

***SALPICÃO DE BARROSO – MONTALEGRE -  
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA***

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

## **INDICE**

A - Nome do Produto .....	3
B - Descrição do Produto .....	3
B.1 - Características físicas .....	3
Características Externas .....	3
Características Interiores .....	4
B.2 - Características químicas .....	4
B.3 - Características Sensoriais .....	5
B.4 - Características da matéria-prima .....	5
C - Área Geográfica .....	6
C.1 - Área geográfica de transformação e acondicionamento .....	6
C.2 - Área geográfica de produção da matéria prima .....	6
C.3 - Condições edafo-climáticas .....	7
C.4 - Condições especiais para a produção das matérias-primas .....	7
D - Garantia sobre a origem geográfica do produto .....	8
E - Descrição do modo de obtenção do produto .....	10
E.1 - Modo de obtenção da matéria-prima .....	10
E.2 - Modo de obtenção do produto .....	12
F - Elementos que provam a ligação com o meio geográfico .....	16
F.1 - História .....	16
F.2 - Factores edafo-climáticos .....	24
F.3 - O Porco Bísaro .....	25
G - Referências relativas à estrutura de controlo .....	26
H - Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica .....	26
I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais .....	27
Anexo I .....	28
Anexo II .....	30

## **A - Nome do Produto**

*SALPICÃO DE BARROSO - MONTALEGRE - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA* *PROTEGIDA*

## **B - Descrição do Produto**

O *salpicão de Barroso - Montalegre*, é um enchido fumado à base de carne de porco da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro, cheio em tripa grossa de porco, com formato recto, cilíndrico .

As carnes são devidamente condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco, colorau picante (regionalmente designado por “pimento”) e ou colorau doce (também conhecido por “pimentão”).

### **B.1 - Características físicas**

Como em todos os produtos tradicionais, existe uma certa variabilidade nos padrões físicos e químicos. No entanto genericamente estes produtos caracterizam-se por terem:

#### **Características Externas**

a) Forma e aspecto: o enchido é cilíndrico de forma recta, com cerca de 4 a 8 cm de diâmetro e com 10 a 20 cm de comprimento. O invólucro apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas.

b) Cor: cor castanha clara

c) Atadura: a tripa grossa utilizada é atada, numa das extremidades, do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido e, depois de cheio, é atada na outra extremidade com dois nós simples, com fio de algodão.

### **Características Interiores**

- a) Cor: ao corte, a superfície apresenta cor vermelho-vivo, de tonalidade não homogéneo
- b) Massa: o salpicão apresenta-se, ao corte, bem ligado com aspecto homogéneo.

### **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, o *Salpicão de Barroso - Montalegre*.

Nestas condições, o *Salpicão de Barroso -- Montalegre* apresenta os seguintes valores:

Proteína Bruta – mínimo 30%

Gordura Bruta -- máximo 30%

Humidade – máximo 50%

Teor de sal – máximo 4% NaCl

A carne magra utilizada constitui 95% do total de carne utilizada, sendo os restantes 5% da carne gorda.

### **B.3 – Características Sensoriais**

Apresenta sabor agradável, muito característico, com sensação de sal muito ténue (os baixos níveis de NaCl classificam-no como o menos salgado dos enchidos), notando-se o sabor a vinho. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

### **B.4 - Características da matéria-prima**

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do *Salpicão de Barroso - Montalegre* são:

. Carnes de porco. Utiliza-se a carne do lombo e lombinho.

A carne utilizada - carne de porco - é proveniente de animais da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro, como já foi referido atrás, cuja dieta é basicamente constituída por alimentos abundantes na região de produção, como batata, abóbora, nabo, lande ou “bolota de carvalho”, beterraba e centeio.

Os porcos utilizados para o fabrico do salpicão são nascidos, criados, alimentados e abatidos segundo as condições estipuladas neste caderno.

Condimentos base: Sal (NaCl) para fins alimentares, alho (*allium sativum* L.) não germinado (no estado seco, tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) n.º 10/65, do Conselho), vinho tinto ou branco de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e ou colorau doce ou pimentão (tal como definido na NP 565 (1987).

