

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 236/09)

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

«ALHEIRA DE VINHAIS»

CE N.º: PT/PGI/005/0460/20.04.2005

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: ancsusb@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: «Alheira de Vinhais»

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2 Descrição: Enchido fumado obtido a partir de carne de porco de raça Bísara ou do seu cruzamento com outras raças 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), carne de aves (apenas para a calda), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, (indispensáveis pelo gosto, aroma e textura específicos que conferem ao produto) condimentados com sal, alho e colorau. Tem forma de ferradura, de secção cilíndrica com cerca de 2 cm de diâmetro, cerca de 30 cm de comprimento e pesando entre 170 a 200g e cor amarelo-acastanhado. Ao corte a massa apresenta-se com aspecto homogéneo, ainda que se notem as carnes desfiadas.
- 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 Alheira de Vinhais está circunscrita aos concelhos 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 da Alheira 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: A alheira de Vinhais só pode ser produzida 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 inscritos no Registo Zootécnico da Raça ou suínos resultantes de cruzamentos (F1) entre animais em que um dos progenitores é de raça Bísara, 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 de porco (da cabeça, entremeada, barriga e aparas) são cortadas em pedaços de dimensão média e as carcaças das aves são cortadas longitudinalmente, após o que são cozidas em água e sal. O pão é cortado em fatias finas com a côdea, procedendo-se ao seu amolecimento na calda da cozedura, a quente. A esta massa juntam-se os restantes condimentos (alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes) e as carnes de porco desfiadas. Após o acerto da condimentação procede-se ao enchimento imediato em tripa de porco, com processo particular de fecho com nós e viragem da tripa. É submetido a fumagem em lume brando, com lenha da região (carvalho ou castanheiro) e de cura ou estabilização (superior a 8 dias). A alheira de Vinhais 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. 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 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: Figura obrigatoriamente na rotulagem a menção: «Alheira 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).

