

# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

## **ALHEIRA DE MIRANDELA IGP**

# ÍNDICE

ÍNDICE.....	1
A – NOME DO PRODUTO .....	3
B.1 – TIPO DE PRODUTO .....	3
B.2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS .....	3
B.3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS .....	4
B.4 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS .....	4
B.5 – NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS .....	5
C – ÁREA GEOGRÁFICA.....	6
C1 – DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA.....	7
C.2 – ESPECIFICAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA .....	6
D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO .....	6
E - FASES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO .....	8
F – ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO .....	10
F.1 - HISTÓRIA.....	10
F.2 - REPUTAÇÃO DO PRODUTO .....	11
G – ROTULAGEM .....	12
H -REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO .....	12

## ANEXOS:

ANEXO I – DADOS EDAFO-CLIMÁTICOS DO CONCELHO DE MIRANDELA

ANEXO II - REGRAS DE PRODUÇÃO

ANEXO III – RASTREABILIDADE

## BIBLIOGRAFIA

## **A – NOME DO PRODUTO**

### **ALHEIRA DE MIRANDELA**

## **B – DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

A *Alheira de Mirandela* é um enchido tradicional fumado, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bísaro), a carne de aves (galinha), o pão de trigo, o azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos, e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante.

É um enchido com formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural salgada de vaca.

### **B.1 – TIPO DE PRODUTO**

O produto insere-se na classe 1.2 – Produtos à base de carne, do anexo II do Tratado, destinados à alimentação humana.

### **B.2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

- a) Forma e aspecto exterior: enchido cilíndrico em forma de ferradura com cerca de 20 a 25 cm de comprimento e de cor castanho - amarelado. A tripa, sem rupturas, apresenta-se aderente à massa; as duas extremidades são ligadas por um fio de algodão. É exteriormente perceptível a existência de pedaços de carne, face à cor e textura que apresentam.
- b) Diâmetro: 2 a 3 cm.
- c) Peso: 150 a 200 g

### B.3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- a) Cor e aspecto ao corte: pasta grumosa, onde se apercebem pequenos pedaços de carne desfiada; cor interior castanho-amarelada, de tonalidade não homogénea.
- Sabor e aroma: sabor agradável, levemente fumado, muito característico, onde se destaca a condimentação com alho e do azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos.
- Aroma levemente a fumado agradável.

As alheiras de Mirandela não são consumidas tal qual, devendo ser grelhadas ou assadas ao lume de carvão antes de serem consumidas

Em relação às restantes alheiras produzidas em Trás-os-Montes, a Alheira de Mirandela distingue-se por:

- » na sua produção, para além da carne de porco bísaro e aves, poder ser utilizada, carne de caça como, pato, lebre, coelho, perdiz ou faisão.
- » incorporar azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos,
- » não ser utilizada a cebola nem a salsa picada como condimento,
- » utilizar uma maior quantidade de azeite e de alho,
- » apresentar uma massa com características únicas , devido ao pão regional de trigo feito com farinha de trigo tipo 55 , amassado e cozido especificamente para as Alheiras de Mirandela
- » ser a única fumada em lume brando de madeira não só de carvalho mas também de oliveira durante um período que pode ir até 8 dias .

### B.4 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Apesar da comprovada tradicionalidade do fabrico da *Alheira de Mirandela*, não foram ainda efectuados muitos estudos sobre a sua composição química.

Os estudos entretanto disponíveis apontam para os seguintes valores, à saída da unidade e transformação:

Proteína:	superior a 14%
Humidade:	inferior a 50%

Gordura: inferior a 18%

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 pode variar entre 4% e 8%.

## B.5 – NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

As matérias-primas tradicionalmente utilizadas para a obtenção da *Alheira de Mirandela* são:

- . **Carne de porco.** Podem ser utilizadas todas as peças de carne de porco, excepto as vísceras. A carne cujo uso é mais frequente é obtida da pá, da cabeça e da barriga do porco.
- . **Carne de aves.** É utilizada carne de galinha, podendo ser obtida de todas as peças desta ave, 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, após o que se obtém um caldo, localmente designado por “*calda*”, extremamente aromático e enriquecido em componentes proteicos. A “*calda*” é utilizada para embeber o pão regional de trigo, 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 48 horas.  
Este pão é 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.
- . **Tripa natural.** O invólucro é feito de tripa natural salgada, de vaca, sem rupturas, aderente à massa e cujas extremidades são ligadas por um fio de algodão.

