

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E ÓRGÃOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 89/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO» ou «CARNE DE PORCO TRANSMONTANO»

N.º CE: PT/PDO/005/0457/20.04.2005

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Endereço: Av. Afonso Costa, n.º3
P-1949-002 Lisboa
Telefone: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Agrupamento:*

Nome: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Endereço: Edifício da Casa do Povo
Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Telefone: (351) 273 771 340
Fax: (351) 273 770 048
E-mail: ancsusb@bisaro.info
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.1 — Carnes (e miudezas) Frescas

4. *Caderno de especificações:*

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Carne de Bísaro Transmontano» ou «Carne de Porco Transmontano»

4.2. Descrição: Carne proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos Bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional, à base de produtos e subprodutos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitão), têm um peso de carcaça até 12 kg, carne pouco marmorada, músculo bastante suculento e macio, gordura branca e harmoniosa, consistente, não exsudativa e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos oito meses, têm um peso de carcaça a partir dos 60 kg, com classificação R, O ou P, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não muito atoucinhada, bastante entremeada, muito suculenta e macia e com textura firme. Quando grelhada tem sabor muito característico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação do animal.

4.3. Área geográfica: Face ao modo de produção tradicional, ao saber fazer relacionado com o manejo e alimentação dos animais, a constituição dos solos e as condições edafo-climáticas necessárias, a área de produção (nascimento, cria, recria, abate, desmancha, corte fino e acondicionamento) da carne de porco Transmontano está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real. Os alimentos são obtidos na área geográfica, com excepção de alguns alimentos compostos completos, exclusivamente utilizados para alimentação das porcas reprodutoras e que não representam em regra mais do que 5 % da respectiva alimentação anual.

4.4. Prova de origem: As explorações agrícolas, instalações de abate, desmancha, corte e acondicionamento têm que estar licenciadas, autorizadas pelo agrupamento mediante parecer prévio do organismo de controlo e localizadas na área delimitada referida. Todo o processo produtivo, desde a exploração agrícola que produz a matéria-prima até ao local de venda do produto, é submetido a um rigoroso sistema de controlo que permite efectuar uma rastreabilidade completa do produto. A marca de certificação aposta em cada carcaça ou peça é numerada, pelo que é possível efectuar a rastreabilidade completa até à exploração agrícola. A prova da origem pode ser realizada a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva recorrendo ao n.º de série que consta obrigatoriamente da marca de certificação.

4.5. Método de obtenção: O manejo tem por base as práticas ancestrais e tradicionais de produção, praticadas na região e transmitidas ao longo de gerações. As explorações têm que ter área suficiente quer para produzir os alimentos para os animais quer para parques de recreio e pastagem. A estabulação apenas ocorre durante o Inverno. Em Outubro e Novembro os criadores levam os seus animais para os soutos, aproveitando a castanha caída no chão. A alimentação é diversificada e depende das colheitas anuais e tem por base uma mistura de cereais (normalmente trigo, milho, centeio, aveia), fornecida ao longo do ano mas suplementada com abóboras, nabos, batatas, beterrabas, fruta diversa, milho verde, couves, cereais em verde, ferranha e castanhas. Após o abate as carcaças devem permanecer durante um mínimo de 24 horas a 7.º C (+/- 1.º C), procedendo-se depois ao seu arrefecimento gradual até aos 2.º C. Não é permitida a congelação de carcaças até ao momento da venda ao consumidor. O pH da carne é de 5,95, aos 45 min após abate e de 5,56 às 24 horas. A carne pode apresentar-se comercialmente e independentemente da idade de abate sob duas formas distintas:

— Em carcaças ou hemi-carcaças, marcadas e identificadas, ostentando de forma inviolável ou indelével a Denominação de Origem e a marca de certificação;

— Em peças inteiras ou desmanchadas, acondicionada em material próprio para entrar em contacto com o produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo, devidamente rotulada e acompanhada de forma inviolável ou indelével da marca de certificação.

O Abate, a desmancha, o corte eo acondicionamento só podem ser efectuados em instalações devidamente licenciadas e localizadas na área geográfica de produção, já que estes porcos são substancialmente maiores e apresentam uma conformação completamente diferente da de outros, determinando a necessidade de sobredimensionar diversos equipamentos nos matadouros e dotá-las de meios para a realização do chamusco das carcaças, em detrimento do vulgar escaldão. A especificidade desta carcaça, determina que a desmancha e o corte fino têm que ser realizados por profissionais especializados, capazes de retirarem o máximo aproveitamento comercial e de efectuar o corte com a apresentação das peças com marmoreado característico de gordura infiltrada na carne, mas ao mesmo tempo denotando pouca gordura superficial. Dadas as quantidades produzidas, os profissionais especializados nestas carcaças encontram-se apenas na região de origem.

Na sequência dos cuidados realizados na desmancha e corte fino, a carne tem que ser imediatamente acondicionada, para evitar quer a rancificação e outras alterações químicas — sobretudo devido ao teor de gordura — quer a sua alteração microbiológica, caso não seja imediatamente protegida e colocada em condições apropriadas de frio, quer a alteração do seu pH que é superior ao comum.

Por outro lado para garantir a manutenção das características físicas e sensoriais, a carne de porco transmontano é sistematicamente avaliada por especialistas antes de ser acondicionada nas embalagens destinadas ao consumidor final, designadamente no que se refere ao estado de frescura e à presença do marmoreado nas peças, sendo retiradas do circuito as peças não conformes aos requisitos.

- 4.6. Relação: A antiguidade e importância da criação de porcos nesta região é testemunhada pela existência de várias esculturas zoomórficas e pelas referências feitas a estes animais em vários Forais de Municípios da região relativos aos tributos dos suínos e seus produtos. A criação de porcos bisaros assume uma importância determinante quer para a manutenção dos sistemas de produção tradicionais, quer para a economia «familiar» das pequenas explorações. Os animais, criados em regime extensivo, estão particularmente bem adaptados à rusticidade da região, ao clima agreste e aos alimentos locais. A conformação da carcaça, a quantidade e dispersão da gordura e o gosto e aroma da carne estão directamente relacionados com o maneio e a alimentação dos animais, em particular com a ingestão da castanha. Em resumo: a relação do produto com a região é feita através da raça autóctone, das condições edafo-climáticas existentes, da forma de maneio, da alimentação com produtos locais, cujo conjunto confere à carne originária destes animais características organolépticas próprias e reconhecidas.

4.7. Estrutura de controlo:

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

Endereço: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Telefone: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

A Tradição e Qualidade foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001

- 4.8. Rotulagem: Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, em cada peça ou carcaça, para além das menções obrigatórias pela legislação geral, figura obrigatoriamente a menção «Carne de Bisaro Transmontano — Denominação de Origem Protegida» ou «Carne de Porco Transmontano — Denominação de Origem Protegida». Quando acondicionada apresenta ainda o respectivo logotipo comunitário e o logotipo específico dos produtos de Vinhais, cujo modelo se reproduz. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série.

