

## **Ainda há futuro para o Presunto de Chaves?**

Lurdes Pires, Paula Cabo

Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia,

apartado 172, 5301-855 Bragança, Portugal,

E-mail: [paulacabo@ipb.pt](mailto:paulacabo@ipb.pt)

Maria de Lurdes Campo, Cristiana Aires Morais

Município de Chaves, Largo de Camões, 5400-150 Chaves, Portugal

### **Resumo**

Partilhando o destino regiões do interior de Portugal, Chaves encontra-se ameaçada pela desertificação e falta de dinâmica da sua economia. A adesão à Comunidade Europeia, bem como, as transformações mundiais ocorridas nas últimas décadas, em especial, a globalização, requerem novas formas de competir e de estar no mercado. A aposta em produtos regionais distintivos, de qualidade superior, afigura-se uma estratégia vencedora.

O presente estudo tem por objectivo avaliar a viabilidade do produto Presunto de Chaves. Procura-se desvendar as características distintivas do presunto de Chaves, (o seu “modo de fazer” típico) e diagnosticar a capacidade produtiva regional; bem como, avaliar o mercado potencial e a notoriedade da “marca” presunto de Chaves.

Metodologicamente, recorreu-se à técnica do inquérito pessoal, tendo-se realizado um total de 200 inquéritos a turistas/visitantes do concelho, bem como, a 51 produtores flavienses e 9 produtores de outros concelhos.

O estudo permite concluir que a sobrevivência deste produto requer uma nova estratégia, mais agressiva e dinâmica, no sentido de organizar a sua produção e comercialização, adaptando-as às novas necessidades dos consumidores, bem como, uma atenção especial por parte do legislador para as especificidades de alguns produtos cuja base distintiva assenta no modo de fazer ancestral e que são a sustentáculo do nosso rico património gastronómico.

## 1. Introdução

Partilhando o destino outras regiões do interior de Portugal, Chaves encontra-se ameaçada pela desertificação e falta de dinâmica da economia local. A adesão à Comunidade Europeia, bem como, as transformações mundiais ocorridas nas últimas décadas, em especial, o fenómeno da globalização, deitaram por terra os alicerces da economia local. Novas formas de competir e de estar no mercado são necessárias. A aposta em produtos regionais distintivos, de qualidade superior, afigura-se uma estratégia vencedora.

O presente trabalho surge no âmbito do Plano Municipal de Combate à Desertificação Rural (PMCDR) que decorre no Município de Chaves, onde se aposta na qualificação dos produtos tradicionais locais, com vista à obtenção da sua protecção a nível europeu.

O ponto de partida do PMCDR foi um estudo preliminar, através do qual foram identificadas as ameaças e as potencialidades do meio rural do concelho. Seguiram-se as acções de formação, em contexto real de trabalho, durante um ano, através das quais foram fornecidas as competências para o “Bem-fazer”. A autarquia flaviense tem vindo a promover uma série de eventos locais, nomeadamente, “Mostras de Produtos” e “Seminários”, sempre em estreita relação com os produtores locais, como forma de incentivo à revitalização do tecido económico do mundo rural e de combate ao despovoamento das aldeias.

A criação de suínos e conseqüente transformação da sua carne foi desde sempre muito importante neste concelho, exercendo uma influência essencial na economia rural, sendo esta uma actividade explorada tanto por ricos como pobres. Os ricos cevavam todos os anos para consumo próprio enquanto que os pobres vendiam os seus cevados aos ricos, tirando dessa venda os principais recursos para sobreviver. Para poder consumir essa carne durante todo o ano descobriram-se formas para a conservar, uma arte que foi transmitida de geração em geração. Uma das tradições ainda hoje mantida é a produção de presuntos obtidos após salga, fumagem e cura das pernas de porco.

Neste contexto, as atenções direccionam-se para o presunto de Chaves. Este é o produto mais conhecido da região, o seu verdadeiro *ex-libris*.

O presente estudo tem por objectivo avaliar a viabilidade do produto Presunto de Chaves. Procura-se desvendar as características distintivas do presunto de Chaves, (o seu “modo de fazer” típico) e diagnosticar a capacidade produtiva regional; bem como, avaliar o mercado potencial e a notoriedade da “marca” presunto de Chaves.

Para tal, este trabalho está organizado em 4 secções. Na secção 2, é feita breve apresentação da região de Chaves e da indústria local associada ao Presunto de Chaves. A

secção 3 encerra o trabalho empírico propriamente dito. Finalmente, a secção 4 apresenta as principais conclusões do estudo.

Assim, secção seguinte apresenta, de forma breve, a região e o produto em estudo.

## **2. A Região de Chaves e a Indústria do Presunto**

Nesta secção é feita numa breve caracterização do concelho de Chaves e dos seus habitantes, com especial atenção aos usos e costumes relativos à produção do presunto em si. Sendo a matéria-prima do produto em estudo o porco Bísaro, faz-se ainda uma referência ao mesmo e consequentemente ao próprio presunto de Chaves.

