



BISARO

Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

CHOURIÇA DE CARNE (ou LINGUIÇA) DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

ou

LINGUIÇA DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A *Chouriça de Carne de Vinhais*, também denominada localmente por *Linguiça de Vinhais*, é um enchido de carne e gordura de porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bisaro, cheio em tripa delgada de porco ou de vaca, de secção cilíndrica e fumado. Corresponde basicamente à definição de chouriço de carne constante da NP 589 (1987). A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e/ou picante e folhas de louro.

B.1 - Características físicas

a) Forma e aspecto exterior: enchido cilíndrico, em forma de ferradura, com 30 a 35 cm de comprimento e de cor castanha-avermelhada. A tripa é atada nas duas extremidades com fio de algodão e apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas. A forma de atar é característica: são dados dois nós na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um nó.



BÍSARO

Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bísara

- b) Diâmetro: 2 a 3 cm.
- c) Cor e aspecto do corte: a chouriça de carne apresenta-se bem ligada ao corte, a cor interior é de vermelho-vivo a branca, de tonalidades diversas, não homogénea.
- d) Sabor e aroma: sabor agradável, muito característico. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

B.2 - Características químicas

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 *Chouriça de Carne de Vinhais*.

A caracterização química foi feita a partir de ensaios realizados recentemente a amostras de chouriças de carne recolhidas na área de transformação.

Os resultados analíticos permitem classificar a *Chouriça de Carne de Vinhais* como um alimento com pouca humidade, com níveis de proteína e gordura elevados. Tem pH reduzido, apresentando características de estabilidade.

Admitem-se os seguintes valores:

Proteína Bruta - mínimo 20 %

Gordura Bruta - máximo 40 %

Humidade - máximo 50 %

Teor de sal - máximo 6 % NaCl

B.3 - Características da matéria-prima

As matérias-primas utilizadas para a obtenção da *Chouriça de Carne de Vinhais*, são constituídas por:

- Lombo, lombinho, cachaço, entremeada e aparas de carne de porco da raça Bísara, ou produto do cruzamento desta raça, como atrás referido, cuja dieta é basicamente constituída por batata, abóbora, nabo, lande ou "bólotas de carvalho", beterraba e grão de cereal. Na fase de acabamento a dieta é reforçada com quantidades apreciáveis de castanha produzida na região, que apresenta elevado teor de hidratos de carbono.



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

- Condimentos: sal (NaCl) para fins alimentares, vinho branco ou tinto da região, água, alho (*allium sativum* L.) não germinado (no estado seco, tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) nº 10/65, do Conselho), colorau doce e/ou picante (tal como definido na NP 565 (1987)), folhas de louro (*Laurus nobilis* L.).

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C.1 - Área geográfica de transformação

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação da *Chouriça de Carne de Vinhais*, o clima especial da região, o saber fazer das populações e os métodos locais, leis e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Vinhais.

C.2 - Condições especiais para a produção das matérias-primas

Os porcos a partir dos quais se produz a *Chouriça de Carne de Vinhais* são criados num sistema que se pode considerar tradicional, pela alimentação que lhes é fornecida.

Por vezes, e devido à carência de alimentos em maus anos agrícolas, há suplementação com alimentos concentrados.

Perante esta situação, a sua administração pode ser autorizada pela ANCSUB, sob controlo do OPC, o qual verifica a respectiva composição, origem e quantidades administradas.

Este tipo de alimento pode ser fabricado na exploração ou adquirido no mercado.

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 dois a três meses.



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisaro

A alimentação dos porcos desmamados é essencialmente constituída por batata, abóbora, lande (ou “bolota de carvalho”), beterraba, grão de cereal e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta.

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.

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

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

1. As próprias características, designadamente as sapidas 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 que garante, fundamentalmente, que:

- Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Chouriça de Carne de Vinhais*, os enchidos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela ANCSUB.
- 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 enchidos
- utilizem para transformação matéria-prima proveniente de suínos da raça Bisara ou produtos de cruzamentos desta raça, obtida 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 da *Chouriça de Carne 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 OPC, a pedido da ANCSUB, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspectos:
 - origem e características das matérias-primas utilizadas
 - condições de transformação e características do produto final.

