

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DO PRESUNTO DE MELGAÇO IGP

ÍNDICE

A - NOME DO PRODUTO	3
1) TIPO DE PRODUTO	3
B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO	4
1) DEFINIÇÃO DO PRODUTO.....	4
2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.....	4
<i>Características Exteriores</i>	<i>4</i>
<i>Características Interiores</i>	<i>4</i>
<i>Características Químicas</i>	<i>5</i>
<i>Características sensoriais ou organolépticas.....</i>	<i>5</i>
C - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	7
1) EXISTÊNCIA DE UM MICRO-CLIMA ESPECÍFICO.....	7
2) LENHAS UTILIZADAS NA FUMAGEM	8
3) O SABER FAZER PASSADOS DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO.....	9
D - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	10
1) ANIMAIS.....	10
<i>Raças e genótipos.....</i>	<i>10</i>
<i>Tipo de animal.....</i>	<i>12</i>
<i>Registo de nascimento.....</i>	<i>12</i>
<i>Tempo de permanência nas explorações de engorda.....</i>	<i>12</i>
<i>Controlo sanitário e tratamentos veterinários.....</i>	<i>12</i>
<i>Alojamentos das explorações de crescimento e engorda.....</i>	<i>12</i>
<i>Transporte.....</i>	<i>13</i>
<i>Abate.....</i>	<i>13</i>
<i>Carcaça.....</i>	<i>14</i>
2) TRANSFORMAÇÃO	14
<i>Características da matéria-prima</i>	<i>14</i>
<i>Método de transformação</i>	<i>15</i>
<i>Comercialização e distribuição.....</i>	<i>18</i>
<i>O presunto na gastronomia do concelho</i>	<i>18</i>
E - ELEMENTOS QUE PROVAM QUE ESTE PRODUTO É ORIGINÁRIO DE MELGAÇO E QUE JUSTIFICAM A SUA RELAÇÃO COM A REGIÃO	19
1) ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIAIS QUE PROVAM A SUA ORIGEM GEOGRÁFICA.....	19
<i>Aspectos socio-económicos.....</i>	<i>19</i>
<i>Referências históricas</i>	<i>23</i>
<i>O Presunto de Melgaço na actualidade</i>	<i>24</i>
2) GARANTIA SOBRE A ORIGEM DO PRODUTO	26
<i>Com as próprias características do produto.....</i>	<i>26</i>
<i>A existência de um sistema de controlo e certificação.....</i>	<i>26</i>
<i>A existência de uma processo de rastreabilidade.....</i>	<i>26</i>
F - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO.....	28
G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP.....	29
H - ANEXOS.....	30

1) BIBLIOGRAFIA.....	30
2) PROCESSO RASTREABILIDADE	32

A - NOME DO PRODUTO

Presunto de Melgaço – Indicação Geográfica Protegida

1) Tipo de Produto

O produto insere-se no ponto 1 do Anexo II (Regulamento (CE) nº 1898/2006 de 14 de Dezembro de 2006 - Produtos Agrícolas destinados à Alimentação Humana que constam no Anexo I do Tratado - na classe 1.2. (Produtos à base de carne).

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1) Definição do produto

Entende-se por *Presunto de Melgaço* o produto obtido, a partir de pernis, com peso superior a 10 Kg, provenientes de suínos de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos, produzidos de acordo com o modo de produção particular adiante descrito), do sexo feminino ou masculinos (neste caso os animais são castrados antes das 4 semanas de idade) abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas de idade e que passem pelas fases de aparagem e massagem dos pernis, salga, secagem/fumagem, colocação de protecção/repelente, envelhecimento e conservação na área geográfica à frente descrita.

2) Características do Produto

Características Exteriores

É um presunto fumado, cujo formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal-unha.



Imagem 1 Aspecto do Presunto de Melgaço

Características Interiores

O seu aspecto ao corte apresenta-se bem ligado com cor vermelha (do rosáceo ao vermelho intenso), a cor é intensa, homogénea e brilhante. A gordura tem uma cor branca amarelada e brilhante. Ostenta uma presença moderada de gordura intermuscular.