As quantidades de condimentos utilizados diferem de forma não substancial de produtor para produtor, sendo a sua qualidade final do produto homogénea. No entanto, os grandes apreciadores e conhecedores deste produto conseguem distinguir os salpicões, consoante o respectivo produtor.

. Tripa: tripa grossa (intestino grosso) dos mesmos porcos. No entanto, e quando esta tripa não é suficiente, pode-se recorrer a tripa de porco comum. A tripa fresca de porco é lavada com águas correntes e limpas. Depois é virada e esfregada com uma pedra, com sal grosso ou outro instrumento adequado para retirar o excesso de gordura. Há produtores que, posteriormente, lavam as tripas com vinagre. Todas as colocam, após a limpeza, com algum sal para evitar deterioração.

## **C - Área Geográfica**

### **C.1 - Área geográfica de transformação e acondicionamento**

Tendo em conta:

- as condições edafo - climáticas específicas da região de produção;
- o saber fazer das populações utilizando os métodos locais, leais e constantes;
- as condições requeridas para a transformação e acondicionamento do *Salpicão de Barroso - Montalegre*;

a área geográfica de transformação e acondicionamento está naturalmente circunscrita ao concelho de Montalegre, do distrito de Vila Real.

### **C.2 - Área geográfica de produção da matéria prima**

Tendo em conta a forma tradicional de alimentação dos porcos e as produções agrícolas existentes, a área geográfica de produção da matéria-prima fica naturalmente circunscrita aos concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre do distrito de Vila Real .

### **C.3 – Condições edafo-climáticas**

- As condições edafo-climáticas muito próprias da região influenciam grandemente as características do *Salpicão de Barroso - Montalegre*, já que são determinantes quer na alimentação dos porcos quer na maturação dos enchidos.

Montalegre insere-se numa zona de montanha com uma altitude máxima de 1500 metros, em que o clima é influenciado:

- pelos ventos dominantes que, provenientes do Atlântico, “sopram”, segundo uma orientação Oeste-Este, resultante da influência decrescente das massas de ar provenientes do oceano para o interior;
- pela disposição e altitude do relevo, que ora permite a passagem ora a permanência dessas massas de ar.

Trata-se, pois, de uma região sub-atlântica, caracterizada por verões relativamente quentes, Invernos longos, frios e com neve; as precipitações anuais que variam entre os 1 000 mm, nas bacias intramontanhas, e cerca de 3 000 mm, no cume das serras. Montalegre localiza-se nas chamadas Terras Altas do Barroso.

A agressividade do clima condiciona favoravelmente as características do *Salpicão de Barroso - Montalegre*, já que proporciona não só uma alimentação particular aos animais que fornecem carne e gordura como induz a uma preparação, fumagem e cura compatíveis com o rigor e o frio dos longos invernos.

### **C.4 - Condições especiais para a produção das matérias-primas**

Os porcos a partir dos quais se produz o *Salpicão de Barroso - Montalegre* são criados num sistema que se pode considerar tradicional, pela alimentação que lhes é fornecida e pelo maneio a que são sujeitos.

Por vezes, e devido à carência de alimentos nalgumas épocas do ano, há suplementação com alimentos concentrados.

Perante esta necessidade, a sua administração pode ser autorizada pelo Agrupamento. O Agrupamento estipula a composição, origem e quantidades máximas admissíveis para a administração deste tipo de alimento, face às circunstâncias de carência específicas de um determinado ano.

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.

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

#### ***D - Garantia sobre a origem geográfica do produto***

Os elementos que provam que o *Salpicão de Barroso - Montalegre* é originário da área geográfica de transformação são:

1. As próprias características, designadamente as sápidas e aromáticas, tal como descritas em B. que relacionam inequívoca e intimamente o produto com a área geográfica de transformação.

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 *Salpicão de Barroso - Montalegre*, o enchido cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento.