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

E.1 - Modo de obtenção da matéria-prima

- a) Origem: os porcos destinados ao fornecimento da matéria-prima a utilizar são produzidos em explorações agro-pecuárias com condições para que se pratique o sistema tradicional, semi-extensivo, de criação destes animais, nomeadamente com capacidade de fornecer a alimentação tradicional já referida.
- b) Quantidade: anualmente e até ao final de Setembro, cada representante de cada uma das entidades transformadoras informa a ANCSUB da quantidade de porcos que prevê transformar até ao dia 31 de Março do ano seguinte.
- c) Raça: só podem beneficiar da Indicação Geográfica *Chouriça de Carne de Vinhais* os enchidos produzidos com carne proveniente de porcos da raça Bisara ou produto de



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos da
Raça Bisaro

cruzamentos desta raça, desde que com 50% de sangue bisaro, identificados como tal pela ANCSUB. São excluídos como fornecedores de matéria-prima os varrascos.

d) Sistemas de produção: o sistema de produção admitido é o sistema semi-extensivo, semelhante ao praticado tradicionalmente na região, em que os animais têm uma alimentação à base de produtos naturais e característicos da região de produção.

e) Profilaxia e sanidade: as explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de *Chouriça de Carne de Vinhais* têm que cumprir as normas sanitárias em vigor; todos os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos são respeitados; a impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa deste processo produtivo.

f) Idade ao abate: os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 9 e os 18 meses.

g) Peso ao abate: os animais são abatidos com peso vivo superior a 100 kg.

h) 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 e utilização de tranquilizantes (que é proibida).

i) 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 depois são desmanchadas.

j) Só são admitidos abates em matadouros que sejam autorizados pela ANCSUB, após parecer favorável do OPC.

O abate é sempre presenciado por um representante do OPC, que é responsável pela identificação das carcaças.

l) Admissão das peças: só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica *Chouriça de Carne de Vinhais*, os enchidos produzidos com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidos 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.



BISARO

Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

E.2.- Modo de obtenção do produto

Entende-se por transformação o processo completo pelo qual os lombos, lombinhos, cachaco, entremeada, e aparas de carne obtidas na desmancha, se submetem sucessivamente a corte, condimentação, enchimento, fumagem e cura, que confere ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da *Chouriça de Carne de Vinhais*.

O produto obtido tem características sensoriais que o tornam distinto. As características únicas da *Chouriça de Carne 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.

A transformação da *Chouriça de Carne de Vinhais* é actualmente muito semelhante ao processo de fabrico tradicional; as alterações efectuadas estão apenas relacionadas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação da *Chouriça de Carne de Vinhais* compreende as seguintes fases:

1. **Corte das carnes:** a carne do lombo, lombinho, cachaco, entremeada, e aparas de carne de porco é cortada em pedaços de, aproximadamente, 3 cm, com forma cúbica.
2. **Condimentação:** as carnes cortadas são colocadas num recipiente, tradicionalmente em cobre ou barro (*barrinhões*), sendo hoje mais utilizados os de inox; nesse recipiente é feita a condimentação e a mistura.

A condimentação divide-se em duas fases:

- 2.1) às carnes cortadas em pedaços, adiciona-se sal, água, vinho, folhas de louro e alho (estes dois últimos condimentos não devem ser cortados em pedaços muito pequenos); esta mistura - regionalmente conhecida por *adoba* - permanece em repouso, em locais frescos e pouco húmidos, por um período até 4 dias, sendo mexida uma a duas vezes por dia com o auxílio de uma colher.



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bísara

2,2) Após o período de repouso da adoba e imediatamente antes do enchimento, são retirados todos os pedaços de louro e alho e é adicionado o colorau (também chamado pimento).

3. **Enchimento:** após o repouso da adoba e depois dos últimos acertos na condimentação, procede-se ao enchimento em tripa delgada.

Quando o enchimento é feito manualmente são utilizadas *funilas* - instrumentos de metal com uma das extremidades adaptável ao diâmetro da tripa e a outra, mais larga, para introdução da carne - que facilitam a introdução da carne na tripa. Hoje em dia está já generalizado o uso de máquinas de encher.

Enquanto se enchem, as tripas são furadas com agulhas para facilitar a saída do ar.

As tripas são cheias por inteiro sendo a divisão feita posteriormente, por compressão, após o que são atadas.

Depois de as carnes estarem bem compactadas, as extremidades são atadas, dando-se dois nós consecutivos, vira-se a tripa uma volta e, só então, o nó final. Para ambas as extremidades do enchido é utilizado o mesmo segmento de guita de algodão, o que faz com que o enchido fique com forma de ferradura.

