

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

"PRESUNTO DE BARROSO"

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS PRODUTORES
DE BATATA DE SEMENTE DE MONTALEGRE**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA "PRESUNTO DE BARROSO"

1. Introdução:

Em 1992, João Martins Rodrigo, na sua monografia sobre "O Presunto e o Fumeiro em Barroso", editada pela Câmara Municipal de Montalegre, escrevia:

"(...) O porco tem sempre entrada... lugar certo e insubstituível.

É a carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita, assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! Tem as suas horas, os seus dias, os seus consumidores. Vai o criado para o monte, lá se imponta com um naco de broa e um bocado de carne. Vem o patrão de fora e o que está mais à mão que a carne da salgadeira? Que na gaveta da mesada cozinha há sempre alguma de sobra para matar o primeiro apetite que raiar pela quase fome.

*Ai os ares de Barroso como limam o estômago! Vem um amigo e lá se parte uma febra - que amigo ou outra pessoa qualquer nunca sai de uma casa barrosã sem comer e beber. E o comer que há-de ser senão o que "dá a casa"? E o que dá a casa que é senão este abençoado **presunto** e fumeiro que a mulher barrosã tão bem faz e com tão boa vontade oferece?..."*

"(...)O Porco doméstico, em Barroso será originário do javali, o dito porco bravo, que hoje volta a povoar os montes por onde os celtas habitaram há 2.000 anos. Foram também os

dos castros, que divinizaram e espalharam por Trás-os-Montes o culto dos "borrões", que Santos Júnior descreveu. A porca de Murça, a de Bragança, Vimioso e tantas, são a prova de que até nós chegou perto a religiosidade com o porco como epicentro.

Nos montes encontramos nomes, topónimos, montes ligados ao fossão, ao curral dos porcos. Nas serras de Barroso, encontramos penedos zoomórficos, que representam verdadeiros animais, entre eles o porco, como entre Soutelinho e Meixide e outros pelo Gerês, que o Homem da Pré-História reconheceu e adorou.

Em cada casa de Barrosão há o melhor espaço, debaixo do lar, da lareira, do fogo sagrado, está a corte dos porcos, de cria e ceva, cuidados e zelados com todo o carinho.(...)"

2. Definição do Produto.

2.1. Denominação:

"PRESUNTO DE BARROSO"

2.2. Produtos autorizados:

O "PRESUNTO DE BARROSO" será obtido a partir de animais inscritos nos respectivos registos, produzidos na Zona de Produção, conforme definida no ponto 2.5. deste caderno de especificações, explorado em regime extensivo, sem a utilização de concentrados na sua alimentação ou de promotores de crescimento, com idade compreendida entre os dezasseis e os dezoito meses, do sexo feminino ou masculino (no caso de serem do sexo masculino os animais serão castrados com cerca dos dois meses idade, antes do desmame). O varrasco, é castrado pelo menos um mês antes do abate.

Só poderá beneficiar da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" a carne de animais que tenham nascido em explorações inscritas nos registos do agrupamento de produtores e que desde a sua inscrição no respectivo registo respeitem os processos de produção estabelecidos neste caderno de normas de produção.

Haverá dois tipos de produto que utilizarão a Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO": o presunto propriamente dito e a pá.

2.3. Características do produto:

O "PRESUNTO DE BARROSO" tem cor que varia entre o vermelho de sangue e o vermelho acastanhado, a cor da gordura é o branco sujo, tem sabor característico a fumo, mais tenro quando menos curado e mais verde.

2.4. Forma de Apresentação

O "PRESUNTO DE BARROSO" será apresentado inteiro, com osso, ou em porções. Neste caso será desossado e vendido em partes ou em fatias, embalado e etiquetado com as etiquetas identificativas da Indicação Geográfica e da entidade certificadora devidamente apostas. Quando inteiro, o presunto deverá apresentar, inviolado, o selo metálico (arame selado com o selo de garantia identificativo da Indicação Geográfica).

Neste caso, poderá ser vendido a retalho, para consumo no local de venda (restaurantes ou outros pontos de venda), em estabelecimentos autorizados e devidamente identificados pelo logotipo da Indicação Geográfica

2.5. Área de Produção:

A zona de produção de "PRESUNTO DE BARROSO" com Indicação Geográfica é limitada aos Concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre do Distrito de Vila Real.

