

ALHEIRA DE VINHAIS
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES



2005



Ilustração 1 - Alheira de Vinhais

É destes [porcos] que se tem de partir para chegar à trindade tradicional [o fumeiro] Quem não comeu ainda, prove... E há-de encontrar aí o sabor das invernadas passadas à lareira, onde arde a murra, (...) e uma ciência infusa de temperar, que vem desde que a primeira nau chegou da Índia (Torga, M., 1942).

Índice Geral

Índice Geral.....	2
Índice de ilustrações.....	3
Índice de Tabelas.....	3
INTRODUÇÃO.....	4
A - Nome do Produto.....	6
B - Descrição do Produto.....	6
B.1 - Características físicas.....	6
Características Exteriores.....	6
Características Interiores.....	7
B.2 – Parâmetros Físico-Químicos.....	8
Parâmetro.....	8
B. 3 – Características Sensoriais.....	8
B.4 - Características da Matéria-Prima.....	10
C - Área Geográfica.....	12
C.1 – Área Geográfica de Produção da Matéria Prima.....	12
C.2 - Área Geográfica de Transformação.....	12
C.3 – Condições Edafo-Climáticas da Área Geográfica de Transformação.....	13
C.4 - Condições Especiais para a Produção da Matéria-Prima.....	17
C.4.1 – Carne de Suíno.....	17
C.4.2 – Carne de Aves.....	20
D - Garantia sobre a origem geográfica do produto.....	20
1. As próprias características.....	20
2. A existência de um sistema de controlo e certificação.....	20
3. A RASTREABILIDADE.....	21
E - Descrição do modo de obtenção do produto.....	21
E.1 - Modo de Obtenção da Matéria-Prima.....	21
a) Origem.....	21
b) Sistema de Identificação e Registo dos animais da raça Bísara.....	22
c) Sistema de Identificação e Registo dos animais cruzados utilizados na laboração da Alheira de Vinhais.....	23
d) Quantidade.....	23
e) Sistema de produção.....	24
f) Profilaxia e sanidade.....	24
g) Idade ao abate.....	24
h) Peso ao abate.....	25
i) Transporte de animais.....	25
j) Abate.....	25
k) Admissão das peças.....	25
E.2 - Modo de Obtenção do Produto.....	26
1. Escolha das carnes a utilizar.....	27
2. Corte e preparação das carnes.....	27
3. Cozedura das carnes.....	27
4. Preparação da massa.....	27
5. Enchimento.....	28
6. Fumagem.....	28
7. Conservação.....	30
8. Apresentação comercial.....	30
9. Gastronomia.....	31
F - Elementos que provam a ligação com o meio geográfico.....	32

F.1 - História.....	32
F.2 - Factores Edafo-Climáticos.....	39
F.3 - O Porco Bísaro.....	39
F 3.1 - Um pouco da História do Porco Bísaro	41
G - Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica	43
H - Referências relativas à estrutura de controlo.....	44
I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais	44
ANEXO I.....	45
Representação das áreas geográficas de obtenção da matéria-prima e de transformação e acondicionamento de Alheira de Vinhais.....	45
Anexo II.....	47
RASTREABILIDADE	47
Anexo III.....	50
O PORCO BÍSARO	50
Anexo IV	54
Referências Bibliográficas.....	54

Índice de ilustrações

Ilustração 1 - Alheira de Vinhais.....	1
Ilustração 2 - Alheira de Vinhais – corte.....	7
Ilustração 3 - Alheira de Vinhais – corte longitudinal.....	7
Ilustração 4 - Alheira de Vinhais assada nas brasas	9
Ilustração 5 - Exemplar de porco bísaro, campeão da Feira do Fumeiro de Vinhais de 2005	18
Ilustração 6 - Exemplar de porca Bísara, campeã da Feira do Fumeiro de Vinhais de 2005	19
Ilustração 7 - Alheiras de Vinhais – em processo de fumagem.....	26
Ilustração 8 - Alheira de Vinhais e outros produtos de Vinhais em processo final de fumagem	29
Ilustração 9 - Alheira de Vinhais – pronta para o mercado local	31
Ilustração 10 - Cartaz da Feira do Fumeiro de Vinhais, na sua 25ª edição, em 2005	36
Ilustração 11 - Aspecto de uma pequena venda de Fumeiro de Vinhais, decorada com objectos típicos	37
Ilustração 12 - Aspecto da Feira do Fumeiro de Vinhais, com produtoras/vendedoras.....	38
Ilustração 13 - Em homenagem à raça Bísara!	40
Ilustração 14 - Fêmea malhada da Raça Bísara.	51
Ilustração 15 - Macho malhado da Raça Bísara	52
Ilustração 16 - O porco bísaro (macho com 9 meses) e o seu criador	53

Índice de Tabelas

Tabela 1- Parâmetros Físico-Químicos da Alheira de Vinhais	8
Tabela 2 - Temperaturas Médias Mensais, distrito de Bragança, ano 2000.....	15
Tabela 3 - Precipitação Média Mensal distrito de Bragança Ano 2000	16

INTRODUÇÃO

A criação de suínos da raça Bísara ocorre em todo o Norte de Portugal e, em particular em concelhos bastante desfavorecidos de Trás-os-Montes. Em Vinhais é maior a incidência da criação destes animais.

Com as tentativas de intensificação da agricultura e da pecuária que tiveram lugar por todo o país nos anos 70 a 80, o efectivo desta raça diminuiu consideravelmente, sendo dada a preferência a animais mais precoces e com maior aptidão para a produção de carne magra.

No entanto, as características qualitativas dos produtos obtidos destes “novos” porcos em nada se assemelhavam ao fumeiro do Porco Bísaro criado em condições tradicionais e transformado, diferenciadamente embora, em diversos locais de Trás-os-Montes.

Acresce, ainda, que a criação do Porco Bísaro permite a prática de uma agricultura extensiva ou semi-extensiva de qualidade, fixando as populações cujos rendimentos auferidos pela realização da actividade agrícola não são suficientes e pela aposta no potencial endógeno regional, preservando o ambiente, o património cultural e o património genético da região.

O suíno de raça Bísara assume portanto uma importância determinante quer para a manutenção dos sistemas de produção tradicionais (os animais são alimentados com produções agrícolas locais), quer para a economia “familiar” das pequenas explorações, quer para o incentivo à criação de unidades produtivas modernas, ainda que de pequena dimensão, mas que permitem a criação de postos de trabalho bem como dão satisfação à procura crescente por parte dos consumidores.

De facto, a recuperação da criação deste animais permitiu o ressurgir de nomes geográficos prestigiados e reputados, como é o caso de Vinhais, para qualificar e diferenciar diversos produtos do fumeiro tradicional transmontano.

Fortemente apoiado pelas autoridades locais, o nome Vinhais tem vindo a impor-se ao nível local e nacional, e constitui hoje referência básica a sua Feira do Fumeiro, que concretiza a 25ª edição.

Vinhais é hoje, portanto, um nome geográfico que serve para designar diversos produtos à base de carne de porco bísaro que, sendo originários dessa região, têm reputação e características qualitativas atribuíveis a essa origem geográfica e cuja produção e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada designada por Vinhais.

Em particular, “Alheira de Vinhais” é um dos produtos emblemáticos da extensa gama do fumeiro local e que é não só um exemplo do saber fazer local – que aproveita do porco até ao mais ínfimo pedaço – como constitui exemplo clássico da ligação maior entre produtos e região de produção.

Pelo exposto Vinhais reúne todos os requisitos para ser protegido, ao abrigo do Regulamento 2081/92, como Indicação Geográfica para Alheira.



ALHEIRA DE VINHAIS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - Nome do Produto

ALHEIRA DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

B - Descrição do Produto

A *Alheira de Vinhais*, é um enchido tradicional fumado, obtido a partir de carne de porco de raça Bísara ou do seu cruzamento desde que com 50% de sangue Bísaro [animais F1, resultantes do cruzamento de animais da raça Bísara em linha pura, inscritos no Livro genealógico, com animais de outras raças], carne de aves (usada basicamente só para a preparação da calda), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentados com sal, alho e colorau.

B.1 - Características físicas

Características Exteriores

- a) **Forma e aspecto:** o enchido tem o formato de ferradura, de secção cilíndrica e dimensões variáveis, medindo cerca de 30 cm e pesando entre 170 a 200 g.
- b) **Cor:** de amarelado a acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes.
- c) **Atadura:** a tripa delgada e seca de vaca ou porco é atada com um nó em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. A forma tradicional de atar é característica: dá-se um nó na extremidade da tripa, vira-se a tripa e volta-se a dar um ou dois nós.
- d) **Diâmetro:** cerca de 2 centímetros.

Características Interiores

- a) **Cor:** ao corte apresenta-se amarelo-acastanhado.
- b) **Massa:** apresenta-se, ao corte, com aspecto heterogéneo, mas compacto e brilhante. São claramente perceptíveis as carnes desfiadas.



Ilustração 2 - Alheira de Vinhais – corte



Ilustração 3 - Alheira de Vinhais – corte longitudinal

B.2 – Parâmetros Físico-Químicos

Ainda que o seu fabrico se perca na memória dos tempos, só há relativamente pouco tempo se tem vindo a estudar, do ponto de vista analítico, a *Alheira de Vinhais*.

Os dados apresentados são o resultado de análises efectuadas no âmbito do Projecto “Salsicharia Tradicional Transmontana: caracterização, monitorização e experimentação da tecnologia artesanal”, desenvolvido na UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro).

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo	CV (%)
aW	0,94	0,01	0,96	0,90	1,50
pH	4,88	0,50	6,07	4,08	10,21
Humidade (%)	46,77	8,99	61,80	24,05	19,22
Proteína (%)	10,03	2,73	17,42	5,26	27,26
Gordura (%)	20,38	6,62	41,35	11,65	32,48
HC (%)	20,76	5,55	38,85	12,94	26,71
NaCl (%)	1,85	0,56	4,01	1,00	29,32
Cinza (%)	2,06	0,57	3,64	1,08	27,75

DP – desvio padrão; CV – coeficiente de variação; HC – hidratos de carbono

Tabela 1- Parâmetros Físico-Químicos da Alheira de Vinhais

Fonte: UTAD

Os produtos analisados foram obtidos de acordo com o modo de produção estabelecido neste caderno de especificações e respeitavam as características do produto final, incluindo a estabilidade dos mesmos.

