

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

(2015/C 333/07)

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 ^(*)

«ALHEIRA DE MIRANDELA»

N.º UE: PT-PGI-0005-0864 — 10.3.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Alheira de Mirandela»

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

Entende-se por Alheira de Mirandela o enchido tradicional fumado, em forma de ferradura, cilíndrico, cujo interior é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido, cujo invólucro é feito de tripa natural salgada de vaca e cujas extremidades são ligadas por um fio de algodão.

Apresenta as seguintes características:

Caraterísticas físico-químicas:

Enchido com cerca de 20 a 25 cm de comprimento e de cor castanho-amarelada de tonalidade não homogénea.

Diâmetro: 2 a 3 cm.

Peso: entre 150 g e 200 g

Proteína: superior a 14 %

Humidade: inferior a 50 %

Gordura: inferior a 18 %

Caraterísticas sensoriais e organoléticas:

Aroma levemente fumado.

Sabor ligeiramente fumado e a azeite fortemente frutado picante onde se destaca a condimentação com alho.

Textura heterogénea onde sobressaem pedaços de carne desfiada.

(*) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Para a produção da Alheira de Mirandela são utilizadas as seguintes matérias-primas:

Carne de porco

É utilizada para a produção da Alheira de Mirandela, toda a carcaça da carne de porco desde que de raça Bísara em linha pura ou resultante do seu cruzamento com as raças Landrace, Large white, Duroc e Pietrain (desde que 50 % de raça bísara). São unicamente excluídas as vísceras.

Carne de aves

A carne de galinha é utilizada para enriquecer a calda, e posteriormente incorporada na massa da Alheira de Mirandela. Esta carne pode ser obtida a partir de todas as peças, exceto as vísceras.

Carne de animais de caça (facultativo)

Podem ser utilizadas, carnes de pato, perdiz, coelho, lebre ou faisão.

Calda da cozedura das carnes

As carnes, condimentadas, são cozidas em água, obtendo-se um caldo, localmente designado por «calda», extremamente aromático e enriquecido em componentes proteicos, utilizado para embeber o pão, obtendo-se assim uma massa húmida, com sabor e aroma acentuados.

Pão regional de trigo

O pão destina-se a ser introduzido na calda de cozedura das carnes para embebição e é previamente cortado em fatias. Só pode ser utilizado após um período de armazenamento mínimo, geralmente de 48 horas.

Este pão é o tradicional «pão regional de trigo», composto de farinha de trigo (tipo pão de trigo de moenda tipo 55), tem cerca de 1,5 kg, é redondo e resulta de uma cozedura prolongada, com uma quantidade muito reduzida ou nula de fermento.

Azeite

O azeite utilizado é o azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos. É um azeite com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante, o que confere um sabor picante, característico á Alheira de Mirandela.

Tripa natural

O invólucro é feito de tripa natural salgada, de vaca, sem ruturas, aderente à massa e cujas extremidades são ligadas por um fio de algodão.

Banha de porco

Condimentos

Sal (NaCl), próprio para fins alimentares;

Dentes de alho seco, (*Allium sativum* L.), não germinados;

Colorau doce/picante ou pimentão;

A percentagem mínima de carne é de 60 %, sendo as proporções incorporadas de carne de porco variáveis entre 10 % a 15 % e a percentagem de carne de aves variável entre 45 % e 50 %. A percentagem de pão é variável entre 15 % e 25 % e a percentagem de azeite de Trás-os-Montes DOP, ou azeite com características análogas em termos organoléticos, que pode variar entre 4 % e 8 %.

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 que ocorrem na área geográfica são o corte do pão, o corte e lavagem das carnes, o cozimento e desfiamento das carnes, a preparação da massa, o enchimento da alheira e a fumagem.

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

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Devem constar sempre na rotulagem da Alheira de Mirandela IGP, as seguintes menções:

Alheira de Mirandela — IGP ou Alheira de Mirandela — Indicação Geográfica Protegida;

Logótipo da Alheira de Mirandela;



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção da Alheira de Mirandela está circunscrita ao concelho de Mirandela.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica de produção apresenta condições naturais para o fabrico de Alheira de Mirandela.

O clima caracteriza-se por verões quentes e secos, situando-se a temperatura máxima média anual em 20 °C, e por invernos muito rigorosos onde a temperatura mínima média anual é de 7 °C, características que estão intimamente ligadas à presença de espécies arbóreas típicas do concelho de Mirandela, como o carvalho e a oliveira, utilizadas na fumagem deste enchido, e com a produção de azeite.

As técnicas de fabrico da Alheira de Mirandela relacionam-se com o uso do pão regional de trigo, cujo segredo de fabrico permaneceu inalterado ao longo de gerações de padeiros transmontanos, e do saber-fazer das populações baseado em métodos locais, leais e constantes que se mantêm até aos dias de hoje.