3. Condições de Produção.

3.1. Elementos que Justificam a Relação do Produto com o Meio:

A criação de suínos em Trás os-Montes ocorre em algumas zonas com deficiências estruturais e condicionalismos naturais bastante marcados. Estas são zonas que se enquadram na descrição feita pela definição dos segundo e terceiro problemas tipo de desenvolvimento, apresentada pela comunicação da Comissão das Comunidades Europeias em 29 de Julho de 1988, "O Futuro do Mundo Rural": zonas com desvantagens naturais, infra-estruturais e estruturais, de acesso geralmente difícil onde se regista um despovoamento resultante do abandono das terras por parte das populações autóctones.

Nestas situações as estratégias de desenvolvimento passarão pela prática de uma agricultura extensiva de qualidade, com o objectivo de fixar as populações cujos rendimentos

auferidos pela realização da actividade agrícola não são suficientes, e apostando no potencial endógeno regional, preservando o ambiente e o património cultural.

Característicos daquele tipo de regiões agrícolas, os sistemas de produção orientam-se sobretudo para o auto-consumo familiar. Neste contexto, o presunto assume uma importância determinante para a economia familiar das pequenas explorações, uma vez que o presunto e os diversos produtos do fumeiro regional resultantes da sua produção têm uma importância preponderante na alimentação familiar, podendo mesmo dizer-se que o porco é uma das bases da alimentação das famílias das áreas agrícolas de Barroso.

Dois aspectos são de realçar. Por um lado, o porco em Barroso é um elemento importante no aproveitamento de sub-produtos da exploração (algum centeio, batata de refugo, couves, etc.) e dos restos da comida da casa¹ (base da sua alimentação). Por outro lado, a venda quer do presunto quer da maioria dos produtos de fumeiro, por nenhum destes produtos ter um circuito de mercado verdadeiramente actuante que lhes garanta uma remuneração que se coadune com a sua qualidade, tem um significado praticamente nulo nas receitas monetárias da família exploração.

A exploração dos recursos naturais disponíveis, a grande exposição às dificuldades resultantes da inexistência de mecanismos de mercado que garantam a estabilidade dos seus rendimentos e de um processo de desenvolvimento orientado que assegure a melhoria das condições de vida dos Agricultores destas zonas, são as principais características dos sistemas de produção deste produto. Nesta perspectiva, a promoção e valorização do "PRESUNTO DE BARROSO" torna-se um meio indispensável e efectivo para a prossecução dos objectivos apontados.

3.2. Descrição do Sistema de Produção:

Os sistemas de produção transmontanos que enquadram a produção de porcos caracterizam-se essencialmente pela utilização dos sub-produtos da exploração e dos restos da alimentação da família na alimentação dos porcos.

De entre, os produtos da exploração fornecidos na alimentação dos animais destacam-se a batata de refugo, o centeio (partido ou moído, cozido se for inteiro, apenas usado nos últimos três meses da ceva) o milho, as couves, a beterraba, o nabo, a bolota, castanha, etc.. Os animais encontram-se geralmente estabulados. Quando em semi-estabulação alimentam-se de erva, castanha, bolota, etc..

Na alimentação dos animais utilizam-se exclusivamente produtos naturais. Em caso algum é permitido o emprego de produtos que possam interferir no ritmo normal de crescimento

¹neste trabalho, quando forem referidos os "restos da alimentação da família" como componente da alimentação dos porcos domésticos, por motivos de sanidade animal, neles não se incluem restos de carne de porco.

e desenvolvimento dos animais, tais como concentrados comerciais, hormonas, antibióticos, sulfamidas e outros aditivos.

As porcas são cobertas pela primeira vez com cerca de oito meses de idade, sendo a cobrição feita naturalmente. Os machos são castrados com cerca de 2 meses de idade (excepto os varrascos que o são apenas pelo menos um mês antes do abate).

Os animais são transportados até ao local de abate acompanhados da respectiva ficha sanitária. O carregamento, transporte e descarga dos animais deve fazer-se nas condições mais favoráveis de forma a evitar o *stress*. É proibida a utilização de tranquilizantes. No transporte devem respeitar-se as normas de utilização dos veículo, transportando os animais soltos.