B. 3 – Características Sensoriais

Sabor e aroma: Não é consumida tal qual. Quando submetida a uma confeção simples (grelhada), apresenta um sabor fumado e agradável, muito característico da gordura e da carne de porco bísaro. É perceptível o gosto da carne das aves usadas na calda, sendo marcantes as quantidades utilizadas (de pão, carnes e dos restantes condimentos) para elaborar a mistura. Tem textura untuosa e muito macia,

tornando-se menos macia com o decorrer do tempo após a fumagem. Exibe igualmente um aroma a fumo, conferido pelas condições de fumagem em lenha de carvalho e castanho.

Apresenta características distintas em relação a outras alheiras de Trás-os-Montes, na medida em que:

- Só é usada carne de porco (Bísaro ou cruzado), não sendo usadas carnes de aves (galinha ou peru, excepto para elaborar a calda), nem carne de outros animais (vaca, pato, coelho ou lebre), nem salpicão ou presunto;
- é preparada essencialmente com carne da cabeça, entremeada e da barriga;
- não utiliza como ingredientes salsa, cebola ou malagueta
- é fumada em lume brando de madeira de carvalho (*Quercus spp*) e de Castanho, durante um período superior a 8 dias .



Ilustração 4 - Alheira de Vinhais assada nas brasas

B.4 - Características da Matéria-Prima

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

1 - Carne de porco. É utilizada a carne resultante da desmancha de porcos de raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça desde que com 50% de sangue Bísaro[animais F1, resultantes do cruzamento de animais da raça Bísara na sua linha pura (inscritos no respectivo LG) com animais de outras raças]. A carne é obtida da pá, da cabeça, entremeada e da barriga.

Os animais da espécie suína que dão origem à *Alheira de Vinhais* são caracterizados pelos seguintes parâmetros:

- **Alimentares:**

A alimentação é basicamente constituída por alimentos abundantes na região de produção. O regime alimentar é bastante diversificado, devido à variedade de produtos produzidos nas explorações.

Os animais têm por base da sua alimentação uma mistura de cereais, normalmente composta por trigo, milho, centeio e aveia, que é fornecida ao longo de todo o ano. Como complemento, é fornecido uma dieta suplementar, que está dependente das quantidades produzidas em cada ano e, também, do seu preço de mercado.

Esta dieta consiste em abóboras, nabos, batatas, beterrabas, fruta, milho verde, couves, cereais em verde, ferranha ou ferrão¹ e castanhas.

A distribuição destes alimentos é diferente ao longo do ano, porque se trata de produções sazonais, com épocas de colheita diferentes.

Normalmente estes alimentos são distribuídos ao longo do ano da seguinte forma:

Janeiro: abóboras, batatas, cereal em verde e castanhas ;

Fevereiro: nabos; erva e castanhas;

Março: erva e nabos;

Abril: erva, cereais em verde, ferranha ou ferrã;

Maiço: erva, cereais em verde ferranha ou ferrã;

Junho: fruta e milho em verde;

Julho: folhas de beterraba, frutas e milho verde;

Agosto: milho verde, folhas de beterraba, frutas e batatas;

Setembro: fruta, batatas e couves;

Outubro: castanhas e beterrabas;

¹ Localmente designa-se por ferranha ou ferrã o produto que se obtém do corte do centeio quando este ainda se encontra numa fase inicial de crescimento.

Novembro: castanhas, abóboras, batatas e beterrabas;

Dezembro: batatas, castanhas, abóboras e beterrabas.

2 - Carne de aves. As carnes de aves mais frequentemente utilizadas são a carne de galinha e a carne de peru. Podem ser utilizadas todas as peças destas aves, excepto as vísceras. No entanto, e tradicionalmente, a carne das aves é apenas utilizada para preparar a calda, não sendo adicionada à mistura.

3 - Calda de cozedura das carnes. As carnes, condimentadas, são cozidas em água, após o que se obtém um caldo ou “calda” extremamente aromático e enriquecido em componentes proteicos. A calda é utilizada para a embebição do pão de trigo, obtendo-se assim uma massa húmida com sabor e aroma acentuados.

4 - Pão Regional de Trigo. o pão regional utilizado é cozido em forno de lenha. A lenha utilizada pode ser proveniente de carrasco (*Quercus helix*), de urze (*Erica arborea*), de esteva (*Cistus ladanifer*) ou giesta (*Cytisus spp.* e *Genista spp.*).

É utilizado fermento caseiro em quantidade reduzida que é misturado com água quente, sal e farinha de trigo. Depois da massa estar “trabalhada”, bem misturada, repousa em local quente (perto do forno), envolvida em “lençóis” (forma local para designar grandes panos brancos, exclusivamente utilizados para este efeito), durante 1 a 2 horas. Este processo é denominado “levedura”. Depois do pão estar “levedo”, é “fingido”, termo empregue para designar o trabalho de moldar o pão. Antes de entrar no forno, repousa cerca de meia horta, tempo necessário para preparar o forno. O tempo de cozedura é de 1 a 2 horas.

O pão pesa geralmente cerca de 1,5 kg, de formato redondo e só deverá ser utilizado após um período mínimo de armazenamento, geralmente de 48 horas.

A qualidade do pão é crucial para a obtenção das alheiras com as características desejadas.

5 - Azeite. O azeite utilizado é, tradicionalmente, *Azeite de Trás-os-Montes – Denominação de Origem Protegida*.

6 - Condimentos:

- sal (NaCl) para fins alimentares,
- colorau (resultante da moenda de pimento vermelho desidratado)
- alho (*Allium sativum* L.) não germinado (no estado seco, tal como referido na legislação em vigor).

7 - **Tripa:** tripa seca (intestino delgado) de vaca ou porco.

C - Área Geográfica

C.1 – Área Geográfica de Produção da Matéria Prima

Tendo em conta o modo de produção tradicional e o tipo de alimentação fornecida aos porcos bísaros ou cruzados de bísaro, o saber fazer tradicional da população local em termos de maneio dos mesmos animais e as condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar anteriormente enunciada, utilizada para a obtenção de uma matéria prima de irrefutável qualidade diferenciada, a área de produção de porco Bísaro e seus cruzamentos, está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

C.2 - Área Geográfica de Transformação

Tendo em conta as condições climáticas requeridas (clima frio e seco) para a transformação da *Alheira de Vinhais*, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro, Miranda do Douro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais do distrito de Bragança.

Desta área geográfica auto exclui-se o concelho de Mirandela, no qual existem particularidades ao nível do processo tecnológico, que distinguem a Alheira de Mirandela, da *Alheira de Vinhais*, nomeadamente ao nível dos ingredientes e condimentos utilizados, tipo e proporção dos mesmos e ao nível da fumagem e secagem, que também são específicas.

A representação gráfica das áreas geográficas de produção de matéria-prima e de transformação e acondicionamento é feita em Anexo I.

C.3 – Condições Edafo-Climáticas da Área Geográfica de Transformação

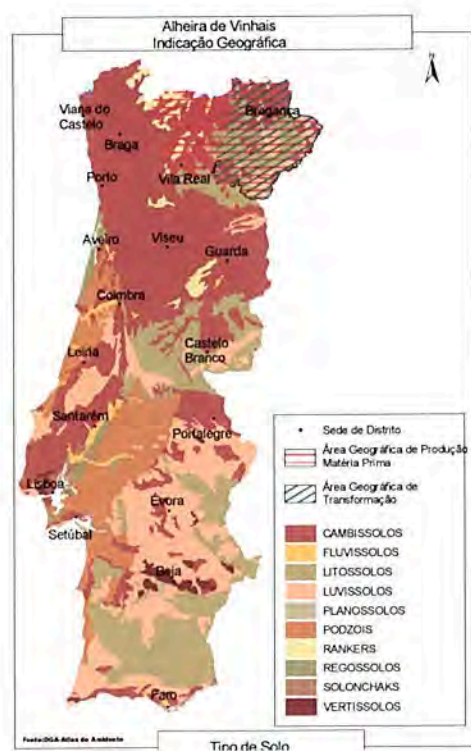
VEGETAÇÃO NATURAL

A vegetação natural característica da área geográfica de transformação descrita no ponto C.2 é a seguinte: das zonas de maior altitude, da flora arbustiva e arbórea, destacam-se: carvalho (*Quercus pyrenaica*), castanheiro (*Castanea sativa*), vidoeiro (*Betula celtiberica*) em maiores altitudes urzes (*Erica spp.*), carqueja (*Chanaespartium tridentatum*), sargaço (*Halmium allysoides*), roseiras bravas (*Rosa spp.*), giestas (*Cytisus spp.* e *Genista spp.*) e tojos (*Ulex spp.*), nas zonas de menor altitude, vales e planícies, acrescentam-se a azinheira (*Quercus rotundifolia*), o carvalho cerquilho (*Quercus faginea*), rosmaninho (*Lavandula pedunculata*), esteva (*Cistus ladanifer*), trovisco (*Daphne gnidium*) e o sobreiro (*Quercus suber*) (Agroconsultores e Coba, 1991).

A presença do carvalho e castanho, em toda a área geográfica de transformação, e o tipo de fumo resultante desta lenha, explicam a sua utilização na fumagem da *Alheira de Vinhais*.

SOLOS

Quanto ao tipo de solos, na área geográfica de transformação, predominam os terrenos do precâmbrico-arcaico, à parte pequenos depósitos terciários e modernos, alguns afloramentos de granitos, xistos câmbricos e formações do silúrico (Pires J., Pinto P.e Moreira N., 1994).



