

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO

OU

CARNE DE PORCO TRANSMONTANO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



2005

Índice Geral

Índice Geral	1
Índice de Ilustrações.....	1
INTRODUÇÃO	3
A - Nome do Produto	5
CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA	5
B - Descrição do Produto	5
B.1 Definição	5
B.2 Características do Produto	6
B.3 - Caracterização da Raça Bísara	10
B.4 - Apresentação Comercial.....	11
C - Área Geográfica de Produção.....	12
D - Garantia Sobre a Origem do Produto	12
1. As próprias características do produto.....	13
2. A existência de um sistema de controlo e certificação	13
3 – Rastreabilidade	14
E - Descrição do Modo de Obtenção do Produto	15
E. 1 - Descrição do Sistema Produtivo.....	15
E. 2 – Maneio Alimentar	16
E.3 - Maneio Sanitário	19
E.4 - Transporte, Abate e Maturação da Carne.	19
Transporte:	19
Abate:	20
Maturação da Carne:	20
Desmancha e Acondicionamento:	21
E.5 - Sistema de Registo dos Animais.....	21
F- Elementos que Justificam a Relação do Produto com o Meio Geográfico.	22
F. 1 - História	24
F. 2 – Referências Bibliográficas sobre a Raça Bísara.....	29
F.3 - Referências que justificam a reputação do produto	34
F.4 - Importância Económica	36
F.5 - Referências Edafo-Climáticas.....	38
G - Estrutura de Controlo	40
H - Elementos Específicos da Rotulagem Relacionados com a Menção <i>Denominação de Origem</i>	40
I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais	41
ANEXO I	42
Representação da área geográfica de produção (nascimento, cria, recria, abate, desmancha e acondicionamento) de Carne de bísaro transmontano ou Carne de porco Transmontano	42
Anexo II	44
RASTREABILIDADE.....	44
Anexo III	47
Referências Bibliográficas	47

Índice de Ilustrações

Ilustração 1 - Carcaças de Leitão Bísaro Transmontano, no matadouro	7
Ilustração 2 - Carcaça de Porco bísaro Transmontano, no matadouro, em corte longitudinal	9
Ilustração 3 - Fêmea malhada, adulta, da Raça Bísara	10
Ilustração 4 - Macho malhado, adulto, da Raça Bísara	11
Ilustração 5 - Leitão de Raça Bísara.....	24
Ilustração 6 - Diversos exemplares do Fumeiro de Vinhais (salpicão, chouriça de carne, alheiras, etc.)	25
Ilustração 7 - Presunto de Vinhais - aspecto ao corte.....	26
Ilustração 8 - Macho jovem de raça Bísara e o seu dono. Atente-se na altura do animal.....	28
Ilustração 9 - Fêmea jovem de raça Bísara. Atente-se na altura da perna traseira e no encurvado da coluna vertebral	30
Ilustração 10 - Produtos do porco bísaro, no fumeiro	31

Ilustração 11 - Exemplar extraordinário (peso superior a 32 kg) de Presunto de Vinhais - obtido de Porco Bísaro	33
Ilustração 12 - Alheiras de Vinhais em fase de fumagem	35
Ilustração 13 - Cabeça e pés de porco Bísaro, fumados. Do Bísaro, tudo se aproveita.....	37
Ilustração 14 - Homenagem ao Porco Bísaro	39

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 da carne obtida destes “novos” porcos em nada se assemelhavam à do Porco Bísaro criado em Trás-os-Montes, em condições tradicionais.

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 destes animais permitiu o ressurgir de nomes geográficos prestigiados e reputados, como é o caso de Vinhais, Barroso – Montalegre, Boticas, Mirandela Chaves e Valpaços, por exemplo, para qualificar e diferenciar diversos produtos do fumeiro tradicional transmontano.

Transmontano é hoje, portanto, um nome geográfico que serve para designar a carne de bísaro ou carne de porco que, sendo originária dessa região, apresenta qualidade e características que se devem essencialmente ao meio geográfico, incluindo factores naturais como as condições edafo-climáticas que proporcionam os produtos naturais usados na alimentação dos animais de raça autóctone bem como os factores humanos, como o saber fazer demonstrado no maneo dos animais e na forma de abate e desmancha em termos de proporcionar carne de características únicas, e cuja produção e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada conhecida por Trás-os-Montes (da qual deriva a palavra Transmontano, que significa o que é ou o que vem de Trás-os-Montes).

Pelo exposto Transmontano reúne todos os requisitos para ser protegido, ao abrigo do Regulamento 2081/92, como Denominação de Origem para Carne de bísaro ou Carne de porco.



CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO

ou

CARNE DE PORCO TRANSMONTANO***DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA*****CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES****A - Nome do Produto**

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

B - Descrição do Produto**B.1 Definição**

Designa-se por *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO* a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da raça Bísara, criados num sistema de exploração semi-extensivo, tradicional, com alimentação à base de produtos e subprodutos provenientes da agricultura local. Os animais dos quais provem esta carne são nascidos, criados, recriados, acabados, abatidos, desmanchados e acondicionada a carne deles proveniente de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica adiante delimitada.

B.2 Características do Produto

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO*, apresenta as seguintes características, de acordo com a idade de abate dos animais:

A - Leitão – animais (machos e fêmeas) abatidos até ao desmame (até aos 45 dias de vida), que face ao modo particular como são criados na região, apresentam as seguintes características:

- a) **Peso da carcaça:** não superior a 12 kg.
- b) **Características da gordura:** a gordura existente nestas carcaças apresenta uma cor branca brilhante e consistência firme.
- c) **Distribuição da gordura:** A gordura na carcaça dos leitões Bísaros encontra-se em maior percentagem na zona da costela (15,3%). Na região da mão e da cabeça os valores são um pouco inferiores, 11,1 e 9,9 % respectivamente. A região que apresenta menor percentagem de gordura é a perna, que por outro lado é a região que apresenta maior percentagem de músculo.
- d) **Rendimento da carcaça:** em média os leitões, apresentam um rendimento de carcaça a quente (RQ) na ordem dos 74,5%, e um rendimento da carcaça a frio (RF), após um período de enxugo de 24h a 4°C, na ordem dos 69,9%. A percentagem de músculo, gordura, osso e pele atinge, em média, nas carcaças de leitões Bísaros, 37,1%, 9,6%, 18,8% e 18,8%, respectivamente.
- e) **Características sensoriais da carne:** apresenta um aspecto pouco marmoreado de músculo e gordura; o músculo apresenta-se bastante suculento e macio, a gordura tem um aspecto branco bastante harmonioso, sendo consistente, não exsudativa e com uma textura macia.