O presunto e a pá são depois separados do resto do corpo do animal, apresentando-se as pernas, geralmente, com o xispe e com o coxal e as pás geralmente sem xispe. O produto permanece depois na salga durante duas a quatro semanas. Por vezes, no dia da salga, quando o tempo vai seco e por forma a facilitar a salga, a salgadeira é borrifada com água ou o presunto é untado com uma mistura de vinho, sal e alho. Ao terceiro dia de salga, a carne é mechida por forma a garantir que a salga seja uniforme.

Após três semanas, a carne é retirada da salga, sendo o sal removido, por vezes por meio de lavagem, com vinho ou com água. Por vezes, como prevenção contra a "mosca", a carne é untada com uma mistura de azeite e colorau, antes ou depois de estar no fumeiro.

A fumagem, essa sim, é característica do método de produção do produto, variando a sua duração entre duas semanas e três meses. A fumagem é feita com a utilização de madeiras da Região, preferencialmente o carvalho e por vezes as partes lenhosas da giesta e da urze.

Depois, se não for consumido de imediato, continua a curar num local fresco, sem luz, arejado e seco até ser consumido

3.3. Identificação dos animais:

Apenas a carne dos animais sujeitos a controlo pela entidade certificadora desde a sua nascença poderá beneficiar do uso da Indicação Geográfica.

Todos os animais pertencentes a uma exploração inscrita nos registos do agrupamento de produtores, serão identificados individualmente pela aplicação de um brinco de identificação.

A marcação dos animais deverá ser feita no seu primeiro mês de vida.

3.4. Condições de Elegibilidade das Explorações:

Apenas podem ser inscritas no agrupamento de produtores as unidades de produção que:

- tenham feito a declaração de existência de suínos;
- na unidade de produção que inscrevem, os suínos que detenham sejam todos, sem excepção, para certificação pela Indicação Geográfica;
- inscrevam todo o efectivo suíno;
- se comprometam a cumprir as normas de mancio, reprodução e sanidade indicadas neste caderno bem como todas as outras que venham a ser adoptadas;
- requeiram, voluntariamente, o estatuto de produtor associado ao agrupamento de produtores.

3.5. Exclusividade da Produção:

Apenas poderão produzir animais cuja carne poderá ser certificada, as explorações inscritas no respectivo registo.

3.6. Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto:

Apenas poderá beneficiar da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" a carne de animais produzidos em explorações elegíveis, como definido no ponto 3.4. deste caderno de especificações, abrangidas pela área geográfica de produção, como definido no ponto 2.5. do mesmo caderno, e que simultaneamente cumpram o disposto relativamente à identificação dos animais, como definido no ponto 3.3. deste caderno.

3.7. Registos:

1. Em cada exploração deverão existir os seguintes registos:

- cartão de identidade/ficha sanitária de cada animal;
- ficha de exploração, a qual deverá comportar nomeadamente: a lista dos animais presentes com o respectivo número auricular de identificação, a data das diversas intervenções sanitárias, as compras e as vendas, as mortalidades e as substituições;
- marca de certificação e caderno de registo das marcas de certificação atribuídas aos presuntos e pás de cada exploração, nos quais deverá ser registada a correspondência entre o número auricular de cada um dos animais produzidos e o número da marca de certificação de cada um dos presuntos e pás sujeitos a certificação.

2. Em cada sala de embalagem deverão existir registos:
 - de recepção e expedição de produto;
 - da correspondência entre os números das marcas de certificação do produto recebido e expedido.
3. Cada ponto de venda deverá deter registos, diariamente actualizados:
 - das entradas e vendas de presunto certificado;
 - das marcas de certificação detidas e das entregas ao consumidor;
4. Na entidade certificadora deverão existir os seguintes registos e documentos:
 - registo de explorações;
 - comprovativo da adesão do produtor à Indicação Geográfica;
 - registo de salas de embalagem;
 - registo de pontos de venda;
 - lista das marcas de certificação emitidas (indicando a data de emissão, o número do certificado e a entidade que beneficiou);
 - dos cadernos de registo de certificados de garantia entregues nas explorações. A informação contida nestes cadernos deverá ser centralizada mensalmente;
 - listas de abate enviadas mensalmente pelo agente habilitado pela entidade certificadora que acompanha os abates (indicando os números de identificação dos animais abatidos e os das explorações a que pertencem);
 - correspondência entre as marcas de certificação constantes nos registos de cada uma das entidades da fileira de produção.