**. Banha de porco.**

**.Condimentos base.**

- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares
  
- Dentes de alho , (*Allium sativum L.*), não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) n.º 10/65, do Conselho
- Colorau doce ou pimentão, tal como referido na NP 565 (1987)
- Colorau picante – utilização opcional

**C – ÁREA GEOGRÁFICA**

**C.1 – Delimitação concisa da área geográfica**

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

**C.2 - Especificidade da área geográfica**

O concelho de Mirandela, é caracterizado pela atividade agrícola, destacando-se a oliveira e a produção de azeite, as pequenas explorações e os efectivos pecuários reduzidos. O porco bísaro enquadra-se e adapta-se perfeitamente. A floresta caracteriza-se pela presença de espécies arbóreas onde se destacam entre outras o sobreiro, o carvalho, o pinheiro e o choupo, sendo a sua lenha, utilizada para a fumagem da alheira de Mirandela.

O clima, caracterizado por invernos rigorosos Mirandela apresenta uma temperatura média anual de 14°C, situando-se a temperatura máxima média anual em 20°C, e a temperatura mínima média anual em 7°C.

A Alheira surgiu nos finais do século XV (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela) e desde sempre que práticas de fabrico que estão na origem deste produto típico se

encontram associadas às tradições milenares de abate e cura da carne de porco, tendo-se mantido desde então.

As técnicas de fabrico da Alheira de Mirandela dependem do 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, leis e constantes que se mantêm até aos dias de hoje.

## **D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

Os elementos que provam que a *Alheira de Mirandela* IGP é originária da área geográfica de transformação são:

- 1 – Que as unidades de produção estejam situadas no concelho de Mirandela.
- 2 – Que os produtores se submetam às condições estabelecidas neste Caderno de Especificações.
- 3 – O sistema de rastreabilidade.

Está implementado um sistema de rastreabilidade, conforme descrito no Anexo IV, o qual permitem, a partir das marcas auriculares dos porcos, estabelecer a ligação entre os animais e área geográfica de produção e entre os animais e as unidades onde são abatidos, desmanchados e transformados. Todos os elementos da cadeia de transformação dispõem de um sistema de registo, o qual permite efectuar o balanço das quantidades de matéria prima entradas e as alheiras obtidas, bem como estabelecer a rastreabilidade completa do circuito produtivo, através do número de código existente na marca de certificação aposta em cada alheira de Mirandela

## **E – FASES ESPECÍFICAS DA PRODUÇÃO**

Entende-se por produção o processo completo pelo qual se combinam as diversas matérias-primas e condimentos, nas devidas proporções, e se procede ao enchimento e fumagem, de forma a conferir ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da *Alheira de Mirandela*.

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.

O produto obtido, que tem características sensoriais que o tornam distinto de todos os outros enchidos tradicionais, só pode ser produzido com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que sejam armazenadas, transformadas e manipuladas em locais de fabrico devidamente licenciados e de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a deterioração.

As características únicas da *Alheira de Mirandela* devem-se essencialmente:

- . às matérias-primas tradicionais com as quais é confeccionada, designadamente o pão Regional de Trigo fabricado segundo técnicas tradicionais, a presença da carne de aves e de porco bísaro, a banha de porco, e o azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos, os condimentos que conferem a cor, o sabor e o aroma característicos da Alheira de Mirandela, assim como ao tempo de fumagem e maturação de aproximadamente 8 dias.
- . ao modo de produção/fabrico, onde a forma de desfiar as carnes, o amolecimento do pão com a calda da cozedura das carnes, estão profundamente enraizados e tradicionalmente utilizados desde tempos remotos.
- . às condições climáticas, que se reflectem na técnica tradicional e única de fumagem com lenha de Oliveira, proporcionando características sápidas únicas, diferenciadas e específicas, e que se repetem ao longo dos séculos.

O processo de obtenção da *Alheira de Mirandela* é ainda, actualmente, muito semelhante ao processo de fabrico tradicional; as alterações efectuadas estão relacionadas apenas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação da Alheira de Mirandela compreende as seguintes fases:

- 1. Escolha das carnes a utilizar** - A escolha é sempre feita tendo presente as práticas tradicionais de fabrico e as características do produto final.
- 2. Corte e preparação das carnes** - As carnes são cortadas em pedaços de dimensão média, de forma a que a cozedura seja um processo equilibrado e eficiente.
- 3. Cozedura das carnes (e condimentos)** – As carnes e os restantes ingredientes utilizados são juntos num recipiente (tradicionalmente uma panela especialmente reservada para o efeito; actualmente a panela foi substituída por um recipiente apropriado de aço inoxidável) onde são cozidos em água. A duração da cozedura



depende das dimensões dos pedaços de carne, do tamanho e tipo de recipiente utilizado e das características do lume.