Ilustração 1 - Carcaças de Leitão Bísaro Transmontano, no matadouro

B - Carne de Porco – carne de animais machos, castrados, ou fêmeas, abatidos a partir dos oito meses de idade e que, face ao modo particular como são criados na região, apresentam as seguintes características:

- a) **Peso de carcaça** :a partir dos 60 kg.
- b) **Classificação da carcaça**: as carcaças são classificadas de acordo com a legislação em vigor. As carcaças são classificáveis segundo a grelha comunitária **SEUROP**.

As carcaças provenientes de animais de raça Bísara com pesos inferiores a 110 kg são mais frequentemente classificadas nas classes R, O ou P.

- c) **Características sensoriais da carne (em fresco)**: apresenta músculo de cor vermelho claro e gordura rosada. Carne não muito atoucinhada e bastante entremeada. Muito suculenta e macia. Textura firme.
- d) **Características sensoriais da carne (preparada)**:Quando submetida a confecção culinária simples (grelhada) apresenta sabor intenso, muito característico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. É patente a presença de gordura marmoreada e de cobertura, consoante as peças, o que confere á carne suculência e sucosidade própria e apetecível.



Ilustração 2 - Carcaça de Porco bísaro Transmontano, no matadouro, em corte longitudinal

B.3 - Caracterização da Raça Bísara

O porco da raça Bísara é originário do Tronco Céltico e pertence a duas variedades: Galega, de cor branca ou branca com malhas pretas, e Beirôa, de cor preta com malhas brancas. De uma forma geral, os suínos da raça Bísara podem caracterizar-se como sendo animais grandes, chegando a atingir mais de 1m de altura e 1,5 m da nuca à raiz da cauda, de pelagem preta, branca ou malhada, e com cerdas compridas, grossas e abundantes.

A cabeça é comprida e espessa, com orelhas compridas, largas e pendentes, face pouco desenvolvida e boca grande. O pescoço é comprido e regularmente musculado. O tronco é comprido, tórax alto achatado e pouco profundo, flanco largo e pouco descido, garupa estreita descaída e pouco musculada e ventre esgalgado. Os membros são compridos, ossudos e pouco musculados tendo um regular aprumo. As coxas são de bom comprimento e deficiente espessura por serem pouco musculadas; os pés são bem desenvolvidos. A cauda é grossa, de média inserção.

São animais de temperamento bastante dócil, vagarosos e com movimentos pouco graciosos, tem elevada prolificidade com ninhadas, em média, de dez leitões. As reprodutoras têm uma grande capacidade materna.



Ilustração 3 - Fêmea malhada, adulta, da Raça Bísara



Ilustração 4 - Macho malhado, adulto, da Raça Bísara

B.4 - Apresentação Comercial

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO* pode apresentar-se comercialmente e independentemente da idade de abate, sob duas formas distintas:

1. em carcaças ou hemi-carcaça, marcadas e identificadas com a denominação de venda e ostentando de forma inviolável a Marca de Certificação.

2. pré-embalada, em peças inteiras ou fatiadas, devidamente rotulada e acompanhada, de forma indelével da Marca de Certificação.

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO*, pode ser comercializada acondicionada em materiais próprios para entrar em contacto com o produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, a *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* tem de estar sempre perfeitamente identificada.

C - Área Geográfica de Produção

Tendo em conta o modo de produção tradicional e o tipo de alimentação fornecida aos animais, o saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais e as condições edafo-climáticas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar seguidamente enunciada, utilizada para a obtenção de uma matéria prima de irrefutável qualidade diferenciada, a área de produção de porco Bísaro (nascimento, cria e abate dos animais e desmancha e acondicionamento da carne) 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.

A representação gráfica desta área geográfica encontra-se em Anexo I

D - Garantia Sobre a Origem do Produto

A comprovação da *Origem* da *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO*, pode ser encontrada através dos seguintes factores:

1. As próprias características do produto

As características organolépticas e de distribuição da gordura, tal como descritas no ponto B2 relacionam inequívoca e intimamente este produto com a área geográfica, designadamente face à dieta específica a que estão sujeitos, face às capacidades produtivas típicas da região;

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 e certificação garante, fundamentalmente que só pode beneficiar da *Denominação de Origem* Transmontano a carne proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e manejo tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores e cujo abate e desmancha ocorra em estabelecimentos que cumpram todas as exigências legais e sejam autorizados pelo Agrupamento.

A autorização só pode ser concedida aos produtores que cumulativamente:

- possuam explorações que se localizem na área geográfica de produção definida anteriormente e nelas produzam suínos de raça Bísara,
- tenham a sua exploração devidamente licenciada para o efeito,
- tenham os seus animais perfeitamente identificados e inscritos no Registo Zootécnico da Raça, de acordo com o Regulamento do Registo,
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*”.

Os estabelecimentos de abate e desmancha só podem ser autorizados pelo Agrupamento se:

- estiveram devidamente licenciados, para o efeito
- estiverem localizados no interior da área geográfica delimitada e derem todas as garantias de separação absoluta em relação a outros animais, carcaças ou carne, conforme o aplicável
- estiverem dotados de um sistema que garanta a rastreabilidade completa da Carne de porco Bísaro Transmontano
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*”.

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, designadamente quanto aos seguintes aspectos e conforme o aplicável:

- dimensão da exploração, instalações e parques de maneio existentes.
- natureza e estado sanitário do efectivo, maneio dos animais e condições de reposição do efectivo
- condições de transporte e abate dos animais, de desmancha e comercialização das carcaças e da carne.

3 – Rastreabilidade

A existência de um processo de rastreabilidade implementado, que relaciona o produto final (Carne) com o animal que lhe deu origem e com a exploração onde este foi criado.

O sistema encontra-se descrito no Anexo II.