3.8. Sanidade:

Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos e/ou vacinações considerados necessários.

Todos os tratamentos veterinários deverão ser administrados em dose conveniente. A interrupção da sua administração deverá respeitar um intervalo de segurança mínimo antes do abate, o qual será indicado por aviso do prescriptor.

4. Transformação.

4.1. Condições de Abate.

A calendarização do abate deverá ser estabelecida previamente de forma a garantir a presença da entidade certificadora.

O manuseio dos animais em vivo e o manuseamento das carcaças e peças dos animais abatidos deverão cumprir as condições higiénico-sanitárias determinadas pela lei vigente. As explorações que produzam presuntos e pás com certificação pela Indicação Geográfica só os poderão expedir para locais de venda inscritos no respectivo registo.

Um agente a designar pela entidade certificadora deverá deslocar-se aos locais de abate por forma a que todos os abates de animais candidatos à beneficiação pela Indicação Geográfica sejam por ele acompanhados, garantindo assim que sejam feitos os controlos indicados neste caderno de especificações e outros que a entidade certificadora considere necessários. Após a desmancha, o agente da entidade certificadora deverá colocar um arame no presunto e outro na pá, atravessando a carne de cada uma das peças, e selá-los com um alicate próprio que permita marcar o respectivo selo de garantia identificativo da Indicação Geográfica. Estes arames serão utilizados para aplicar a marca de certificação aos presuntos e pás.

4.2. Condições de Embalagem.

No registo de salas de embalagem serão inscritas todas as que se dediquem à embalagem de presunto com Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO". Apenas estas poderão embalar e expedir para o mercado presunto com marca de certificação.

As salas de embalagem deverão responder às condições higienico-sanitárias exigidas pela legislação em vigor.

A desmancha "PRESUNTO DE BARROSO" com certificação de origem será feita em série contínua e ininterrupta no mesmo dia. O controlo do produto expedido por estas salas será feito pela análise do produto existente em embalagens escolhidas por amostragem.

4.3. Condições de Venda.

Qualquer dos pontos de venda ao público ("boutiques", grandes superfícies ou restaurantes, etc.) deverá ser autorizado pela entidade certificadora. A autorização só poderá ser concedida áqueles cujas condições higienico-sanitárias estejam em conformidade com a legislação em vigor.

Nos casos em que o consumo do presunto não é imediato, este apenas poderá ser vendido inteiro, com o respectivo arame selado com o selo de garantia, ou devidamente embalado e etiquetado, quando vendido em partes desossadas ou em fatias.

Em qualquer situação de venda a entidade certificadora garantirá a identificação e procedência do produto e zelará para que sejam evitadas quaisquer confusões ao nível do consumidor.

Em qualquer ponto de venda deverá estar afixado o certificado de autorização em lugar bem visível para o consumidor, devendo aquele ser retirado se for retirada a autorização de venda ao estabelecimento.

5. Aposição da Marca.

O registo da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" será requerido pela Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata de Semente de Montalegre adiante designada por Cooperativa.

A entidade detentora da denominação de origem é responsável pela colocação da marca "PRESUNTO DE BARROSO" no presunto candidato à certificação. A tarefa da certificação será adjudicada pela entidade detentora da Indicação Geográfica a uma entidade competente, a entidade certificadora.

Na marca de certificação deverão constar: o nome da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO", o número de certificação (através do qual será possível chegar a todos os elos da cadeia de produção, o nome da entidade certificadora e outros que esta considere necessários, desde que respeitem o princípio da veracidade e sem prejuízo da Indicação Geográfica.

A selagem do arame, o qual sustentará a marca de certificação, será feita pelo representante da entidade certificadora que acompanha o abate. A entidade certificadora estabelecerá a forma e as dimensões do arame e do respectivo selo e as normas da sua colocação na peça.

Apenas os presuntos que tiverem o arame selado e a marca de certificação poderão beneficiar da Indicação Geográfica. Nas salas de embalagem, apenas estes poderão ser embalados e etiquetados como "PRESUNTO DE BARROSO". A etiqueta aposta não poderá ser re-utilizada e deverá sê-lo sobre uma embalagem transparente.