TEMPERATURA

Relativamente à temperatura, a área geográfica de transformação apresenta grande amplitude térmica, resultado de Invernos muito frios e Verões bastante quentes. No ano 2000, a temperatura mínima registada foi de - 6,4° C, e a temperatura máxima registada foi de 34° C.

Os valores a seguir apresentados, foram recolhidos no distrito de Bragança, durante o ano 2000.

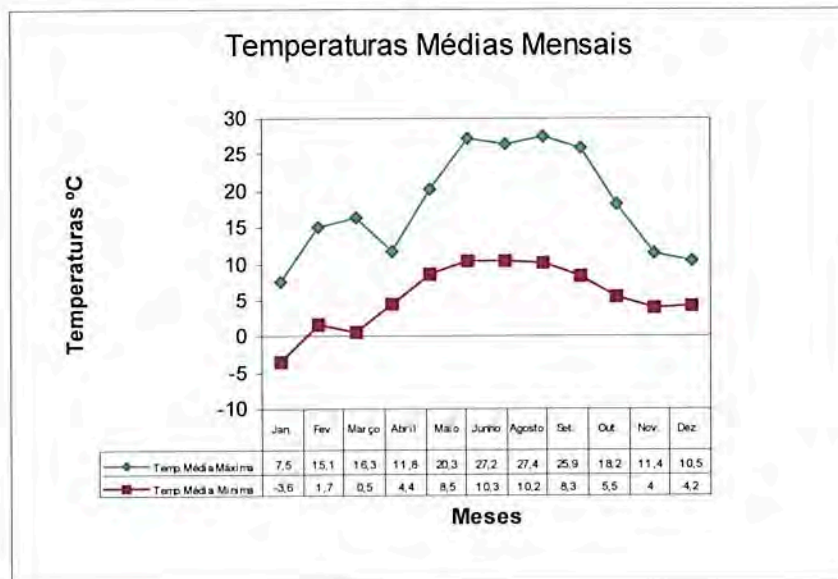
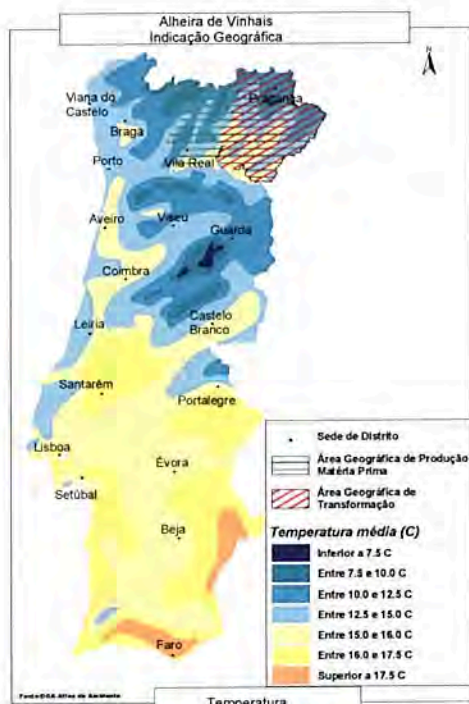


Tabela 2 - Temperaturas Médias Mensais, distrito de Bragança, ano 2000.

Fonte: Instituto Politécnico de Bragança.

As baixas temperaturas registadas durante a maior parte do ano, condicionam favoravelmente, o processo de secagem da *Alheira de Vinhais*.



PRECIPITAÇÃO

A precipitação anual é muito variável, dependendo muito das condições atmosféricas durante o ano. A precipitação média mensal registada no distrito de Bragança durante o ano 2000, foi a seguinte:

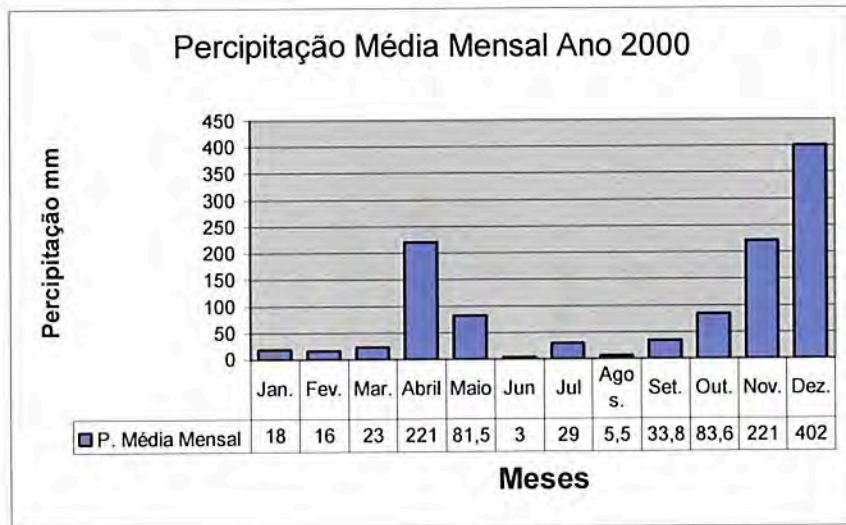
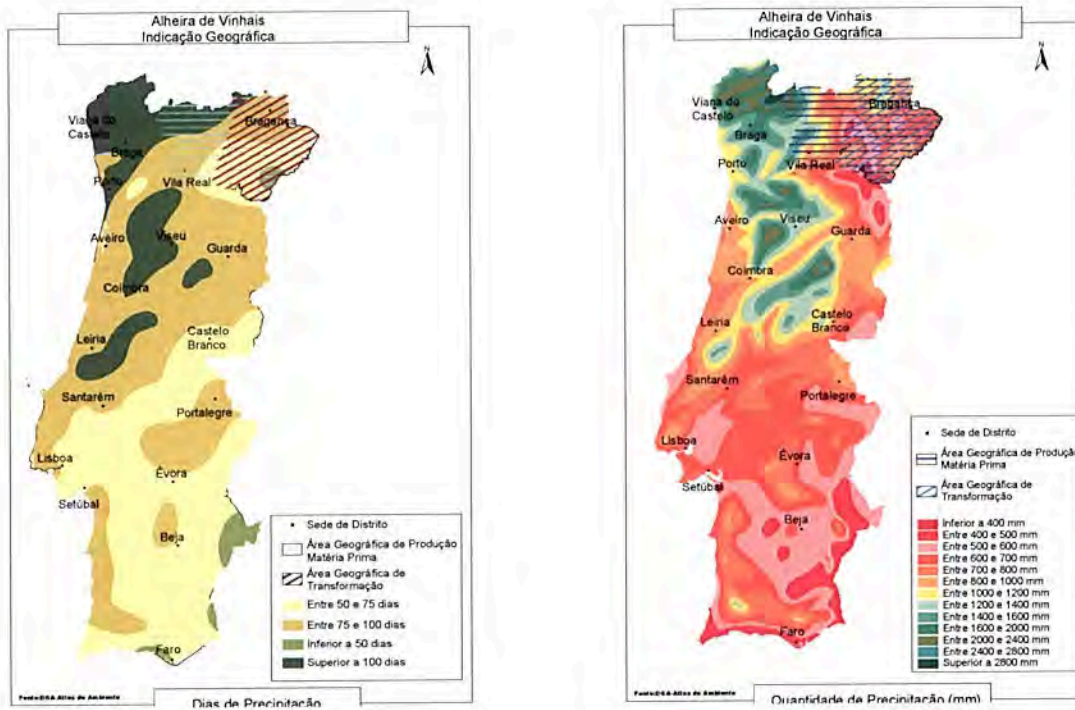
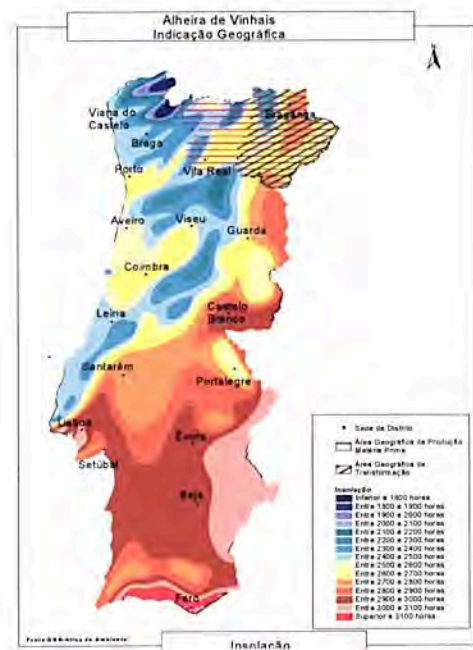
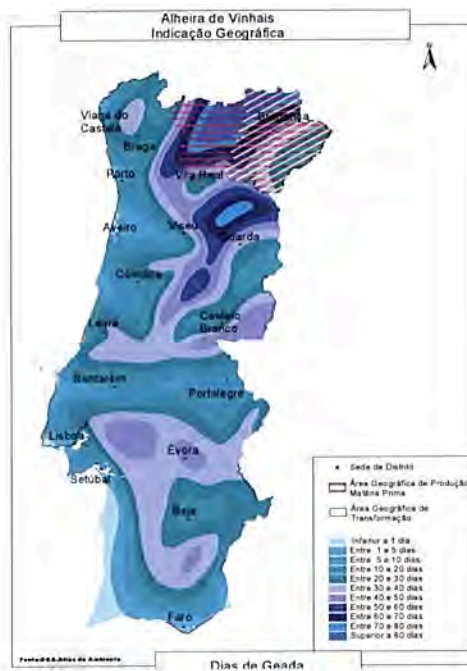


Tabela 3 - Precipitação Média Mensal distrito de Bragança Ano 2000

Fonte: Instituto Politécnico de Bragança

A fraca precipitação anual registada condiciona favoravelmente a secagem da *Alheira de Vinhais*.





C.4 - Condições Especiais para a Produção da Matéria-Prima

C.4.1 – Carne de Suíno

Os porcos a partir dos quais se produz a *Alheira de Vinhais*, são de raça Bísara pura e inscritos no Registo Zootécnico da Raça, ou porcos resultantes de cruzamentos em que um dos progenitores é da raça Bísara, inscrito no Livro de Adultos do Registo Zootécnico.