### **2.1 Caracterização da Região**

O Concelho de Chaves está situado no norte de Portugal, integra o distrito de Vila Real e insere-se na NUT II Norte e na NUT III Alto Trás-os-Montes, fazendo parte integrante do agrupamento de municípios do Alto Tâmega. Reúne uma área de 612,12 km<sup>2</sup> e uma população de 43.668 habitantes (INE, 2006). É formado por 51 freguesias, 41 das quais predominantemente rurais.

A agricultura a actividade principal do Concelho, embora a tendência seja a substituição pelo comércio e pela progressiva industrialização. As termas e o património histórico e cultural, bem como, a boa gastronomia, dão à cidade um valioso potencial turístico (Pires, 2007).

Demograficamente, Trás-os-Montes tem assistido a uma evolução negativa da população, a par do fenómeno de reorganização da distribuição populacional com ganhos para as áreas urbanas. Este processo de concentração populacional é acompanhado por um esvaziamento demográfico das áreas rurais e periféricas. O Concelho de Chaves constitui, pela crescente terciarização e recuperação demográfica, uma espécie de âncora dos territórios a leste (Diário de Trás-os-Montes, 2007).

Uma análise da dinâmica populacional mostra que este concelho apresentou no período 1991-2001 uma variação positiva da população na ordem dos 6,7%. O índice de envelhecimento de 160,8% apresentado, embora inferior ao da NUT III Alto Trás-os-Montes é superior ao da NUT II Norte do país. Quanto à taxa de natalidade esta é igual à da região onde se insere o concelho de Chaves (7,5%) (INE, 2006).

A população economicamente activa é de 17.385 indivíduos (no ano de 2001) dos quais 17,87% estão desempregados. A taxa de desemprego seria de 10,3%.

Por outro lado, verificou-se, que em 31 de Dezembro de 2004, existiam, no concelho, 11.323 pensionistas dos quais 10,4% eram por invalidez, 66,1% por velhice e 23,5% para sobrevivência. Para esta última situação os valores seriam de 4972,0 milhares de euros para

Pensões Pagas pela Segurança Social – Sobrevivência e 4893,0 milhares de euros para Pensões Pagas pela Segurança Social a Pensionistas – Sobrevivência (INE, 2006).

As questões particulares da desvitalização do mundo rural e do despovoamento das aldeias, têm levado o poder local a mobilizar recursos locais para o desenvolvimento do concelho com o objectivo de o tornar mais atractivo e gerador de emprego. Neste sentido foi criado o PMCDR que tem vindo a desenvolver uma série de medidas e a apoiar várias iniciativas. Por Uma das estruturas PMCDR, o Gabinete de Apoio às Iniciativas Locais, tem como função principal dinamizar as economias de pequena escala como suporte sócio - económico do mundo rural, mormente através da promoção da qualificação de produtos gastronómicos locais (onde o fumeiro e o presunto de Chaves se destacam), da elaboração de projectos de arquitectura e de especialidades técnicas de pequenas unidades de transformação com potencial de desenvolvimento e de apoio, aos respectivos promotores, na elaboração de candidaturas aos fundos comunitários.

Através destas iniciativas, a autarquia pretende não só diminuir o índice de desemprego no concelho mas também o número de pensões de sobrevivência pagas (Pires, 2007).

É, neste contexto que o produto presunto de Chaves assume um especial destaque pelas potencialidades que lhe são reconhecidas de dinamizador da economia local, fruto do “rótulo” de genuína qualidade que lhe está associado.

## 2.2 A Indústria Local do Porco

Durante muitos séculos a carne de porco constituiu uma das poucas fontes de proteína e gordura animal acessível às populações desta região. Associada à criação de porcos surge a indústria transformadora que consegue um aproveitamento superior de todo o porco, essencialmente na produção do presunto. As transacções comerciais que surgiam em torno da criação do porco e da sua transformação assumiram um papel significativo para a economia do concelho, como é perceptível em distintas publicações ao longo das diferentes décadas (Ribeiro e Martins, 1995).

Uma das tradições que as populações rurais do concelho de Chaves mantêm é a produção de presuntos obtidos após salga, fumagem e cura das pernas do porco sendo que a produção de presuntos na região de Chaves tem origem céltica (Ribeira, 1935).

Trás-os-Montes é ainda hoje uma região onde predomina uma agricultura tradicional e de subsistência, caracterizada por pequenas explorações com efectivos reduzidos, onde o porco Bísaro tal como as outras espécies autóctones se enquadra e adaptam perfeitamente.

A carne de porco Bísaro é valorizada como matéria-prima do fumeiro regional, nomeadamente, o Presunto de Chaves. Os animais destinados à produção deste produto

são provenientes de suínos da raça autóctone Bisara, ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro.

Estes animais têm uma carcaça em que a proporção de músculo é maior que a da gordura, o que permite obter uma carne magra, pouco atoucinhada e muito entremeada, cujo sabor é realçado com a alimentação a que estes animais são sujeitados uma vez que esta é rica e variada. As características únicas dos porcos desta raça permitem a obtenção de produtos excepcionais, nomeadamente, de fumeiros e presuntos (ANCSUB, 2006).

