

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 423/08)

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 CARNE DE MELGAÇO»

N.º CE: PT-PGI-0005-01011 — 2.7.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Chouriça de Carne 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

A Chouriça de Carne de Melgaço é um enchido em forma de ferradura, curado pelo fumo e pelo frio e obtido a partir de carnes de cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco.

Apresenta as seguintes características:

Exteriores:

É um enchido cilíndrico em forma de ferradura, de cor castanha clara, com um comprimento entre os 30-35 cm e um diâmetro que varia entre os 2-3 cm.

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

Interiores:

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com marmoreado irregular de carne e gordura e consistência semirrija.

Químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,37	0,24	6,07	5,03
Humidade (%)	25,87	5,87	37,83	9,65
Proteína (%)	28,58	4,77	38,15	21,4
Gordura (%)	40,56	8,98	55,3	26,6
Cloretos (em NaCl) (%)	3,13	1,66	5,83	1,03

Sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso e fumado.

Textura: muito suculenta e tenra.

Sabor: intenso, moderadamente ácido e picante, salgado e com intenso travo a fumo.

⁽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.

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

A matéria-prima utilizada para obtenção da Chouriça de Carne de Melgaço resulta da utilização das carnes de cachaço, toucinho, aparas e gorduras 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.

As carnes são condimentadas com alho, cebola, colorau doce e/ou picante, sal, louro, vinho verde branco, ou semelhante, e água.

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

A Chouriça de Carne de Melgaço é fumada com recurso aos seguintes tipos de lenha, seca e não resinosa:

carvalho (*Quercus*),

giesta (*Cytisus spp.*),

vidoeiro (*Betula Celtiberica*),

urze (*Erica*),

piorno (*Cytisus baeticus*).

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 Carne de Melgaço que têm lugar na área geográfica identificada são: seleção, corte, preparação, condimentação e maturação das carnes; preparação, enchimento e atadura da tripa; fumagem e cura.

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

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

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



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica para produção da Chouriça de Carne de Melgaço está circunscrita ao concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Couso; 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

As características naturais da área geográfica oferecem condições microclimáticas favoráveis à cura da carne e são exploradas pela população local desde tempos imemoriais.

Circundado pelas cadeias montanhosas da serra da Galiza e do vale do Minho, com altitudes superiores a 1 300 m, o concelho de Melgaço caracteriza-se pela presença de invernos muito frios em que a temperatura mínima média não ultrapassa os 11 °C.

As tradições assentes na criação e na matança do porco e as técnicas de fabrico e saberes específicos que permitiam o aproveitamento diferencial das carnes e a sua conservação por longos períodos do tempo foram exploradas desde sempre pelas populações locais e perduram até aos dias de hoje.

São abundantes na região espécies lenhosas como o carvalho (*Quercus*), o vidoeiro (*Betula Celtiberica*) e a giesta (*Cytisus spp.* e *Genista spp.*), sendo o piorno (*Cytisus baeticus*) e a urze (*Erica*) espécies autóctones da região, as quais são utilizadas na fumagem da Chouriça de Carne de Melgaço.

5.2. Especificidade do produto

A Chouriça de Carne de Melgaço distingue-se dos restantes produtos da mesma categoria pelo seu aspeto interior de marmoreado irregular e bem patente, e pela sua textura muito suculenta e tenra. A conjugação de sabores, moderadamente ácido e picante, salgado e com intenso travo a fumo, é específica deste enchido.

São ainda características diferenciadoras o tamanho da chouriça (30-35 cm) e o seu aspeto em forma de ferradura, e ainda o facto de ser ensacado exclusivamente em tripa natural de suíno, preparada de forma natural. Uma característica adicional consiste no recurso tradicional ao vinho verde branco, ou semelhante, na preparação da sorça.

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)

As características da região associam-se intimamente às técnicas de produção e às especificidades da Chouriça de Carne de Melgaço.

Durante muito tempo, Melgaço foi um concelho isolado de difícil acesso. Foi este isolamento que permitiu que as tradições ligadas à criação e à matança do porco, esta 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 a cura pelo frio, pela técnica da «sorça» e pela fumagem, tudo com o intuito da sobrevivência.

O saber-fazer das populações de Melgaço transmitido ao longo de gerações traduz-se na capacidade de junção das carnes e gorduras do porco em pedaços muito pequenos (2-3 cm), nas proporções corretas, que possibilita ao enchido adquirir a harmonia desejada entre carne e gordura, conferindo-lhe o seu aspeto de marmoreado bem patente e irregular e possibilitando a «dobragem» da tripa enchida e originando uma textura muito suculenta e tenra.

A técnica da «sorça» consiste na condimentação da carne com ingredientes naturais como o alho, a cebola, o colorau doce e/ou picante, sal, louro, o vinho verde branco, ou semelhante, e água, e deixá-la em repouso por cerca de uma semana em locais frescos (a uma temperatura que não pode ultrapassar os 11 °C), sendo mexida duas vezes por dia. O saber-fazer resulta de uma adequada combinação de todos os componentes, respeitando os tempos ajustados, conferindo à Chouriça de Carne de Melgaço o seu sabor específico, intenso, moderadamente ácido e picante e salgado.

A utilização de tripa natural do intestino delgado, a sua preparação e a compactação das carnes e gorduras durante o enchimento concedem ao produto uma textura muito suculenta e tenra e o seu diâmetro característico.

Outra técnica desenvolvida pela população local foi a cura pelo fumo, que consiste em expor, por cerca de 15 dias, o enchido à ação do fumo pela combustão lenta de lenha seca e não resinosa por forma a obter pouca chama e muito fumo.

As condições climáticas favorecem a presença de espécies lenhosas não resinosas, algumas originárias da área geográfica delimitada, que são utilizadas na combustão durante o processo de fumagem.

As baixas temperaturas de inverno permitem o tratamento da carne fresca pela cura natural, o que origina que as alterações físico-químicas que decorrem no interior do enchido ocorram de forma lenta;

Após 15 dias de fumagem, segue-se a cura, em que as chouriças são colocadas em locais frescos e arejados (denominados localmente por «sequeiros»). As chouriças de carne são conservadas por processos que evitam a alteração das características, nomeadamente através do recurso ao frio, que, além de conferirem à Chouriça de Carne de Melgaço o característico intenso travo a fumo, contribuem decisivamente para todas as características sápidas e aromáticas do produto, bem como para a sua preservação ao longo do tempo.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

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

⁽³⁾ Ver nota 2.