6. Rótulo.

A Cooperativa adoptará e registará um emblema como símbolo da indicação geográfica "PRESUNTO DE BARROSO", informando as entidades competentes da sua adopção. Este símbolo deverá figurar nas etiquetas apostas nos presuntos inteiros e nas embalagens das peças e/ou suas porções expedidas pelas salas de embalagem.

Na etiqueta deverão constar os seguintes dados: número (correspondente ao número de certificação constante na marca de certificação aposta pela entidade certificadora) denominação de venda ("PRESUNTO DE BARROSO"), descrição sucinta do produto com indicação das condições particulares de produção e origem, período de validade, nome e morada do produtor e, eventualmente, recomendações sobre as condições de utilização do marca de certificação e possibilidades de reclamação.

Em todas as porções de presunto certificado pela Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" será aposto o rótulo indetificativo, do qual se anexa o respectivo projecto (ANEXO I).

7. Condições Gerais de uso da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO".

O uso da Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" fica reservado aos Produtores que cumulativamente:

- a) estejam expressamente autorizados para o efeito pela entidade detentora da Indicação Geográfica.
- b) tenham a sua exploração localizada no interior da área geográfica de produção.
- c) respeitem todas as regras de produção constantes neste caderno de especificações e todas as que a entidade certificadora venha a achar conveniente estabelecer.
- d) se comprometam, por escrito, a não comercializar como "PRESUNTO DE BARROSO", carne com outras origens e/ou características.
- e) se submetam ao regime de controlo que vier a ser estabelecido pela entidade de controlo e certificação.

8. Certificação.

A entidade de controlo e certificação da carne com a Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO" será a associação **Tradição e Qualidade - Associação**

Interprofissional para os Produtos de Agro-Alimentares de Trás-os-Montes e Alto Douro, também designada por Tradição e Qualidade ou T.Q..

A associação **Tradição e Qualidade** emite as marcas de certificação. A marca de certificação será aplicada por um agente habilitado por aquela entidade desde que o circuito seja conhecido.

A cada marca de certificação corresponderá um documento no qual deverão constar as seguintes indicações: número da marca de certificação, código da exploração de origem do animal, peso do presunto em fresco e data de abate, identificação da sala de embalagem (se o produto for embalado), número de ordem do presunto dentro da sala de embalagem, identificação dos receptores das peças embaladas e do agente representante da associação **Tradição e Qualidade**, data de emissão da marca de certificação e de recepção e expedição do produto em cada um dos elos da fileira de produção.

9. Controlo.

De um modo geral, todos os dispositivos de controlo deverão estar delineados por forma a que em cada estágio da fileira de produção se possa facilmente determinar a origem do produto permitindo chegar facilmente a todos os elos da cadeia de produção situados a montante.

A desclassificação dos animais, presuntos e suas porções poderá ser realizada pela associação **Tradição e Qualidade** em qualquer fase da sua produção, segundo o estabelecido neste caderno de normas de produção e em concordância com o determinado por aquela associação.

É expressamente proibida a congelação das carcaças ou seus presuntos em qualquer fase do processo de transformação, salvo nas situações definidas pela entidade de controlo e certificação.

9.1. Controlo da Produção:

Cada exploração deverá ser visitada o número de vezes julgadas necessárias. O momento das visitas deverá ser determinado pela associação **Tradição e Qualidade** e deverão ser realizadas sem pré-aviso. As visitas deverão adaptar-se ao funcionamento das explorações.

Em cada visita, o agente mandatado por aquela associação deverá anotar na ficha de exploração as observações efectuadas, assinalando eventuais infracções ao estabelecido por este caderno de normas e pela associação, e indicando, se for caso disso, quais os animais em que tal se verificou.

O controlo realizado pela associação **Tradição e Qualidade** deverá incidir sobre, nomeadamente, o licenciamento das explorações de produção dos porcos, a alimentação e identificação dos animais e outros pontos que a mesma considere de interesse. O controlo dos animais será ainda efectuado, e em particular da sua alimentação, pela de análises, feitas por amostragem e com periodicidade anual, às feses, urina e sangue.