O solar da raça definida como DOP<sup>1</sup> distribui-se essencialmente pela região transmontana nomeadamente pelos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Vila Flor, Chaves, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Moncorvo, Montalegre, Valpaços, São João da Pesqueira, Moimenta da Beira, Vila Real, Vimioso e Vinhais, sendo neste último onde se encontram o maior número de explorações. Podemos ainda encontrar algumas explorações no Minho, Douro Litoral e Beiral Litoral.

### 2.3 – O Presunto de Chaves

O Presunto de Chaves tem uma forma arredondada, sem a extremidade podal (unha ou chispe), conservando o courato. Apresenta uma típica dobra na articulação femuro-tibial devido ao modo de suspensão a que os porcos são sujeitos logo após a sua morte e que mais tarde servirá para facilitar a pendura dos presuntos. Este produto tem uma textura homogénea, pouco fibrosa, tenra e suculenta. A carne tem um sabor característico ligeiramente salgado e fumado, tem ainda um aroma agradável, levemente fumado e a gordura é aromática (Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, 2006).

Figura 1 – O Presunto de Chaves



O Presunto de Chaves tem características sensoriais que o tornam distinto. As suas propriedades únicas devem-se à conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, aliadas ao “saber-

---

<sup>1</sup> Denominação de Origem Protegida

fazer” da população e aos métodos locais, leais e constantes. Estão intimamente relacionadas com a sua área geográfica, são reflexo da origem e alimentação dos porcos utilizados como matéria-prima. Os animais são, em geral, comprados pequenos e criados em casa onde são alimentados de restos de alimentação humana e excedentes da agricultura.

A tradicional matança do porco é feita em dias muito frios, normalmente entre Dezembro e Janeiro. Depois de morto, o porco é chamuscado, lavado e pendurado num local fresco e bem arejado. A desmancha ocorre apenas no dia seguinte.

É a forma de pendurar o porco que permite mais tarde distinguir de forma imediata um Presunto de Chaves de qualquer outro. Os porcos não são pendurados pelos pés e por isso apresentam uma característica dobra na articulação femuro-tibial, se pode verificar pelas fotografias que se seguem:

Figura 2 – **Porcos pendurados, concelho de Chaves**



Figura 3 - **Porcos pendurados, concelho de Sernancelhe**



As peças de carne são provenientes das extremidades posteriores de suínos fêmeas ou machos castrados, cujas carcaças tenham um peso compreendido entre os 100 e os 200 kg. O sal é o tempero de excelência. O colorau (pimentão doce), o azeite produzido na região de Trás-os-Montes, a banha de porco, ou até mesmo, cinza constituem os elementos complementares na protecção do presunto em período de maturação ou de armazenagem.

Na secção seguinte far-se-á o estudo de viabilidade do Presunto de Chaves enquanto produto tradicional.

### 3. Estudo Empírico

Com o intuito de avaliar o potencial do produto Presunto de Chaves, optou-se por, numa fase inicial estudar a sua produção e, posteriormente, o seu consumo. Pretende-se assim desvendar as características distintivas do Presunto de Chaves, (o seu “modo de fazer” típico) e diagnosticar a capacidade produtiva regional; bem como, avaliar o mercado potencial e a notoriedade da “marca” Presunto de Chaves.

#### 3.1 – A Produção

Para a análise da produção recorreu-se à técnica do questionário pessoal. Os indivíduos foram seleccionados aleatoriamente, sendo o único requisito ser produtor de presunto. O questionário utilizado é apresentado no Anexo A.

A amostra é composta por produtores de 29 freguesias do concelho de Chaves<sup>2</sup> e de outros 6 concelhos (Valpaços, Boticas, Freixo de Espada à Cinta, Vila Pouca de Aguiar, Montalegre e Oimbra (Espanha). Os dados dos produtores de outras regiões são usados para comparação. No total foram efectuados 60 questionários.

O local escolhido para fazer os questionários foi, estrategicamente, uma destilaria de aguardente, frequentada por agricultores de todo o concelho durante o mês de Outubro. A maioria dos indagados é do sexo masculino, o que se justifica pelo facto da tradição “mandar” que o homem trate dos presuntos e a mulher do fumeiro.

Do diálogo estabelecido com os agricultores concluiu-se não fazerem sentido questões como: quanto tempo está um presunto no sal, no fumo ou ainda a secar pois cada um destes actos depende directamente do tamanho do porco/presunto, da humidade relativa, etc.

A tradição diz que por cada 1 kg de peso da perna, o presunto do mesmo esteja um dia no sal, em local fresco, frequentemente utiliza-se a adega da casa. Os flavienses seguem os costumes dos seus antepassados mantendo os presuntos no fumo até à Páscoa. Segundo crenças antigas os presuntos terão que ser retirados do fumo antes do domingo de ramos pois caso contrário “a carne cria bichos”, independentemente da época de abate.