- A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:
  - possuam instalações de transformação na área geográfica referida em C.1, devidamente licenciadas e nelas produzam estes enchidos
  - 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 *Salpicão de Barroso - Montalegre*”

- 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 do Agrupamento, 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 (Salpicão) 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 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) Raça: só podem beneficiar de Indicação Geográfica *Salpicão de Barroso - Montalegre*, os enchidos produzidos com carne proveniente de porcos da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro, identificados como tal pela entidade competente.
- c) Sistemas de produção: o sistema de produção animal 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.
- d) Profilaxia e sanidade: as explorações onde são produzidos os porcos destinados à produção de *Salpicão de Barroso - Montalegre* têm que cumprir as normas sanitárias em vigor.
- e) Idade ao abate: os porcos são abatidos a partir dos 8 meses até aos 2 anos de idade (este caso abrange, sobretudo, as porcas reprodutoras). Nas situações mais frequentes, os animais são abatidos entre os 12 e os 14 meses.
- f) Peso ao abate: os animais são abatidos com peso vivo compreendido entre os 100 e os 250 kg.
- g) Transporte de animais: o transporte para o local de abate é feito de acordo com as normas em vigor.
- h) Abate: é executado cumprindo todas as regras e legislação em vigor. Após o abate, as carcaças ou meias carcaças ficam penduradas em refrigerado entre 24 a 48 horas, com

temperaturas entre os + 2° C e + 4° C e humidade entre os 85% e 90%; só depois são desmanchadas.

i) Só são admitidos abates em matadouros que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor, que estejam localizados no interior da área geográfica de transformação, e que sejam autorizados pelo Agrupamento, após parecer favorável do OPC. No âmbito do processo de abate é obrigatória a presença de um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação ou de um representante deste, desde que devidamente credenciado para o efeito no momento de abate, o qual é responsável pela identificação e marcação individual das carcaças que se destinam a ser transformadas.

j) Admissão das peças: só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica *Salpicão de Barroso - Montalegre*, 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.

## **E.2 - Modo de obtenção do produto**

Entende-se por transformação o processo completo pelo qual se combinam as diversas matérias-primas e condimentos e se procede ao enchimento e fumagem, de forma a conferir ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do *Salpicão de Barroso - Montalegre*.

O produto obtido tem características sensoriais que o tornam distinto, devido 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, leis e constantes.

O processo de transformação do *Salpicão de Barroso - Montalegre* é actualmente muito semelhante ao processo tradicional; as alterações efectuadas estão relacionadas apenas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação do *Salpicão de Barroso - Montalegre* compreende as seguintes fases:

1. Escolha das carnes a utilizar. Para a elaboração do salpicão é utilizada carne do lombo e lombinho de porco da raça Bísara, ou produto do cruzamento desta raça desde que com pelo menos 50% de sangue bísaro.
2. Corte das carnes. As carnes são cortadas em pedaços com cerca de 5-15 cm, com forma cúbica.
3. Condimentação. A carne cortada é deitada num recipiente, tradicionalmente em cobre ou barro, sendo hoje mais utilizados alguidares de plástico ou recipientes de inox; nesse recipiente é feita a condimentação e a mistura.

A condimentação ou preparação da “sorsa” compreende duas fases distintas:

- 3.1) À carne cortada em pedaços, adiciona-se sal, vinho tinto ou branco produzido na região de Trás-os-Montes e alho; esta mistura permanece em repouso, em locais com temperatura não ultrapasse os + 10° C, e com pouca humidade, por um período até 8 dias.

3.2) Após o período de repouso adiciona-se colorau picante e ou colorau.

A sorsa repousa nos recipientes já referidos em locais frescos e pouco húmidos.

4. Enchimento. A sorsa obtida é então cheia em tripas grossas de porco, previamente cortadas à medida e com uma das extremidades já atada, com nós simples efectuado com fio de algodão do lado do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido.

Actualmente, o enchimento da tripa é efectuado com recurso a equipamento próprio para o efeito.

Depois de cheio, fecha-se o salpicão com fio de algodão, dando dois ou três nós simples.

5. Fumagem. A fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional. O fumo é obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente, de carvalho. Tradicionalmente o período de fumagem é de 30 dias.

A lenha obtida para o processo de fumagem provém, essencialmente, das limpezas periódicas realizadas às matas de carvalhos, torgos, vidoeiros (choupos) e salgueiro existentes na zona de produção bem como de giestas recolhidas na mesma região.