E - Descrição do Modo de Obtenção do Produto

E. 1 - Descrição do Sistema Produtivo

O maneio dos animais tem por base as práticas ancestrais e tradicionais de produção, praticadas na região e transmitidas ao longo de gerações.

As explorações têm que ter área suficiente quer para produzir alimentos para os animais quer para parques de recreio e pastagem.

Os encabeçamentos têm que ser baixos (inferiores a 2 CN/ha de superfície forrageira) e o efectivo é reduzido, sendo constituído por um mínimo de três fêmeas reprodutoras, até um máximo de vinte.

O efectivo pode ir até às 50 fêmeas reprodutoras, se o sistema de produção for do tipo “camping”.

Os suínos da raça Bísara estão enquadrados num sistema de produção semi-extensivo, que tem por base uma exploração do tipo familiar.

Os animais têm que estar alojados em instalações licenciadas, separados em “lojas”² de tamanho variável entre os 12 e 15 metros quadrados, onde exista uma área distinta de descanso e uma outra de alimentação.

Atendendo às características destes animais, existe o recurso à utilização de palha nas camas.

Todas as pocilgas têm que possuir uma área de recreio exterior, delimitada, na qual os animais possam andar livremente e desenvolver a sua actividade normal.

A estabulação dos animais apenas ocorre durante os meses de Inverno, quando o mau tempo impede a sua saída para os parques de recreio. Nos meses de Outubro e Novembro, os criadores têm por hábito levar os seus animais para os soutos da região, **para que possam aproveitar a castanha de refugio que não foi apanhada**. Na altura da Primavera e Verão os

² Entende-se por lojas a parte térrea das habitações das famílias locais nas quais são alojados os animais.

animais passam a maior parte do tempo nos parques de recreio que em muitos casos são também locais de alimentação.

Uma grande maioria dos criadores, fazem as engordas ou “cevas”³ fora da pocilga, utilizando a instalação fechada para as partições e desmame de leitões.

A primeira cobrição das porcas ocorre a partir dos 6 meses de idade. É realizada naturalmente pelos varrascos existentes na exploração.

O desmame dos leitões é feito tardiamente, permanecendo com as mães até aos 40 a 45 dias.

Num estudo realizado em 70 explorações de suínos de raça Bísara, localizadas na área de produção atrás definida, foram recolhidos os seguintes dados produtivos, que caracterizam de forma indicativa, o sistema produtivo:

- 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

E. 2 – Maneio Alimentar

Os suínos da raça Bísara são animais, na sua maioria alimentados com culturas provenientes da agricultura local, da própria exploração.

³ “Cevas” – última fase da engorda em que os animais são alimentados *ad libitum*.

Como se depreende, os animais estão muito dependentes das colheitas anuais dos produtores para a sua alimentação.

O regime alimentar dos suínos da raça Bísara é bastante diversificado, devido à variedade de produtos produzidos nas explorações, e na região geográfica de produção destes animais.

A alimentação destes animais tem por base uma mistura de cereais, normalmente composta por trigo, milho, centeio e aveia, a qual é fornecida ao longo de todo o ano. Como complemento é fornecido aos animais 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 ferrã⁴ 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;

Maiο: 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;

Novembro: castanhas, abóboras, batatas e beterrabas;

⁴ 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.

Dezembro: batatas, castanhas, abóboras e beterrabas.

Os animais passam também grande parte do ano em pastoreio pelos lameiros e soutos da região.

A alimentação é uma actividade vital para um bom maneio e boa produtividade, não só porque uma alimentação equilibrada possibilita os melhores crescimentos e ganhos diários dos animais, como também permite um melhor desempenho na gestação e lactação, por parte das fêmeas, e na cópula por parte dos machos.

A variabilidade da alimentação fornecida aos suínos da raça Bísara, garante em larga medida uma nutrição eficiente dos animais, o que se pode constatar pelo elevado número de leitões por ninhada e pela elevada actividade sexual dos machos.

Por outro lado, a alimentação tem uma grande influência na quantidade e qualidade da gordura intramuscular, a qual constitui um dos factores mais determinantes nas características tecnológicas e sensoriais da carne. O fornecimento de alimento à descrição, além de permitir que os animais da raça Bísara atinjam o seu máximo potencial de crescimento e desenvolvimento da massa muscular, proporciona-lhes uma maior deposição de gordura intramuscular.

A vantagem de uma alimentação com base em produtos naturais, em relação a uma alimentação à base de concentrados comerciais, é que para além de permitir o aproveitamento dos recursos naturais da região, como a castanha, frutos, produtos hortícolas, cereais, ervas, etc., favorece uma mais adequada composição de ácidos gordos constituintes da gordura depositada pelos animais de raça Bísara, o que influencia, favoravelmente, as características organolépticas e nutritivas da carne obtida a partir destes animais

A suplementação alimentar, com alimentos compostos completos, tem muito pouca expressão sendo apenas feita, em situações pontuais, nomeadamente durante a lactação das porcas ou perante estados fisiológicos muito debilitados. A administração dos suplementos tem que ser autorizada pelo Agrupamento de Produtores e faz-se sob controlo do Organismo Privado de Controlo e Certificação.

E.3 - Maneio Sanitário

O Agrupamento implementa anualmente um plano de vacinação e desparasitação, pelo que todas as explorações ficam obrigadas a cumpri-lo.

O efectivo tem que se encontrar saneado, sendo o criador obrigado a cumprir qualquer plano sanitário que seja aprovado pelas autoridades competentes.

O abate de qualquer animal sujeito a tratamento sanitário é obrigatoriamente precedido do intervalo de segurança inerente ao medicamento que estava a ser aplicado.

A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa do processo de produção, não podendo consequentemente a carne dele obtida ser comercializada como *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*.

E.4 - Transporte, Abate e Maturação da Carne.

Transporte:

Os animais com destino ao abate têm de estar identificados individualmente com a marca de exploração e são acompanhados pelas respectivas guias de transporte, conforme legislação em vigor.

São adoptadas medidas destinadas a evitar todo o stress aquando do transporte dos animais para o matadouro e durante a sua permanência no mesmo.

A duração máxima do transporte não pode exceder as 8 horas.

