

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

(2007/C 268/16)

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.

RESUMO

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

«BUTELO DE VINHAIS» ou «BUCHO DE VINHAIS» ou «CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS»

CE N.º: PT/PGI/005/0459/20.04.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha resumo 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 1-8º
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 ()

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: «Butelo de Vinhais» ou «Bucho de Vinhais» ou «Chouriço de Ossos de Vinhais»

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2 Descrição: Enchido fumado, obtido a partir de carne, gordura, ossos e cartilagens, provenientes das partes da costela e coluna vertebral de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue Bísaro (animais F1, resultantes do cruzamento de animais de raça Bísara em linha pura, inscritos no Livro genealógico, com animais de outras raças), cheio em estômago («bucha»), bexiga ou tripa do intestino grosso («palaio») do porco. O enchido tem uma cor que varia entre o amarelado, o avermelhado e castanho escuro, um peso entre 1 e 2 Kg e assume forma redonda, oval ou cilíndrica, de dimensões variáveis consoante o invólucro utilizado (em bucho ou bexiga têm uma dimensão de 10 a 15 cm de diâmetro, em intestino grosso têm cerca de 20 cm de comprimento e 10 a 15 de diâmetro) sendo perceptível do exterior a presença de ossos.
- 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 Butelo de Vinhais está circunscrita aos concelhos 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, já que apenas nesta área existe a base alimentar e o manejo requerido. Atendendo às condições climáticas especiais requeridas para a obtenção do Butelo de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação 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.
- 4.4 Prova de origem: O Butelo de Vinhais só pode ser produzido em instalações 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 Butelo de Vinhais. A matéria-prima é proveniente de suínos de raça Bisara e inscritos no Registo Zootécnico da Raça ou suínos resultantes de cruzamentos (F1) entre animais em que um dos progenitores é de raça Bisara, inscrito no Livro de Adultos do Registo Zootécnico, 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, em ambos os casos 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 carnes com ossos e as cartilagens são cortadas em pequenos pedaços e colocadas num recipiente onde é realizada a condimentação e a mistura com sal, alho, colorau, louro, água e vinho da região (cujo «corpo» e acidez são relevantes para a qualidade da adoba e do produto final). Esta mistura — localmente conhecida por «adoba» — repousa durante um a três dias. Após os últimos acertos na condimentação procede-se ao enchimento em tripa grossa, estômago ou bexiga previamente cosidos ou atados com fio de algodão numa das extremidades, sendo a outra atada depois das «carnes» estarem bem compactadas. De seguida realiza-se a fumagem em fogo brando, com lenha de carvalho e/ou castanho, tradicionalmente durante pelo menos 15 dias, à qual se segue um período de cura, em locais frescos. O butelo de Vinhais apresenta-se no mercado em peças inteiras, sempre pré-embalado na origem. Pela sua natureza e composição não é possível o corte ou a fatiagem do produto. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características sápidas e microbiológicas 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 à escolha das peças 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 as menções «Butelo de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» ou «Bucho de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» ou «Chouriço de ossos de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», o respectivo logótipo comunitário e o logótipo 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).