6. Cura ou estabilização. Imediatamente após a fumagem segue-se a cura ou estabilização. Nesta fase, os enchidos são colocados em locais com humidade e temperatura controladas, até que tenham adquirido as características sápidas e aromáticas próprias deste enchido.

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Salpicão de Barroso - Montalegre* 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 controladas através da realização de:

- ensaios organolépticos, realizados por painéis especializados, que avaliam as características referidas em B.3;
- ensaios químicos, avaliando os parâmetros definidos em B.2;
- ensaios microbiológicos, para avaliação das características higio-sanitárias do produto final.

As características únicas do *Salpicão de Barroso - Montalegre* 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.

**Conservação:** Terminada a fumagem e o período de cura, os salpicões são conservados por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio e/ou a processos de acondicionamento que dificultam a alteração das características do produto).

**Apresentação comercial:** O *Salpicão de Barroso - Montalegre* apresenta-se no mercado em peças inteiras, pré-embaladas na origem.

As indicações que constam da rotulagem são as referidas em H. Pode ser dispensada a indicação da quantidade líquida, desde que os salpicões sejam vendidos à peça ou pesados à vista do consumidor.

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.

## **F - Elementos que provam a ligação com o meio geográfico**

### **F.1 - História**

*(...) O porco tem sempre entrada... lugar certo e insubstituível. É a carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita, assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! Tem as suas horas, os seus dias, os seus consumidores. Vai o criado para o monte, lá se imponta com um naco de broa e um bocado de carne. Vem o patrão de fora e*

*o que está mais à mão que a carne da salgadeira? Que na gaveta da mesa da cozinha há sempre alguma de sobra para matar o primeiro apetite que raiar pela quase fome. Ai os ares de Barroso como limam o estômago! Vem um amigo e lá se parte uma febra - que amigo ou outra pessoa qualquer nunca sai de uma casa barrosã sem comer e beber. É o comer que há-se ser senão o que "dá a casa"? E o que dá a casa que é senão este abençoado presunto e fumeiro que a mulher barrosã tão bem faz e com tão boa vontade oferece? (...) (Rodrigo, J., 1992).*

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

As tradições associadas à criação de porcos e aos seus produtos estão presentes nas festas populares e religiosas, incluindo sempre as oferendas produtos do fumeiro. *Os padrinhos têm de dar aos afilhados, os reis, todos os anos. E os afilhados dão, de reis, aos padrinhos, uma chouriça (...) No Entrudo (...) oferecem um leitão de mês, chouriças, (...) (Fontes, A., 1979). No dia de Reis todos davam uma chouriça ao pastor [da vezeira], assim como Domingo Gordo e Domingo de Páscoa. (Fontes, A., 1977).*

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. *(...) 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.*

*Geralmente, a riqueza dos habitantes de Barroso, avalia-se pelo número de porcos que mata (...) (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).*

A antiguidade e importância da criação de porcos nesta região é testemunhada pelas referências feitas a estes animais em vários Forais, relativas aos tributos dos suínos e seus produtos, nomeadamente, no Foral de Montalegre, (...) *leitões, não pagarão portagem (...) de cada porco ou porca, dois ceitis por cabeça (...) de toucinho, ou marrão inteiro, por cada uma um ceitil (...) dos encetados, se não pagará nada.*

A matança é uma festa repleta de tradições e um acontecimento social de relevo no Barroso. Da matança depende a fartura da casa em carne. A grandiosidade desta festa traduz bem o valor da criação de porcos na região e reflecte curiosos aspectos sócio-económicos das populações. *A matança é a festa familiar mais característica de Traz-os-Montes. É uma festa pagã, dentro daquela ideia romana de que o porco é o símbolo da abundância (...) Em Traz-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). No Barroso Todos os lavradores e cabaneiros matam de um a 10 porcos, mais ou menos. (Fontes, A., 1977).*

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. *No rés-do-chão ficam o cortelho, a corte (...) O cortelho, com duas divisões, uma para porcos e outra para recos (leitões), é separado da corte por muro rebocado com argamassa, que os porcos fossam e tudo desfazem.* (Guerreiro, M., 1981).

