

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 422/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«SALPICÃO DE MELGAÇO»

N.º CE: PT-PGI-0005-01012-2.7.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Salpicão de Melgaço»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Salpicão de Melgaço é um enchido curado pelo fumo, obtido a partir de carnes do lombo, lombelos, pernas e pás de porco.

Apresenta as seguintes características:

Exteriores:

Forma reta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 e 22 cm. A tripa utilizada é a do intestino grosso do porco que é atada com dois nós na extremidade da tripa (do lado do avesso) que é então virada. Após o enchimento dá-se mais dois ou três nós simples.

Interiores:

O aspeto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, levemente marmoreado.

Químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,69	0,24	6,30	5,39
Humidade (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Proteína (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Gordura (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Cloretos (em NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Sensoriais ou organolépticas:

Trata-se de um enchido com aroma intenso a fumo e sabor característico, e de sabor pouco adocicado, levemente ácido e picante, e moderadamente salgado e fumado.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

De textura bastante firme e tenra e com suculência moderada.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima utilizada para obtenção do Salpicão de Melgaço resulta da utilização das partes nobres, designadamente, lombo, lombelos, pernas e pás de suínos da raça bísara, explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos, abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com idade mínima de 32 semanas.

As carnes são condimentadas com alho, cebola, sal, louro, vinho verde ou semelhante, tinto ou branco, água, cominhos, colorau doce e picante.

Utiliza-se a tripa do intestino grosso do porco previamente lavada e curada.

O Salpicão de Melgaço deve ser fumado com recurso aos seguintes tipos de lenha, seca e não resinosa:

- Carvalho (*Quercus*),
- Giesta (*Cytisus spp*),
- Vidoeiro (*Bétula Celtiberica*),
- Urze (*Erica*),
- Piorno (*Cytisus baeticus*).

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As fases específicas de produção do Salpicão de Melgaço que devem ter lugar na área geográfica identificada são a seleção, corte, preparação, condimentação e maturação das carnes; a preparação, enchimento e atadura da tripa; fumagem e cura.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Salpicão de Melgaço — Indicação Geográfica Protegida» e o logótipo do Salpicão de Melgaço, cujo modelo se reproduz.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica para produção do Salpicão de Melgaço está circunscrita ao concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Cousso; Cristóval; Cubalhão; Fiães; Gave; Lamas de Mouro; Paços; Paderne; Parada do Monte; Penso; Prado, Remoães; Roussas, S. Paio e Vila.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A especificidade da área geográfica de produção do Salpicão de Melgaço prende-se com as condições naturais relacionadas com a altitude e com o microclima específico, nomeadamente aos longos invernos em que as temperaturas mínimas médias não ultrapassam os 11 °C e à altitude não raras vezes superior a 1 300 m, as lenhas abundantes na região como o carvalho, o vidoeiro, a giesta e algumas espécies autóctones da região como o piorno e a urze, que são utilizadas na fumagem.

Não menos importante, é o saber-fazer das populações passado de geração em geração e as técnicas utilizadas associadas às antigas tradições de criação, abate, cura e conservação da carne de porco por longos períodos de tempo, que muito se devem ao isolamento geográfico das populações na antiguidade que deram origem ao fabrico deste produto tão conhecido na região.

5.2. *Especificidade do produto*

O Salpicão de Melgaço distingue-se dos seus congéneres pelo seu intenso aroma a fumo, pelo seu sabor pouco adocicado, levemente ácido e picante e moderadamente salgado e fumado, pelo seu aspeto uniforme ao corte e levemente marmoreado, textura bastante firme e tenra e pela suculência moderada que lhe advém da gordura intramuscular dos pedaços que compõem o enchido. Apresenta pH pouco elevado, o que acentua e preserva as características organolépticas do produto.

Distingue-se ainda pela utilização de cortes específicos e nobres exclusivamente de carne de porco, como o lombo, lombelo, perna e pá, e por ser ensacado exclusivamente em tripa natural (nunca artificial). Também a forma de atar em que o nó da base fica oculto no interior da tripa é específico deste enchido.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As condições climáticas que caracterizam o concelho de Melgaço, nomeadamente as baixas temperaturas registadas durante o período de Inverno, permitem o manuseamento da carne fresca e a cura pelo frio e pelo fumo, processos que se mantêm até aos dias de hoje.

As técnicas de fabrico tradicionalmente utilizadas pelas populações de Melgaço e que se transmitiram de geração em geração traduzem-se no conhecimento sobre o modo de seleção das peças que possuem a gordura intramuscular necessária para conferir ao Salpicão de Melgaço a suculência e o aspeto visual ao corte marmoreado e uniforme que caracterizam o produto. Também o corte das carnes em pedaços relativamente grandes (5-18 cm), a utilização de tripa natural e a sua atadura determinam o aspeto visual exterior do produto (comprimento entre os 14-22 cm).

O sabor característico, pouco adocicado, picante e moderadamente ácido e salgado resulta da utilização da «sorça», técnica desenvolvida pelas gentes de Melgaço, que consiste numa combinação apropriada da carne com vinho verde ou semelhante, tinto ou branco, água, alho, cebola, sal, louro, cominhos, colorau doce e picante.

Outra técnica desenvolvida pela população local foi a cura pelo fumo que consiste em expor o Salpicão de Melgaço à ação do fumo resultante da combustão lenta de lenha seca e não resinosa por forma a obter pouca chama e muito fumo. O processo de fumagem, que tem a duração de aproximadamente um mês e que é responsável pelo intenso aroma a fumo que caracteriza este enchido, é determinado pelo conhecimento adquirido pelas gentes locais que sabem exatamente, tendo em conta o grau de desidratação da lenha e por conseguinte a quantidade de fumo produzido, quando é que este atinge a intensidade do sabor a fumo desejada que o caracteriza.

O Salpicão de Melgaço sempre foi considerado o enchido mais nobre e conhecido desta área geográfica e está sempre presente nas listas dos produtos propostos aos clientes dos principais talhos, comércio e ementas de restaurantes. Também de grande importância é a presença do Salpicão de Melgaço nas bancas dos produtores e feirantes de produtos agrícolas e alimentares da região.

Artigos de imprensa a nível regional, nacional e até internacional ajudaram a consolidar a reputação do Salpicão de Melgaço da mesma forma que a Festa do Alvarinho e do Fumeiro e o concurso do Salpicão de Melgaço, realizados desde 1994.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_salpicao_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Ver nota 2.