Nos cruzamentos há a possibilidade de ser o macho e/ou a fêmea da raça Bísara, mas para que exista garantia de que um dos progenitores é de raça Bísara, só são admitidos cruzamentos em explorações com as seguinte condições:

- Explorações licenciadas que possuam fêmeas e/ou machos reprodutores de raça Bísara inscritas no Livro de Adultos do Registo Zootécnico;

- Explorações licenciadas que não possuam machos reprodutores inteiros, e que utilizem o serviço de Inseminação Artificial, disponibilizado pelo Agrupamento.

Os animais são criados de forma que se pode considerar tradicional, pela alimentação que é fornecida e pelo tipo de manejo utilizado.



Ilustração 5 - Exemplar de porco bísaro, campeão da Feira do Fumeiro de Vinhais de 2005

Relativamente à **alimentação**, todos os criadores têm à disposição um alimento natural equilibrado, com formulação específica para a raça Bísara e aconselhado pelo Departamento Técnico do Agrupamento de Produtores, para as fases de recria, engorda e acabamento.

Para além deste alimento base, a alimentação dos suínos é sempre complementada com outros alimentos naturais. Castanhas, nabos, batatas, abóboras, beterrabas, frutos e cereais em verde, são exemplos dos mais utilizados. A sua administração é sazonal, conforme descrito no ponto B4, e a quantidade administrada varia com a produção conseguida.

Na fase de acabamento, o porco consome quantidade apreciável de **castanha**, produzida nas agrestes condições da região, **o que confere à carne do animal características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores.**

Em situações específicas, como a lactação e o desmame, poderá existir alguma suplementação com alimentos compostos completos, que será autorizada pelo Agrupamento, sob controlo do Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Relativamente ao **manejo**, as porcas parem, na maior parte dos casos, duas vezes por ano, de Outubro a Dezembro e de Abril a Junho, sendo os leitões amamentados durante cerca de 45 dias.

No final da lactação, as porcas são cobertas logo que entrem em cio e a condição corporal seja aceitável.

Os leitões que se destinam à engorda para transformação, são recriados em local amplo até terem cerca de 3 meses. Com esta idade os “laregos” (nome pelo qual são conhecidos na região os porcos entre os 3 e os 6 meses de idade), têm parques ao ar livre onde passam a maior parte do tempo. Durante a noite e quando as condições climatéricas são muito adversas, os animais são recolhidos para a parte fechada da pocilga. Este tipo de sistema de semi-ar livre mantém-se até à idade de abate.

A alimentação e o manejo praticados, conferem à carne do animal características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores, e constituem factor determinante para a obtenção de *Alheira de Vinhais*.



Ilustração 6 - Exemplar de porca Bisara, campeã da Feira do Fumeiro de Vinhais de 2005

C.4.2 – Carne de Aves

As aves que são usadas para a preparação da calda para o fabrico de *Alheira de Vinhais* são produzidas de modo tradicional, com alimentação à base de cereais e com recurso a áreas ao ar livre.

D - Garantia sobre a origem geográfica do produto

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

1. As próprias características

Designadamente as sápidas e aromáticas, tal como descritas em B. que as relacionam inequívoca e intimamente com a área geográfica de transformação do produto.

São estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais, que têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

2. A existência de um sistema de controlo e certificação

O sistema de controlo da fileira produtiva e de certificação dos seus produtos garante, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Alheira de Vinhais*, as alheiras cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento, cuja produção cumpra as regras deste Caderno de Especificações e cujas características finais estejam dentro dos padrões fixados para a *Alheira de Vinhais*.

A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:

- possuam instalações de transformação na área geográfica de transformação referida em C.1 e nelas produzam estes produtos,
- utilizem para transformação, matéria-prima proveniente de suínos criados nas condições descritas em E,

- transformem a matéria-prima de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações,
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do *Alheira de Vinhais*”,
- assumam o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido do Agrupamento de Produtores, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- origem e características das matérias-primas utilizadas,
- condições de transformação,
- características do produto final.

3 . A RASTREABILIDADE

A existência do processo de rastreabilidade implementado permite relacionar o produto final (Alheira) com o animal que lhe deu origem e com a exploração onde este foi criado.[descrição completa no Anexo II]

E - Descrição do modo de obtenção do produto

E.1 - Modo de Obtenção da Matéria-Prima

a) Origem

Os porcos Bísaros, a partir dos quais se produz a *Alheira de Vinhais*, estão inscritos no Registo Zootécnico da Raça e identificados conforme prevê o Regulamento do Registo. Os animais cruzados, são também identificados pelo Agrupamento de Produtores.

A carne que vai ser utilizada para a transformação da *Alheira de Vinhais*, só pode ser obtida a partir de porcos nascidos e criados em explorações inseridas na área geográfica de produção definida no ponto C 1.

São produzidos em explorações licenciadas, que possuem condições para que se pratique o sistema tradicional, semi-extensivo, de criação destes animais, nomeadamente com capacidade de fornecer a alimentação tradicional.

b) Sistema de Identificação e Registo dos animais da raça Bísara

O sistema de identificação dos animais, bem como o sistema de registos no Registo Zootécnico da Raça, está de acordo com o Regulamento do Registo Zootécnico da Raça Bísara, que funciona nos seguintes moldes:

Identificação de animais até ao desmame: os animais são identificados por tatuagem na orelha direita com o código do país (PT), seguida da Marca de Exploração de nascimento. Na orelha esquerda, são identificados por tatuagem do ano de nascimento, seguido do número de ordem da exploração.

Além da tatuagem é ainda colocado na orelha direita um brinco com o número de ordem.

Identificação de animais adultos: são considerados adultos os animais a partir dos 6 meses de idade. Nesta altura os animais, são tatuados com a marca do Registo Zootécnico (S-escudo nacional-B). Além da tatuagem, todos os animais são identificados na orelha direita com um brinco amarelo gravado a laser com as iniciais ANCSUB.

Sistema de Registo de Nascimento: o produtor envia mensalmente as declarações de cobrição e nascimento, funcionando esta ultima como pedido de inscrição e identificação. Após visita à exploração o Agrupamento identifica e regista os animais no Livro de Nascimento.

Sistema de Registo de Animais Adultos: o produtor solicita a inscrição dos animais adultos no Registo Zootécnico quando os animais têm mais de 6 meses.

Envia também, mensalmente as declarações de alienação para controlo do efectivo reprodutor na exploração.

c) Sistema de Identificação e Registo dos animais cruzados utilizados na laboração da Alheira de Vinhais

Todos os animais resultantes do cruzamento de animais de raça Bísara com animais de outras raças, são identificados pelo Agrupamento, tendo em conta o disposto na legislação em vigor.

Identificação de animais até ao desmame: os animais são identificados por tatuagem na orelha direita com o código do país (PT), seguida da marca de exploração de nascimento.

Identificação de animais adultos: são considerados adultos os animais a partir dos 6 meses de idade. A partir desta idade são identificados na orelha esquerda por colocação de brinco gravado a laser, de uso exclusivo do Agrupamento.

Sistema de Registo de Nascimento: o produtor é responsável pelo envio ao Agrupamento, das declarações de cobrição e nascimentos em impressos próprios fornecidos pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, do qual constam os seguintes elementos: marca de exploração, identificação dos progenitores, data de nascimento ou data de cobrição, sexo e variedade.

Sistema de Registo de Animais Adultos: o produtor é responsável pela manutenção e actualização do registo do efectivo adulto, efectuado por envio ao Agrupamento de Declarações de Alienação, fornecidas pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

d) Quantidade

Mensalmente, cada representante de cada uma das Unidades de Transformação, informa o Agrupamento da quantidade de porcos que prevê transformar no mês seguinte.

Os criadores declaram ao Agrupamento, com 2 meses de antecedência, a previsão de suínos a comercializar.

e) Sistema de produção

O sistema de produção é o semi-extensivo, semelhante ao praticado tradicionalmente na região, em que os animais têm uma alimentação à base de produtos naturais, característicos da região de produção e possuem áreas suficientes para pastagem e recreio.

O tipo de instalação utilizada é caracterizada por duas áreas perfeitamente distintas, uma área coberta, onde se fazem as parições e o desmame de leitões e outra ao ar livre, utilizada como zona de parque ou pastagem.

Em algumas explorações, os animais passam a maior parte do ano em pastoreio pelos lameiros e soutsos da região, onde são colocados abrigos.

A alimentação e o maneio utilizado neste sistema de produção, está descrito no ponto C.4.

f) Profilaxia e sanidade

As explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de *Alheira de Vinhais*, cumprem as normas sanitárias em vigor e os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa deste processo produtivo.

Todas as explorações ficam obrigadas a cumprir qualquer plano sanitário, desde que aprovado pelas autoridades competentes.

g) Idade ao abate

Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 9 e os 18 meses.

h) Peso ao abate

Os porcos são abatidos com peso vivo compreendido entre 100 e 200 Kg.

i) Transporte de animais

O transporte para o local de abate é feito de acordo com as normas em vigor, nomeadamente quanto à duração do transporte. A utilização de tranquilizantes é proibida.

j) Abate

O abate é executado cumprindo todas as regras e legislação em vigor. Após o abate, as carcaças ficam penduradas em local fresco entre 24 a 48 horas, só se procedendo posteriormente à desmancha. Só são permitidos abates em matadouros que disponham de n.º de aprovação de acordo com a legislação em vigor e que sejam localizados na área geográfica de transformação, referida em C.2.

O abate é sempre presenciado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação ou um representante deste, desde que devidamente credenciado para o efeito, o qual é responsável pela identificação e marcação individual das carcaças que se destinam a ser transformadas.

k) Admissão das peças

Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica *Alheira de Vinhais*, os enchidos produzidos com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas. As matérias-primas, têm que ser armazenadas, transformadas e manipuladas nos locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

E.2 - Modo de Obtenção do Produto

Entende-se por transformação 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 Vinhais*.