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 barrosãs. *Nalgumas terras também havia a vezeira dos porcos de todos. Nos dias bons saíam para longe, nos 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 no Barroso 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. Os porcos (...) *alimentam-se de cozidos de farinha, couves, nabos, batatas (...)* (Guerreiro, M., 1981) e centeio.

Para poder ser consumida durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, uma arte ancestral transmitida de geração em geração. Estas iguarias de excelência, principalmente para as populações urbanas, dependem muito do clima frio desta região que obriga à constante companhia da lareira. Esta proporciona condições de fumagem únicas, caracterizadas por um fumo pouco intenso e gradual, produzido a partir

de lenha da região à base de carvalho, a que se juntava a humidade constante do caldeiro de água sempre ao lume.

Ver as cozinhas enfeitadas durante o Inverno com as varas repletas de enchidos, cuidadosamente elaborados, sempre foi orgulho das gentes desta região. O fumo assim conseguido é elemento essencial para a obtenção de enchidos tão apreciados, pois numa cozinha barrosã, *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).

A necessidade de aproveitar integralmente a matéria-prima fornecida através do abate de porco da raça Bísara deu origem ao aparecimento de diversos enchidos de forma e composição variadas, com cores e paladares diferenciados, mas sempre resultantes das particularidades locais – das terras e das gentes. O seu conjunto é vulgarmente conhecido por Fumeiro de Barroso.

*A carne fumada e os enchidos constituem com o pão de centeio o alimento base. Os presuntos dão para a casa e ainda para vender.* (Guerreiro, M., 1981).

*Das 9 às 10 chega o almoço ao campo: batatas, carne de porco, chouriço e couve cozidos, presunto, pão e vinho (...) Na segada do feno (...) almoço, chouriço (...) jantar, (...) presunto, chouriço. À ceia, cozido de batatas com carne de porco e chouriço.* (Guerreiro, M., 1981). *(...) jantar (...) cozem um pouco de toucinho, ou presunto no caldo, algum chouriço, o pedro grande, farinhota, ou chouriça de carne.* (Fontes, A., 1977).

Os diversos enchidos, e também os presuntos, que integravam a dieta diária dos Barrosões, são hoje considerados produtos de elevada qualidade, valorizados pela reputação que atingiram. O *Salpicão de Barroso - Montalegre* é um destes produtos.

*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, e que só de vê-los, - oh céus! - 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 (...) (em Estudos Flavienses - nº 1).*

*Na cozinha não há lugar para mais ninguém, A dona da casa, a filha môça, as criadas, estão à volta dos alguidares a cortar as fêveras para os enchimentos, chouriças, salpicões, paios; separando ao mesmo tempo os ossos para o bucho, O tempêro é clássico; vinho branco, colorau, cravo, cominhos e erva doce. Na mesa alinham-se, o presunto, do ano passado, os frangos depenados, os perús, os coelhos, aos quais cortaram as pernas e vão tirar os ossos, para a carne ser cortada aos bocadinhos e deitada, com uns tantos nacos pequenos de toucinho, num panelão ao lume onde estão, na água morna, as fatias de trigo a amolecer até tudo se fundir na massa amarelada das farinheiras [alheiras]. (Maio, G., 1945).*

*(...) parte da família ajunta-se, para partir a carne que será posta de sorça, até ao dia de fazer o fumeiro. Este consta de chouriças da carne, chouriças da farinha, salpicões e palaios. O fumeiro de Barroso tem fama nacional, podendo na verdade, promover-se a sua propaganda porque a Região de Barroso, oferece condições excelentes para uma cura condigna com a qualidade e quantidade que se produz. As chouriças são postas em lareiros - paus delgados e compridos - quase sempre por cima do lugar onde se acende o lume e são tirados, três ou quatro semanas depois. Uns vão-se comendo, enquanto as carnes estão ao fumo. Outros, sobretudo as chouriças da carne, guardam-se para as festas, ou para os militares e estudantes que de cada vez que vêm a casa, levam a mala cheia de comes-e-bebes. (Fonte, B., et al., 1972).*