4. **Fumagem e Cura:** a fumagem é feita com fogo brando, por acção de calor pouco intenso e bem graduado com lenha seca à base de carvalho e/ou castanho; terminada a fumagem, segue-se um período de cura, em locais frescos e escuros, até que os enchidos tenham adquirido as características sápidas e aromáticas próprias da *Chouriça de Carne de Vinhais*. O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 35 dias.

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Chouriça de Carne de Vinhais* os enchidos que, findo o período de fumagem e cura, 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 aferidas através da realização de:

- ensaios organolépticos, realizados por painéis de provadores, para degustação e apreciação geral;



- ensaios químicos, para avaliação das características finais;
- ensaios microbiológicos, para avaliação de outros parâmetros considerados indicativos do desenvolvimento adequado das características hígio-sanitárias do produto final.

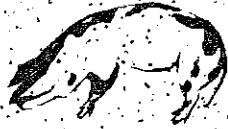
As características únicas da *Chouriça de Carne de Vinhais* estão intimamente relacionadas com a sua origem geográfica. Estas características são devidas à origem e à alimentação dos porcos, à preparação e tempero das carnes e à forma como é feito o enchimento e a fumagem, nas condições únicas da região.

Conservação: Terminada a fumagem e o período de cura, as chouriças de carne eram tradicionalmente conservadas mergulhadas em cereal ou em azeite; hoje em dia são também conservadas por processos que evitam a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio e a processos de embalamento que dificultam a alteração das características do produto).

Apresentação comercial: A *Chouriça de Carne de Vinhais* apresenta-se no mercado em peças inteiras, em porções ou fatiada. Quando em porções ou fatiada tem que ser pre-embalada na origem, de forma a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda.

As indicações que constam da rotulagem são as referidas em G.

Quando a *Chouriça de Carne de Vinhais* é vendida inteira pode ser dispensada a indicação da quantidade líquida, desde que seja vendida à peça ou pesada à vista do consumidor.



F - ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEÓGRAFICO

F.1 - História

Nos fins do século XVIII, na Terra Fria de Trás-os-Montes, a castanha e a batata, e o pão de centeio sustentavam as populações; a carne de porco era o suplemento alimentar, fornecedora de proteínas e gorduras.

A antiguidade da criação de porcos na região pode hoje ser testemunhada pela existência de várias esculturas zoomórficas, conhecidas por *berrões*, *porcos*, *verraços*, *toiricos*, presentes em várias localidades do Alto Trás-os-Montes.

A matança do porco cevado (engordado) com os produtos tradicionais da região era uma festa, por dela depender a fartura da casa em carne.

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 da região.

O *fumeiro*, assim se designa o conjunto destas iguarias, muito depende do clima frio desta região, o qual 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.

O porco é apenas um dos elementos de base destes produtos pois o mais importante, para além do fumo, é a forma cuidada como é alimentado; com produtos da região, de que se destaca a abóbora, a batata e a castanha, sendo esta essencial para o acabamento.

As condições naturais da região, os seus produtos, a forma de alimentação do porco, a transmissão familiar do saber remoto do seu fabrico, e as profundas raízes das populações, que mantêm as tradições, fazem da *Chouriça de Carne de Vinhais* um produto de características organolépticas únicas.

Em resposta a uma solicitação oficial da Secretaria dos Serviços de Turismo que pretendia fazer um Guia de Portugal para turistas, o Padre Firmino Augusto Martins, grande etnólogo do concelho de Vinhais, em carta existente nos Arquivos Nacionais da Torre do



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

Tombo, datada de 1939, é dirigida ao então Governador Civil do Distrito de Bragança, refere que (...) *se, para mais socego, não quizer este (coelho) por pertencer à família dos andadores velozes, é bastante pacífica e succulenta uma chouriça de carne, assada (...)*.

De igual forma, como referido pelo Padre Firmino Augusto Martins, foi pedida ao escritor Luiz Chaves, para a exposição do Mundo Português, uma descrição dos pratos tradicionais de Vinhais que poderiam ser apreciados por viajantes que pretendiam deslocar-se à região.

Em Rio de Onor, na tradicional *Festa dos Rapazes*, que faz parte da festa dos Reis, **Os padrinhos costumam dar o Rei aos afilhados: chouriça (...)** (Dias, J., 1981).