O transporte tem que ser efectuado em viaturas convenientemente limpas que satisfaçam as exigências da regulamentação comunitária. Devem, nomeadamente, dispor de rampas não escorregadias com uma inclinação suave para o carregamento e descarregamento dos animais.

O embarque e desembarque e a transposição de qualquer outro percurso que os animais tenham que percorrer tem que ser feito de forma calma, devendo existir em cada matadouro meios necessários para que sejam evitados traumatismos nos animais.

Nas abegoarias os animais são mantidos separados, em “boxes”. Nesses locais é fornecida água à descrição.

Abate:

Só podem ser abatidos os animais que cumpram as regras definidas pela legislação em vigor relativas ao abate.

Só são admitidos abates em matadouros que disponham de número de aprovação de acordo com a legislação em vigor e que sejam localizados no interior da área geográfica de produção.

A insensibilização dos animais, no pré – abate, é obrigatória. A sangria e evisceração, são realizadas imediatamente após a insensibilização.

A cadeia de abate é ininterrupta e o mais rápida possível, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

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.

Maturação da Carne:

As carcaças devem permanecer, após abate, durante um período mínimo de 24 horas a uma temperatura de 7°C (+1°C).

Procede-se seguidamente ao arrefecimento gradual das carcaças até aos 2°C.

É absolutamente interdito a congelação das carcaças ou peças até ao momento da venda ao consumidor final.

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*, apresenta os seguintes valores de pH:

- 5,95 aos 45 min após abate
- 5,56 às 24 horas após abate

Desmancha e Acondicionamento:

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* pode ser comercializada sob a forma de carcaças inteiras ou em peças, desde que devidamente identificadas. A desmancha pode ser feita no matadouro, no local de venda ou em salas de desmancha devidamente licenciadas e autorizadas pelo Agrupamento, após parecer favorável do OPC. O acondicionamento da carne só pode ser efectuado no matadouro ou nas referidas salas de desmancha.

As salas de desmancha e acondicionamento têm que respeitar as condições higio-sanitárias estabelecidas pela legislação em vigor.

As carcaças ou peças de *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*, devem ser conservadas a temperaturas compreendidas entre 3 e 7°C , tal como estabelecido pela legislação em vigor.

E.5 - Sistema de Registo dos Animais

Apenas a carne de animais inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bísara pode beneficiar da *Denominação de Origem Transmontano*. Só a carne proveniente de animais controlados desde a nascença pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação pode beneficiar da DOP Carne de Porco Transmontano ou Carne de Bísaro Transmontano.

Todos os animais da raça Bísara para poderem vir a dar origem a Carne de Porco Transmontano ou Carne de Bísaro Transmontano, são identificados de acordo com o Regulamento do Registo Zootécnico da raça Bísara e da legislação em vigor.

Identificação de animais até ao desmame: marcação por tatuagem na orelha direita com o código do país (PT), seguida da Marca de Exploração de nascimento. Na orelha esquerda marcação 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. O número de ordem corresponde à sequência de nascimentos dos animais de uma dada exploração num determinado ano.

Identificação de animais adultos: os animais são considerados adultos, 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 do Agrupamento de Produtores.

Sistema de Registo de Nascimentos: o produtor é responsável por enviar mensalmente as declarações de cobertura e nascimento, funcionando esta última como pedido de inscrição e identificação. Após visita à exploração o Agrupamento identifica e regista os animais no Livro de Nascimentos.

Sistema de Registo de Animais Adultos: o produtor é responsável por solicitar a inscrição dos animais adultos no Registo Zootécnico. É também obrigatório enviar mensalmente as declarações de alienação para controlo do efectivo reprodutor na exploração.

F- Elementos que Justificam a Relação do Produto com o Meio Geográfico.

A criação de suínos da raça Bísara ocorre em concelhos bastante desfavorecidos de Trás-os-Montes, com maior incidência no concelho de Vinhais, embora os exemplares da raça se encontrem um pouco espalhados por toda a região transmontana.

É claro que a raça Bísara se encontra um pouco por todo o Norte de Portugal, tendo aí outras condições de produção, as quais conduzem à obtenção de produtos diversos, com diferentes características qualitativas.

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, dada a preferência por

animais com maior aptidão de carne magra e pela introdução de raças mais precoces, especializadas na produção de carne.

Esta é uma região com desvantagens naturais e estruturais, de acessibilidades geralmente difíceis, onde se regista um despovoamento resultante do abandono das terras por parte das populações locais.

Nesta região, as estratégias de desenvolvimento rural, passam pela prática de uma agricultura extensiva ou semi-extensiva de qualidade, com o objectivo de fixar 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.

Neste contexto, o suíno de raça Bísara assume uma importância determinante quer para a manutenção dos sistemas de produção tradicionais, quer para a economia “familiar” das pequenas explorações.

De facto, a exploração dos animais desta raça suína, não só constitui muitas vezes praticamente a única fonte de receitas monetárias da exploração familiar, como garante a viabilização da maioria das produções aí praticadas. Acresce ainda que o suíno Bísaro é alimentado à base de produtos e subprodutos de culturas vegetais, sólida base de uma agricultura marcadamente semi – extensiva , os quais, de outra forma, não seriam tão bem integradas nos sistemas comerciais de aproveitamento dos recursos naturais da região.

É a conjugação de todos estes factores, a forma de maneo, alimentação, raça e clima que conferem à carne dos animais da raça suína Bísara criados em Trás-os-Montes as características organolépticas que lhe são próprias e que a tornam diferente de outras carnes de suíno, ainda que da mesma raça, mas produzidas em área geográfica diferente, com diferente maneo e alimentação.

O sistema de produção em que os suínos Bísaros se enquadram caracteriza-se particularmente pela sua grande susceptibilidade às condições naturais. No entanto, a facilidade de adaptação destes animais é bastante elevada.

Nesta perspectiva, a promoção e valorização da carne de suínos da raça Bísara torna-se um meio indispensável e efectivo para o desenvolvimento destas zonas rurais.



Ilustração 5 - Leitão de Raça Bísara

F. 1 - História

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *Carne de Porco Transmontano* foi sempre reconhecida na região como uma carne de superior qualidade e alvo da preferência dos consumidores em detrimento de carnes de porco provenientes de outras raças ou com outros maneios, como se pode constatar através das seguintes referências bibliográficas.

