Paleta de Barrancos Denominação de Origem Protegida*”, em função do produto.

Para avaliação destas características, além das provas organolépticas realizadas por *painéis de provadores* para degustação e apreciação, efectua-se um controlo periódico referente aos índices de desidratação ou humidade (conteúdo aquoso máximo de 45-50% à superfície e de 50-55% em profundidade), salinidade (máximo de 6-7% em cloreto de sódio), bem como índices de maturação referentes aos coeficientes de Azoto Proteico (NNP/NP), índice de Ácido Tiobarbitúrico (TBA), Ácidos Gordos Livres, Azoto Básico Volátil Total (ABVT) e outros considerados indicativos do desenvolvimento adequado das características higio-sanitárias e dietéticas e do sabor e aroma do produto final (ver fotografias 11, 12 e 13).

A secagem e a maturação através do envelhecimento em caves são fases determinantes no processo de obtenção deste produto. Em conjunto com as características da matéria-prima e com

o saber fazer das populações, estas operações são determinantes para obter este produto de qualidade, com características ímpares que o tornam específico desta região e único no nosso país.

O processo de fumagem nunca foi utilizado nos processos tradicionais de conserva de carnes de Barrancos, por não ser necessário.

A tabela abaixo resume a duração das diferentes etapas de transformação para os dois produtos.

Etapas	Duração	
	Presunto	Paleta
Salga	1 a 1,5 dias/Kg	1 a 1,5 dias/Kg
Cura	25 a 45 dias	25 a 45 dias
Secagem-maturação	> 6 meses	> 4 meses
Envelhecimento	> 6 meses	> 4 meses

APRESENTAÇÃO COMERCIAL

O “Presunto de Barrancos” / “Paleta de Barrancos” DOP podem ser comercializados inteiros ou em pedaços, com ou sem osso, ou fatiados.

O corte e a fatiagem das peças são submetidos a controlo pela AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda.

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

1. Aspectos Históricos e Sociológicos

A história de Barrancos perde-se na memória dos tempos. Em 1532 aparece citada como aldeia do termo da vila de Noudar no livro das terras das Odres *Povoações entre Tejo e Guadiana*.

...“Termo item hua aldeia que se chama Barrancos, hua légua da vila do sueste que tem 73 moradores dos quais sam nove viuvas e dos crellegos; e os mais delles sam castelhanos e nella estam os oficiais da villa...”

Ainda hoje, vila e sede de concelho, Barrancos (ver anexo XV) guarda reminiscências desse passado de convivência luso-castelhana. É disto exemplo o dialecto utilizado pelos seus habitantes - *o barranquenho* - , o qual, conjuntamente com o *mirandês* (dialecto falado numa pequena área da região de Trás-os-Montes) constituem casos únicos no nosso país.

O presunto e a paleta são também, certamente fruto desse convívio estreito de remotos tempos.

Contudo, as características específicas que apresenta, distinguem-no dos presuntos e paletas estremenho e andaluz, embora se assemelhe mais a estes do que aos de Barroso, Lamego e outros, tradicionais no Norte e Nordeste de Portugal.

O presunto e a paleta de Barrancos são dos poucos que, em Portugal, são secos em vez de fumados.

E nisto reside grande parte da sua originalidade.

Outros usos e costumes locais, como a tourada *à moda de Barrancos* e, como não podia deixar de ser, a gastronomia barranquenha (ver anexo XVI, parte 3), constituem também aspectos que contribuem para que esta área do nosso país apresente características sociais e culturais específicas e únicas (ver anexo XVI).

O presunto e a paleta estavam inseridos no contexto de uma economia doméstica que tinha por base os recursos existentes, nomeadamente o porco, e as condições naturais para o alimentar. De facto, o presunto e a paleta faziam parte de um cabaz de produtos de fabrico doméstico que funcionavam, simultaneamente, como reserva estratégica e moeda de troca numa economia fechada como era a desta região. Outros produtos de salsicharia, cuja produção igualmente se tem procurado revitalizar num passado recente, completavam este cabaz (ver anexo XVI, parte 3).

O Presunto e a paleta de Barrancos devem essencialmente às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo e zonas raianas de Espanha. Esta notoriedade foi suficiente para atingir a reputação de que goza junto dos consumidores, que facilmente o reconhecem pelas suas características e aspecto exterior (ver fotografia n° 9).

O aparecimento destes produtos pode, todavia, atribuir-se, para além das suas causas sociológicas, a diversas condições predisponentes entre as quais a existência de matéria-prima e microclima específicos.

Os *montados* de Barrancos - condição indispensável à obtenção dos presuntos – já eram protegidos no foral Manuelino de Noudar datado de 1513:

"Item he da dita hordem (Avis) como direito real que a ella pertence o montado de toda há ervagem pastos e bollota e lande do dito termo... E levarsse a mais de coyma por cada ramo que se cortar verde. Cem reais e por cortar arvore per pee ou acerva quinhentos reaes. E quem queimar arvore pera fazer cinza perca as bestas se lhe forem achadas ou mil reaes se lhas nom acharem..."

