

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5º

DOP () IGP (x)

NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 77/97

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, nº 6
P-1000 Lisboa

Tel: (00-351) 1 357 92 76; telefax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Endereço: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Composição: produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Classe 1.2 — Produto a base de carne. Enchido fumado.

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

a) *Nome:* Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais.

b) *Descrição:* Enchido de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cheio em tripa delgada de porco ou de vaca, de secção cilíndrica e fumado. A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, corauro doce e/ou picante e folhas de louro. Tem forma de ferradura, com 30 a 35 cm de comprimento e de cor castanha-avermelhada. A tripa é atada nas duas extremidades com fio de algodão e apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas. A forma de atar é característica: são dados dois nós na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um nó. Diâmetro de 2 a 3 cm, apresentando-se interiormente bem ligada ao corte, com cor vermelha-viva a branca, de tonalidades diversas, não homogénea. Sabor agradável, muito característico. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

c) *Área geográfica:* Face às características organolépticas do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a transformação e aos métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr e Vinhais.

d) *Prova de origem:* A Chouriça de Carne de Vinhais só pode ser produzida em instalações autorizadas e localizadas na área geográfica de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos da raça bísara ou cruzados com 50 % de sangue bísaro, criados no sistema tradicional em que a alimentação é essencialmente constituída por batata,

abóbora, lande (ou «bolota de carvalho»), beterraba, grão de cereal e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta. Na fase de acabamento, o porco consome uma quantidade apreciável de castanha, produzida nas agrestes condições da região, o que confere à carne do animal características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores. Existe um regime de controlo que assegura a rastreabilidade de todo o processo produtivo.

- e) *Método de obtenção*: A obtenção da Chouriça de Carne de Vinhais compreende as fases de: corte (a carne do lombo, lombinho, cachaço, entremeada e aparas de carne de porco é cortada em pedaços de, aproximadamente, 3 cm, com forma cúbica); condimentação (efectuado em duas fases, com sal, água, vinho, folhas de louro, alho e colorau doce); enchimento (após o repouso da adoba, procede-se ao enchimento em tripa delgada, ao mesmo tempo que se furam as tripas com agulhas para facilitar a saída do ar. As tripas são cheias por inteiro sendo a divisão feita posteriormente, por compressão, após o que são atadas. Depois de as carnes estarem bem compactadas, as extremidades são atadas, dando-se dois nós consecutivos, vira-se a tripa uma volta e, só então, se dá o nó final. Para ambas as extremidades do enchido é utilizado o mesmo segmento de guita de algodão, o que faz com que o enchido fique com forma de ferradura); fumagem e cura (a fumagem é feita com fogo brando, por acção de calor pouco intenso e bem graduado com lenha seca à base de carvalho e/ou castanho; terminada a fumagem, segue-se um período de cura, em locais frescos e escuros, até que os enchidos tenham adquirido as características sápidas e aromáticas próprias da Chouriça de Carne de Vinhais). O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 35 dias.
- f) *Relação*: Nos fins do século XVIII, na Terra Fria de Trás-os-Montes, a castanha, a batata e o pão de centeio sustentavam as populações; a carne de porco era o suplemento alimentar, fornecedora de proteínas e gorduras. A antiguidade da criação de porcos na região pode hoje ser testemunhada pela existência de várias esculturas zoomórficas, conhecidas por «berrões» «porcos», «verracos», «toiricos», presentes em várias localidades do Alto Trás-os-Montes. Para poder ser consumido durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, uma arte ancestral transmitida de geração em geração.

O fumerio, assim se designa o conjunto destas iguarias, muito depende do clima frio desta região que obriga à constante companhia da lareira. Esta proporcionava condições de fumagem únicas (fumo pouco intenso e gradual, produzido a partir da lenha da região à base de carvalho roble e castanho), a que se juntava a humidade constante do caldeiro de água sempre ao lume. Da maior importância, é a forma cuidada como é alimentado o porco, com produtos da região, de que se destaca a abóbora, a batata e a castanha, sendo esta essencial para o acabamento. As condições naturais da região, os seus produtos, a forma de alimentação do porco, a transmissão familiar do saber remoto do seu fabrico e as profundas raízes das populações, que mantêm as tradições, fazem da Chouriça de Carne ou Linguiça de Vinhais um produto de características organolépticas únicas.

- g) *Estrutura de controlo*:

Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Endereço: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela.

- h) *Rotulagem*: Menção obrigatória: Chouriça de Carne de Vinhais — Indicação Geográfica — ou Linguiça de Vinhais — Indicação Geográfica. Aposição de Marca de Certificação, devidamente numerada. O modelo desta marca consta das Regras de Controlo e Certificação.
- i) *Exigências nacionais*: Despacho nº 139/96, publicado no DR, nº 301, IIª Série, de 30 de Dezembro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características da Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

Nº CE: G/PT/00037/97.01.31.

Data da recepção do processo completo: 31. 1. 1997.