David Borges escreveu em 1922, que:

*“... A raça aqui espalhada é a **bisara** nas suas duas variedades – a preta e a branca.*

*E se um ou outro exemplar aparece que destoa do **bisaro**, mostrando vestígios de sangue de qualquer raça mais aperfeiçoada, a verdade é que na sua essência a população suína é constituída em absoluto pela raça **bisara**.*

“Alguns dos exemplares, fora do Bísaro, que por vezes se observam, ...são pouco estimados...”

Em 1932, Vergílio Taborda dizia:

“... Não só o porco proporciona reserva de carne para todo o ano, como ainda a sua gordura serve, ... de base culinária. 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...”



Ilustração 6 - Diversos exemplares do Fumeiro de Vinhais (salpicão, chouriço de carne, alheiras, etc.)

Em 1996 Miguel Tito Sanches de Magalhães afirmava:

“...Só com muito esforço se conseguem ainda encontrar alguns exemplares nas mãos de criadores que os mantiveram, visto ser preferida ao porco dito “branco” porque, quer em carne verde, quer em enchidos ou presuntos, é de categoria muito superior...”

Em 1997 João Paulo dos Santos Silva, num estudo sobre o porco Bísaro em extinção, escrevia que:

“...Idosos criadores destes animais afirmam que estes porcos são iguais aos que sempre tiveram e que são filhos puros dos mesmos. A razão principal porque ainda os mantêm, dizem eles, é a melhor carne que fornecem...”



Ilustração 7 - Presunto de Vinhais - aspecto ao corte

Segundo um trabalho de investigação sob o tema “Caracterização e Valorização dos produtos Suínícolas Alternativos”, terminado em 2001 e financiado através do Programa de Apoio à Modernização Agrícola e Florestal,

“...A população de Suínos de Raça Bísara, ...apresenta carcaças de elevado nível no que respeita à qualidade da carne e gordura subcutânea depositada (boa capacidade de retenção de água e excelente gordura intramuscular ...”

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.”

Em 1878 J. M. Macedo Pinto escrevia acerca do porco Bísaro que,

“Em Trás-os-Montes, ...predomina este typo, distinguindo-se suas variedades pela corpulência, côr e maior ou menor quantidade de cerdas. Encontram-se porcos que medem 1^m,50 da nuca á cauda, e quasi 1^m de altura, dando em cevões 200 a 250 kilogramas de pêso de carne limpa. Mas ao lado d’estes também se encontram outros de menor corpo e em maior numero, que deitam depois de bem gordos 120 a 150 kilogrammos. A maior parte dos Bísaros do nosso paiz são pretos;...Pretos ou brancos ou até malhados, há uns muito cerdasos, e outros que se denominam «molarinhos» por terem poucas cerdas, a pelle lisa e macia; e são estes os que se reputam mais cevadiços. De ordinário todos os nossos Bísaros são de moroso crescimento, e de custosa engorda, produzindo mais carne magra que gordura, e acomulando-se esta mais nas banhas que em espessas mantas de toucinho.”



Ilustração 8 - Macho jovem de raça Bísara e o seu dono. Atente-se na altura do animal...

De novo Vergílio Taborda escrevia, em 1932, que:

“ A criação suína está espalhada por toda a região e constitui um elemento apreciável na vida rural. Não só o porco proporciona uma reserva de carne para todo o ano, como ainda a sua gordura serve, nesta região fria e montanhosa que desconhece em grande parte a oliveira, de base culinária. Éle é também das poucas coisas de que o camponês conta fazer algum dinheiro.

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 do que em gordura...A batata e onde os soutos abundam a castanha forma a base de alimentação no período de ceva. Em muitos lugares também os suínos andam em vezeira pelos campos, a ocidente da região barrosã aproveitando a lande dos carvalhos. A extensão da criação revela-se no facto de não existir povoado um pouco mais importante que não possua o seu mercado de porcos. A exploração é um pouco mais intensa na região de Chaves, pela abundância de alimentos que a cultura pode fornecer, em Barroso e em Vinhais.”.

O Porco de raça Bísara resistiu em algumas províncias nortenhas, quase no seu estado primitivo, como foi verificado pela Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara, que em 1994 iniciou um trabalho de levantamento do efectivo existente na altura.

Foi através da dedicação e do cuidado na criação desta raça, que as gentes transmontanas conseguiram salvaguardar estes animais. Verificámos que a excelente carne produzida pela raça Bísara, foi o motivo principal para a sua conservação.

As condições agro - climáticas, sociológicas e demográficas, são outros motivos que podem explicar, a manutenção da raça na região de Trás-os-Montes.

O sistema de exploração praticado na propriedade fragmentada, típica de Trás-os-Montes, foi sempre o mesmo, em que as condições naturais condicionaram as actividades agro-pecuárias desenvolvidas.

Os terrenos de montanha, pouco próprios para a agricultura, devido principalmente às baixas temperaturas e à má acessibilidade para trabalhar a terra, constituem os terrenos ideais para estes animais pastarem livremente e também para se produzir um tipo de produtos de fumeiro, de diversidade variada, complementando-se assim uma estrutura de agricultura sustentada.

F. 2 – Referências Bibliográficas sobre a Raça Bísara

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.”

Em 1949 José Miranda do Vale escrevia que:

“Na terra portuguesa criam-se suínos de dois tipos bem definidos, a que o Tejo marca alinhá divisória, ao norte vivem os Bísaros Sus celticus, na classificação de Sanson e a que Cornevim

chamou *Sus scrofa marcotis* e que Dechambre arrumou no grupo côncavo, longilíneo e eumétrico.

É um porco de cabeça comprida e espessa, tronco varudo, achatado lateralmente e de espinha incurvada para cima, pernalteiros, pelagem preta, branca ou malhada, coberta de sêdas abundantes, compridas e grosseiras.

Dão-se melhor em regime estabular do que na pastagem, necessitam de abundante e variada alimentação, para bem cevar, muito prolíficos, dão grandes ninhadas, mas são pouco precoces. Mais produtores de carne do que toucinho, sendo a manta baixa e entremeada,...Ao sul do Tejo, vivem os suínos do Alentejo, *Sus ibericus*, de Sanson...”.