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.

É admitido a concurso nesta feira o fumeiro produzido nas freguesias do Parque Natural de Montesinho (dos concelhos de Vinhais e Bragança) e restantes freguesias do concelho de Vinhais. A unidade territorial e agro-ecológica que presidiu à delimitação do Parque serviu também de base à escolha da região admitida para a feira.

A produção de fumeiro tem, na área referida e em toda a área geográfica de transformação da *Chouriça de Carne 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.**



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas da *Chouriça de Carne 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;
- pelo destaque dado pela comunicação social a este evento;
- pela satisfação expressa pelos participantes que, de ano para ano, aumentam de número.

A notoriedade do Fumeiro de Vinhais é também evidenciada sempre que se referem os costumes, a gastronomia e as produções da região.

A reputação do fumeiro de Vinhais leva a que nomes como *Chouriça de Carne de Vinhais* e *Salpicão de Vinhais* sejam suficientes para que mesmo os consumidores não habituais e não naturais da região, se disponham a pagar mais por um produto que é, aos seus olhos, indistinguível de produtos semelhantes existentes no mercado e vendidos a preços mais baixos.

Esta reputação leva também a que, hoje em dia, apareçam no mercado produtos de salchicharia industrial, incharacterísticos, que usam abusivamente o nome "Vinhais".

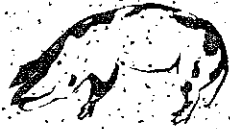
Estes abusos podem ser, a curto prazo, suficientes para destruir a reputação, conquistada ao longo de muitos anos, do Fumeiro de Vinhais.

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

F.2 - Factores edafo-climáticos

A área natural de produção destes produtos, onde o *saber fazer* e as características finais dos enchidos são bastante semelhantes, tem condições edafo-climáticas particulares. É uma zona de Invernos rigorosos, em que a agressividade do clima condiciona favoravelmente as características do Fumeiro de Vinhais.

BÍSARO



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bísara

F.3 - O porco Bísaro

Os porcos da raça suína Bísara, originária do tronco Céltico, são animais grandes, chegando a atingir mais de 1m de altura e 1,5m da nuca à raiz da cauda, de pelagem preta, branca ou malhada, pele grossa 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, com o dorso arqueado, 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 e de média inserção. São animais de temperamento bastante dócil, vagarosos e com movimentos pouco graciosos. Têm elevada prolificidade, com ninhadas que podem atingir os vinte leitões.

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

A Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara, responsável pelo Registo Zootécnico desta raça, está a implementar, em colaboração com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e com a Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, um plano de melhoramento da raça suína Bísara. O conjunto de acções que esta Associação está a desenvolver visam, essencialmente, o aumento do efectivo de suínos da raça Bísara. Esta raça teve o efectivo muito diminuído devido à substituição por raças mais produtivas; apesar de mais produtivas, nomeadamente com grande precocidade, estas raças estão menos adaptadas às características naturais da região e originam um fumeiro de inferior qualidade.

Neste momento, a tendência de diminuição do efectivo da raça Bísara começa a invertê-se, havendo muitos produtores que a procuram com o objectivo de vir a produzir fumeiro com a carne destes animais.



BISARO

Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

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

O fumeiro feito com carne de porco da raça Bisara é tão mais apreciado que era, até há pouco tempo, difícil de encontrar no mercado. A pouca quantidade de matéria-prima disponível levava a que o fumeiro de Bisara fosse guardado para consumo da família ou para oferta a pessoas de grande apreço; a venda deste tipo de produtos era muitas vezes recusada mesmo quando preços elevados eram oferecidos.

Para além da importância que representa em si mesma a protecção jurídica do nome *Chouriça de Carne 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.