Ilustração 7 - Alheiras de Vinhais – em processo de fumagem

O produto obtido tem características sensoriais que o distinguem das demais alheiras produzidas em Trás-os-Montes. As características únicas da *Alheira de Vinhais* devem-se à conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, aliadas ao saber fazer das populações e aos métodos locais, leais e constantes.

O processo de transformação da *Alheira de Vinhais* é actualmente muito semelhante ao processo de fabrico tradicional. As alterações efectuadas estão relacionadas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação da *Alheira de Vinhais* compreende as seguintes fases:

1. Escolha das carnes a utilizar

A carne utilizada é proveniente das partes da cabeça, entremeada, barriga e aparas de carne de carcaças de porcos Bísaros ou de porcos resultantes de cruzamento entre porcos de raça Bísara e outras raças. A carne de aves é proveniente das várias peças da galinha e/ou peru e é usada para aromatizar e conferir gosto particular à calda.

2. Corte e preparação das carnes

As carnes de porco são cortadas em pedaços de dimensão média, de forma a que a cozedura seja um processo equilibrado e eficiente. As aves são cortadas longitudinalmente em duas partes.

3. Cozedura das carnes

As carnes são colocadas num recipiente constituído por um material inerte e inócuo, que não altere as características do produto, onde se adiciona água e sal. A duração da cozedura depende das dimensões e do tipo de recipiente utilizado e das características do lume.

4. Preparação da massa

A preparação da massa compreende as seguintes fases:

a) **Corte do pão em fatias:** O pão é cortado em fatias finas, com côdea.

b) **Amolecimento do pão na 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 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 Vinhais*.

c) Mistura dos ingredientes. Ao pão amolecido juntam-se os restantes condimentos (alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes - DOP) e a carne de porco desfiada. A massa formada pela mistura de todos os ingredientes é homogeneizada. A forma como é feita esta mistura é determinante para a qualidade final do produto e para o aspecto das alheiras, em que se apercebem as carnes desfiadas.

5. Enchimento

Após o acerto da condimentação é feito o enchimento imediato na tripa. O enchimento, manual ou mecânico, é feito de modo cuidado para não se rasgar a tripa. Em cada extremidade do enchido é feito um nó, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido adquire o formato de ferradura.

6. Fumagem

A fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo e tem uma duração superior a 8 dias. O fumo é obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região que, face aos verões quentes e secos, se apresenta compacta.



Ilustração 8 - Alheira de Vinhais e outros produtos de Vinhais em processo final de fumagem

A lenha utilizada é de carvalho ou castanho, por serem estas as variedades que apresentam um fumo de características mais densas, o qual confere à *Alheira de Vinhais* características sápidas e textura específicas que a tornam distinta.

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Alheira de Vinhais* os enchidos que, findo o período de fumagem e secagem, e em consequência das matérias primas utilizadas e do processo de transformação, tenham adquirido os padrões sápidos e aromáticos que caracterizam este produto.

As características do produto final são periodicamente controladas através da realização de:

- Ensaio organolépticos, realizados por painéis de provadores para degustação e apreciação geral;
- Ensaio químicos, para a avaliação das características finais;
- Ensaio microbiológicos, para avaliação de outros parâmetros considerados indicativos do desenvolvimento microbiológico adequado das características higio-sanitárias do produto final.

As características únicas da *Alheira de Vinhais*, estão extremamente relacionadas com a sua origem geográfica. Estas características são devidas à origem e à alimentação dos porcos, à preparação e

tempero das matérias-primas e à forma como é feito o enchimento e a fumagem, nas condições únicas da região.

7. Conservação

Terminada a fumagem, as alheiras são conservadas por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio o que dificulta a alteração das características do produto).

8. Apresentação comercial

A *Alheira de Vinhais* apresenta-se no mercado em peças inteiras, pré-embalada na origem.

As indicações que constam da rotulagem são as referidas em G. Dada a sua natureza e composição, não é possível o corte ou a fatiagem do produto.

Pode apresentar-se acondicionada, de forma a conservar a genuinidade e características específicas, durante o período normal de armazenamento e venda.

Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Dada a fragilidade microbiológica e sensorial do produto, o acondicionamento só pode ser efectuado na região de origem, já que é requerido conhecimento específico e saber fazer apropriado que permita verificar se estão presentes as necessárias condições do produto que permitam a sua conservação pelo tempo pré-determinado.



Ilustração 9 - Alheira de Vinhais – pronta para o mercado local

9. Gastronomia

As *Alheiras de Vinhais* são tradicionalmente consumidas assadas na brasa acompanhadas por batatas e legumes cozidos (preferencialmente grelos de Vinhais, cujo amargor típico acompanha bem a Alheira de Vinhais).

Pratos de Vinhais:

“ O Padre Firmino Martins retrata-nos com a mão de mestre qualquer acontecimento do concelho. Qualquer notícia lhe saía das mãos como folha iluminada de pergaminho raro.

Quando o Presidente da Câmara de Vinhais, teve ocasião de fazer as honras da casa com aquele requinte que lhe era próprio, num ofício (24.10.1939) para o Governador Civil de então, o Coronel Salvador Teixeira, deixou-nos uma página de belo recorte, que retrata fielmente os hábitos alimentares da região de Vinhais.

« O viajante que, logo de manhazinha, o sol banhando os montes e os outeiros, costuma dar um passeio matinal, sorvendo a aragem pura da serra a largos haustos, pede no regresso ao hotel, sem receio de empanturrar, pedir o seguinte almoço:

Bifes de presunto com batata frita, assado ou de cebolada, ou de grelha; a seguir uma alheira assada, se é desde o mês de Outubro a Fevereiro.... Desde Maio até Setembro pode também regalar-se, pedir trutas fritas ou de escabeche e também assadas na grelha com pedacinhos de presunto no lugar das tripas...(Brigantia – Revista de Cultura- 1992 Vol. XII n.º 3)

F - Elementos que provam a ligação com o meio geográfico

F.1 - História

Vou falar-lhes dum Reino Maravilhoso. Embora muitas pessoas digam que não, sempre houve e haverá reinos maravilhosos neste mundo. (...) fica no cimo de Portugal, como os ninhos ficam no cimo das árvores para que a distância os torne mais impossíveis e apetecidos. (...) berço que oficialmente vai de Vila Real a Montalegre, de Montalegre a Chaves, de Chaves a Vinhais, de Vinhais a Bragança, de Bragança a Miranda, de Miranda a Freixo, de Freixo à Barca de Alva, da Barca à Régua e da Régua novamente a Vila Real, mas a que pertencem Foz-Côa, Meda, Moimenta e Lamego - toda a vertente esquerda do Douro até aos contrafortes do Montemuro, carne administrativamente enxertada num corpo alheio, que através do Côa, do Távora, do Torto, do Varosa e do Balsemão desagua na grande veia cava materna as lágrimas do exílio.

Miguel Torga (1950) apresenta assim Trás-os-Montes, terra de sabores vários de origem perdida na memória das mais antigas memórias.

Muitos dos sabores ainda hoje apreciados eram elementos da dieta alimentar tradicional transmontana, imposta pelas condições climáticas, geográficas e sócio-económicas, constituída principalmente por castanha, pão, batata e carne de porco. A carne de porco era conservada por processos tradicionais e eficientes, e o seu consumo constituía uma reserva essencial de proteínas e gordura ao longo de todo o ano.

A antiguidade e a importância da criação de porcos na região pode ser testemunhada pela existência de várias esculturas zoomórficas, enormes monólitos graníticos que representam quadrúpedes, conhecidas por *berrões*, *porcos*, *verracos* ou *toiricos*. As mais famosas destas esculturas são a Porca de Murça e a porca da base do Pelourinho de Bragança².

Em vários Forais de Municípios da região são considerados tributos relativos aos suínos e aos seus produtos, nomeadamente aos *encetados* (ou *emcetados*), designação correspondente aos actuais enchidos: *E de leitões não pagarão portagem (...) de cada porco ou porca, dois ceitis por cabeça (...) dos encetados se não pagará nada* (Forais de Bragança, Miranda do Douro, Mirandela, Moncorvo, Montalegre) ou *De collecta deviam dar ao Rei dois porcos* (Foral de Murça).

As tradições associadas à criação de porcos e aos seus produtos estão presentes em canções populares³, nomeadamente nas associadas às festas da região, como a Festa dos Rapazes, os Reis, o Entrudo e o São João. As oferendas associadas a estas festas incluem sempre produtos do fumeiro.

A importância sócio-económica da criação de porcos e da conservação das suas carnes é grande nesta parte do país, marcada pelo isolamento de séculos e pelas agrestes condições edafo-climáticas.

Todos são unanimes em reconhecer e dizer que o porco é o grande elemento no governo d'uma casa. D'ele sai tanta coisa indispensavel n'uma cosinha. E mal vai aqueles a quem a misteriosa força do destino não concedeu condições de poderem ter o seu porco, os quais angustiados por assim lhe suceder se associam no entanto à alegria da festa, dos outros mais privilegiados, a quando da matança. (Borges, D., 1922). (...) *para fazer face às dificuldades que naturalmente surgiriam se tivesse de abastecer-se de carnes frescas, mata, de acordo com as suas possibilidades, um ou mais porcos, curando as carnes por processos tradicionais e eficientes para todo o ano* (Fonte, B. et al., 1972). (...) *a conservação das carnes de porco é uma medida importante da economia e da dieta familiar; quem não tem em casa um pouco de unto que seja, esse está na miséria* (Ferreira, J., 1983).

As habitações eram construídas para os homens e para os animais, nalguns casos sem separação muito nítida. A maior parte das (...) *casuchas possuíam dois pisos: em baixo, para as vacas, suínos, cabras e ovelhas; em cima, para os homens, as mulheres e a filharada. Não se sabia onde acabava o curral e onde começava a habitação da gente*, como refere Ferreira de Castro, em “Terra Fria”.