Apesar do especial apreço que os flavienses têm pelo porco Bísaro, a escolha do mesmo “para criar em casa” é cada vez mais escassa. Tal deve-se ao facto da sua aquisição ser onerosa, do animal revelar baixo rendimento, baixa prolificidade e ser longo o período de

---

<sup>2</sup> Águas Frias; Anelhe; Bustelo; Cela; Curalha; Torre de Ervededo; Faiões; Lamadarcos; Madalena; Moreiras; Nogueira da Montanha; Oucidres; Outeiro Seco; Redondelo; Samaiões; Sanjurge; Santa Cruz – Trindade; Santa Maria Maior; Santo Estêvão; São Julião de Montenegro; São Pedro de Agostém; Selhariz; Soutelo; Vila Verde da Raia; Valdanta; Vilar de Nantes; Vilarelho da Raia; Vilas Boas; Vilela Seca

crescimento. Opcionalmente, recorre-se ao porco cruzado com Bísaro (desde que com 50% de sangue Bísaro) do qual se consegue obter características similares.

Quem não tem disponibilidade de dinheiro ou espaço para criar porcos opta por comprá-los e matá-los de imediato ou adquire apenas os presuntos já desmanchados através de algum amigo. Contudo, a preocupação com a qualidade leva a que sejam poucos os produtores que os comprem e abatem de imediato, não só porque os animais comprados são alimentados através de rações (se os tiverem em casa uns meses antes do abate estes são alimentados de forma natural o que dará um melhor sabor à carne), mas também porque existe a possibilidade destes haverem sido medicados, sendo que, neste caso, o seu abate imediato implicaria um risco para a saúde pública.

A alimentação destes animais é feita, essencialmente, por excedentes da agricultura e restos de alimentação humana; os poucos produtores que administram rações só o fazem nos primeiros dias durante o processo de transição para a nova alimentação.

O abate dos porcos é feito em casa pois acredita-se que este condiciona as características finais da carne, aproveitando ainda o sangue que é consumido e considerado um verdadeiro manjar. Este aspecto está em confronto com a legislação actual, uma vez que obriga ao abate dos animais em matadouros mas, para produzir um genuíno Presunto de Chaves o produtor deve abater e pendurar o porco de forma “especial”, pelo que a solução passará por uma excepção à lei, ou alternativamente, a sensibilização dos matadouros para a especificidade deste produto, por forma a que o abate respeite os preceitos tradicionais, ou abate sob vigilância veterinária. O peso médio de abate é entre os 130 e os 180kg<sup>3</sup>.

Quanto à preparação do presunto, este é aparado de forma arredondada e cortado pela extremidade podal (unha ou chispe) espremendo a veia manualmente e, de preferência, com o auxílio de um pano de linho. Depois de aparados e recortados os presuntos são transportados para as adegas onde são salgados. Antes de serem colocados nas salgadeiras os presuntos são esfregados com sal e vinho (56% dos produtores, que afirmaram ter algum cuidado especial com a carne), esta função serve para facilitar a penetração do sal.

Depois de 30 dias (aproximadamente), os presuntos são retirados do sal e levados para cozinhas anexas à casa para aí fazerem a sua fumagem durante um tempo médio de 60 dias; de seguida é transportado a adega onde irá secar até ser consumido/vendido.

Nesta fase, a maior parte dos produtores protege-os apenas com colorau, mas há ainda quem misture vinagre ao colorau para repelir as moscas pois estas causam, muitas vezes, a deterioração do presunto. É também usual a utilização de uma pasta de colorau, alho, sal,

---

<sup>3</sup> Não convém que seja muito grande pois tornará muito complicada a cura dos presuntos além de que a carne possuiria mais gordura

vinagre, azeite e as folhas de louro. Estes cuidados “especiais” com a carne dependem das freguesias em estudo; isto porque o “estatuto” de Presunto de Chaves obriga a que os presuntos possuam características próprias da “marca”.

O Presunto de Chaves pode estar em vias de desaparecer pois os produtores criam apenas o suficiente para consumir em casa, ou seja um ou dois porcos, e dependendo disso podem oferecer um presunto a um filho ou algum amigo. Poucas são as pessoas que ainda vendem presuntos. A razão apontada prende-se com a sua comercialização: consideram *“muito complicado pois os fregueses têm que deslocar-se às várias freguesias e quase que andar a solicita-los de porta em porta”*. Os produtores que realmente os vendem são aqueles que já têm compradores certos para os seus produtos todos os anos, e esta é mais uma das razões para a grande dificuldade em encontrar o genuíno Presunto de Chaves.

### 3.2 – O Consumo

No estudo do consumo, a técnica utilizada foi novamente o questionário. Os turistas e visitantes do concelho foram seleccionados como público-alvo. Isto porque o mercado consumidor relevante será o exterior ao concelho, pois os consumidores locais de presunto são, por regra, também produtores (auto-consumo). O Anexo B apresenta-nos o questionário usado para os visitantes/turistas.

Os questionários foram realizados em vários pontos estratégicos da cidade, como a Buvete das Termas de Chaves, o Museu da Região Flaviense e o Parque de Campismo do Rebentão, conseguindo-se a inclusão na pesquisa de turistas/visitantes de norte a sul do país, bem como, estrangeiros. No total foram efectuados 200 questionários.