*A carne está na sorça, que é feita de vinho branco, alho, pimento doce e picante. Esta sorça é mexida todos os dias antes de fazer os chouriços e chouriças. (...) Primeiro bufam-se as tripas com a boca ou canela do tear, para ver se estão furadas, que deixem perder a moada, ou a carne. Sentam-se as mulheres, seguram a tripa e o funil na esquerda, e com a direita, deitam a carne ou a moada pró funil, com a colher do caldo; a carne vai com a mão, para a água ficar no tacho da sorça. Com o fuso na mão direita vão correndo o enchido até chegar à ponta da tripa, sem vento, este pica-se com uma agulha. A ponta ata-se com jungo, ou linho. Ao encher a tripa toda, cai no barcal, para decorrer a água. No final de tudo, começam a atá-las, pela mesma ordem, nos lareiros, com jungos secos e maçados, para não quebrarem.” (Fontes, A., 1977).*

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. 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 do *Salpicão de Barroso - Montalegre* um produto de características organolépticas únicas.

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

A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas do *Salpicão de Barroso - Montalegre*, fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia.

A notoriedade do *Salpicão de Barroso - Montalegre* é também evidenciada sempre que se referem os costumes, a gastronomia e as produções da região.

A reputação do *Salpicão de Barroso - Montalegre* é suficiente 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 salsicharia industrial, incaracterísticos, que usam abusivamente o nome “Barroso”.

Estes abusos podem ser, a curto prazo, suficientes para destruir a reputação, conquistada ao longo de muitos anos, pelo *Salpicão de Barroso - Montalegre*.

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.

Para além da importância que representa em si mesma a protecção jurídica da designação *Salpicão de Barroso - Montalegre*, os seus efeitos reflectir-se-ão beneficemente 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 do *Salpicão de Barroso - Montalegre*, caracterizada por um *saber fazer* e por características finais dos enchidos únicas, tem condições edafo-climáticas particulares. É uma zona de Invernos rigorosos, em que a agressividade do clima condiciona favoravelmente as características do *Salpicão de Barroso - Montalegre*.

De facto, as condições climáticas da região condicionam não só a alimentação e manejo dos porcos como, também, a preparação, cura e fumagem das chouriças.

Dizem os Barrosões que os enchidos são melhores em anos frios e secos, de fortes geadas.

### **F.3 – O Porco Bísaro**

Os porcos da raça suína Bísara, originária do tronco Céltico, são animais grandes, chegando a atingir mais de 1 m de altura e 1,5 m 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.

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.

Em resumo, a relação deste produto com a área geográfica é feita através da raça dos animais (autóctones), da alimentação destes com produtos locais, do saber fazer relativo à escolha das peças do porco, da condução da fumagem com lenhas da região e da cura em ambientes muito frios e secos, propícios à conservação dos produtos.

#### **G - Referências relativas à estrutura de controlo**

O controlo e a certificação do *Salpicão de Barroso - Montalegre* são efectuados pelo OPC indigitado, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do *Salpicão de Barroso - Montalegre* - Indicação Geográfica”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada *Salpicão de Barroso - Montalegre* devidamente assinalado pela aposição, pelo OPC indigitado, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- OPC indigitado
- *Salpicão de Barroso - Montalegre* - Indicação Geográfica
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

#### **H - Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica**

De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam da rotulagem do *Salpicão de Barroso - Montalegre*, são as seguintes:

- *SALPICÃO DE BARROSO – MONTALEGRE - 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
- Logotipo dos produtos de Barroso-Montalegre, aqui reproduzido, sendo a legenda complementada com as palavras Montalegre e salpicão.