Determinante após este processo é a **forma de desfiar as carnes**.

**4. Preparação da massa** – A preparação da massa compreende as seguintes fases:

- a) **Corte do pão em fatias.** O pão regional de trigo é cortado em fatias finas, com côdea.
- b) **Amolecimento do pão com a calda de cozedura das carnes.** Esta operação é da maior importância para as características finais do produto. A temperatura e a gordura da calda permitem que o pão absorva os aromas das diferentes carnes existentes no caldo e adquira a consistência ideal para que, ao ser misturado com os restantes ingredientes, origine uma massa com as características necessárias à obtenção de um produto diferenciado, como a *Alheira de Mirandela*.
- c) **Mistura dos ingredientes.** A massa formada pela mistura de todos os ingredientes é homogeneizada, por mistura manual ou mecânica. A forma como é feita esta mistura é determinante para a qualidade final do produto e para o aspecto final das alheiras, em que se apercebem as carnes desfiadas.

**5. Enchimento:** após o acerto da condimentação, é feito o enchimento imediato da tripa. O enchimento, manual ou mecânico, é feito de modo cuidado para não rasgar a tripa. Em cada extremidade do enchido é feito o fecho, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido adquire o formato de ferradura.

**6. Fumagem:** a fumagem é feita com fogo brando e tem uma duração de aproximadamente 8 dias em câmara ou sala de fumo. O fumo é obtido a partir da combustão directa de lenha obtida da região que, face aos verões quentes e secos, se apresenta compacta. A lenha utilizada é, fundamentalmente, de Oliveira e Carvalho, por serem estas as espécies que apresentam um fumo de características mais densas, o qual confere às *Alheiras de Mirandela* características sápidas e textura específicas.

Só podem ser consideradas Alheiras de Mirandela IGP aquelas que, findo o período de fumagem, e em consequência das matérias-primas utilizadas e do processo de

transformação e fumagem, tenham adquirido os padrões, designadamente os sápidos e aromáticos que caracterizam este produto.

As características do produto final são periodicamente aferidas através da realização de provas organolépticas, realizadas por **painéis de provadores** para degustação e apreciação e por análises químicas e microbiológicas, para avaliação de outros parâmetros considerados indicativos das características químicas, sensoriais e hígio-sanitárias do produto final.

**Conservação:** Terminada a fumagem, as alheiras são geralmente expedidas da unidade de transformação. Enquanto não são consumidas têm que ser utilizados processos que evitem a alteração das características (nomeadamente com o recurso a frio).

Sempre que haja lugar a pré-embalagem da Alheira de Mirandela IGP, esta é efectuada de modo a conservar as características hígio-sanitárias e sensoriais durante o período normal de armazenamento e venda. A pré-embalagem só pode ser efectuada na unidade de transformação a fim de ser garantida a genuinidade e as características qualitativas únicas e evitar toda e qualquer confusão com outros produtos de salsicharia, obtidos de forma muito diferente.

A conservação é sempre feita com os cuidados necessários para que não se alterem as características originais do produto.

**Apresentação comercial:**

A Alheira de Mirandela só pode ser comercializada acondicionada em embalagens de cartão, de plástico, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada Alheira de Mirandela IGP tem que estar perfeitamente identificada, através do seu rótulo e da marca de certificação.

## **F – ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGÁFICA DO PRODUTO**

### **F.1 - HISTÓRIA**

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.

Começaram a aparecer no cimo das confortantes braseiras que amenizavam o rigor das invernias daquelas frígidas terras, uns doirados e roliços enchidos, parecendo ressumar farta gordura de cervo recentemente abatido, que, por entre ténues cortinas de fumaça se enfileiravam em ar de abundância (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

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”.

## **F.2 - REPUTAÇÃO DO PRODUTO**

A notoriedade da Alheira de Mirandela é ilustrada pela abundante bibliografia que inclui referências ao produto e pelas citações que o invocam. Efetivamente muitas são as citações que associam a Alheira de Mirandela à gastronomia do concelho e que a referem como sendo um dos enchidos mais apreciados na região, sendo habitualmente consumida grelhada ou assada nas brasas, para eliminar algum excesso de gordura.