Começar-se-á a análise dos resultados obtidos através destes questionários através duma caracterização da amostra. Assim:

- Apenas 22,5% dos indagados visitavam pela primeira vez o Concelho de Chaves. Os restantes apresentavam diversas razões para reincidirem, sendo as principais a frequência das Termas de Chaves e ir de visita.
- Apesar do esforço realizado no sentido de abranger todas as faixas etárias, os indagados são maioritariamente de idade avançada. Ao que não é alheio o facto de grande parte dos questionários haverem sido realizados na Buvete Termal;
- Predominam os agregados familiares reduzidos uma vez que 39,5% dos escolhidos tem apenas 2 elementos e 19,5% tem 3 elementos, valores bastante parecidos aos agregados compostos apenas por uma pessoa (18,5%).
- Relativamente ao nível de rendimento mensal do agregado familiar 33% dos indagados estão inseridos no escalão dos 751 aos 1250 euros. Podemos ainda

verificar que 29% desses indivíduos estão no escalão seguinte de rendimentos (1251 a 2000 euros) e infelizmente 25% dos indagados ganham até 750 euros por mês.

Achou-se importante ter noção dos produtos associados ao Concelho. Para tal foi apresentada uma lista de produtos<sup>4</sup>. Grande parte dos indagados associava toda a lista de produtos apresentada. Relativamente ao Presunto, apenas 12 pessoas não o associavam ao Concelho e destas 50% eram estrangeiras.

Indagados sobre a forma como tomaram conhecimento da existência deste presunto, 66% dos inquiridos responderam através de familiares e amigos, 11% haviam experimentado em restaurantes/cafés e 10% conheciam a sua história /fama e sempre tiveram conhecimento do mesmo, sem sequer recordarem como ou quando teriam ouvido falar pela primeira vez no Presunto de Chaves. Apenas 7% das pessoas ter tido conhecimento do mesmo através de publicidade, enfermando esta de deficit relativamente à importância da respectiva marca.

Por outro lado, das 189 pessoas que conheciam o produto apenas 5 nunca o haviam provado. Os que o haviam provado afirmaram unanimemente terem gostado do mesmo.

Contudo quando se perguntou se consumiam habitualmente este produto apenas obtivemos 39,1% de respostas positivas. Estes resultados podem ser devidos à dificuldade em obter este produto sendo que a oferta comercial é escassa ou nula nos locais de residência das pessoas indagadas, maioritariamente Porto e Lisboa. A este facto não deve ser alheio o preço elevado que o produto assume nos mercados local e nacional.

Quanto à questão “De que forma costuma consumi-lo?” maioritariamente as pessoas preferem comer o presunto cru simples ou com pão (57% dos inquiridos).

Relativamente às principais características que as pessoas têm em conta quando compram presunto, optou-se por pedir aos indagados que apontassem um grupo ordenado de 3. Os resultados indicam que a primeira característica é o sabor (49%), seguindo-se a região de origem (34%); como 2ª característica as escolhas maioritárias foram as mesmas, as pessoas continuam a dar especial interesse ao sabor (32%) e à região de origem (26%) embora aqui, como é óbvio as percentagens sejam mais baixas; em terceiro lugar optam por ter atenção à cor (30%) e à região de origem (26%). Ou seja, as pessoas optam, preferencialmente, por ter em atenção as características organolépticas (sabor e cor) e a região de origem na hora de comprar o presunto. Curiosamente a região de origem é a única característica que se encontra nas três situações como das mais procuradas.

---

<sup>4</sup> Ver Questionário Visitantes em anexo.

Quanto ao local de aquisição os supermercados/hipermercados são o local eleito (38,1%). Apenas 13,8% dos indagados compram a produtores<sup>5</sup>. Por si só um forte motivo para as pessoas não consumirem Presunto de Chaves, pois, este só é adquirido no produtor.

A forma como compram o presunto é uma das questões chave deste trabalho. 63% das pessoas questionadas nunca adquirem presuntos inteiros, apenas 27% compram unicamente peças inteiras. Este é um aspecto que afecta seriamente o produto em estudo uma vez que este só é vendido em peças inteiras. A não opção por peças inteiras pode dever-se ao facto de se tratar de famílias pequenas às quais não compensa comprar presuntos inteiros, ou ao facto deste presunto não ser propriamente barato.

Quanto à importância que a “marca” tem na hora de adquirir o presunto, 87% dos indivíduos confessou ter atenção à marca. Situação já previsível dadas as respostas à pergunta sobre as características que tinham em atenção na hora de comprar o presunto, em que a região de origem foi uma das características mais votada.

Quanto à qualidade deste presunto: 76% dos indagados afirmou que o presunto em estudo é melhor que qualquer outro, 12% é de opinião de que é igual aos outros e apenas 1% considera que é pior. Como justificação para tal apreciação 67% dos indagados consideram este presunto melhor porque é mais saboroso.

Uma análise posterior dos dados provou não ser significativa a relação entre o rendimento dos indivíduos e a consideração da marca de origem na hora de comprar presunto. Adicionalmente, a observação dos rendimentos mensais dos indivíduos consumidores habituais de Presunto de Chaves e de outro tipo de presuntos, mostrou que os consumidores habituais de Presunto de Chaves estão num escalão superior de rendimentos (1251 a 2000 euros). Tal justifica-se porque este presunto é um pouco mais caro que os outros.