Chama-se **corte** ao alojamento tradicional do gado e, nalgumas localidades, **cortelho** à divisão dos porcos.

A criação dos porcos esteve também sempre ligada a formas de organização da sociedade muito particulares, como o comunitarismo, que prevalece ainda em algumas localidades transmontanas. “*Nalgumas terras também havia a vezeira dos porcos de todos. Nos dias bons saíam para longe, nos*

² Ver em anexo

³ Ver em anexo

dias maus iam para perto. Iam os de cria e de ceva de todo o povoado. Desde Abril até Setembro ou mais tarde. Não iam para a serra. Iam para o monte de erva verde ou para onde houvesse bolota. Cada um ia os dias, segundo as cabeças de porcos que tinha” (Fontes, A., 1977).

Ainda hoje a criação do porco em Trás-os-Montes é o reflexo de uma economia de subsistência. A maior parte das explorações tradicionais tem apenas 1 ou 2 animais cuja alimentação assenta sobretudo em alimentos produzidos pela empresa agrícola, fornecidos duas vezes por dia. Na engorda utiliza-se ainda a castanha, a batata, o centeio, cozidos de farinha, couves, nabos. A alimentação dos porcos, quase sempre a cargo das mulheres, é feita de forma cuidada e é presença ainda constante em algumas cozinhas.

A matança do porco cevado é uma festa, por dela depender a fatura da casa em carne. A grandiosidade da festa da matança traduz bem a importância da criação de porcos na região e reflecte curiosos aspectos sócio-económicos das populações.

A matança é a festa familiar mais característica de Trás-os-Montes. É uma festa pagã, dentro daquela ideia romana de que o porco é o símbolo da abundância (...) Em Trás-os-Montes, o caso toma foros dum acontecimento (Maio, G., 1945). *Mata cada família, em média, 2,3 porcos. Escolhem-se os meses frios (...) mata quem sabe - o “sangrador”. Antes há quem se persigne e diga: “Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Deus nos ajude”* (Guerreiro, M., 1981).

É destes [porcos] que se tem de partir para chegar à trindade tradicional [o fumeiro] Quem não comeu ainda, prove... E há-de encontrar aí o sabor das invernadas passadas à lareira, onde arde a murra, (...) e uma ciência infusa de temperar, que vem desde que a primeira nau chegou da Índia (Torga, M., 1942).

Para poder ser consumido durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, uma arte ancestral transmitida de geração em geração.

Ver as cozinhas enfeitadas durante o Inverno com as varas repletas de enchidos, cuidadosamente fabricados, sempre foi orgulho das gentes desta região. (...) *Nas moradas dos ricos, as fogueiras vermelhas das vastas cozinhas chamuscam e levam miríades de choinas até ao docel do fumeiro enfiado em canas donde caem lágrimas de “pingue” a estralejarem nos brasidos violentos. Mesmo no casebre humilde do pobre, os guiços apanhados furtivamente aqui ou acolá nas matas alheias,*

ardem com nuvens de fumo aquecendo-lhe a miséria negra e fria. (Amílcar de Sousa citado por Eça, M., 1988). *Na lareira arde a lenha de carvalho, giesta, salgueiro, vido, urze e a raiz desta - o torgo (...)* *O fumo, que não sai por chaminé, conserva a carne de porco, pendurada do telhado* (Guerreiro, M., 1981).

Na cozinha há a “toucinheira”, espécie de cabide onde se dependuram os presuntos e peças do porco, para afumar, e os untos para curar, entalados num pau de salgueiro rachado e atado nas pontas, com tojos por cima por mor dos ratos. O fumo sai pela “beira”, com uma ou duas goritas ou pela porta, janela, ou chaminé e deixa o tecto das nossas cozinhas com um negro verniz, donde por vezes pende a fuligem como estalactites (Fontes, A., 1977).

Pela conservação da carne de porco foram criados inúmeros produtos, de variadas formas, cores e paladares, resultado das particularidades locais, que constituem o **Fumeiro de Vinhais**.

Os diversos enchidos, e também os presuntos, que integravam a dieta diária dos Transmontanos, são hoje considerados produtos de elevada qualidade, valorizados pela reputação que atingiram. A *Alheira de Vinhais* é um destes produtos.

Produtos do **Fumeiro de Vinhais**, entre os quais as alheiras, são referidos como fazendo parte das “ementas” tradicionais da região. *E, por sobre a lareira, as varas do fumeiro de duas cevas: alheiras, chouriços de sangue, linguiças, salpicões, e ao fundo, junto à chaminé, os chouriços de pão, com a bexiga e o palaio ao centro (...)* (Nozelos, N, 1967).

Depois da matança, começava a fabricar-se o fumeiro, labutação que durava semanas. Era época em que andava tudo engordurado, por dentro e por fora! (...) saltavam os alguidares e os caldeiros da cabaça, as funilas com o fuso para empurrar a massa da caldeirada, tudo muito escarqueijado e luzidio; e, depois das tripas cheias e bem atadas, dependuravam-se nos lareiros, para afumar e secar, formando por cima da lareira um encantador sobrecéu, exalando um cheirinho picante e activo, dos que o povo classifica como capazes de ressuscitar um morto! Cada noite que passava, com as fogueiras e fumaça, sempre tudo a loirar, - as alheiras e bucheiras, os salpicões de polpa magra, as linguiças acerejadas, as gordas farinhotas, tudo comandado pelos palaios, buchos ou gaiteiros, recheados com costelinhas de sorça, para comer no cedo com grelos cozidos (...) fazia crescer água na boca! (...) iam guardando fumeiro para as festas do ano, e, quando acabava de se consumir tudo com a última festividade, havia quem resmungasse saudosamente (...) (Machado, M., 1963).

Estas iguarias de excelência, principalmente para as populações urbanas, dependem muito do clima frio desta região que obriga à constante companhia da lareira. **Esta proporcionava condições de fumagem únicas, caracterizadas por um fumo pouco intenso e gradual, produzido a partir da lenha da região à base de carvalho roble e castanho, a que se juntava a humidade constante do caldeiro de água sempre ao lume.**

As condições naturais da região, os seus produtos, a forma de alimentação e maneiço do porco que serve de matéria-prima à produção de Alheira de Vinhais, a transmissão familiar do saber fazer ancestral, e as profundas raízes das populações, que mantêm as tradições, fazem da *Alheira de Vinhais* um produto de características organolépticas únicas.

Desde 1981 que se realiza anualmente, a Feira do Fumeiro de Vinhais, certame que tem vindo a crescer e que traduz bem a importância do fumeiro, quer nos hábitos, quer na economia da região, como também a reputação que gozam os enchidos, produzidos na região, junto dos consumidores locais e nacionais.



Ilustração 10 - Cartaz da Feira do Fumeiro de Vinhais, na sua 25ª edição, em 2005

A produção de fumeiro tem, na área referida e em toda a área geográfica de transformação da *Alheira de Vinhais*, grande importância. O que começou por ser uma importante reserva alimentar, quando o acesso destas populações a alimentos diversificados era bastante difícil, é hoje uma actividade económica com algum peso para a região.

A produção de fumeiro em pequenas unidades de transformação que respeitam os processos tradicionais de fabrico mas que se modernizaram, adquirindo todas as condições para funcionar de acordo com as actuais exigências (nomeadamente no que respeita a cumprimento das disposições legais relacionadas com a saúde pública), é uma actividade viável em termos económicos, que muito contribuirá para a manutenção das populações rurais e que mantém o equilíbrio com as condições agro-ecológicas da região.



Ilustração 11 - Aspecto de uma pequena venda de Fumeiro de Vinhais, decorada com objectos típicos

A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas da *Alheira de Vinhais*, fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia.

Esta reputação está bem patente no sucesso das várias edições da Feira do Fumeiro:

- pela grande afluência de público, grande parte de fora da região que compra praticamente todo o fumeiro que se encontra para venda;
- pelo destaque dado pela comunicação social a este evento;
- pela satisfação expressa pelos participantes que, de ano para ano aumentam de número e participam com mais e melhor fumeiro para vender,



Ilustração 12 - Aspecto da Feira do Fumeiro de Vinhais, com produtoras/vendedoras

A notoriedade do **Fumeiro de Vinhais** é também evidenciada sempre que se referem os costumes, a gastronomia e as produções da região. O Fumeiro é referido muitas vezes como uma atracção turística, para dar a conhecer aos de fora. O Guia Turístico Marão - Douro e Trás-os-Montes refere como *Notáveis também (...) certos enchidos, como salpicões, alheiras e mouras* e G. Cardim (1941)

aponta como pratos regionais de Trás-os-Montes: (...) *Presunto assado em boa companhia, Alheiras, Bucho de Porco recheado, (...)*.

A reputação da Alheira de Vinhais, leva a que hoje em dia, apareçam no mercado produtos de salsicharia industrial, incaracterísticos, que tentam usar abusivamente o nome “Vinhais”.

Estes abusos podem ser, a curto prazo, suficientes para destruir a reputação, conquistada ao longo de muitos anos, do Fumeiro de Vinhais.

A protecção do nome deste produto como Indicação Geográfica é um instrumento importantíssimo para evitar a sua descaracterização, salvaguardando a sua genuinidade e, conseqüentemente, a sua reputação.

Para além da importância que representa em si mesma a protecção jurídica do nome *Alheira de Vinhais*, os seus efeitos reflectir-se-ão benéficamente a nível da manutenção de postos de trabalho a nível local, com o inerente impedimento da desertificação de uma região desfavorecida, com o respeito pelo ambiente, face à continuidade do uso das práticas produtivas e de transformação tradicionais e pelo escoamento de diversas matérias-primas regionais, desde sempre utilizadas na alimentação dos animais.

F.2 - Factores Edafo-Climáticos

A área natural de produção da *Alheira de Vinhais*, caracterizada por um *saber fazer* e por características finais dos enchidos únicas, tem condições edafo-climáticas particulares, conforme descrito no ponto C3. É uma zona de Invernos longos e frios e secos e Verões secos e curtos, em que a agressividade do clima condiciona favoravelmente as características da **Alheira de Vinhais**.