G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam do rótulo da *Chouriça de Carne de Vinhais*, são as seguintes:

- *CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA*
ou *LINGUIÇA DE VINHAIS - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA*
- Lista de ingredientes
- Data de durabilidade mínima
- Quantidade líquida
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- Lote



Associação
Nacional de
Criadores de
Suínos de
Raça Bisara

- Temperatura de conservação
- Marca de Salubridade

H - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

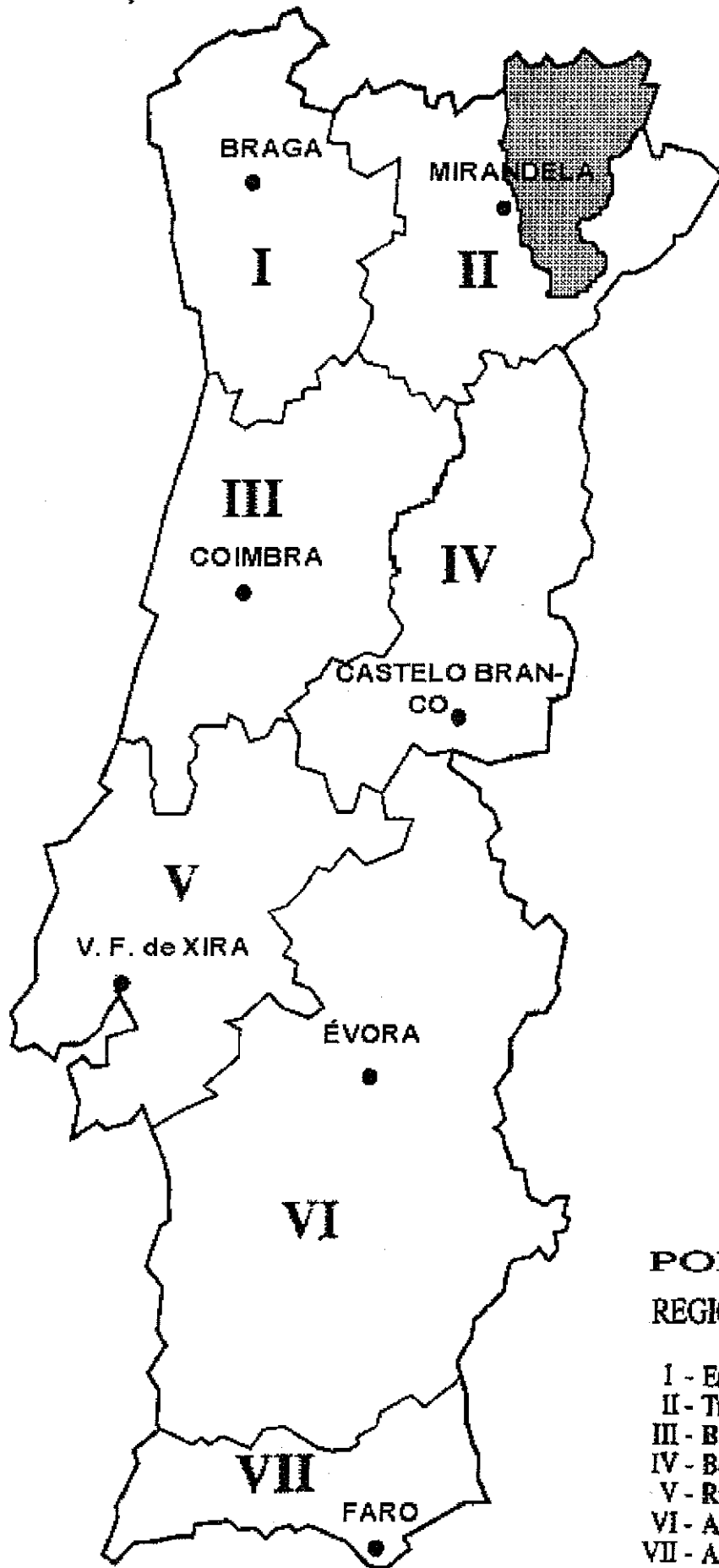
O controlo e a certificação da *Chouriça de Carne de Vinhais* são efectuados pela **TRADIÇÃO E QUALIDADE - Associação Interprofissional para os Produtos Agrícolas de Trás-os-Montes**, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação da *Chouriça de Carne (ou Linguiça) de Vinhais* - Indicação Geográfica".

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada *Chouriça de Carne de Vinhais* devidamente assinalada pela aposição, pela **Tradição e Qualidade**, da respectiva **Marca de Certificação**.

