

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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 422/04)

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⁾

«CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO»

N.º CE: PT-PGI-0005-01010-2.7.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Chouriça de Sangue 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

Chouriça de Sangue de Melgaço é um enchido curado pelo fumo e obtido a partir das aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco.

Apresenta as seguintes características:

Exteriores

Enchido cilíndrico em forma de ferradura, com um diâmetro entre os 2 e os 4 cm, comprimento que pode variar entre os 20 a 35 cm.

Aspetto exterior pouco rugoso, de cor negra, com uma moderada humidade superficial.

Interiores

O aspeto interior ao corte oblíquo é o de uma massa perfeitamente ligada, de aspecto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada.

Características químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,05	0,29	5,56	4,67
Humidade (%)	28,11	8,72	39,72	14,76

⁽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.

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
Proteína (%)	20,46	2,94	25,63	15,32
Gordura (%)	42,15	11,61	57,05	26,37
Cloretos (em NaCl) (%)	1,95	0,49	2,63	1,20

Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso a fumo e cebola. Doce.

Textura: semi-mole, bastante succulenta, e muito tenra.

Sabor: adocicado, acidez moderada, levemente picante e leve travo a fumo. Sobressai o sabor a cebola.

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

A carne, gorduras e sangue são provenientes 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.

São utilizadas aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco, vinho verde tinto, ou semelhante, sal, alho, cebola, louro, pimenta.

Como condimentos utilizam-se cominhos, farinha centeia, colorau doce e/ou picante.

Utiliza-se a tripa natural do intestino delgado do porco, previamente lavada e curada.

A Chouriça de Sangue de Melgaço é fumada com recurso à combustão de lenha seca e não resinosa de carvalho, giesta, videeiro, urze e piorno.

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 da Chouriça de Sangue de Melgaço que têm lugar na área geográfica identificada são a preparação do sangue para não coagular; selecção, corte, preparação, condimentação e maturação das carnes; a preparação, enchimento e atadura da tripa; a fumagem e a cura do enchido.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

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



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica para produção de Chouriça de Sangue 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 área geográfica de produção apresenta condições naturais para a produção da Chouriça de Sangue de Melgaço, que se relacionam com a altitude, um microclima específico, as lenhas utilizadas na fumagem e o saber-fazer das populações passado de geração em geração.

Esta região situa-se no noroeste de Portugal inserida num anfiteatro natural cortado, a sul, pela cadeia montanhosa do Vale do Minho e a norte pelos alinhamentos montanhosos da Serra da Galiza. O microclima existente é condicionado pelo relevo resultante desta cintura montanhosa. Este microclima é caracterizado por um clima tipo continental, com longos invernos frios e Verões quentes e secos. A temperatura (mínima) média não ultrapassa os 11 °C. A altitude desta área geográfica atinge mais de 1 300 m.

Dado que um agrupamento vegetal ocorre em situações edafo-climáticas específicas, as espécies vegetais indicadoras do microclima de Melgaço são o Carvalho (*Quercus*), o videiro (*Betula Celtiberica*) e a giesta (*Cytisus* spp e *Genista* spp), sendo o piorno (*Cytisus baeticus*) e a urze (*Erica*) espécies autóctones desta região.

O aproveitamento do porco, em Melgaço, que remonta a tempos imemoriais e resulta da prática de uma agricultura de subsistência praticada na região.

5.2. Especificidade do produto

Trata-se de um enchido que se diferencia de outros da mesma categoria pelo facto de incorporar sangue de porco, vinho verde tinto, ou semelhante, e cebola. O sangue é utilizado como elemento de ligação dos pedaços de carne ensanguentada e gorduras, que lhe confere a consistência semimole e a coloração escura, a cebola e o fumo confere-lhe um intenso sabor.

São, também características diferenciadoras da Chouriça de Sangue de Melgaço a preparação do sangue com recurso a anticoagulantes naturais (vinho verde tinto, ou semelhante, e sal) o seu aspecto ao corte, de massa perfeitamente ligada, de aspecto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, a consistência semimole e a coloração escura o aspeto exterior pouco rugoso, de cor negra, com uma moderada humidade superficial, e o facto de ser ensacado exclusivamente em tripa natural de suíno

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)

Melgaço foi durante muito tempo um enclave de difícil acesso. Foi este isolamento o que permitiu que as tradições ligadas ao porco e ao seu aproveitamento, como a matança realizada no início do Inverno, canalizassem o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação das carnes, através de métodos naturais adequados ao meio, como sejam o melhor aproveitamento das partes mais facilmente perecíveis do porco e do próprio sangue, a cura pelo frio, a fumagem, e a técnica da «sorça».

O fabrico deste enchido no concelho de Melgaço depende, pois, das condições ambientais e climáticas da área e do saber-fazer que foi transmitido de geração em geração até aos nossos dias.

O saber cortar das aparas de carne ensanguentadas e das gorduras em pedaços muito pequenos (2-3 cm), contribui para o aspeto interior ao corte: massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura e para a forma de ferradura, uma vez que permite a «dobragem» da tripa enchida;

A técnica da «sorça» consiste em condimentar a carne com ingredientes naturais (vinho verde tinto, ou semelhante, sal, alho, cebola em maior proporção do que o alho, louro e pimenta) e deixá-la em repouso, até um máximo de três dias em locais frescos, a uma temperatura que não pode ultrapassar 11 °C, sendo mexida duas vezes por dia. Esta técnica baseia-se na correta mistura, nas proporções adequadas, das aparas de carne ensanguentada e de gordura, com o sangue e com os demais ingredientes naturais, com claro destaque para a cebola que é utilizada neste enchido em grandes quantidades e com os tempos adequados. O resultado desta sorça é uma massa que, evidentemente, depois de curada, confere à Chouriça de Sangue de Melgaço o seu sabor adocicado, a acidez moderada, levemente picante, onde sobressai o sabor intenso a cebola.

A utilização de tripa natural do intestino delgado; o processo natural de preparação da mesma e a compactação da massa durante o enchimento conferem ao produto a sua textura e o aspecto visual exterior que o tornam distinto;

Outra técnica desenvolvida pela população local foi a cura pelo fumo que consiste em expor, por cerca de 10-15 dias a Chouriça de Sangue de Melgaço à ação do fumo pela combustão lenta de lenha seca e não resinosa por forma a obter pouca chama e muito fumo, utilizando-se na combustão, durante o processo de fumagem, as espécies vegetais abundantes e originárias da área geográfica, que lhe conferem o intenso aroma e o moderado

travo a fumo. O conhecimento da população local sobre o período de tempo exato em que este enchido fica sujeito à fumagem, para adquirir o travo a fumo que o distingue dos demais, encontra-se intimamente ligado ao grau de desidratação da lenha e à quantidade de fumo libertado a partir da sua combustão.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

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

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.