F.3 - O Porco Bísaro

Entre os vários factores que poderão explicar as diferenças de qualidade existentes entre enchidos de várias regiões do país, encontram-se factores genéticos (tipo de animal utilizado).

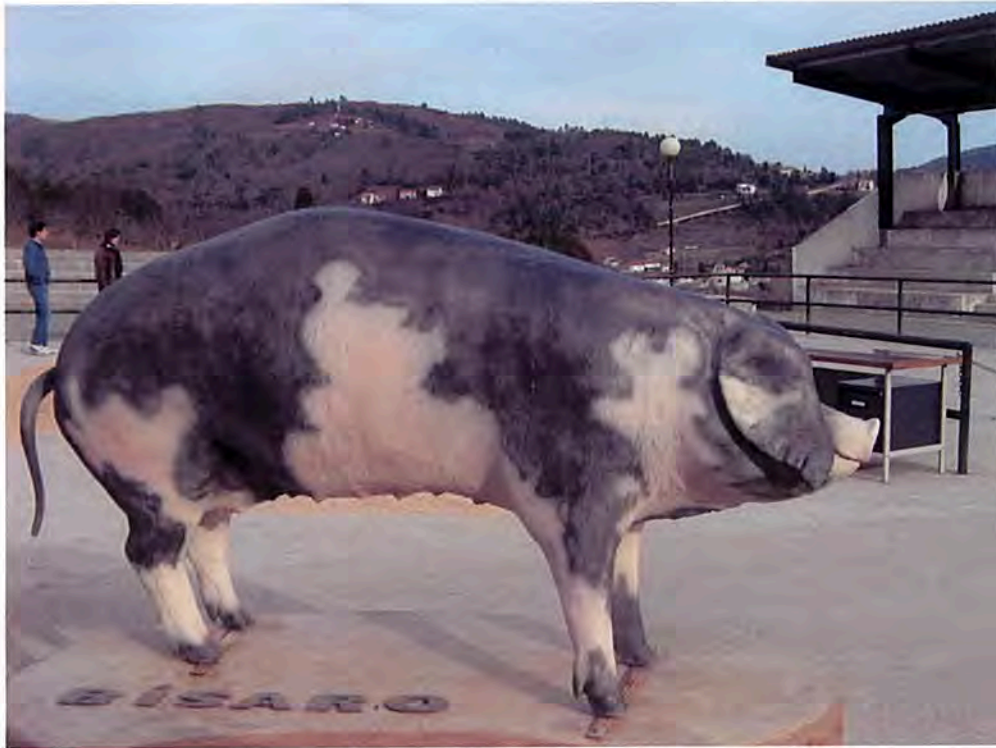


Ilustração 13 - Em homenagem à raça Bísara!

Na região de Trás-os-Montes ainda se pratica a exploração de suínos de forma tradicional, a utilização de suínos de raça Bísara, tem vindo a ser promovida pela Associação Nacional de Criadores de Suínos de raça Bísara que, em 1995, constatou que o efectivo destes animais se encontrava praticamente extinto.

Os porcos de raça Bísara, são originários do tronco Céltico, são animais grandes, chegando a atingir mais de um metro de altura e 1,5 metros da nuca à raiz da cauda, de pelagem preta, branca ou malhada, pele grossa e com cerdas cumpridas, grossas e abundantes. A cabeça é comprida e espessa,

com orelhas cumpridas, largas e pendentes, face pouco desenvolvida e boca grande. O pescoço é comprido e regularmente musculado. O tronco é comprido, com dorso arqueado, tórax alto, achatado e pouco profundo, flanco largo e pouco descido, garupa estreita descaída e pouco musculada, ventre esgalgado.

Os membros são compridos, ossudos e pouco musculados, tendo um regular aprumo. As coxas são de bom cumprimento e deficiente espessura por serem pouco musculadas; os pés são bem desenvolvidos. A cauda é grossa e de média inserção. São animais de temperamento bastante dócil, vagarosos e com movimentos pouco graciosos. Têm elevada prolificidade.

A carcaça do porco Bísaro tem uma proporção de músculo maior que de gordura, obtendo-se uma carne pouco atoucinhada mas muito entremeada, cujo sabor é melhorado com a alimentação rica e variada a que estes animais são submetidos.

Esta raça teve o efectivo quase extinto devido à substituição por raças aparentemente mais produtivas. Apesar desta maior produtividade, nomeadamente através de uma grande precocidade, estas raças estão menos adaptadas às características naturais da região e caracterizam-se principalmente pela quantidade mínima de gordura que produzem.

A carne deste tipo de porco, produtor de *mais carne e menos gordura*, não é de forma alguma de interesse para a transformação e origina inevitavelmente fumeiro de inferior qualidade.

As características únicas dos porcos de raça Bísara e seus cruzados permitem a obtenção de produtos de fumeiro com características únicas, que têm grande procura, constituindo , hoje em dia, uma importante fonte de rendimento para as populações da região.

F 3.1 - Um pouco da História do Porco Bísaro

De acordo com o recenseamento Geral de Gados no Continente do reino de Portugal (1870) “*A definição de Bísaro é o nome que se dá nas províncias do centro e Norte do reino ao porco esgalgado pernalto e de orelhas pendentes para distinguir do porco roliço e pernicurto do alentejo. O apelativo Céltico foi empregado por Sanson para exprimir a antiguidade do porco deste tipo que era o único que existia nos povos célticos da antiga gália*”.

Vergílio Taborda em 1932 escreveu:

(...)“**O tipo que em Trás-os-Montes constitui o grosso da espécie é o Bísaro, de crescimento lento, difícil engorda e mais rico em carne que em gordura.....**” “**A batata e onde os soutos abundam a castanha formam a base da alimentação no período de ceva. Em muitos lugares também os suínos andam em vezeira pelos campos,..... aproveitando a lande dos carvalhos.(...)**”

J. F. Macedo Pinto, em 1878, no Compêndio de Veterinária escrevia:

“.....1º **Typo Bizaro ou Céltico** – *As raças deste typo descendem do javali comum e pertencem exclusivamente à Europa. Distinguem-se pelas seguintes características: cabeça grossa de fronte curta e chata, focinho comprido, boca grande, orelhas pendentes e longas até um pouco abaixo da linha dos olhos, corpo varudo, convexo e arqueado no dorso; peito com o diâmetro vertical muito superior ao horizontal o que lhe dá a forma chata, pernas compridas, sedas rijas de cor variável tendo cor preta a maior parte dos indivíduos. As muitas raças deste typo, que se encontram por toda a Europa, e principalmente no centro e norte d`ella, apenas se distinguem umas das outras por sua maioria ou menor corpulência. Os nossos porcos de raça commum das províncias do norte entram também n`este typo; têm lento e tardio desenvolvimento, só completam o seu crescimento na idade de dous annos, e então mesmo são de difficil engorda.*

Dão boa carne, mas são muito ossudos e atocinham pouco. (...)

“....*Em Trás-os-Montes, Minho, Beiras e na Estremadura ao norte do Tejo predomina este typo; distinguindo-se suas variedades pela corpulencia côr e maior ou menor quantidade de cerdas. Encontram-se porcos que medem 1,50 metros da nuca à cauda e quasi 1 metro de altura, dando em cevões 200 a 250 kilogrammos. A maior parte do nosso país são pretos; os de todo brancos e de muito corpo que o illustrado Veterinário S. B. Lima (1) diz ter visto em Monsão e Valladares são aqui chamados gallegos por serem oriundos da Galiza. Pretos ou brancos e até malhados, há uns muito cerdasos e outros que se denominam mollarinhos por terem poucas cerdas, a pelle lisa macia, e são estes que se reputam mais cavadiços. De ordinário todos os nossos bizaros são de moroso crescimento (o porco feito gastou de dous a cinco annos a criar-se), e de custosa engorda, produzindo mais carne magra que gordura, e accumulando-se esta mais nas banhas que em espessas mantas de toucinho. A maior parte dos bizaros são debiqueiros na comida, principalmente durante a ceva, e a sua compleição não é das mais robustas e sadias...*”

Póvoa Janeiro em 1944 in boletim pecuário, escrevia:

“... O conjunto revela o estado inselecto em que a raça se encontra. Movimentos geralmente vagarosos e algo desgraciosos. Muito prolíferos; ninhadas às vezes de vinte leitões e mais. Quanto à qualidade da carne, é magra pouco atoucinhada. O toucinho é baixo e entremeado, o seu sabor varia com a alimentação”.

Em 1967 Ramiro Ferrão e J. Alves de Mira afirmam:

“...Ao norte do Tejo, explora-se um porco do tipo carne, cuja etnia se filia no chamado tronco céltico da espécie, que é geralmente designado nas zonas industriais do sul por «porco da terra» (...).

(...) Ora o nosso porco que habita as regiões ao norte do tejo possui extraordinária vocação para produção de carne que é, contudo, infelizmente acompanhada de igual vocação para a produção de osso e pele, o que a desvaloriza grandemente.

G - Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica

Para além das disposições previstas na legislação em vigor da Rotulagem de géneros alimentícios, e das constantes na legislação sanitária, constam sempre no rótulo de *Alheira de Vinhais*, as seguintes:

- ALHEIRA DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
- Lista de ingredientes
- Data de durabilidade mínima
- Quantidade líquida
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- Lote
- Temperatura de conservação
- Marca de Salubridade
- Marca de Certificação
- O logotipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo é reproduzido



- O logotipo europeu, a partir da decisão comunitária

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda – Alheira de Vinhais IGP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

H - Referências relativas à estrutura de controlo

O controlo e a certificação da *Alheira de Vinhais* são efectuados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação indigitado, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *Alheira de Vinhais*- Indicação Geográfica”.