Imagem 2 Aspecto ao corte

Características Químicas

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,55	0,09	5,67	5,47
Humidade (%)	45,20	2,18	47,54	41,55
Proteína (%)	31,68	2,12	33,56	28,75
Gordura (%)	11,12	2,45	12,67	6,81
Cloretos (em NaCl) (%)	8,98	0,50	10,06	8,58

Características sensoriais ou organolépticas

Aroma: intenso e muito agradável com aroma moderado a curado. A gordura apresenta um aroma agradável e balsâmico.

Textura: moderadamente suculento, firme e tenro. Levemente fibroso e seco.

Sabor: muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. Apresenta um sabor leve a fumo, bastante *sui generis*.

São vários os documentos que atestam, desde sempre, as qualidades organolépticas do *Presunto de Melgaço*.

Dona Maria I foi provadora do Presunto de Fiães (freguesia de Melgaço), do qual disse que “... *era um dos melhores manjares até aos dias d’ hoje...*”

José Augusto Vieira, em **1886** dizia sobre o Presunto de Melgaço “(...) *O Presunto de Melgaço! Que epopeia seria necessária para descrever-lhe o paladar fino e delicado, o aroma gratíssimo, a cor rosa escarlate, a frescura viçosa da fibra (...) Houvera-o provado Brillat-Savarin (...) e a sua Physiologia do gosto teria hoje de certo o mais suculento e o mais brilhante de todos os seus capítulos! Alimento sólido e forte, puxavante do verde, (...) o Presunto de Melgaço, conhecido em todo o país é por assim dizer a syntese da physiologia local. Válido, robusto, ágil, com o sangue puro bem oxygenado a estalar-lhe nas bochechas rosadas, o melgacense genuíno destaca-se dos habitantes dos outros concelhos próximos, a ponto de ser este vulgar a phrase de: - Ter a cara do Presunto de Melgaço- quando se falla de alguém com as boas cores de saúde (...)* Mais à frente, quando se referia à freguesia de Fiães dizia “*O presunto, aquele magnífico Presunto de Melgaço, cujas deliciosas qualidades te descrevi, leitor amigo, é especialmente curado em Fiães, onde o preparam sem sal, receita talvez d’algum monge epicurista, que a graves lucubrações se entregou para mimosear o paladar delicado de qualquer D. Abade do mosteiro, ou de algum dos príncipes ou infantes, que ali estivera de visita*”.

Portanto, passado tanto tempo, não se poderiam descrever melhor as qualidades deste produto sublime, próprio para regalar o paladar privilegiado de quem prova o genuíno.

Mais contemporaneamente, J. Marques Rocha no seu livro “**Melgaço**” (1993) refere “(...) *Neste campo, destaca-se pelo paladar e aspecto da sua carne rosa – avermelhada, o presunto de Fiães ou de Castro Laboreiro, já considerado o melhor de Portugal(...)*”

A Câmara Municipal de Melgaço na 2ª edição da obra, “**Manjares da nossa Terra**”, serviços culturais, 1996, Maria Albertina D.C. Martins, de Portalegre, em 10 de Setembro de 1986 dedicou uns versos ao vinho Alvarinho e ao Presunto de Castro Laboreiro:

*Lá em Castro Laboreiro
No alto e verde Minho,
O presunto é companheiro
Do divinal Alvarinho.*

*Dos presuntos que provei
É, sem dúvida o primeiro
Coroado, porque é Rei
O de Castro Laboreiro.*

*Muito coroado e tenrinho,
Bem fumado, saboroso
Regado com Alvarinho
Não há outro mais gostoso.*

Há também um texto da família Alves, do lugar da Candosa, freguesia de Fiães em que é descrita a maneira para obter bons presuntos e salpicões; uma receita do Padre Aníbal para os bifés de presunto de Castro Laboreiro e um texto alusivo aos presuntos:

“Melgaço tem a fama de produzir bons presuntos. O Presunto de Castro Laboreiro é originário das terras altas do concelho. Talvez o mais famoso entre todos, tem características específicas às quais fica a dever a sua alta cotação entre os gastrónomos mais exigentes. Entre elas é de destacar o sabor, a cor, o aroma e textura. À simples vista reconhece-se pela sua forma alongada, pouco arredondada devido à ausência de gordura excessivas e pela cor escura que lhe confere o fumo proveniente das ramas de carvalho, urze, vidoeiros, giestas e piornos. Uma vez cortado, surpreende-nos com o rosado da cor da sua carne e o perfume que dela emana. O camponês castrejo cria e engorda porcos para a sua alimentação. Antigamente, Castro Laboreiro tinha fama de produzir bons presuntos. Este ciclo começa pela ração proporcionada ao suíno e cuja base está na batata, farinha centeia e nos próprios restos da alimentação do agregado familiar, por vezes enriquecida com a bolota dos carvalhos, na época própria. A matança, levada a cabo em vésperas de migração das brandas para as inverneiras, quando as primeiras neves e gelos aparecem, nas alturas do planalto, beneficia da frescura de um clima agressivo e frio. O fumo das plantas do monte e o ar cortante contemplam o “milagre” resultando destes processos ancestrais, o presunto de Castro Laboreiro. No entanto, os presuntos de Fiães também famosos, tanto nos mercados nacionais, como até na vizinha Espanha, não deixam de atrair compradores”

Costa, Agostinho Rebêlo da, in “Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Pôrto”, 2ª edição, da livraria Progredior do Porto refere “O presunto é de um gosto singular, e assim mesmo todos os outros víveres, principalmente os das Ribeiras Lima, Basto, Melgaço e Barca.”

C - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica para produção do *Presunto de Melgaço*, está circunscrita ao concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias, a saber: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Couso; Cristóval; Cubalhão; Fiães; Gave; Lamas de Mouro; Paços; Paderne; Parada do Monte; Penso; Prado, Remoães; Roussas, S. Paio e Vila.



Mapa 1 Área geográfica

A área geográfica de produção do *Presunto de Melgaço*, apresenta condições naturais únicas para a sua produção, que se relacionam com a altitude, um micro-clima específico, as lenhas utilizadas na fumaça e, não menos importante, o saber-fazer das populações passado de geração em geração.

1) Existência de um micro-clima específico

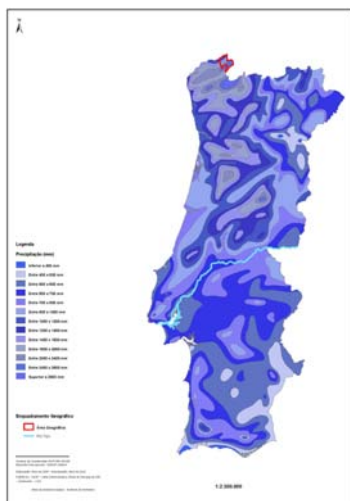
O concelho de Melgaço possui inigualáveis condições naturais e um clima específico caracterizado por Invernos longos, frios e secos e verões quentes e curtos que permitem uma cura perfeita do presunto, condicionando favoravelmente as suas características.

Melgaço situa-se nas regiões naturais do Noroeste Cismontano e Alto Portugal. A estas zonas correspondem dois tipos distintos de clima, condicionados principalmente pela orografia do território que se apresenta bastante acidentada.

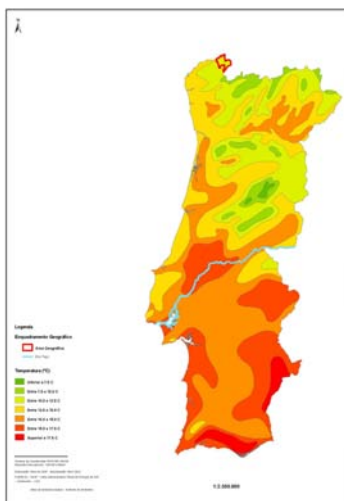
A variação de altitudes apresenta uma amplitude que vai desde as cotas abaixo dos 50 m, na zona ribeirinha do Rio Minho, aos mais de 1300 m no Planalto de Castro Laboreiro.

De um modo geral, as temperaturas mais elevadas encontram-se ao longo do Rio Minho e seus afluentes e as temperaturas mais baixas sentem-se nas zonas mais elevadas.