5.2. Especificidade do produto

Trata-se de um enchido que se distingue de outros da mesma categoria pelo seu aroma e paladar levemente fumado, pelo seu sabor a alho e a azeite fortemente picante e frutado do azeite utilizado (azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos), e pela textura heterogénea da massa onde são bem visíveis os pedaços de carne. Esta massa apresenta-se fina e grumosa devido à incorporação do pão regional de trigo feito com farinha de trigo tipo 55, amassado e cozido especificamente para as Alheiras de Mirandela. Também os condimentos utilizados e o tempo de fumagem e maturação de aproximadamente 8 dias conferem a cor, o sabor e o aroma característicos da Alheira de Mirandela que a tornam distinta.

A Alheira de Mirandela distingue-se ainda pelo facto de a preparação da massa incorporar a calda de cozedura, muito aromática, das carcaças inteiras da galinha e do porco (exceto as vísceras), e não apenas algumas zonas específicas, e por utilizar exclusivamente tripa natural salgada de vaca para o enchimento. A «calda» é utilizada para embeber o pão regional de trigo, obtendo-se assim uma massa húmida, com sabor e aroma acentuados.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Afamada pela sua textura e pelo seu paladar conferidos pela forma de fabricar a massa e pela proporção da mistura dos ingredientes utilizados, a Alheira de Mirandela é desde há muito um dos enchidos mais apreciados na região nas quadras de outono e inverno.

A notoriedade e a preferência dos consumidores pela Alheira de Mirandela esteve desde sempre intrinsecamente associada às práticas de fabrico, relativamente à forma e às proporções em que se combinam as diferentes matérias-primas, e às técnicas de fumagem utilizadas, nomeadamente a duração da exposição ao fumo de aproximadamente oito dias, associada à combustão lenta, em lume brando, da lenha de espécies características da região como o carvalho e a oliveira. Devido aos verões quentes e secos, a lenha apresenta-se muito seca e compacta, fator que é determinante para a obtenção dos padrões sápidos e aromáticos que conferem o genuíno leve travo a fumo.

As técnicas de fabrico locais, que se mantêm até aos dias de hoje, nomeadamente a forma manual de desfiar as carnes, o mexer da massa, e a proporção em que são utilizadas as carnes, o pão tradicional, o azeite (azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos), o alho e os restantes condimentos, resultam numa massa heterogénea onde sobressai o sabor a alho e ao azeite (azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos) que distinguem a Alheira de Mirandela de outros produtos da mesma categoria.

O corte em fatias finas e o amolecimento do pão regional de trigo fabricado segundo as técnicas tradicionais, com a calda de cozedura das carnes é da maior importância para as características finais do produto, e permite que o pão absorva os aromas das diferentes carnes existentes na calda para que, ao ser misturado com os restantes ingredientes, origina uma massa com a consistência, sabor e aroma desejados.

A utilização de tripa natural salgada de vaca e a compactação da massa durante o enchimento conferem ao produto a sua textura.

A relação causal entre a área geográfica e as características da Alheira de Mirandela encontra-se claramente testemunhada nas evidências recolhidas na imprensa local, pelo menos desde 1957, que a referem como uma especialidade da terra fabricada em regime de indústria caseira.

A notoriedade da Alheira de Mirandela, sempre esteve associada à sua área geográfica de produção, como comprovado pelo artigo da edição do *Notícias de Mirandela* de 29 de maio de 1960, que citava o Quinzenário agrícola «O Campo», n.º 4, e denunciava à época a imitação noutras áreas geográficas das «Autênticas Alheiras de Mirandela», e da necessidade travar os abusos, apelando a «um registo para as denominações locais ou regionais que se teriam de respeitar». A este respeito o referido semanário cita: «Pena é, realmente, que noutras localidades, abusem do nome da nossa terra, ligando-a a enchidos parecidos com alheiras, os quais diminuem, certamente, a fama das mesmas, por aparecerem à venda sem o gosto e qualidade da massa que desde anos vem distinguido esta especialidade mirandelense».

Atualmente são também abundantes as referências à Alheira de Mirandela e são muitas as citações que a associam à gastronomia do concelho de Mirandela e a referem como um dos enchidos mais apreciados na região.

Pela sua notoriedade e reputação, tradição e sabor, a Alheira de Mirandela é a principal referência gastronómica do concelho e está sempre presente na restauração local e nacional bem como em diversos eventos gastronómicos, sejam concursos, feiras e exposições de produtos alimentares.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/IMAGES/DOCS/VAL/DOP_IGP_ETG/VALOR/ALHEIRA_MIRANDELA.PDF
