



Geographical Indication Product Database

- Step 1 -

ALHEIRA

SOURCE :

**Author : L. Bérard et
Ph. Marchenay**

**Institution : CNRS –
Ressources des
terroirs, Bourg-en-
Bresse**

Date : 03/09/2006

1. NAME OF PRODUCT : Alheira

2. COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY: Portugal, Trás-os-Montes e Alto Douro, Bragança et Vila real.

3. TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)

Saucisse avec pain, fabriquée à l'origine avec la viande de différentes espèces, mais sans viande de porc.

4. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :

DESCRIPTION : Forme de fer à cheval, couleur jaune doré, consistance pâteuse *sui generis*.

Ingrédients : la matière première de base est, actuellement, la viande de porc, boeuf, poulet, et dans certains cas lapin, dindon et gibier ; le pain est un ingrédient indispensable, ainsi que la graisse de porc ou l'huile d'olive. L'assaisonnement est fait avec du sel, de l'ail (qui est à l'origine du nom : allho/alheira), du persil, de l'oignon, du paprika, du poivre.

SAVOIR FAIRE : Un bouillon de cuisson est préparé à partir d'os et de bardes de porc. Une fois cuites, les viandes sont effilées, le pain (qui doit être sec) est coupé en tranches et trempé dans le bouillon. Toutes les matières premières sont ensuite mélangées et l'assaisonnement est rectifié. L'embossage se fait sous boyaux de boeuf ou de porc, qui prend la forme de fer de cheval. Le fumage/séchage, dont la durée est variable, se fait à basse température.

5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):

Le pain, localement fabriqué à partir de blés régionaux et selon les méthodes traditionnelles, cuit dans le four à bois, est paradoxalement un ingrédient très important pour la qualité du produit final.

Selon les sources historiques disponibles, les premières fabrications d'alheira remontent au XVI^e siècle. Les circonstances de son apparition sont en relation avec les persécutions religieuses subies par les Juifs lorsque le roi D. Manuel I (1496) avait l'intention de les chasser du Portugal ou, tout au moins, de les éloigner des grands centres urbains. Ces persécutions avaient comme but, au delà d'objectifs religieux et politiques, la confiscation des biens de la population juive, à travers l'établissement de taxes d'imposition très élevées.

Face à l'obligation de se convertir à la religion catholique officielle, quelques uns, les plus riches, ont fui le pays pour se réfugier en divers endroits d'Europe ; d'autres furent victimes des persécutions de l'Inquisition. Enfin, une partie d'entre eux choisirent de rester dans le pays, après s'être convertis à la religion officielle. C'était les "nouveaux chrétiens". N'ayant pas les moyens d'émigrer, ils se réfugièrent dans les régions frontalières, plus isolées du royaume : au Portugal, à Trás-os-Montes ou en Espagne, où ils furent persécutés par les rois catholiques (1492).

Ces nouveaux chrétiens, qui ne l'étaient qu'en apparence, ont développé une nouvelle saucisse, qui reproduisait la traditionnelle saucisse de porc, caractéristique de la région, mais qui ne comportait pas de viande de porc, proscrite par la religion sémite. Ces saucisses étaient fabriquées avec des viandes de volaille, gibier et boeuf, associées au pain de Trás-os-Montes. L'ail, assaisonnement courant, a constitué le support de la nouvelle saucisse, l'alheira, que l'histoire a désigné comme "la saucisse de la résistance".

6. PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :

Il y a, dans la production d'"alheira", comme pour toutes les charcuteries en Trás-os-Montes, deux types de production, qui sont d'importance différente : la production domestique, artisanale, est assurée par des familles dont l'activité principale est l'agriculture. C'est une production pour l'auto-consommation, seul l'excédent peut arriver sur le marché.

La production industrielle est assurée par de petites ou moyennes entreprises qui, habituellement, ont une racine familiale. Pour un grand nombre de ces entreprises, la production d'"alheiras" est prédominante. Dans ce type de production, la matière première est obtenue à partir des circuits du marché. Dans quelques industries, on a recours au travail temporaire, particulièrement des femmes, pour les périodes de production importantes. L'approvisionnement sur le marché des "alheiras" est assuré, principalement, par la production industrielle.

ECHELLE DE PRODUCTION : La production domestique artisanale est principalement réservée à l'auto-consommation, seul



Geographical Indication Product Database

- Step 1 -

ALHEIRA

SOURCE :

**Author : L. Bérard et
Ph. Marchenay**

**Institution : CNRS –
Ressources des
terroirs, Bourg-en-
Bresse**

Date : 03/09/2006

un petit excédent est commercialisé, principalement dans les foires, les restaurants typiques ou dans de petites boucheries et épiceries. Dans la production artisanale, le marché est local, ou régional. La production domestique globale est en régression, parce que la population agricole a beaucoup diminué durant les 30 dernières années à cause, surtout, de l'émigration. C'est une production saisonnière, parce que le porc est toujours abattu l'hiver. Quelques uns fabriquent des "alheiras" avec de la viande de boucherie.

La production industrielle se rencontre dans toute la région. Cependant, on entend communément parler de l'"alheira de Mirandela", parce qu'il y a une grande concentration de ce type de producteurs dans cette région : 31 producteurs enregistrés en produisent. Le marché est surtout local et régional, mais il y a aussi une bonne part "d'exportation" vers les grands centres urbains, où ce produit est très apprécié. Les industries sont de petite ou moyenne taille. Même dans l'industrie, la production tend à être saisonnière. Le nombre d'industries a augmenté ces dernières années.

7. MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :

Ce produit est mis dans les réseaux de commercialisation à un stade de maturation finale. Lorsque le produit est distribué sans emballage, il risque de se déshydrater s'il n'est pas vendu rapidement. Certains industriels le commercialisent emballé dans du carton ou de plus en plus sous vide.

Dans la production artisanale domestique, les produits de charcuterie et particulièrement les "alheiras" sont souvent distribués sous forme de dons aux familles émigrées ou aux étrangers dans les grands centres urbains.

Les principaux lieux de commercialisation sont les foires, restaurants typiques, boucheries et épiceries. La distribution des produits de fabrication artisanale est faible ; la demande est satisfaite principalement par la production industrielle.

8. PROTECTION JURIDIQUE : Spécialité traditionnelle garantie sous le nom de "Alheira de Mirandela".

8. APPLICANT / HOLDER (IF ANY) :

TRADIÇÃO E QUALIDADE — Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes
Av. 25 de Abril 273 S/L
5370 MIRANDELA
Tel.: 278 261 410
Fax: 278 261 410
E-mail: tradicao-qualidade@clix.pt

RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

L'alheira revêt une dimension identitaire forte. C'est une charcuterie régionale avec un marché à caractère national, puisqu'elle est largement consommée dans les grands centres urbains comme Porto ou Lisbonne. Son potentiel de valorisation est important. Ce produit existe sous différentes versions, qui peuvent couvrir différents secteurs de la demande et ont des caractéristiques organoleptiques distinctes. Ceci doit permettre d'explorer la question des variantes, qui vont de l'alheira « riche » à l'alheira « pauvre ». Par ailleurs, elle est fabriquée à toutes les échelles, depuis la sphère domestique jusqu'au niveau industriel, posant ainsi la question du passage de l'artisanal à une échelle de production plus importante, et du transfert de technologie en relation avec les pratiques techniques mises en oeuvre. Questions soulevées par le type de protection : STG, alors qu'il s'agit d'une production bien localisée et traditionnelle.

CATEGORY :

Origin Product

GI product

Recognized GI