



CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS À BASE DE CARNE

A QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL considera como “Produto tradicional” o produto alimentar ou não alimentar cujos métodos de obtenção, produção, conservação e maturação foram consolidados ao longo do tempo (2 gerações – 50 anos)

Neste critério são considerados os seguintes produtos tradicionais à base de carne: enchidos, ensacados, presuntos, peças fumadas, leitão e outras peças assadas e outros produtos tradicionais derivados de porco ou de bovino, estremes ou não

1. QUALIFICAÇÃO

Para que um “produto à base de carne” possa ser considerado como tradicional pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, são utilizados os seguintes critérios:

A – ENCHIDOS¹

A.1 Enchidos - Matérias-primas admitidas

Abóbora (apenas para os enchidos com abóbora ou nos azedos)

Água

Alho

Arroz carolino (apenas no fabrico de morcelas de arroz e similares)

Azeite virgem (apenas no fabrico de alheiras e tabafeias)

Carne de aves, de coelho ou de animais de caça (apenas no fabrico de alheiras e tabafeias)

Carne de bovino (apenas no fabrico de alheiras e tabafeias e de chouriço mirandês)

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A.Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	1/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

Carne de porco
Cebola (crua ou refogada)
Colorau doce ou picante
Ervas aromáticas (salsa e outras)
Especiarias (cominhos, pimenta, cravinho da Índia, etc.)
Farinha de trigo ou de centeio (apenas no fabrico de alheiras, azedos, farinheiras, farinhotas, sangueiras, morcelas e similares)
Folha de louro
Gorduras de porco
Laranja (em rodela ou apenas casca, como aromatizante de sorças ou vinhas d'alhos)
Massa ou pasta de pimentão
Mel (apenas no fabrico de chouriças doces)
Nozes ou amêndoas (apenas no fabrico de chouriças doces)
Pão (apenas no fabrico de alheiras, azedos, farinheiras, farinhotas, sangueiras, morcelas e similares)
Presunto (apenas no o fabrico de alheiras e tabafeias)
Sal
Sangue de porco (apenas no fabrico de sangueiras, morcelas, mours, chouriço de sangue e similares)
Vinho branco ou vinho tinto, verde ou maduro
Vísceras de porco (apenas no fabrico de moiras, cacholeiras, morcelas e similares, bucheiras e outros, similares)

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

A.2 Enchidos - Invólucro

Só são admitidas tripas naturais - intestino grosso ou intestino fino, de porco, de bovino, de ovelha ou de cabra.
O fecho da tripa pode ser feito de forma manual (com nó, com atadura ou por compressão da tripa) ou mecanicamente (atadura ou clipesagem)

B – ENSACADOS²

B.1 Ensacados - Matérias-primas admitidas

Água
Alho
Arroz carolino (apenas no fabrico de buchos, brulhões e maranhos)
Azeite
Banha de porco
Carne de galinha (apenas no fabrico de buchos)
Carne de ovino ou de caprino (apenas no fabrico de maranhos)

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	2/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

Carne de porco
Cebola (crua ou refogada)
Chouriço de carne (apenas no fabrico de buchos e maranhos)
Colorau doce ou picante
Ervas aromáticas (salsa, hortelã, serpão, etc.)
Especiarias (pimenta, cravinho, noz-moscada, etc.)
Folha de louro
Gorduras de porco
Laranja (em rodela ou apenas casca, como aromatizante de sorças ou vinhas d'alhos)
Malaguetas ou piri-piri
Massa ou pasta de pimentão
Ossos e cartilagens (de partes das costelas e coluna vertebral) de porco (apenas no o fabrico de butelos e similares)
Ovos (apenas no fabrico de buchos e similares)
Pão (apenas no fabrico de buchos e similares)
Presunto (apenas no fabrico de buchos, brulhões e maranhos)
Sal
Sumo de laranja
Tomate (apenas no fabrico de brulhão)
Vinho branco ou vinho tinto, verde ou maduro

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

B.2 Ensacados - Invólucro

Só são admitidos invólucros naturais – bexigas, estômagos, buchos ou bandorras e “pele das banhas”, ou seja, as membranas serosas (pleural e peritoneal) do porco. Nalguns ensacados usam-se panos como invólucros

O fecho destes invólucros pode ser feito por cozedura com agulha e linha ou através da dobragem da pele e sustentação com 1 ou mais palitos ou por enguitamento e aperto por atadura simples ou dupla.