A produção de suínos, e ainda segundo o mesmo documento, já era frequente na época. O referido foral estabelecia que, por cada porco, os vizinhos de Noudar pagassem 20 reais.

Mais recentemente, no Inventário de Gados de 1870, pode verificar-se que o número de suínos era de aproximadamente 3000, um valor correspondente a cerca de 50% do valor económico total do efectivo pecuário do concelho.

A escassez de recursos alimentares desta região de Portugal, periférica em relação aos grandes centros de produção e de consumo, e as dificuldades de abastecimento que estas condicionantes impunham, e a existência de um microclima influenciado pela Serra Morena, canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para transformação e conservação de carne de porco pelos processos tradicionais de salga e secagem.

As vicissitudes por que passou a suinicultura tradicional alentejana num passado recente, fizeram perigar a continuidade do Presunto e da Paleta de Barrancos (ver anexo XVII). O ressurgimento destes produtos deveu-se ao interesse crescente pela valorização de certos recursos naturais, reabrindo-se perspectivas para o desenvolvimento deste subsector, com implicações directas nas tradições e aspectos socioeconómicos regionais.

De facto, situando-se o concelho de Barrancos numa região com uma forte tendência para a desertificação, a protecção e promoção destes produtos através do registo da denominação de origem, afigura-se como um forte trunfo em termos de desenvolvimento socioeconómico da região. Na última década a população de Barrancos diminuiu e tornou-se mais envelhecida (ver anexo XVIII). A principal fonte de emprego é constituída por actividades pertencentes ao sector terciário e a taxa de actividade feminina é muito baixa.

Neste contexto, espera-se que a protecção e promoção destes produtos, através do registo comunitário da denominação de origem, possa contribuir para contrariar a tendência de desertificação humana, através da criação de emprego, nomeadamente nos sectores secundário e primário, do aproveitamento de saberes-fazer locais, nomeadamente femininos, e da diversificação das actividades produtivas locais, numa perspectiva de desenvolvimento local, assente no potencial endógeno da região, de que o presunto e a paleta, os recursos naturais e a exploração do montado indispensáveis à sua produção são parte integrante.

Por outro lado, a utilização do montado contribui também para a preservação do ambiente em geral e da conservação das espécies florísticas e faunísticas que lhe são inerentes, em particular.

Por estas razões proteger a denominação “Presunto de Barrancos” e “Paleta de Barrancos”, é salvar uma azinheira e lutar contra a desertificação física e humana desta região, contribuindo para a salvaguarda do ambiente e para o desenvolvimento local de uma região interior, periférica e em processo de desertificação, como é Barrancos.

Decorrente de esforços de protecção destes produtos já efectuados no nosso país, antes da entrada em vigor de legislação comunitária, foi possível estabelecer um caderno de especificações para este produto, cuja aprovação constituiu a fundamentação técnica para a

protecção do Presunto de Barrancos, através da Portaria n.º 431/93, de 24 de Abril (cópia em anexo XIX). Esta protecção foi concedida ao abrigo da legislação portuguesa existente à data: o Decreto-Lei n.º 262/87 (cópia em anexo XX), o qual instituía o regime das «Marcas Colectivas com Indicação de Proveniência».

2. Factores Edafo-climáticos

Mas não só razões históricas e sociológicas justificam a relação intrínseca do Presunto e da Paleta de Barrancos às áreas geográficas de produção da matéria-prima e de obtenção do próprio produto em si.

Os factores de natureza edafo-climática, já apresentados em C-1 e C-2, constituem igualmente elementos que justificam e atestam que, de facto, o Presunto e a Paleta de Barrancos só possa ser produzido no concelho de Barrancos, e que o porco de raça alentejana, que fornece a matéria-prima só possa ser criado no Alentejo, na área de distribuição dos montados de sobre e de azinho, que constituem o seu habitat natural e lhe fornecem a sua alimentação.

G - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

A responsabilidade pela verificação da conformidade do produto com as regras estabelecidas neste caderno de especificações, ou seja, pelo controlo e certificação do Presunto e da Paleta de Barrancos são efectuados pela AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda., sita na Urbanização Villas Aqueduto, Rua Alfredo Mirante, n.º 1 R/C Esquerdo, 7350-153 Elvas, Portugal, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento "Regras de Controlo e Certificação do Presunto e da Paleta de Barrancos".

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada peça que reúna todas as condições necessárias para poder beneficiar do uso da Denominação "Presunto de Barrancos-Denominação de Origem Protegida" ou da Denominação "Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida" devidamente marcada no couro com a marca da entidade certificadora e munida da marca de certificação, da AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda., conforme descrito nas "Regras de Controlo e Certificação do Presunto e da Paleta de Barrancos".

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

Para além das menções legalmente obrigatórias, independentemente da forma de apresentação comercial, em função do produto, paleta ou presunto, as seguintes menções devem figurar na

rotulagem: “Presunto de Barrancos - Denominação de Origem Protegida.” ou “Paleta de Barrancos - Denominação de Origem Protegida”.

Da rotulagem deve constar ainda a marca de certificação, na qual figuram o nome do produto e respetiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série e a lista de ingredientes apenas quando o presunto seja tratado com azeite e pimentão picante moído.