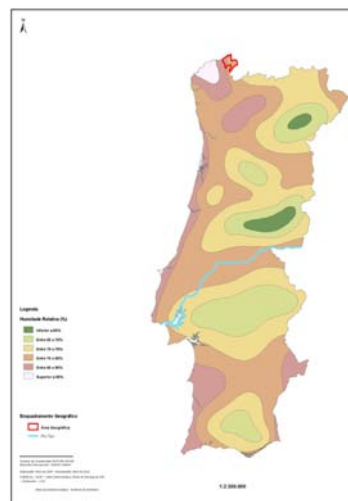
As temperaturas frias transformam esta região num verdadeiro “frigorífico natural”, o que permite o manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas.



Mapa 2 Precipitação



Mapa 3 Temperaturas



Mapa 4 Humidade

Em Melgaço, a variação da temperatura mensal é gradual, atingindo os valores mais elevados no período de Junho a Agosto e os mais baixos de Novembro a Fevereiro, de acordo com o seguinte quadro:

	Temperaturas médias (°C)			Humidade relativa %		(1951 -1966)
	Mensal	Máx.	Min.	9h,00m	18h,00m	Insolação %
Jan	8	11,7	4,3	88	81	32%
Fev	9	13,1	4,8	84	76	39%
Mar	11,3	15,9	6,7	80	71	37%
Abr	13	18,1	7,9	74	62	48%
Mai	15,8	21,3	10,4	72	60	53%
Jun	18,7	24,4	13	72	60	37%
Jul	20,9	27,2	14,5	71	54	66%
Ago	20,7	27,1	14,3	72	55	62%
Set	18,8	24,4	13,3	78	65	50%
Out	15,4	20,5	10,3	82	74	48%
Nov	10,8	14,6	7	84	79	37%
Dez	8,3	11,8	4,8	88	82	29%

Em suma, em termos de micro-clima, Melgaço caracteriza-se pela presença de invernos longos, frios e secos e verões quentes e curtos. A temperatura (mínima) média não ultrapassa os 11 °C. A altitude desta área geográfica vai até aos mais de 1300 m.

2) Lenhas utilizadas na fumagem

Dado que um agrupamento vegetal ocorre em situações edafo-climáticas específicas, as espécies vegetais indicadoras do micro-clima de Melgaço são o Carvalho (*Quercus*), o videiro (*Betula celtiberica*) e a giesta (*Cytisus spp* e *Genista spp*), sendo o piorno (*Cytisus baeticus*) e a urze (*Erica*) espécies autóctones.

Estas espécies vegetais, que são uma particularidade desta zona devido à influência do clima de características Atlântica e Oro-atântica, são as madeiras utilizadas tradicionalmente na fumagem dos presuntos.

3) O saber fazer passados de geração em geração

Em Portugal produzem-se diferentes tipos de presuntos que marcam as diferenças regionais entre o Minho, Trás-os Montes, Beiras, Alentejo e Algarve. Todos estes produtos são diferentes pois cada um é oriundo de uma região com características edafo-climáticas próprias e elaborado e acordo com o saber fazer de cada lugar. Mesmo dentro da mesma região existem pequenas diferenças entre os produtos do mesmo género.

Neste sentido, quando falamos do *Presunto de Melgaço* convém fazer referência a tudo o que lhe deu origem.

Sendo esta região bastante desfavorecida de recursos naturais, a origem do nosso fumeiro é remota, sendo essencial à sobrevivência das populações. Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos como é o caso do porco. Este animal era quase um sinónimo de riqueza pois sustentava muitas famílias em prolongados períodos de carência, servindo-lhes de alimento durante largos meses do ano. As dificuldades de abastecimento, devido à periferia do concelho em relação aos grandes centros de produção e consumo, **canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação da carne de porco pelos processos tradicionais de salga e secagem.**

D - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

1) Animais

Raças e genótipos

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica os Presuntos produzidos com pernis de suínos de raça Bísara explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos (neste caso, pelo menos um dos progenitores deverá ser de raça Bísara e estar inscrito no Livro Português de Suínos – Secção Raça Bísara), abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas, desde que indemnes ao gene da sensibilidade ao Halotano.

De uma forma geral, os suínos desta raça podem caracterizar-se da seguinte forma (ANCSUB – Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara):

- **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 dócil, vagarosos e com movimentos pouco graciosos
- Tem elevada prolificidade com ninhadas, em média, de dez leitões. As reprodutoras têm uma grande capacidade materna.



