

**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**

(2006/C 30/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO**

**«SALPICÃO DE BARROSO — MONTALEGRE»**

**N.º CE: PT/00238/16.05.2002**

**DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia <sup>(1)</sup>.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Endereço: Av. Afonso Costa, P-1949-002 Lisboa  
Telefone: (351) 218 44 22 00  
Fax: (351) 218 44 22 02  
Email: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

2.1 Nome: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL  
2.2 Endereço: Rua General Humberto Delgado, P-5470-247 Montalegre  
Telefone: (351) 276 512 253  
Fax: (351) 276 512 528  
Email: quadrimonte@iol.pt  
2.3 Composição: produtores/transformadores (x ) outro ( )

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.2 — Produtos à base de carne

4. *Descrição de caderno de especificações e obrigações:*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1 Nome: «SALPICÃO DE BARROSO — MONTALEGRE»

<sup>(1)</sup> Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura, Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas, B-1049 Bruxelas.

- 4.2 Descrição: Enchido fumado à base de carne de porco da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cheio em tripa grossa de porco, com formato recto, cilíndrico, cerca de 4 a 8 cm de diâmetro e 10 a 20 cm de comprimento e cor castanha clara. As carnes são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco, colorau picante (regionalmente designado por «pimento») e ou colorau doce (ou «pimentão»). O invólucro apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas.
- 4.3 Área geográfica: tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, as características organolépticas, o saber fazer das populações, e as condições climáticas da região, a área geográfica de transformação e acondicionamento fica naturalmente delimitada ao concelho de Montalegre do distrito de Vila Real. Tendo em conta a forma tradicional de alimentação dos porcos e as produções agrícolas existentes, a área geográfica de produção da carne e da gordura fica naturalmente circunscrita aos concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre do distrito de Vila Real. O território constituído por estes três concelhos é conhecido e designado por Barroso.
- 4.4 Prova de origem: As explorações agrícolas, instalações de abate, desmancha e preparação têm que estar licenciadas, autorizadas pelo Agrupamento de Produtores mediante parecer prévio do OPC e localizadas respectivamente na área de produção ou transformação referidas. 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. Os porcos são criados em explorações agro-pecuárias com área compatível com os sistemas de produção tradicionais, semi — extensivos, com capacidade para produzir a alimentação tradicional. A marca de certificação aposta em cada enchido 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: Utiliza-se carne do lombo e do lombinho, cortadas em pedaços grandes, de forma cúbica e condimentados com sal, vinho tinto ou branco da região e alho, permanecendo em repouso até 8 dias, a menos de 10 °C, em local com pouca humidade, após o que se adiciona o colorau picante e o doce. Procede-se de forma contínua ao enchimento em tripa grossa (recto) de porco. Depois de cheia, corta-se ao tamanho pretendido, após atadura com fio de algodão. A fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional e dura cerca de 30 dias. O fumo é obtido a partir da combustão directa de lenha, fundamentalmente, de carvalho, obtida na região. Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalada 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: Face aos condicionalismos climáticos, geográficos, sócio-económicos e pela difícil intercomunicação com o resto do país, a dieta Barrosã estava limitada à produção local, constituída principalmente por pão, batata e carne de porco. A antiguidade e importância da criação de porcos é testemunhada pelas referências feitas em vários forais relativos aos tributos dos suínos e seus produtos, entre os quais o foral de Montalegre. Para poder ser consumida durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, que rapidamente se tornaram numa arte ancestral transmitida de geração em geração. A preparação destes produtos resulta e depende muito do clima frio e seco desta região, que obriga a que cada casa tenha sempre a sua lareira acesa, o que proporciona condições de fumagem únicas, caracterizadas por um fumo pouco intenso e gradual. Foi, assim, da necessidade de aproveitar e conservar a carne de porco fornecida através da tradicional «matança», que surgem diversos enchidos de formas e composições variadas, cores e paladares diferenciados, mas sempre resultantes das particularidades locais, da terra e das gentes. Em resumo, 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 lenhas da região e da cura em ambientes muito frios e secos, propícios à conservação dos produtos.

#### 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 Mirandela

Telefone: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

Email: tradicao-qualidade@clix.pt

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

- 4.8 Rotulagem: Figura obrigatoriamente a menção «Salpicão de Barroso — Montalegre — Indicação Geográfica Protegida», o respectivo logotipo comunitário e o logotipo dos produtos de Barroso-Montalegre, cujo modelo se reproduz, sendo a legenda complementada com as palavras Montalegre e salpicão. 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).



#### 4.9 Exigências nacionais: —

---