

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(97/C 273/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 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 aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 76/97

**1. Serviço competente do Estado-membro:**

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 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 n.º 2 do artigo 4.º)

a) *Nome:* Salpicão de Vinhais

b) *Descrição:* Enchido de carne de lombo e lombinho de porco, da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cheio em tripa grossa de porco com formato recto, cilíndrico e fumado. A carne utilizada é condimentada com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. Tem 15 a 20 cm de comprimento e cor castanha clara. A tripa é cosida numa extremidade e atada na outra com fio de algodão e deve estar aderente 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 5 a 8 cm. O salpicão apresenta-se bem ligado ao corte, a cor interior é vermelha-viva, de tonalidade não homogénea. Sabor agradável, muito característico, com sensação de sal muito ténue. 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:* O Salpicão de Vinhais só pode ser produzido 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 do Salpicão de Vinhais compreende as fases de: corte (a carne do lombo e lombinho é cortada em pedaços, de aproximadamente 5 cm, com forma cúbica); condimentação (efectuada em duas fases, com sal, água, vinho, folhas de louro, alho e colorau doce); enchimento (após repouso da «adoba» procede-se ao enchimento em tripa grossa de porco, em tripas previamente cortadas à medida e com uma das extremidades previamente cosida, sendo a outra atada depois das carnes estarem bem compactadas. Para fechar o salpicão, dão-se dois nós consecutivos, vira-se a tripa uma volta e, só então, se dá o nó final); 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, à qual se segue um período de cura, em locais frescos e escuros, até que os enchidos tenham adquirido as características sápidas e aromáticas que os distinguem). O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 40 dias.
- f) *Relação*: Nos fins do século XVIII, na Terra Fria de Trás-os-Montes, a castanha e 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 escluturas 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 fumeiro, 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 do Salpicão 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: Salpicão 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 n.º 139/96, publicado no DR, n.º 301, II.ª Série, de 30 de Dezembro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características do Salpicão de Vinhais bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

N.º CE: G/PT/00036/97.01.31.

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