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

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- *Alheira de Vinhais*- Indicação Geográfica
- Nome do OPC
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais

ANEXO I

Representação das áreas geográficas de obtenção da matéria-prima e de transformação e acondicionamento de Alheira de Vinhais

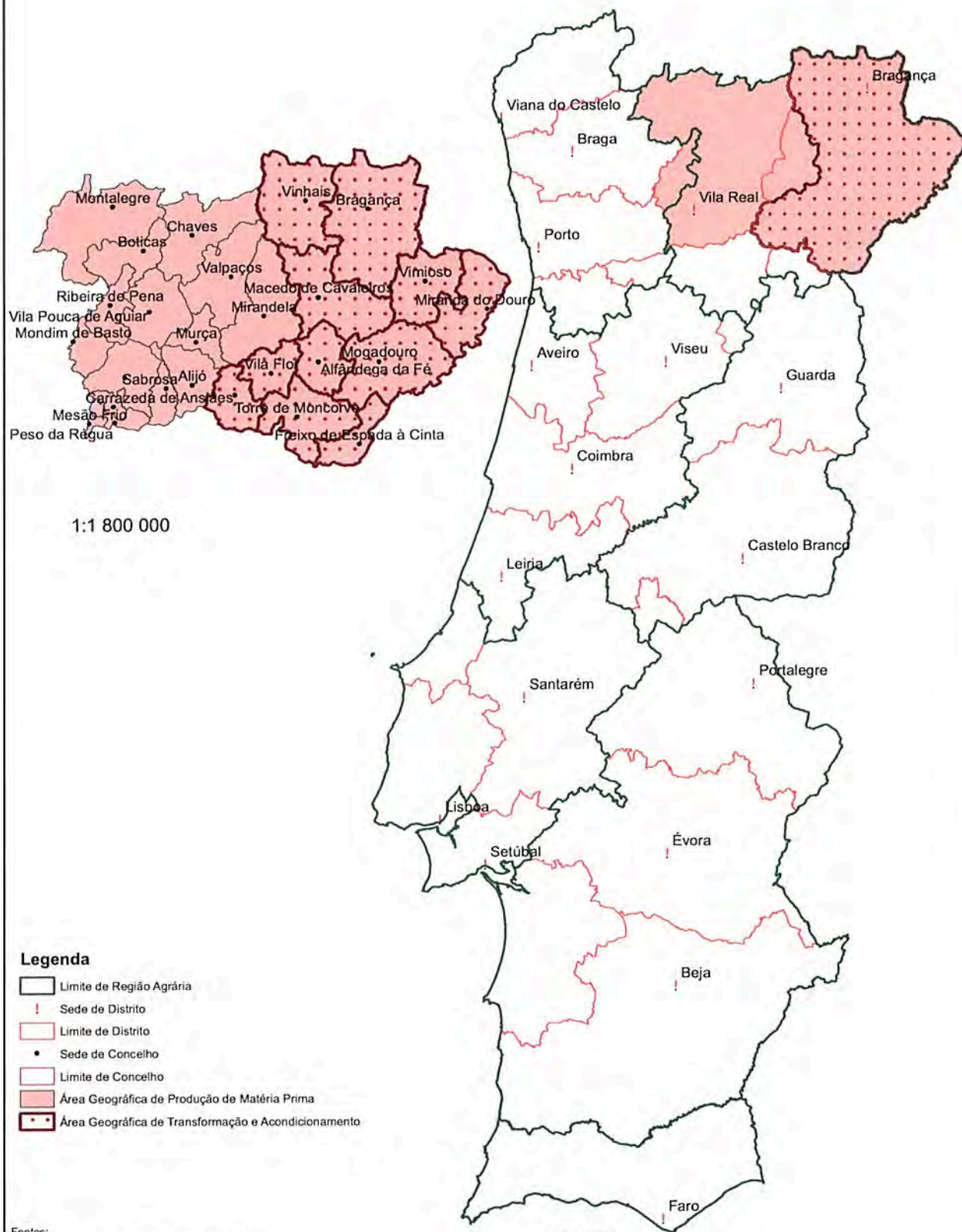


IDRHa
Instituto de Desenvolvimento
Rural e Hidráulica
Ministério da Agricultura,
Pescas e Florestas

PRODUTOS TRADICIONAIS

ALHEIRA DE VINHAIS

Indicação Geográfica



Legenda

- Limite de Região Agrária
- Sede de Distrito
- Limite de Distrito
- Sede de Concelho
- Limite de Concelho
- Área Geográfica de Produção de Matéria Prima
- Área Geográfica de Transformação e Acondicionamento

Fontes:
Carta Administrativa Oficial de Portugal do IGP:
- Continente - v 3.0

IDRHa - DSOE - DPPQ
- DSRNAH - DCIG
@Março de 2005

Anexo II

RASTREABILIDADE

Quadro resumo do processo de rastreabilidade

Produto: Alheira de Vinhais

Etapas	Informação	Documentos
Reprodutores	Marca de Exploração Origem Nº de Ordem Nº de inscrição no livro de Adultos (LA) do Registo Zootécnico (RZ)	Registo de Exploração ¹ Declaração de inscrição no RZ Marcas auriculares ²
Nascimento	Marca de Exploração Data de Nascimento Sexo; Variedade Nº LA da Mãe Nº LA do Pai	Registo de Exploração Declaração de Nascimento do RZ Marcas auriculares ²
Identificação Animal	Orelha Direita Marca de Exploração: 7 caracteres: PTECB06 PT-Estado Membro da exploração de origem EC-Concelho Orelha Esquerda Nº de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Último algarismo do ano de nascimento 100- ordem do nascimento	Marca auricular com nº de exploração de origem e nº 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(Crotal) Data de expedição do matadouro Identificação do transformador a que se destina	Ficha do OPC
Transformação	Numero de Marca de certificação(Crotal) 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	Ficha do laboratório

	Teor em cloretos	
Venda	Transformador	Ficha do OPC
	N.º de marca certificação	Guia de remessa

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

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

Anexo III

O PORCO BÍSARO

Os porcos que dão origem à *Alheira de Vinhais*, são caracterizados pelos seguintes aspectos:

- **Morfológicos:**

Pelagem: de cor branca ou branca malhada de preta; de cor preta ou preta malhada de branco.

Cabeça: grossa e de perfil côncavo; crista occipital saliente; boca grande.

Orelhas: compridas, largas e pendentes.

Tórax: alto, achatado e pouco profundo.

Dorso: comprido, linha dorso-lombar convexa.

Ventre: esgalgado.

Garupa: comprida, estreita, descaída e pouco musculada.

Coxas: compridas, ossudas e pouco musculadas.

Conjunto: revela um estado inselecto.



Ilustração 14 - Fêmea malhada da Raça Bisara.



Ilustração 15 - Macho malhado da Raça Bísara

- **Fisiológicos:**

São animais de temperamento bastante dócil, pouco rústicos e vagarosos. A sua capacidade de assimilação é fraca e têm pouco apetite. Grande prolificidade, bom instinto maternal. Pouco precoces e de crescimento lento.

- **Económicos:**

O porco Bísaro tem um fraco desenvolvimento do quarto posterior e um esqueleto bastante volumoso. A carne resultante destes animais é pouco atoucinhada, mas muito entremeada.

- **Produtivos:**

- Prolificidade média:	10,7
- Número médio de tetos:	14
- Número médio partos/ano:	2
- Número médio leitões mortos/parto:	1,2
- Número médio leitões mortos até ao desmame:	1,3
- Número médio leitões desmamados:	8,3
- Mortalidade depois do desmame:	0,2

- Idade média ao desmame: 45 dias
- Idade média à 1ª cobrição: 6 meses
- Idade ao 1º parto: 10 meses
- Tempo de gestação: 115 dias



Ilustração 16 - O porco bísaro (macho com 9 meses) e o seu criador

Anexo IV

Referências Bibliográficas

- Agroconsultores e Coba (1991). Carta de solos, carta de utilização da terra e carta de aptidão da terra do Nordeste de Portugal. Projecto de desenvolvimento Rural integrado de Trás-os-Montes. UTAD, Vila Real.
- Borges, D. (1922). A Pecuária no Concelho de Vila Pouca d' Aguiar. Tipografia Fenix – Lisboa, Julho de 1922.
- Eça, M. N. A. (1988). Roteiro, Artesão Português – Trás-os-Montes e Alto Douro. Porto 1988.
- Ferreira, J. M. C. (1983). Artesanato, Cultura e Desenvolvimento Regional. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Janeiro de 1983.
- Fonte, B. et al (1972). Usos e Costumes de Barroso. Edição da Gutenberg – Chaves 1972.
- Guerreiro, M. V. (1981). Pitões das Junias – Esboço de Monografia Etnográfica.
- Janeiro, P. (1944). A Suinicultura em Portugal. In: Boletim Pecuário n.º 2, Ano XII, Sociedade Astória, 194 pp.
- Machado, M. (1963). “Noites à lareira...”. In: Estudos Flavienses – Associação Cultural dos Amigos de Chaves. Tipografia Gutemberg – Chaves 1963.
- Maio, G. (1945). Portugal Desconhecido. Livraria Bertand – Lisboa 1945.
- Nozelos, N. (1967). Gente da Minha Terra. Livraria Portugal – Lisboa, Outubro de 1967.
- Pinto, J. F. M. (1978). Zootecnia dos animaes suínos. In Compêndio Veterinaria, Zoiatrica Doméstica; Coimbra imprensa da Universidade, 440 pp.
- Pires, M. J. et al (1994). Lameiros de Trás-os-Montes – Perspectivas de futuro para estas pastagens de montanha. Instituto Politécnico de Bragança 1994.
- Ramiro Fernão e J. Alves, (1967).
- Recenseamento Geral dos Gados no Continente do Reino.
- Taborda, V. (1932). Alto Trás-os-Montes – Estudo Geográfico. Coimbra, Imprensa da Universidade.
- Candim, G. (1941).
- Torga, M. (1942).
- Torga, M. (1950).
- Fontes, A. (1977).