

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6 paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(97/C 273/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 5 f), par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

Numéro national du dossier: 77/97

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural  
 Adresse: Av. Defensores de Chaves, n° 6:  
 P-1000 Lisboa  
 Téléphone: (00-351) 1 357 92 76;  
 télécopieur: (00-351) 1 353 58 72.

**2. Groupement demandeur:**

- a) Nom: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara
- b) Adresse: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural  
 P-5320 Vinhais
- c) Composition: producteur/transformateur (x) autre ( ).

**3. Type de produit:** Catégorie 1.2 — Produit à base de viande. Saucisse fumée.

**4. Description du cahier des charges:** (résumé des conditions de l'article 4 paragraphe 2)

- a) *Nom:* Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais.
- b) *Description:* Saucisse fumée de section cylindrique, préparée à partir de viande et de lard de porc de race «bísara» ou issu du croisement de cette race (avec au minimum 50 % de sang «bísaro»), embossés en petits boyaux de porc ou de bœuf. La viande et le lard sont assaisonnés comme il se doit de sel, vin rouge ou blanc de la région, eau, ail, poudre de piment doux et/ou fort de laurier en feuilles. La saucisse se présente comme un fer à cheval de 30 à 35 centimètres de long et de couleur brun-rouge. Le boyau, noué aux deux extrémités à l'aide d'un fil de coton, adhère à la mée de façon homogène et sans rupture. La façon de nouer le boyau est caractéristique: après avoir effectué deux nœuds à l'extrémité du boyau, on le retourne, puis on refait un nœud. La saucisse a un diamètre de 2 à 3 centimètres et présente à l'entame un aspect bien lié et une couleur allant du rouge vif au blanc, avec une grande diversité de tons. Elle possède un goût et un parfum fumés agréables et très caractéristiques.
- c) *Aire géographique:* Du fait des caractéristiques organoleptiques du produit, des conditions pédoclimatiques nécessaires à sa transformation et des méthodes locales, loyales et constantes mises en œuvre, l'aire géographique de production de cette saucisse se trouve tout naturellement circonscrite aux «concelhos» d'Alfândega da Fé, de Bragança, de Carrazeda de Ansiães, de Macedo de Cavaleiros, de Mirandela, de Torre de Moncorvo, de Vira Flôr et de Vinhais.
- d) *Preuve de l'origine:* La «chouriça de carne de Vinhais» ne peut être élaborée que dans des établissements agréés situés dans la zone géographique de production décrite ci-dessus. La matière première provient de porcs de race «bísara» ou de porcs issus de croisements ayant 50 % de sang «bísaro». Les animaux sont élevés de façon traditionnelle et engraisés essentiellement à base de pommes de terre, citrouilles, glands (connus sous le nom de «bolotas de carvalho»), betteraves céréales et autres produits d'origine végétale (sous-produits de jardins potagers). Au stade de la finition, le porc consomme une importante quantité de châtaignes provenant des campagnes environnantes, ce qui confère à la

viande des qualités organoleptiques très caractéristiques, bien identifiables par les connaisseurs. Des procédures de contrôle permettent d'effectuer un suivi de l'ensemble du processus de production.

e) *Méthode d'obtention*: La préparation de la «chouriça de carne de Vinhais» comprend plusieurs phases:

- découpe: la viande issue de longes, de filets, d'échines, de poitrines et de parures de porc, est coupée en dés d'environ 3 centimètres de côté,
- assaisonnement: effectué en deux étapes et à base de sel, d'eau, de vin, de laurier en feuilles, d'ail et de poudre de piment doux,
- embossage: après avoir laissé reposer la mêlée, on en remplit les petits boyaux. Simultanément, on perce la paroi du boyau à l'aide d'une aiguille afin d'en expulser l'air. Les boyaux sont remplis d'un bloc. La séparation des saucisses n'intervient que plus tard, par compression puis ligature. Une fois la mêlée bien poussée, on fait deux nœuds consécutifs aux extrémités, puis on retourne une fois le boyau avant de faire le dernier nœud. On utilise un unique fil de coton pour les deux extrémités de la saucisse, ce qui lui donne sa forme de fer à cheval,
- fumage et affinage: le fumage se fait à feu doux et progressif. Le bois utilisé, essentiellement du chêne ou du châtaignier, doit être bien sec. Le fumage est suivi d'une phase d'affinage, dans un lieu frais et à l'abri de la lumière, qui permet à la saucisse d'acquérir les caractéristiques gustatives et aromatiques spécifiques de la «chouriça de Vinhais». La phase de fumage et d'affinage s'étend au minimum sur trente cinq jours.

f) *Lien*: Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans la froide région du Trás-os-Montes, châtaignes, pommes de terre et pain de seigle constituaient la base de l'alimentation. La viande de porc, source de protéines et de matières grasses, venait en complément. Comme en témoignent divers exemples de sculptures zoomorphiques (les berrões, porcos, verracos ou autres toiricos que l'on retrouve dans plusieurs localités du haut Trás-os-Montes), l'élevage de porcs est une pratique attestée dans la région depuis des temps fort anciens. Pour pouvoir consommer toute l'année la viande de ces porcs, des méthodes de conservation ont été mises au point et cet art ancestral s'est transmis de génération en génération.

Les mets fumés locaux, désignés sous l'appellation collective de «fumeiro», doivent en grande partie leur origine au climat froid de cette région où l'on est contraint d'entretenir continuellement un feu de cheminée. Le foyer offrait en effet des conditions de fumage idéales: une production de fumée modérée et progressive, issue de bois locaux (essentiellement de châtaignier et de chêne rouvre), à laquelle venait s'ajouter l'humidité constante générée par le chaudron d'eau exposé en permanence à la flamme. Autre caractéristique fondamentale, les porcs sont nourris avec beaucoup de soin à partir de produits du terroir et, particulièrement, de citrouilles, pommes de terre et châtaignes. Ces dernières sont d'ailleurs de la plus grande importance en phase finale d'engraissement. Les caractéristiques naturelles de la région, les produits de son terroir, l'alimentation des porcs, les méthodes ancestrales de fabrication, transmises dans les familles au fil des générations, ainsi que le profond attachement de la population locale à ses racines et à ses traditions font de la chouriça de carne ou lingua de Vinhais un produit aux qualités organoleptiques absolument uniques.

g) *Structure de contrôle*:

Nom: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresse: Av. 25 de Abril, 273 s/l  
P-5370 Mirandela.

h) *Étiquetage*: Mention obligatoire: Chouriça de Carne de Vinhais — Indication géographique ou Linguiça de Vinhais — Indication géographique. Apposition de la marque de contrôle, dûment numérotée et conforme au modèle exposé dans les Regras de Controlo e Certificação (règles de contrôle et d'enregistrement).

i) *Exigences nationales*: Arrêté n° 139/96, publié au Journal officiel de la République portugaise n° 301, série II, du 30 décembre 1996 (Despacho n° 139/96, DR n° 301, II<sup>e</sup> série, 30 décembre 1996). Il fixe les principales caractéristiques et règles de fabrication de la Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais, ainsi que les limites géographiques de la région de production.

Numéro CE: G/PT/00037/97.01.31.

Date de réception du dossier complet: 31. 1. 1997.