Os resultados obtidos permitem não só atestar a real notoriedade do Presunto de Chaves, mas também compreender o porquê de tão pouca gente consumir este produto. O simples facto de este apenas ser vendido em peças inteiras e não ser comercializado em supermercados/hipermercados limita a capacidade de compra de muitos indivíduos, que pudessem estar interessados em adquirir o produto.

#### **4 – Considerações Finais**

A singularidade do Presunto de Chaves reside nas características distintivas da carne do porco Bísaro, usada como matéria prima na sua produção, nas características climatéricas do espaço geográfico concelhio e na forma de abater, desmanchar e pendurar o porco, bem

---

<sup>5</sup> Não esquecer que estamos a lidar com indivíduos residentes maioritariamente nos distritos de Porto e Lisboa.

como, no processo de curar os presuntos. Particularidades que podem estar em causa quando a legislação actual obriga ao abate do porco em matadouro.

Os inquéritos aos turistas/visitantes mostraram que apesar da grande notoriedade de que o Presunto de Chaves (ainda) goza, existem importantes falhas na sua produção/comercialização: os inquiridos admitiam que não eram consumidores habituais deste presunto apenas porque não o encontravam à venda nas suas áreas de residência, ou porque não podem ou não querem comprar presuntos inteiros e este presunto é maioritariamente vendido dessa forma.

Ou seja, a sobrevivência deste produto requer uma nova estratégia, mais agressiva e dinâmica, no sentido de organizar a sua produção e comercialização, adaptando-as às novas necessidades dos consumidores, bem como, uma atenção especial por parte do legislador para as especificidades de alguns produtos cuja base distintiva assenta no modo de fazer ancestral e que são a sustentáculo do nosso rico património gastronómico.

### **Referências Bibliográficas**

ANCSUB (2006). *Características do porco Bísaro*. <http://www.porcobisaro.net/dados/raçabísara.htm>

Diário de Trás-os-Montes (2007). “Evolução demográfica negativa. Subsídio para aumentar natalidade”. *Diário de Trás-os-Montes*, Vila Real. <http://www.diariodetrasmontes.com/noticias/complecta.php3?id=10101>

INE (2006) – “População e condições sociais “. Em *Anuário Estatístico da Região Norte 2004* . <http://www.ine.pt/temas.asp?ver=por&temas=C>

Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira (1998). Vol. XXIII p. 217 e 218.

Pires, M. L. (2007). *Contribuição do Presunto de Chaves para a economia rural do concelho*. Relatório Final de Bacharelato. Instituto Politécnico de Bragança. Bragança

Ribeira, J. (1935). *Pelos povoados da serra: aspectos portugueses*. Chaves: Tip. e Papelaria Mesquita. p. 62, 66-71.

Ribeiro, M. e Martins, C. (1995). “A tradição já não é o que era dantes. A valorização dos produtos tradicionais face à mudança social”. Em: *Economia e Sociologia*, 60.

## Anexo A – Questionário Produtores

 <b>Câmara Municipal de Chaves</b>	<b>Contribuição do “Presunto de Chaves” para a economia rural do concelho</b>	<b>Responsável Técnico:</b> Eng. Téc. Lurdes Pires
--	---	---

### 1. Zona de estudo:

a. Freguesia \_\_\_\_\_  
 b. Localidade \_\_\_\_\_

### 2. Caracterização do indivíduo/família (casa agrícola):

a. Idade: \_\_\_\_ anos

b. Estado civil \_\_\_\_\_

#### c. Habilitações literárias (Ensino oficial):

Não sabe ler nem escrever  12º ano/ 3º ciclo   
 4º classe/ 1º ciclo  Curso profissional   
 6º ano  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
 9º ano/ 2º ciclo

#### 2.1. Aquisição de competências (EFA – Educação e formação de Adultos):

IEEP \_\_\_\_\_

Outra instituição \_\_\_\_ Qual? \_\_\_\_\_

Tipo/duração da formação:

\_\_\_\_\_ Horas \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Horas \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Horas \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Horas \_\_\_\_\_

#### 2.2. Ocupação principal

Situação profissional: Empregado  Desempregado   
 Reformado  De que actividade \_\_\_\_\_

2.3. Quantos residentes existem na casa/exploração?

### 3. Origem da matéria-prima (porco):

3.1. Cria o porco Sim  Não  (Passa para 3.2)

#### a. Raça:

Bisaro   
 Cruzado com bisaro  Outra  Qual? \_\_\_\_\_

#### b. Peso médio ao abate:

De 70 a 90 Kg  De 131 a 150 Kg   
 De 91a 110 Kg  De 151 a 170 Kg   
 De 111 a 130 kg  Outro  Quanto? \_\_\_\_\_

#### c. Alimentação:

Ração  Restos de alimentação humana   
 Excedentes da agricultura:  
 Batata  Castanhas  Beterraba  Outra   
 Cereais  Nabos  Abóbora  Qual? \_\_\_\_\_