São ainda de referir as inúmeras manifestações e eventos que as autoridades locais continuam a organizar, quer em Portugal quer no estrangeiro, para sua promoção incluindo pavilhões de prova e de informação sobre as suas características e produção razão pela qual é hoje utilizada em pratos de grande elaboração culinária e em cardápios de elevado grau de exigência gastronómica, encontrando-se sempre presente na restauração local e nacional bem como em diversos eventos gastronómicos, sejam concursos, feiras e exposições de produtos alimentares, de tal forma que se assiste a

uma tendência crescente para o aparecimento de imitações deste produto no mercado e consequente usurpação do nome.

A reputação de que goza advém das características qualitativas indissociáveis do concelho onde é produzida, resultantes das matérias primas utilizadas, típicas da região, e das práticas de fabrico associadas, relativamente à forma e às proporções em se combinam as diferentes matérias primas, e às técnicas de fumagem utilizadas em lume brando resultante da combustão lenta da lenha de espécies características da região como o carvalho e a oliveira, que devido aos verões quentes e secos, se apresenta compacta, sendo determinante para que se obtenham os padrões sápidos e aromáticos que conferem-lhe o genuíno leve travo a fumo.

## **G – 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;



## **H -REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE**

O controlo e certificação da *Alheira de Mirandela* são efectuados pela Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, sita na Av. 25 de Abril 273 S/L, 5370-202 Mirandela, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *Alheira de Mirandela* – Indicação Geográfica”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada *Alheira de Mirandela* devidamente assinalada pela aposição, pelo Organismo de Controlo indigitado, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- . Nome do Organismo de controlo indigitado
- . *Alheira de Mirandela* – Indicação Geográfica
- . Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

# **ANEXOS**

## **ANEXO I – DADOS EDAFO-CLIMÁTICOS DO CONCELHO DE MIRANDELA**

Mirandela é a sede de um concelho extenso que ocupa uma área aproximada de 674,08 quilómetros quadrados (Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, 1978; Fernandes, 1986; Fernandes, 1991).

Situada no centro geográfico da imensa região de Trás-os-Montes e Alto Douro e no limite extremo da Terra Quente, o concelho de Mirandela é com certeza o mais próspero do distrito de Bragança (Fernandes, 1986; Fernandes, 1991).

Morfologicamente, é uma área planáltica, onde a elevação de maior destaque é a Serra dos Passos e a depressão o fértil Vale do Tua. Quanto à litologia, há predomínio de xistos a Sul e granitos a Norte (Fernandes, 1991).

Os cursos de água mais importantes são os rios Tuela e Rabaçal, que se reúnem a dois quilómetros a montante da cidade de Mirandela e constituem o rio Tua (À Descoberta de Portugal, 1982; Fernandes, 1991).

A vegetação da floresta inclui o sobreiro, o carvalho, o pinheiro e o choupo; o sub-bosque inclui a esteva, a giesta, a urze, o rosmaninho e a carqueja e tem como espécies arbóreo-arbustivas a oliveira, a vinha, a amendoeira, a cerejeira, a figueira e o pessegueiro (Guia de Portugal, 1988; Fernandes, 1991).

Mirandela tem uma temperatura média anual de 14°C, situando-se a temperatura máxima média anual em 20°C, e a temperatura mínima média anual em 7°C. A precipitação média anual é da ordem dos 600mm e a humidade relativa média anual é de 60%. A evaporação média anual é de 750mm. A insolação média anual é da ordem dos 60% e a nebulosidade média anual situa-se nos 5,0 décimos (Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste Transmontano, 1991).

Em Mirandela ocorrem, em média, cerca de 55 dias de geada por ano, acontecendo a primeira geada por volta do 2º decêndio de Outubro e a última geada por volta do 1º decêndio de Abril. Segundo a classificação climática de Thornthwaite, Mirandela apresenta um clima sub-húmido seco. O solo, na região de Mirandela, apresenta um regime térmico e xérico (Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste Transmontano, 1991).

## ANEXO II - REGRAS DE PRODUÇÃO

Todas as unidades produtivas devem ter em atenção algumas regras que deverão ser levadas em consideração durante o processo produtivo das *Alheiras de Mirandela*.