C – PRESUNTOS E PALETAS

C.1 Presuntos e paletas- Matérias-primas admitidas

Perna de porco

Pá de porco

Sal

Azeite virgem, banha de porco e colorau ou massa de pimentão, doce ou picante (apenas para barrar, após fumagem ou secagem)

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	3/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

D – PEÇAS FUMADAS³

D.1 Peças fumadas - Matérias-primas admitidas

Peças de porco (cabeça, orelha, pá, barriga, pé, toucinho, costelas, etc.)

Sal

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

E – LEITÃO E OUTRAS PEÇAS ASSADAS⁴

E.1 Leitão e outras peças assadas - Matérias-primas admitidas

Leitões de porco bísaro - animais abatidos até ao desmame (até aos 45 dias de vida), com peso da carcaça não superior a 12 kg.

Leitões de porco alentejano - animais abatidos até ao desmame (até aos 45 dias de vida), com peso vivo de cerca de 12 kg.

Leitões - carcaças com peso compreendido entre os 6 e 9 Kg ou carcaças abatidas até aos 45 dias de vida

Peças de carne de porco, com ou sem osso

Água

Alho

Azeite virgem

Banha de porco

Cebola

Colorau doce ou picante

Ervas aromáticas

Especiarias (pimenta, cravo da Índia, noz moscada, etc.)

Folha de louro

Laranja ou limão (em rodela ou apenas casca) – como aromatizante de sorças ou vinhas d'alhos

Massa ou pasta de pimentão

Piri-piri

Sal

Salsa

Vinho branco ou vinho tinto, verde ou maduro

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	4/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

F – OUTROS PRODUTOS TRADICIONAIS DERIVADOS DE PORCO OU DE BOVINO, ESTREMES OU NÃO⁵

F.1 - Matérias-primas admitidas

Banha de porco

Carne de porco

Gorduras de porco

Carne de bovino (apenas para as salsichas frescas de bovino)

Água

Alho

Colorau doce ou picante

Ervas aromáticas

Especiarias (pimenta, cravinho da Índia, noz moscada, etc.)

Folha de louro

Laranja ou limão (em rodela ou apenas casca) – como aromatizante de sorças ou vinhas d'alhos

Massa ou pasta de pimentão

Mel (apenas no fabrico dos rojões no mel)

Peças de porco, com ou sem osso (cabeça, couratos, etc.)

Sal

Salsa

Vinho branco ou vinho tinto, verde ou maduro

Vísceras de porco (apenas no fabrico das pastas de carne ou de fígado)

Todos os ingredientes devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

2 -TECNOLOGIA

A mais próxima possível da tecnologia tradicional, não excluindo o uso de equipamento moderno para transporte e corte de carcaças ou peças cruas, em processo ou já processadas, salga, dessalga, lavagem, enchimento de tripas ou clipsagem, ensacamento, que tornem o trabalho menos penoso e que não alterem as condições básicas das matérias-primas nem a tipicidade dos enchidos.

3 -TEMPO E CONDIÇÕES DE SALGA, CURA, FUMAGEM, MATURAÇÃO, ASSADURA, ETC

De acordo com as condições e modos de produção locais, o que inclui o uso de equipamentos tradicionais ou mais modernos, da fumagem exclusivamente feita com lenhas de azinho, sobro, carvalho, oliveira, giesta, vidoeiro, urze, piorno ou castanheiro ou a secagem ao ar ou a assadura em fornos de lenha.

No caso dos leitões e das peças assadas é liminarmente excluída a operação de cozedura ou semi-cozedura prévia das carcaças.

No caso dos presuntos e paletas, o tempo mínimo de cura é fixado em 9 meses.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	5/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

4 - FORMA DE APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Todos os produtos podem apresentar-se comercialmente inteiros ou em pedaços de maior ou menor dimensão, em embalagens tradicionais (assadeiras ou tigelas ou potes de barro, por exemplo) ou em embalagens específicas ou em conjunto com outros produtos tradicionais.

É admissível a apresentação de alguns enchidos mergulhados em azeite virgem.