- Logotipo europeu, após reconhecimento comunitário

**I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais**

## ***Anexo I***

Mapa da área geográfica

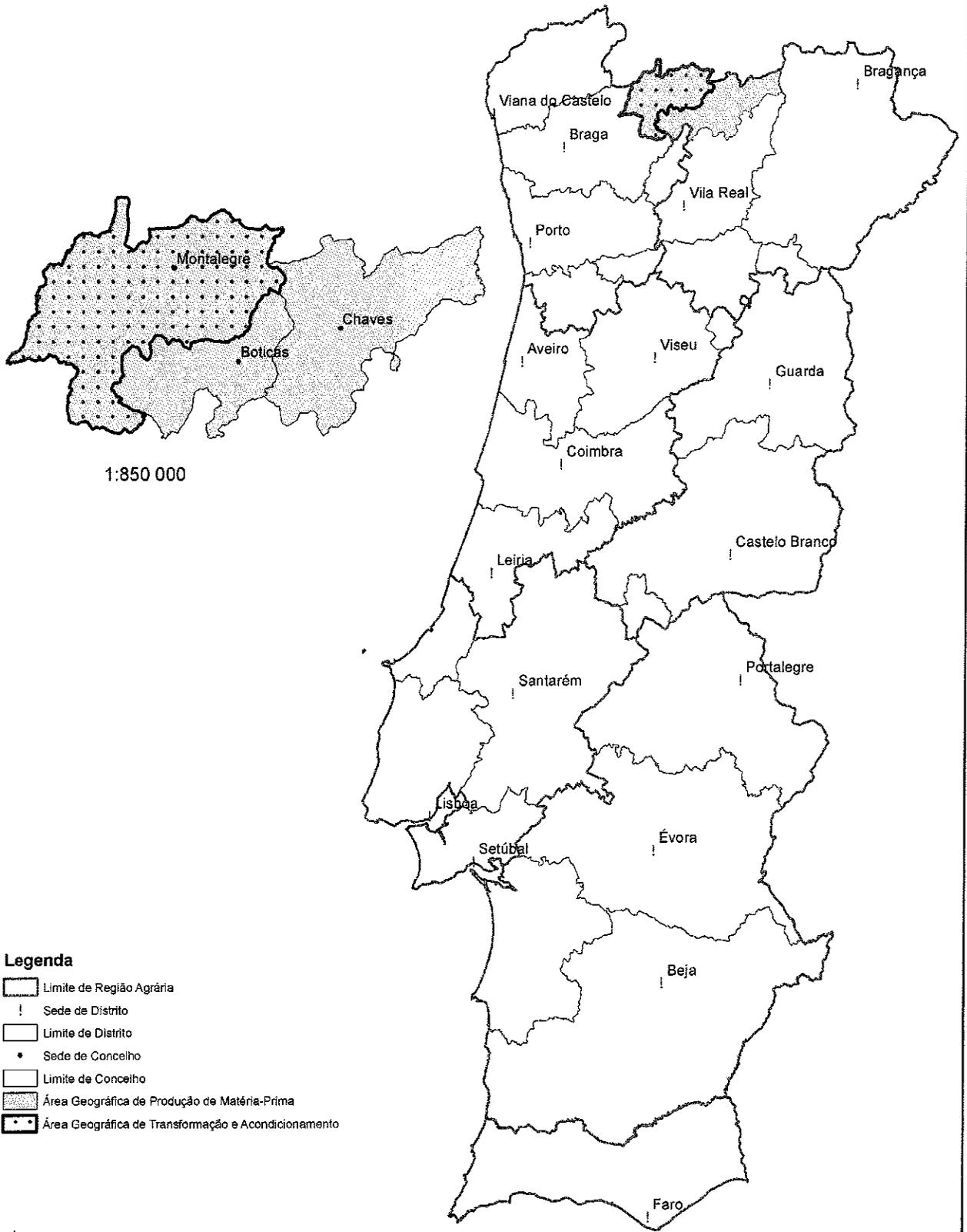


IDRHa  
Instituto de Desenvolvimento  
Rural e Hidráulica  
Ministério da Agricultura,  
Pescas e Florestas

# PRODUTOS TRADICIONAIS

## SALPICÃO DE BARROSO - MONTALEGRE

Indicação Geográfica Protegida



### 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 2006

## **Anexo II**

Rastreabilidade

**Quadro resumo do processo de rastreabilidade**

Produto: Salpicão de Barroso-Montalegre

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

	Identificação do transformador a que se destina	
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 Teor em cloretos	Ficha do laboratório
Venda	Transformador N.º de marca certificação	Ficha do OPC Guia de remessa
<sup>1</sup> De acordo com o Decreto Lei 339/99 de 25 de Agosto <sup>2</sup> De acordo com o Decreto Lei 338/99 de 24 de Agosto; Decreto Lei 203/2001 de 13 de Julho e Regulamento do RZ		