Imagem 3 Porco bísaro

Lima, Silvestre Bernardo de no tema “**O gado suíno na exposição agrícola do Porto de 1860**”, Arquivo Rural, vol. IV, **1862**, escrevia “*O typo bísaro distingue-se à simples vista por ser pernalto e corpulento; ter a vara do corpo muito comprida convexa na linha dorsal, espalmada no costado, esgalgada no ventre; a cabeça grossa, comprida, trombuda, de orelhas grandes, espessas, derrubadas e pendentes para diante; membros altos, grossos de osso, e ossudo todo o arcabouço. O ntypo em questão é de moroso crescimento, de fraco poder cevatriz, cevando-se com dificuldade e produzindo mais carne magra que*

gordura, a qual se acumula antes em grossas banhas do que em espessas mantas de toucinho [pág. 5] (...) os grandes e afamados presuntos de Melgaço derivam da variedade do tipo bísaro cujas pernas e coxas são grossa, sucadas e cheias de carne até ao pernil [pág.6] (...) Um porco sem carne e unto bastante é, por ora ainda, um porco impossível para a maioria da população do Minho [pág. 8]”

Historicamente, esta raça é originária da zona situada a Norte do rio Tejo, por ser este o solar da raça bísara (PINTO, 1878; JANEIRO, 1944; ORTIGOSA, 1946; VALE, 1949; NOGUEIRA, 1900 e ANCSUB,2006b).



Mapa 5 Solar da 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 esgaldado pernalto e de orelhas pendentes para distinguir do porco roliço e penicurto do alentejo”.

A Carne de Porco Bísaro foi sempre reconhecida pelos consumidores como uma carne de superior qualidade – ótima para se consumir em verde, assim como de muito boa qualidade para a obtenção de produtos de salsicharia tradicional.

Ao longo da história encontram-se diversas referências à carne de porco Bísaro produzida na região Norte:

No Recenseamento Geral de Gados no Continente do Reino de Portugal (1870): “o tipo Bísaro, dão boa carne, possuindo o geral deles uma compleição que não é das mais robustas e sadias”.

Pinto, Macedo in “Compêndio de Veterinária”, 1878 escrevia: “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 da idade de dous annos, e então mesmo são de difícil engorda. Dão boa carne, mas são muito ossudos e atoucinham pouco”.

Tipo de animal

Machos castrados antes das 4 semanas de idade e fêmeas. São excluídos os machos inteiros, criptorquídeos, monoorquídeos e hermafroditas.

A necessidade de castrar os machos antes das 4 semanas de idade, deve-se ao facto de o suíno não castrado adulto produzir grandes quantidades de nortestosterona. Após o abate para consumo, este composto fica depositado em diversos tecidos edíveis tais como o músculo e fígado, induzindo à produção de odores indesejáveis na carne.

Registo de nascimento

A ficha de registo de nascimento comporta a origem parental, o lugar de nascimento, o sexo, o número de identificação, a origem genética da mãe e do pai.

Esta ficha tem que estar pronta no máximo até ao momento da castração.

Em caso de transferência de animais de um criador para um engordador, este último, tem que assegurar que as regras precedentes foram cumpridas.

Tempo de permanência nas explorações de engorda

Os animais devem permanecer, no mínimo, 17 semanas na exploração de engorda.

Controlo sanitário e tratamentos veterinários

As operações sanitárias entram no quadro legal da profilaxia obrigatória.

Em caso de tratamentos veterinários, o abate só poderá ser efectuado passados 30 dias da intervenção ou em função do tempo de intervalo de segurança indicado para o produto em causa.

Alojamentos das explorações de crescimento e engorda

A exploração de animais deve satisfazer o Regulamento Europeu das Normas do Bem-estar Animal.

As características das instalações devem respeitar dois objectivos essenciais: o conforto do animal e a manutenção de um ambiente indicado para o bom desenvolvimento dos animais e a redução dos problemas sanitários e de ambiente.