3.2. Compra para abate imediato: Sim  Não  (Passa para 3.3)

#### a. Onde?

Explorações familiares  A particulares   
 Explorações Industriais  Outro  Qual? \_\_\_\_\_

#### b. Raça:

Bisaro   
 Cruzado com bisaro  Outra  Qual? \_\_\_\_\_

#### c. Peso médio:

De 70 a 90 Kg  De 131 a 150 Kg   
 De 91a 110 Kg  De 151 a 170 Kg   
 De 111 a 130 kg  Outro  Quanto? \_\_\_\_\_

### 4. Preparação presunto/pá:

#### a. Como faz a preparação da peça de carne?

##### a.1. Apara a peça:

De forma arredondada  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
 De forma quadrada

##### Por onde recorta a perna?

Pelo Joelho  Não recorta   
 Pelo pé  Outro  Por onde? \_\_\_\_\_

##### a.2. Espreme a carne?

Sim  Não

De que forma? \_\_\_\_\_

##### a.3. Tem mais algum cuidado especial?

Sim  Não

Se sim, qual? \_\_\_\_\_

#### b. Salga:

##### Onde?

Adega  Armazém   
 Despensa  Outro  Qual? \_\_\_\_\_

##### Tipo de sal:

Sal simples  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
 Sal nitrado

Tempo: \_\_\_\_\_ dias

#### c. fumagem:

##### Onde?

Cozinha da casa  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
 Cozinha de fumeiro

Tempo: \_\_\_\_\_ dias

**d. Secagem:**

*Onde?*

Adega  Armazém  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
Dispensa  Sótão

*Tempo:* \_\_\_\_\_ meses

**5. Conservação:**

**5.1. Aplica algum produto ao presunto?** Sim  Não

*a. Tipo de produto:*

Apenas banha  Produtos químicos (farmácia)   
Apenas azeite  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
Banha e colorau   
Azeite, colorau e pimenta branca

*b. Quando aplica?*

Antes da fumaagem  Depois da fumaagem   
Antes da secagem  Depois da secagem

**5.2. Onde conserva o presunto até consumir / vender?**

Adega  Armazém   
Dispensa  Sótão   
Outro  Qual? \_\_\_\_\_

**6. Acidentes:**

Já se lhe estragaram alguma vez os presuntos? Sim  Não

Bolor  Ranço   
Mosca  Outro  Qual? \_\_\_\_\_

**7. Escoamento da produção do presunto/pá:**

**a. Consumir em casa** Sim  Não  Presunto  Pá

**b. Oferecer** Sim  Não  Presunto  Pá

*A quem?*

Familiares  Outro  Qual? \_\_\_\_\_  
Amigos   
Quantidade \_\_\_\_\_

**c. Vender** Sim  Não  Presunto  Pá

*A quem?*

Familiares  Particulares  Comerciantes   
Vizinhos  Emigrantes   
Quantidade (Presunto) \_\_\_\_\_

*Peso médio do Presunto:*

Até 5 Kg  De 8 a 10 Kg  > a 12 a Kg   
De 5 a 7 Kg  De 10 a 12 Kg

*Preço por kg do Presunto:* \_\_\_\_\_

*Quantidade (Pá):* \_\_\_\_\_

*Peso médio da Pá:*

Até 5 Kg  De 8 a 10 Kg   
De 5 a 7 Kg  > a 10 Kg

*Preço por kg da Pá:* \_\_\_\_\_

Relativamente aos anos anteriores, estes valores são:

Superiores  Inferiores  Iguais

Porque? \_\_\_\_\_

Quantos presuntos/pás preparou no ano passado? \_\_\_\_\_

**8. Evolução da produção:**

*Referente ao ano de 2005/2006:*

Nº de porcos \_\_\_\_\_ Nº de nascimentos \_\_\_\_\_  
Nº de partos \_\_\_\_\_

**9. Porque continua a produzir presuntos/pás se os há à venda?**

Sempre fez  São mais saborosos   
São mais "naturais"  Conservam-se melhor   
São mais saudáveis  Saem mais baratos   
São de maior confiança  Outro motivo  Qual? \_\_\_\_\_

## Anexo B – Questionário Turistas/Visitantes

 <b>Câmara Municipal de Chaves</b>	<b>Contribuição para o conhecimento do valor da marca “Presunto de Chaves”</b>	<b>Responsável Técnico:</b> Eng. Téc. Lurdes Pires
--	--	---

1. É a primeira vez que visita o concelho de Chaves? Sim  Não

2. Se não, porque voltou a visitar o concelho?  
 \_\_\_\_\_

### 3. Área de residência:

Localidade \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

### 4. Idade:

- |   |   |
|---|---|
| a. Inferior ou igual a 19 anos <input type="checkbox"/> | f. 40 a 44 anos <input type="checkbox"/>                |
| b. 20 a 24 anos <input type="checkbox"/>                | g. 45 a 49 anos <input type="checkbox"/>                |
| c. 25 a 29 anos <input type="checkbox"/>                | h. 50 a 54 anos <input type="checkbox"/>                |
| d. 30 a 34 anos <input type="checkbox"/>                | i. 55 a 59 anos <input type="checkbox"/>                |
| e. 35 a 39 anos <input type="checkbox"/>                | j. 60 a 64 anos <input type="checkbox"/>                |
|   | k. igual ou superior a 65 anos <input type="checkbox"/> |