Desta **Marca de Certificação** constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- **Tradição e Qualidade**
- *Chouriça de Carne de Vinhais* - Indicação Geográfica ou *Linguiça de Vinhais* - Indicação Geográfica
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

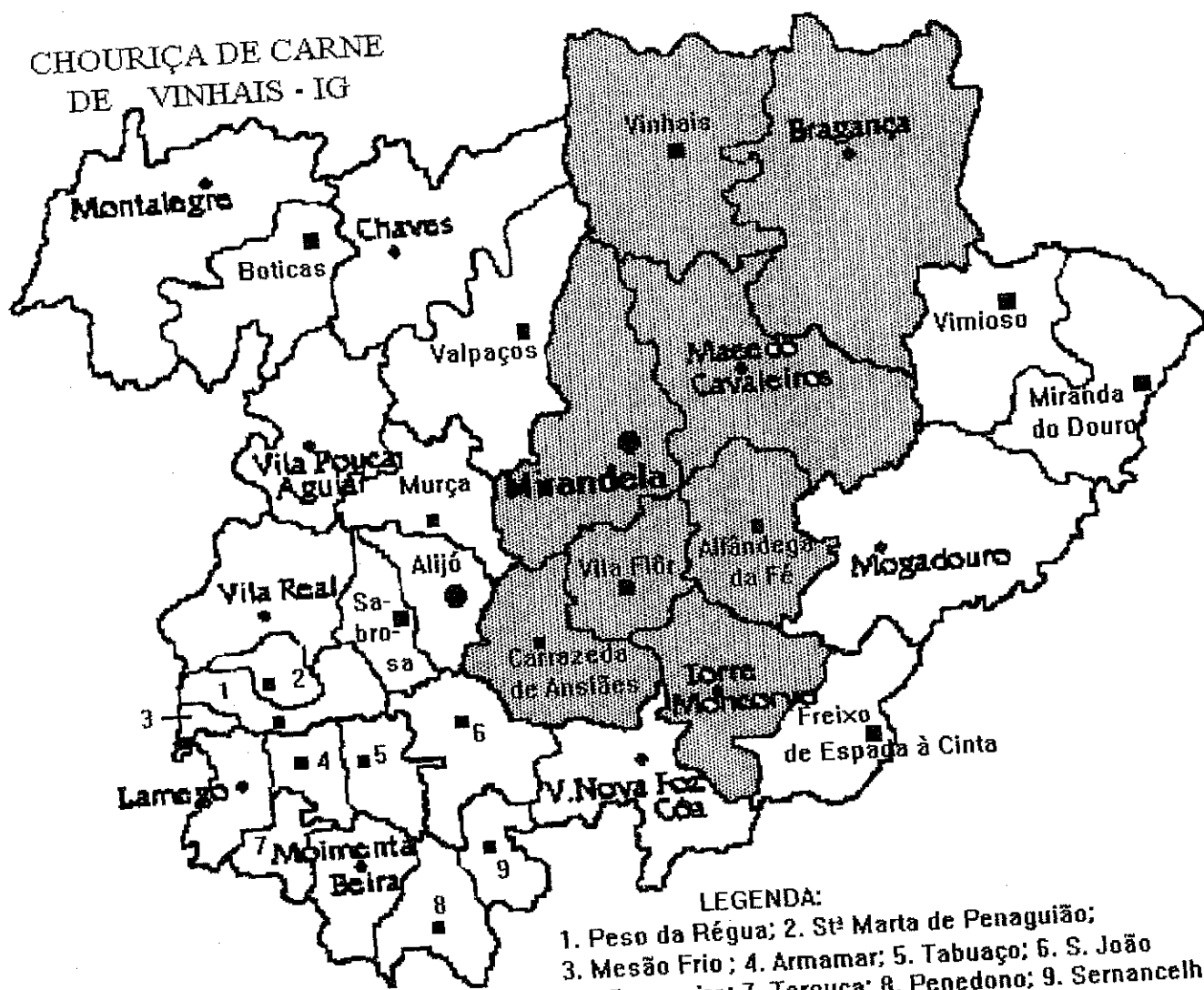
CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS - IG



PORTUGAL
REGIÕES AGRÁRIAS

- I - Entre Douro e Minho
- II - Trás-os-Montes
- III - Beira Litoral
- IV - Beira Interior
- V - Ribatejo e Oeste
- VI - Alentejo
- VII - Algarve

CHOURIÇA DE CARNE
DE VINHAIS - IG



LEGENDA:
 1. Peso da Régua; 2. Stª Marta de Penaguião;
 3. Mesão Frio; 4. Armamar; 5. Tabuaço; 6. S. João da Pesqueira; 7. Tarouca; 8. Penedono; 9. Sernancelhe