

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º 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 236/07)

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

RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«PRESUNTO DE VINHAIS» ou «PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS»****CE N.º: PT/PGI/005/0456/20.04.2005****DOP () IGP (X)**

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

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas
Endereço: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa
Telefone: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

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: ancsb@bisaro.info
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.2: Produtos à base de carne (cozido, salgado, fumado)

4. *Caderno de especificações:*

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1 Nome: «Presunto de Vinhais» ou «Presunto Bísaro de Vinhais»

4.2 Descrição: Produto obtido a partir das extremidades posteriores (recortadas ao nível da sínfise ísquiopubiana, tendo suporte ósseo os ossos coxal, fémur, rótula, tíbia, perónio, tarso, metatarso, falanges e as massas musculares envolventes) de porcos Bísaros, adultos, machos ou fêmeas (excluídos os machos inteiros), inscritos no respectivo Registo Zootécnico da Raça. Face aos problemas de excesso de peso e de dificuldades de obtenção de presuntos com características comercialmente aceitáveis e com o nível de segurança alimentar requerido, a tendência actual e fortemente recomendada é para que a perna seja recortada ao nível da articulação coxo-femural, retirando-se o osso coxal e a massa muscular envolvente. As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, azeite de Trás-os-Montes (indispensáveis pelo gosto, aroma e textura específicos que conferem ao produto) e/ou banha de porco Bísaro, sendo posteriormente expostas à acção pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo não inferior a 12 meses. O produto assume a forma da peça de carne que lhe deu origem, comprida e alongada, com a extremidade podal. A forma alongada é devida à conformação própria dos animais de raça Bísara que apresentam os membros posteriores muito altos, compridos e ossudos. O exterior apresenta no local de corte da perna, uma coloração vermelho acastanhada, reveladora do tratamento pela mistura de colorau, assim como da exposição ao fumo, na restante superfície conserva o courato externo. Ao corte apresenta-se bem maturado, de cor de rosa característico a vermelho escuro, de aspecto oleoso, brilhante e com infiltração de gordura intramuscular de cor branca — nacarada, brilhante e aromática. Tem um sabor agradável ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa e muito tenra e succulenta e aroma agradável, ligeiramente fumado. Em média, tem um teor de proteína de 28,2 %, gordura de 7,4 %, NaCl de 9,2 % e humidade de 52,4 %. O pH é de 5,76 e a aW é de 0,85. O peso médio do Presunto de Vinhais oscila entre os 12 e os 18 kg.

4.3 Área geográfica: Tendo em conta o modo de produção tradicional e o tipo de alimentação dos animais, o saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais e as condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar utilizada para a obtenção de matéria prima de irrefutável qualidade diferenciada, a área de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos Bísaros e cruzados usados na produção de presunto de Vinhais está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, 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, já que apenas nesta área existe a base alimentar e o manejo requerido.

Atendendo às condições climáticas especiais requeridas para a obtenção do presunto de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação (obtenção e maturação dos presuntos, corte e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

4.4 Prova de origem: O presunto de Vinhais só pode ser produzido em unidades de transformação devidamente licenciadas e localizadas na área de transformação referida. Todo o processo produtivo é submetido a um rigoroso sistema de controlo, o qual permite comprovar a rastreabilidade completa do produto. A matéria-prima é proveniente de suínos de raça Bísara criados em explorações agro-pecuárias que dispõem de área compatível com os sistemas de produção tradicionais, semi-extensivos e com capacidade de fornecer a alimentação tradicional. De salientar que os porcos consomem quantidade apreciável de castanha o que confere à carne características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecidas. Os porcos são abatidos e desmanchados em unidades licenciadas, existentes na área geográfica de produção. As operações de transformação só podem ser efectuadas em instalações autorizadas pelo agrupamento após parecer favorável do organismo de controlo. A marca de certificação aposta em cada unidade é numerada, pelo que é possível efectuar uma rastreabilidade completa até à exploração agrícola que deu origem ao produto. 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: As pernas (com peso fresco superior a 8 Kg) ficam em repouso durante cerca de 24 horas, após o que são comprimidas através de massagem, afim de permitir uma boa eliminação dos líquidos internos. Seguidamente e durante cerca de 30 dias (dependendo do peso inicial) são totalmente cobertas com sal num ambiente a temperatura inferior a 6°C e humidade entre 80 e 90 %. O sal residual é eliminado com uma lavagem com água. Depois de algum tempo a escorrer, unta-se o local onde as peças não têm courato externo com uma mistura de colorau com azeite de Trás-os-Montes e ou banha de porco Bísaro. Realiza-se uma fumagem muito suave em lume brando, com lenha seca de carvalho ou castanho. A elevação de temperatura permite uma fixação do aroma da gordura nas fibras musculares, o que condiciona favoravelmente as características finais do produto. Por fim procede-se à cura e envelhecimento em local com condições de frio e pouca humidade (caves ou câmaras de cura), onde prosseguem os processos bioquímicos e a intervenção benéfica da flora microbiana, que confere ao produto sabor e aromas particulares. A duração total do processo nunca é inferior a 12 meses. O presunto de Vinhais apresenta-se no mercado inteiro, fatiado ou em pedaços, sempre pré-embalado na origem. Quando se apresente em pedaços ou fatiado, o material de acondicionamento tem de ser adequado para entrar em contacto com o produto. O corte e o acondicionamento do presunto de Vinhais são operações de extrema importância uma vez que são susceptíveis de prejudicar a qualidade organoléptica, bem como de comprometer a rastreabilidade do produto, já que eliminam a marca de certificação. A espessura das fatias, a natureza do utensílio cortante, a forma de ataque do utensílio, a temperatura, a rapidez de execução da tarefa para suster contaminações e rancificação e finalmente, a degustação efectuada por provadores experientes só pode ser feita na região de origem sob pena de consumidores e produtores serem lesados. No entanto, o corte do produto pode ser efectuada por retalhistas e restauradores, fora da região de produção, desde que a operação seja realizada à vista do consumidor, a fim de poder ser verificada a presença da marca de certificação e o rótulo do produto.
- 4.6 Relação: A antiguidade e importância da criação de porcos nesta região são testemunhadas 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 relação deste produto com a área geográfica é feita através da raça dos animais (autóctones), da alimentação destes com produtos locais, do saber fazer relativo ao corte e salga das pernas do porco, da condução da fumagem com um fumo pouco intenso e gradual com lenhas da região e da cura em ambientes muito frios e secos existentes na região.
- 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: Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Presunto de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» ou «Presunto Bísaro de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», o respectivo logotipo comunitário e o logotipo 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 (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