Ilustração 9 - Fêmea jovem de raça Bisara. Atente-se na altura da perna traseira e no encurvado da coluna vertebral

Vergílio Tabora 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 difícil engorda. Dão boa carne, mas são muito ossudos e atocinham pouco...”



Ilustração 10 - Produtos do porco bísaro, no fumeiro

“...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 cerdosos 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, referia:

“ 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”.



Ilustração 11 - Exemplo extraordinário (peso superior a 32 kg) de Presunto de Vinhais - obtido de Porco Bísaro

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”.

O Dr. J.M. Ortigosa, no Livro “Os Porcos”, escrevia que a raça Bísara é classificada dentro do gado porcino português e é agrupada nas seguintes variedades:

“RAÇA BÍSARA (Tronco Céltico): Beirôa (preta ou preta malhada), **Galega** (branca ou branca malhada) e **Molarinhos** (de pele fina e quási glabra)”.....”O apelativo de «Céltico» - é proposto e empregado por Sanson, para exprimir a antiguidade da raça deste tipo, que era o único que existia em todos os países de celtas, que faziam parte da antiga Galia, e mesmo nas ilhas britânicas, antes da introdução nestes países, das raças do tipo asiático e Românico....”

F.3 - Referências que justificam a reputação do produto

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* ou *Carne de porco Transmontano* sempre foi reconhecida pelos consumidores da região como uma carne de superior qualidade. Ótima para se consumir em verde (fresca), assim como de muito boa qualidade para a obtenção de produtos de salsicharia tradicional (fumeiro), como podemos constatar através das seguintes referências bibliográficas:

Em 1922 David Borges escrevia que:

(...) “A assadura (massa muscular dos lombos) – só a falar d’ela me cresce a água na boca – entra na *vinha d’alho* e dará o acepipe da assadura assada (tão pouco obriga a palitar os dentes por sua causa), e os saborosos *salpicões*.” (...).

No Recenseamento Geral de Gados no Continente do Reino de Portugal (1870), Bernardo Lima afirma que:

(...) “O tipo Bísaro, ... dão boa carne, possuindo o geral deles uma compleição que não é das mais robustas e sadias,” (...).

Segundo um trabalho de investigação sob o tema “Caracterização e Valorização dos produtos Suínicos Alternativos”, terminado em 2001 e financiado através do Programa de Apoio à Modernização Agrícola e Floresta (PAMAF):

“...A população de Suínos de Raça Bísara ... demonstrando a sua franca aptidão como uma das melhores raças de suínos para a transformação em produtos de salsicharia (presunto e enchidos)...” .



Ilustração 12 - Alheiras de Vinhais em fase de fumagem

F.4 - Importância Económica

Ainda hoje a produção de suínos assume, em algumas aldeias transmontanas, um papel extremamente importante, não só em termos económicos, mas também no aspecto sociocultural, bem evidenciado pelas tradições seculares, de origem pré-românica, baseadas na pequena agricultura.

Algun trabalho desenvolvido pela ANCSUB, tem invertido a tendência de decréscimo do efectivo da raça, que através do Registo Zootécnico, do apoio técnico, das candidaturas a fundos comunitários para apoio aos criadores, da protecção do fumeiro regional, entre outros, tem contribuído para a valorização e preservação da raça.

Presentemente os criadores desejam ter bons exemplares da raça, não só pelo carinho e gosto que desenvolveram pela raça Bísara, mas, acima de tudo, porque economicamente passou a ser uma actividade rentável.

O aparecimento de diversas Unidades de Transformação de Enchidos na área geográfica de produção do “Salpicão de Vinhais IGP” e da “Chouriça de Carne de Vinhais IGP” que trabalham exclusivamente com esta raça, incrementou a produção de suínos Bísaros.



Ilustração 13 - Cabeça e pés de porco Bísaro, fumados. Do Bísaro, tudo se aproveita...

Futuramente espera-se um aumento ainda maior do efectivo, embora com o devido planeamento para se manterem sempre as condições de alimentação e maneio características do sistema de produção semi-extensivo.

A *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* é a base do riquíssimo fumeiro regional, do qual se destacam nesta região o Salpicão de Vinhais, a Chouriça de Carne de Vinhais, a Chouriça Doce de Vinhais, o Chouriço Azedo de Vinhais, a Alheira de Vinhais, o Butelo de Vinhais e o Presunto de Vinhais, mas também os de Montalegre-Barroso, os de Boticas, Mirandela, Valpaços e Chaves, para só assinalar alguns dos principais produtos de salsicharia ou fumeiro regional obtidos a partir desta carne.

A valorização dos produtos tradicionais regionais, identificáveis quanto à sua origem geográfica, ao seu processo de produção e às suas qualidades intrínsecas, ocupa no contexto da diversificação da agricultura, uma alternativa para o desenvolvimento das zonas rurais.

A protecção de *TRANSMONTANO* como *Denominação de Origem para “CARNE DE BÍSARO”* ou *“Carne de Porco”* é um instrumento importantíssimo para evitar a descaracterização deste modo de produção, salvaguardando a sua genuinidade e, consequentemente, a sua reputação e consagrando a sua tradicionalidade.

F.5 - Referências Edafo-Climáticas

Trás-os-Montes é o quadrilátero limitado a Oeste pela província do Minho, a Sul pelo Douro, e Leste pelo Douro Fronteiriço e a Norte pela Espanha,.. (Taborda, 1932).

A área geográfica onde é produzida a *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO* é uma região montanhosa, com domínio do sistema cultural arvense.

Os solos da região são de predomínio precâmbico-arcaico e do granítico.