1. A recepção das matérias-primas deve ser efectuada de forma criteriosa e deve ser garantida a rastreabilidade conforme referido no quadro em anexo.
2. O pão deve ser produzido e ter um período de repouso de 48 horas no mínimo
3. Na preparação das carnes, durante a lavagem devem ser retiradas todas as vísceras.
4. A cozedura deve contemplar uma temperatura de aproximadamente 100°C, durante pelo menos um período de 30 minutos.
5. O pão deve ser cortado em fatias para ser previamente escaldado.
6. As carnes devem ser após a cozedura, desfiadas e retirados os ossos.
7. Mistura da carne com o pão amolecido, introduzem-se as especiarias e o azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos, toda esta fase deve ser feita a quente.
8. Durante este processo devem ser evitadas as possibilidades de contaminação cruzada.
9. Fase de enchimento pode ser automático ou manual e deve ser efectuada o mais rápido possível. Deve também ser garantida a ausência de perigos físicos.
10. A fumaça é o conjunto de calor mais fumo por forma a garantir as características de humidade, sabor, aroma e cor.
11. O embalamento deve ser efectuada por forma a garantir as condições de qualidade e microbiológicas do produto. E também garantir o prazo de validade dos produtos.
12. Na distribuição deve ser garantida as condições de higiene e temperatura necessárias á preservação do produto.



### ANEXO III – RASTREABILIDADE

Quadro resumo do processo de rastreabilidade

Produto: Alheira de Mirandela

<b>Etapas</b>	<b>Informação</b>	<b>Documentos</b>
Reprodutores	Marca de Exploração Origem N.º de Ordem N.º de inscrição no livro de Adultos (LA) do Registo Zootécnico (RZ)	Registo de Exploração <sup>1</sup> Declaração de inscrição no RZ Marcas auriculares <sup>2</sup>
Nascimento	Marca de Exploração Data de Nascimento Sexo; Variedade N.º LA da Mãe N.º LA do Pai	Registo de Exploração Declaração de Nascimento do RZ Marcas auriculares <sup>2</sup>
Identificação Animal	<b>Orelha Direita</b> Marca de Exploração: 7 caracteres: PTECB06 PT-Estado Membro da exploração de origem EC-Concelho <b>Orelha Esquerda</b> N.º de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Ultimo algarismo do ano de nascimento 100- ordem do nascimento	Marca auricular com n.º de exploração de origem e n.º de ordem
Saída para abate	Data de saída para abate Matadouro de destino N.º de inscrição no Livro de Nascimentos (LN) do RZ	Registo de exploração Guia de trânsito
Abate	Data de entrada no matadouro Identificação do animal N.º ordem de abate Numero de Marca de certificação Data de expedição do matadouro  Identificação do transformador a	Ficha do OPC

que se destina

Transformação	Numero de Marca de certificação Peso da carcaça Matadouro de Origem Tipo de transformação Quantidades produto obtido Numero de Marca Certificação (Produto Final) Destino Comercial	Ficha do OPC
Realização de ensaios	Teor em gordura  Teor em proteína Teor em humidade Teor em cloretos Coliformes Totais Mesofilos a 30°C E.coli Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Esporos Clostrideos Sulfito- redutores Listeria Salmonella	Ficha do laboratório Valores referência <sup>3</sup>
Venda	Transformador N.º de marca certificação	Ficha do OPC Guia de remessa

<sup>1</sup> De acordo com o Decreto Lei 339/99 de 25 de Agosto

<sup>2</sup> De acordo com o Decreto Lei 338/99 de 24 de Agosto; Decreto Lei 203/2001 de 13 de Julho e Regulamento do RZ

<sup>2</sup> De acordo com o Decreto Lei 2073/2005 de 15 de Novembro ; Regulamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de Dezembro

## *Bibliografia*

- ❖ *À Descoberta de Portugal*(1982). Porto
- ❖ *Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de aptidão da Terra do nordeste Transmontano*(1991).
- ❖ *Casa da Cultura do concelho de Mirandela* (1988). A Alheira. Mirandela
- ❖ *Conceição, A.A.B. (1995). Gastronomia. Da Necessidade ao Engenho e Arte.s.i: Região de Turismo da Serra do Marão.*
- ❖ *Fernandes,J.L.T.(1986). Mirandela entre duas Datas. Mirandela: Câmara Municipal de Mirandela.*
- ❖ *Fernandes, J.L.T( 1991). Mirandela- Roteiro de uma cidade. Mirandela: Repartição de Finanças de Mirandela.*
- ❖ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira (1978). XVII Volume. Lisboa: Editorial Enciclopédia, Lda.*
- ❖ *Guia de Portugal (1988). Trás-os-Montes e Alto Douro (2ª Edição , V Volume). Coimbra: Fundação Calouste Gulbenkian.*
- ❖ *Martins, C. (1983). Introdução ao Estudo da Caracterização da Alheira. A Alheira- Enchido Típico Transmontano. Comunicação Apresentada ao 1º Congresso Nacional da Agro-Indústrias Alimentares. Vila Real: Instituto Universitário de Trás-os-Montes e Alto Douro.*
- ❖ *Regulamento 2073/2005 de 15 de Novembro - Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.*