O abate de animais candidatos à beneficiação pela Indicação Geográfica "**PRESUNTO DE BARROSO**" será acompanhado por um representante da associação **Tradição e Qualidade** o qual, relativamente a cada animal, deverá controlar: a identificação (existência dos brincos auriculares de identificação), a exactidão das informações constantes nos documentos que acompanham as marcas de certificação, a correspondência entre o número da marca de certificação e o número auricular de identificação, o método utilizado no chamusco do porco, a conformidade do manuseamento da carcaça com as normas estabelecidas pela legislação em vigor, por este caderno de especificações e pela entidade de controlo e certificação, as causas de eventuais desclassificações. O representante da entidade certificadora será ainda responsável pela aposição do arame com o respectivo selo de identificação no presunto e na pá.

O agente responsável pelo acompanhamento do abate encarregar-se-á também de conferir mensalmente os cadernos de registo das marcas de certificação atribuídas aos presuntos de cada exploração e a respectiva marca de cada presunto, durante o período de abates, como definido pela associação **Tradição e Qualidade**.

9.2. Controlo da Transformação

O controlo realizado pela associação **Tradição e Qualidade** deverá incidir sobre a identificação dos presuntos e pás em fase de transformação, os produtos utilizados como condimentos, os períodos de salga, as madeiras utilizadas para o fumeiro e as condições higiénico-sanitárias dos locais de fumo.

9.3. Controlo das Entidades Comerciais:

1. Salas de Embalagem.

As salas de embalagem apenas poderão expedir "**PRESUNTO DE BARROSO**" em porções desossadas ou em fatias, quando devidamente embaladas e com a etiqueta identificativa da Indicação Geográfica.

O controlo das salas de embalagem será efectuado pela realização de visitas com periodicidade determinada pela associação **Tradição e Qualidade**. O controlo será feito pela verificação, nomeadamente, das condições higiénico-sanitárias, da identificação do presunto presente (identificação e procedência das peças recebidas e para expedição, zelando no sentido

de, posteriormente, serem evitadas quaisquer confusões ao nível do consumidor), do cumprimento das normas de desmancha e corte estabelecidas pela associação **Tradição e Qualidade**, recolha de embalagens por amostragem para posterior análise do produto.

2. Pontos de Venda ao Público:

O controlo visará a detecção de possíveis fraudes ao nível da apresentação do produto ao consumidor. A associação **Tradição e Qualidade** deverá garantir que sejam respeitadas as condições estabelecidas em termos de identificação das peças e suas porções e garantirá que será evitada qualquer confusão ao nível do consumidor.

O respeito pelas cláusulas contratuais será verificado pela associação **Tradição e Qualidade**, durante visitas aos locais de venda, sendo a periodicidade determinada por aquela associação. O controlo será feito pela verificação, nomeadamente, dos registos obrigatórios detidos por estas entidades, pela confrontação desses registos com as marcas de certificação detidas, pela inspeção do produto existente em cada estabelecimento, recolha de embalagens por amostragem para posterior análise do produto.

Quando o "PRESUNTO DE BARROSO" com Indicação Geográfica for vendido para consumo imediato, a entidade certificadora deverá garantir que nestes locais haja exclusividade de vendas.

Todos os pontos de venda de "PRESUNTO DE BARROSO" com Indicação Geográfica deverão estar devidamente identificados.

10. Divulgação do Caderno de Normas.

Este caderno de normas será suficientemente divulgado por forma a garantir que todos os interessados, quer produtores, quer entidades comerciais, tomem conhecimento da obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas por este caderno de normas de produção para que possam produzir ou comercializar presunto para beneficiação pela Indicação Geográfica "PRESUNTO DE BARROSO".

Será também garantida a informação ao nível dos consumidores por forma a que estes sejam informados das características do produto e dos seus direitos de reclamação.

11. Sanções.

Consideram-se infracções a estas normas as cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata de Semente de Montalegre e classificam-se da seguinte maneira:

- a) faltas administrativas
- b) infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção, transformação e comercialização
- c) por uso indevido da indicação geográfica

a) Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que foram originadas por inexactidão, omissão ou falsidade de declarações, bem como o não cumprimento destas normas.

Estas faltas serão punidas com repreensão escrita, multas com valor correspondente ao dobro do valor pago pela inscrição nos registos ou com suspensão durante um período de um ano.

b) Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção, transformação e comercialização todas aquelas que afectem os sistemas de produção, a utilização de raças não autorizadas e não obedeçam aos requisitos referidos em matéria de comercialização.

Estas faltas serão punidas com multas, com um valor compreendido entre 50 a 100 contos e ou suspensão por um período de 1 a 3 anos.

c) Consideram-se infracções por uso indevido da indicação geográfica o incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação.

Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

§ único - No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas desta regulamento.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos 5 anos.



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

PRESUNTO DE BARROSO

PRESUNTO/PA

Licença
CEE

Data embalagem: _____

Consumidores de: _____

Peso _____

Nº _____

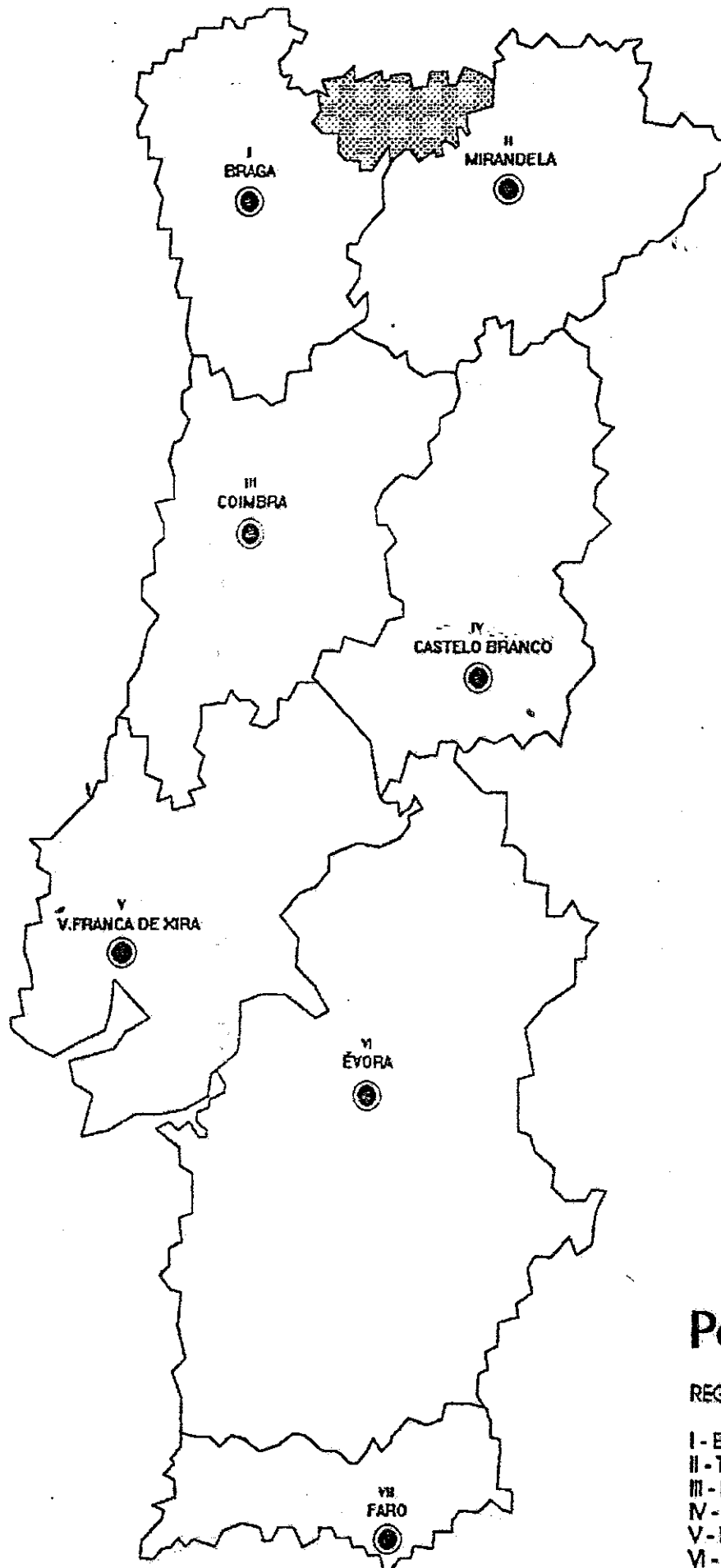
Produzido por: _____

Características do Produto: Presunto/pá de porco, salgado durante duas a quatro semanas e fumado com madeira de Carvalho, Giesta ou Urze, produzido e embalado em 4 semanas





PRESUNTO do BARROSO



PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - RIBATEJO E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/2 300 000



PRESENTO de BARROSO