É possível classificar na região de Trás-os-Montes e Alto Douro, zonas climaticamente homogéneas, de acordo com os registos de temperatura e precipitação:

- **Terra Fria de Alta Montanha** – surge apenas nas zonas de maior altitude, acima dos 1200/1300m e caracteriza-se pela ocorrência de neve e nevoeiros de Dezembro a Março, por uma precipitação média anual superior a 1400 mm e uma temperatura média anual inferior a 8° C;
- **Terra Fria de Montanha** – corresponde às zonas montanhosas da região ocidental da região de Trás-os-Montes, onde a altitude oscila entre os 1000 e os 1200m; a temperatura média anual varia entre os 8 e os 10° C, a precipitação pode variar entre os 900 e os 1300 mm, sendo a queda de neve no Inverno relativamente regular;
- **Terra Fria de Planalto** – é a zona climática mais amplamente distribuída na região de Trás-os-Montes, onde a altitude oscila entre os 600 e os 1000m de altitude, a temperatura média anual oscila entre os 10 e os 12,5° C e as precipitações variam entre os 600 e 1000mm anuais;

- **Terra de Transição** – corresponde a uma área com características de transição entre a Terra Fria de Planalto e a Terra Quente, surgindo desde os 350 a 600m de altitude. As temperaturas médias anuais oscilam entre os 12,5° e os 14° C. As precipitações variam entre os 600 a 1200 mm anuais.
- **Terra Quente** – corresponde à região centro-sul da região de Trás-os-Montes, surgindo com altitudes abaixo dos 350/400 m de altitude. As temperaturas médias anuais são sempre superiores a 14° C. As precipitações variam entre os 600 e 1200mm.

Podemos afirmar que esta é uma região de clima rigoroso, que se insere num espaço com condições de produção difíceis, limitando as actividades possíveis e a duração do período vegetativo.

Mas também é nesta região que se produzem os alimentos necessários à alimentação do Porco Bísaro e que conferem à sua carne características qualitativas particulares e diferenciadas em relação a outras regiões onde também é criado o porco bísaro.

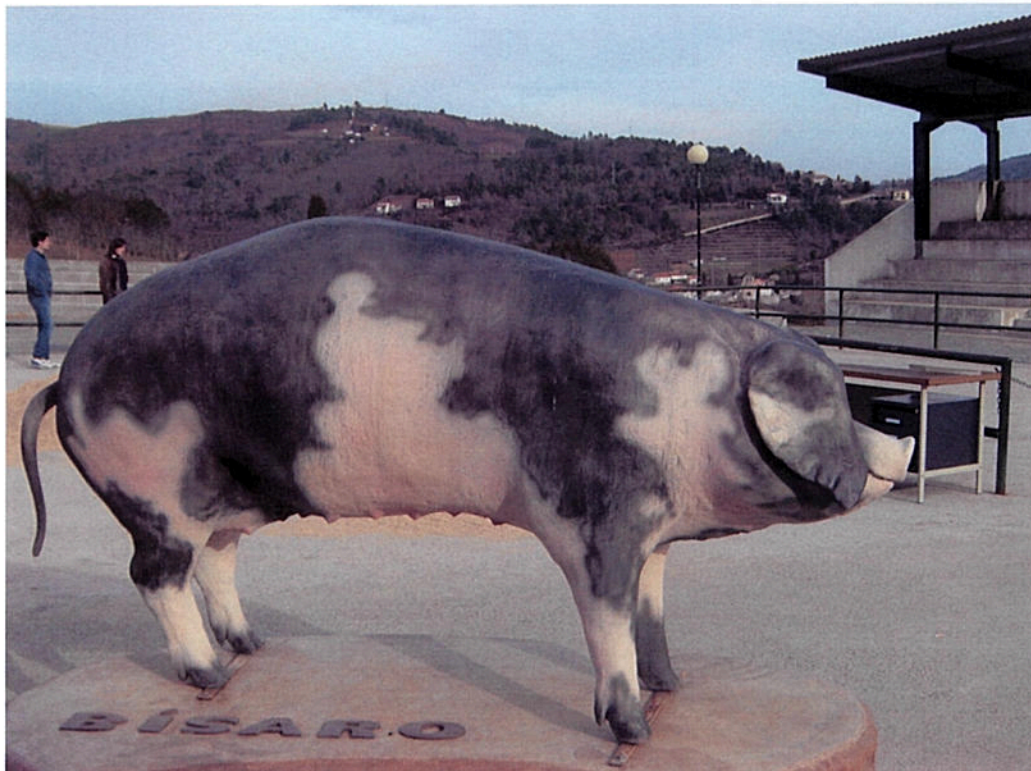


Ilustração 14 - Homenagem ao Porco Bísaro

G - Estrutura de Controlo

Todas as acções de controlo têm que ser delineadas por forma a permitir que em cada estágio da fileira de produção se possa facilmente determinar a origem do produto permitindo chegar facilmente a todos os elos da cadeia de produção situados a montante.

O controlo da fileira produtiva da “*CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*” é efectuado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação indigitado e reconhecido legalmente para o efeito.

Este OPC desenvolve a sua actividade de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da Carne de Bísaro Transmontano”.

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo em cada carcaça ou peça colocada, pelo OPC ou por um agente para o efeito credenciado, a respectiva Marca de Certificação.

Da Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Carne de Bísaro Transmontano – Denominação de Origem Protegida.
- Nome do OPC.
- Número de série da Marca de Certificação.

H - Elementos Específicos da Rotulagem Relacionados com a Menção *Denominação de Origem*.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de “*CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*” ou “*CARNE DE PORCO TRANSMONTANO*” tem de estar perfeitamente rotulada de acordo com a legislação referente à rotulagem da carne de suíno, identificada e acompanhada da respectiva Marca de Certificação, aposta de forma indelével ou inviolável.

As carcaças, hemi-carcaças ou peças não acondicionadas são sempre rotuladas de acordo com as disposições legais, devendo sempre constar da rotulagem a seguinte menção:

- *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA*

Quando a *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO*, se apresenta acondicionada, na rotulagem – para além da Marca de Certificação – constam as seguintes menções:

- *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO – Denominação de Origem Protegida* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – Denominação de Origem Protegida*
- Quantidade líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- O logotipo do produto, cujo modelo aqui 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, o acondicione ou o comercialize.