### 5. Género:

Masculino  Feminino

### 6. Estado civil:

- a. Solteiro
- b. Casado
- c. Viúvo
- f. Outra situação  Qual? \_\_\_\_\_

### 7. Habilitações literárias:

- |  |   |
|--|---|
| Não sabe ler nem escrever <input type="checkbox"/> | Curso profissional <input type="checkbox"/> |
| 4º classe <input type="checkbox"/>                 | Curso médio <input type="checkbox"/>        |
| 6º ano <input type="checkbox"/>                    | Curso superior <input type="checkbox"/>     |
| 9º ano <input type="checkbox"/>                    | Pós Graduação <input type="checkbox"/>      |
| 12º ano <input type="checkbox"/>                   | Outro <input type="checkbox"/> Qual? _____  |

### 8. Condição perante o trabalho:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| a. Exerce uma profissão <input type="checkbox"/> | c. Estudante <input type="checkbox"/>    | e. Domestico(a) <input type="checkbox"/> |
| b. Desempregado(a) <input type="checkbox"/>      | d. Reformado(a) <input type="checkbox"/> | f. Outro <input type="checkbox"/>        |
- Qual? \_\_\_\_\_

### 9. Qual a sua profissão?

### 10. Nível de rendimento mensal do Agregado Familiar:

- |   |   |
|---|---|
| a. De 0 a 500 € <input type="checkbox"/>    | d. De 1251 a 2000 € <input type="checkbox"/>  |
| b. De 501 a 750 € <input type="checkbox"/>  | e. Outro <input type="checkbox"/> Qual? _____ |
| c. De 751 a 1250 € <input type="checkbox"/> |   |

### 11. Nº de elementos que compõem o seu agregado familiar: \_\_\_\_\_

- |  |  |
|--|--|
| Até 11 anos <input type="checkbox"/>     | De 35 a 49 anos <input type="checkbox"/> |
| De 12 a 17 anos <input type="checkbox"/> | De 50 a 65 anos <input type="checkbox"/> |
| De 18 a 24 anos <input type="checkbox"/> | Mais de 65 anos <input type="checkbox"/> |
| De 25 a 34 anos <input type="checkbox"/> |  |

### 12. Quais os produtos que associa directamente ao concelho de Chaves?

- |  |   |
|--|---|
| a. Presunto de Chaves <input type="checkbox"/> | f. Bola de Carne <input type="checkbox"/>     |
| b. Pastéis de chaves <input type="checkbox"/>  | g. Batata <input type="checkbox"/>            |
| c. Folar de Chaves <input type="checkbox"/>    | h. Couve Penca <input type="checkbox"/>       |
| d. Fumeiro de Chaves <input type="checkbox"/>  | i. Outro <input type="checkbox"/> Qual? _____ |
| e. Pão centeio <input type="checkbox"/>        |   |

### 13. Conhece o presunto de Chaves? Sim Não

#### Se sim, como tomou conhecimento da sua existência?

- Através de amigos/familiares  Publicidades
- Experimentou em restaurantes/cafés  Outro  Qual? \_\_\_\_\_

Já experimentou? Sim  Não

Gostou? Sim  Não

Costuma consumi-lo? Sim  Não

#### Quando consome é de que forma?

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| a. Cru <input type="checkbox"/>      | d. Juntamente com a comida <input type="checkbox"/> |
| b. Frito <input type="checkbox"/>    | e. De entrada com fruta <input type="checkbox"/>    |
| c. Grelhado <input type="checkbox"/> | f. Outra <input type="checkbox"/> Qual? _____       |

### 14. Da lista que se segue escolha e ordene as três principais razões que o(a) levam a optar por um determinado tipo de presunto?

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| Sabor <input type="checkbox"/> | Confiança no produtor <input type="checkbox"/> |
| Cor <input type="checkbox"/>   | Embalagem <input type="checkbox"/>             |
| Marca <input type="checkbox"/> | Região de origem <input type="checkbox"/>      |
| Preço <input type="checkbox"/> | Outra <input type="checkbox"/> Qual? _____     |

### 15. Onde compra habitualmente o presunto que consome em sua casa?

- Supermercado/Hipermercado
- Mercearia
- Loja de produtos Tradicionais
- Produtor (aldeia)
- Não compra
- Outra  Qual? \_\_\_\_\_

### Quando compra presunto, compra:

- Peças inteiras  Fatiado
- Partes do presunto

### 16. Quando compra costuma ver a origem/marca do presunto?

Sim  Não

### 17. Comparativamente com o presunto produzido noutras regiões que imagem tem do presunto de Chaves?

É melhor  É igual  É pior  Sem opinião

### 18. Se respondeu que é melhor ou pior, porque razão tem essa imagem do presunto de Chaves? Quais as características que o distinguem do presunto produzido noutras regiões do país?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Obrigada