É admissível a apresentação de buchos, maranhos, brulhões e similares já confeccionados, congelados ou não, podendo o “molho” ser apresentado de forma separada em relação ao produto.

É admissível a apresentação do leitão assado inteiro ou em pedaços, podendo o “molho” ser apresentado de forma separada em relação ao produto.

É admissível a apresentação para consumo imediato sob a forma de “pratos compostos” ou sanduíches.

Em qualquer caso a apresentação do produto deve ser muito cuidada e atractiva.

5 – ROTULAGEM E PUBLICIDADE

Para além dos requisitos legais, o nome do produtor deve sempre constar da rotulagem.

Sempre que possível deve ser incluída uma pequena descrição do produto, realçando os ingredientes utilizados e a tecnologia local, leal e constante.

Devem ser incluídos conselhos/sugestões de preparação, acabamento, utilização, designadamente sobre a forma aconselhada de corte e preparação culinária do produto.

A rotulagem e a publicidade não podem conter quaisquer menções ou imagens que:

- se possam confundir ou que possam ser consideradas como imitação ou fazer concorrência desleal a quaisquer outros produtos tradicionais qualificados, ou
- possam configurar situações de desrespeito pela propriedade intelectual ou industrial ou de publicidade abusiva, ou
- possam induzir o consumidor em erro, designadamente sobre a origem geográfica, a natureza ou as características essenciais do produto ou levando-o a supor que tem as mesmas características de um produto cujo nome é uma IGP ou uma DOP.

6 - MANEIO E RAÇA DOS ANIMAIS

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	6/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

O maneo e, em particular, a alimentação dos animais deve respeitar os modos de produção locais, leais e constantes, designadamente em matéria de pastoreio obrigatório (embora não exclusivo).

Devem, sempre que existentes, ser usadas carnes, gorduras e sangue de animais de raças autóctones (porco de raça alentejana, porco de raça bísara ou porco de raça malhada de Alcobaça) ou muito bem adaptadas à região.

7 - PRÁTICAS NÃO ACEITÁVEIS

Os critérios da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL são totalmente incompatíveis com o uso de proteínas de leite, de soja ou outras proteínas animais ou vegetais que não as das carnes ou do sangue referidos para cada grupo de produtos, com o uso de açúcares ou de adoçantes, com o uso de óleos alimentares que não o azeite virgem, ou com o uso de quaisquer aditivos ou auxiliares tecnológicos, incluindo o uso do fumo artificial ou de culturas de bactérias lácticas específicas com o objectivo de regular a acidez e ou imprimir alterações no sabor e cheiro. Também não é aceitável a utilização da tripa artificial ou de matérias plásticas (polímeros) como invólucro ou o uso de antifúngicos (ex. sorbatos e benzoatos).

¹ **Alguns exemplos de enchidos** - alheira, cacholeira branca, chouriça de carne, chouriça de sangue, chouriça doce, chouriço azedo, chouriço de abóbora, chouriço de carne, chouriço grosso, chouriço mouro, farinheira, linguiça, morcela de assar, morcela de cozer, morcela, painho, paio, salpicão, sangueira, tabafeira

² Alguns exemplos de ensacados - brulhão, bucho, butelo, lombo, lombo branco, lombo enguitado, maranho, paia de lombo, paia de toucinho, paio do lombo

³ Alguns exemplos de peças fumadas - barriga fumada, cachaço fumado, orelha fumada, orelheira fumada, pá fumada, pé de porco fumado, peça fumada, peituga fumada, ranhão fumado, toucinho fumado,

⁴ Alguns exemplos de leitão e de outras peças assadas: leitão assado; lombo, lacão, entrecosto e outras peças assadas de forma tradicional

⁵ **Alguns exemplos de “outros produtos tradicionais derivados de porco ou de bovino, estremes ou não”:** assadura, banha de porco temperada, banha de porco, barriga de porco salgada, barriga de porco temperada, cabeça de xara, couratos fritos, couratos salgados, pastas de carne de porco, pastas de fígado de porco, rojões na banha, rojões no mel, salsichas frescas, torresmos do rissol, torresmos, toucinho alto salgado, toucinho salgado, toucinho temperado.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pág.
A. Soeiro	A. Queimada	08.12.2017	CQ 23		1	7/7

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.