A denominação de venda *CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO – DOP* ou *CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP* – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais

ANEXO I

Representação da área geográfica de produção (nascimento, cria, recria, abate, desmancha e acondicionamento) de Carne de bísaro transmontano ou Carne de porco Transmontano

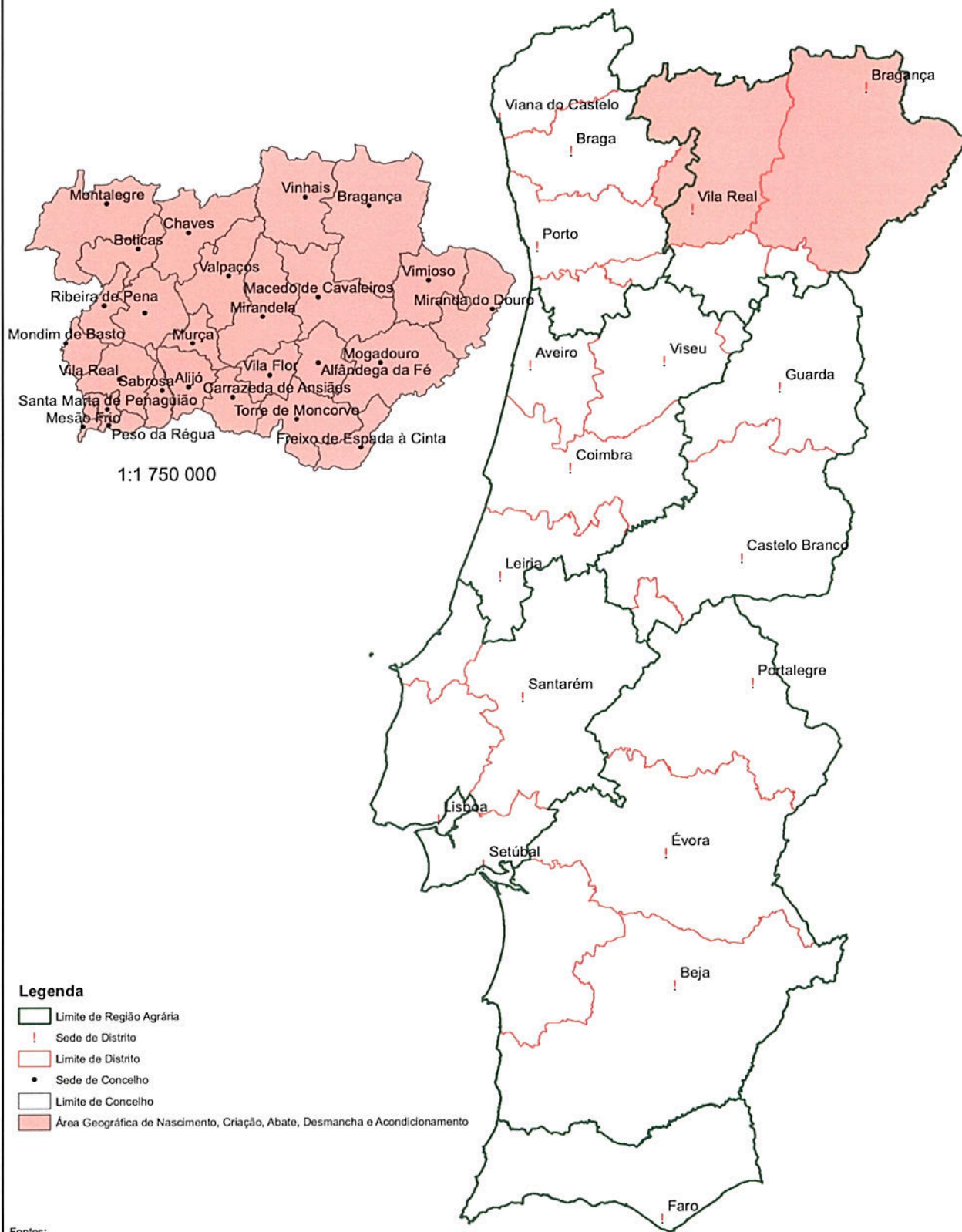


IDRHa
Instituto de Desenvolvimento
Rural e Hidráulica
Ministério da Agricultura,
Pescas e Florestas

PRODUTOS TRADICIONAIS

CARNE DE PORCO BÍSARO TRANSMONTANO DO

Denominação de Origem



Legenda

- Limite de Região Agrária
- ! Sede de Distrito
- Limite de Distrito
- Sede de Concelho
- Limite de Concelho
- Área Geográfica de Nascimento, Criação, Abate, Desmancha 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

Étapas	Informação	Documentos
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 ¹ Declaração de inscrição no RZ Marcas auriculares ²
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 ²
Identificação Animal	Orelha Direita Marca de Exploração: 7 caracteres:PTECB06 PT-Estado Membro da exploração de origem EC-Concelho Orelha Esquerda 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 Nascimento (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	Ficha do laboratório

	Teor em proteína	
	Teor em humidade	
	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

Referências Bibliográficas

-
- **David Borges (1922). A Pecuária no Concelho de Vila Pouca d'Aguiar: Sua exploração e melhoramento. Lisboa Tipografia Fenix, 134 pp.**
 - **Janeiro, P. (1944). A Suinicultura em Portugal. In: Boletim Pecuário n.º 2, Ano XII, Sociedade Astória, 194 pp.**
 - **João Paulo Peres dos Santos Silva (1997). O Porco Bísaro Em Extinção: Contributo Para a Sua Identificação e Recuperação. In: Estudos n.º 11, Direcção Regional Agricultura Entre Douro e Minho, 55 pp.**
 - **José Miranda do Vale (1949).**
 - **Miguel Tito Sanches de Magalhães (1996). O Porco Bísaro: Algumas Considerações e muita compilação bibliográfica. In: Revista Veterinária Técnica, Abril de 1996.**
 - **Pinto, J. F. M. (1978). Zootecnia dos animais suínos. In Compêndio Veterinária, 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.**
 - **Preservação, Recuperação e Desenvolvimento do Porco Bísaro (Projecto 7173 – PAMAF) – Estudo da Caracterização e Valorização dos Produtos Suinícolas Alternativos. Relatório Final - Fonte Boa Fevereiro de 2001.**
 - **Ramiro Fernão e J. Alves, (1967).**
 - **Recenseamento Geral dos Gados no Continente do Reino de Portugal (1870).**
 - **Taborda, V. (1932). Alto Trás-os-Montes – Estudo Geográfico. Coimbra, Imprensa da Universidade.**