Sistemas de alojamento autorizados:

Pavilhões especializados

Em caso de pavilhões especializados estes não devem de ter mais de 200 animais por unidade independente, dispondo cada animal no mínimo 0,8 m² dos 80 kg de peso vivo até ao abate. Os animais devem estar agrupados em lotes de dimensão inferior a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

Engorda sobre palha

No caso de engordas sobre palha não devem de existir mais de 200 animais por unidade independente, dispondo cada animal no mínimo 1 m² dos 80 kg de peso vivo até ao abate. Os animais devem estar agrupados em lotes inferiores a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

Explorações com parques exteriores

No caso de explorações com parques exteriores, estas não devem ter mais de 200 animais por unidade independente e cada animal deve dispor de um mínimo de 0,6 m² na zona de interior. As áreas exteriores devem ter uma superfície mínima de 50 m² por animal em solo nu e 2 m² para as áreas betonadas. Os animais devem estar agrupados em lotes inferiores a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

Explorações extensivas e semi-extensivas

Neste tipo de explorações, os animais dispõem de um dos tipos de alojamento/abrigos previstos nas alíneas anteriores e o acesso contínuo ou descontínuo à pastagem, durante todo o ano ou parte dele.

No caso de abrigos ao ar livre, estes devem estar igualmente de acordo com as normas de bem-estar animal, devendo estar previstos pontos de abeberamento e locais de alimentação de acordo com as necessidades dos animais.

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. Os veículos assim como os transportadores devem estar autorizados e homologados pelos serviços competentes.

As regras de transporte baseiam-se em normas que evitam o stress prejudicial à qualidade final da carne e a minimização de perdas económicas desnecessárias.

A agressão entre animais e brutalidade para com os animais devem ser evitadas ao máximo.

Os tranquilizantes são interditos.

Em todos os lugares e circunstâncias a sobrecarga de animais tem que ser evitada.

O embarque dos animais é precedido de 12 horas de jejum mínimo e faz-se com calma e com ajuda de rampas não escorregadias e providas de baias laterais.

Abate

Desde a entrada no matadouro até à saída das carcaças ou suas peças, os processos tecnológicos utilizados desde a espera, atordoamento, abate, evisceração, desmancha, refrigeração e maturação devem estar programados e ser conduzidos de modo a preservar as qualidades potenciais da carcaça do porco.

Só poderão ser abatidos os animais que cumpram as regras definidas pela legislação em vigor relativas ao abate e subsequentes operações.

Só são admitidos abates em matadouros que disponham de número de aprovação de acordo com a legislação em vigor.

Após chegada ao matadouro é obrigatório um período de repouso mínimo de 4 horas.

Os locais de espera devem manter-se limpos, convenientemente arejados e devem dispor de água para abeberamento.

Se a temperatura na espera é bastante elevada os animais devem ser objecto de duche com água.

A deslocação dos animais do local de espera até ao local de atordoamento deverá ser efectuado calmamente, evitando toda e qualquer brutalidade.

O atordoamento deverá ser efectuado por electrocussão.

A sangria deverá ser realizada nos 10 segundos seguintes ao atordoamento.

As operações de depilação e evisceração seguem-se imediatamente ao abate e devem estar terminadas no máximo 20 minutos após o mesmo.

Seguidamente sucede-se a refrigeração a qual deve permitir obter após 6 horas uma temperatura no interior da carcaça (10 cm de profundidade) inferior ou igual a 20 °C e após 24 horas inferior ou igual a 7 °C.

A congelação das carcaças é interdita.

Todas as carcaças serão objecto de inspecção sanitária e devidamente classificadas, conforme o previsto na legislação em vigor.

A carne nunca deverá apresentar características PSE (pálida, exsudativa e mole).

Idade mínima de abate: 32 semanas

Peso vivo de abate mínimo: 110 kg

Carcaça

Todas as carcaças serão objecto de inspecção sanitária prevista na lei e classificadas.

A carne das carcaças deverá ser firme, de cor rosada homogénea e não exsudativa.

2) Transformação

Características da matéria-prima

Os presuntos são as peças osteomusculares correspondentes aos membros posteriores do suíno, recortadas ao nível da sínfise isquio-pubiana e que têm como suporte ósseo os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falange, assim como, as massas musculares que os envolvem.

O formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal – unha.



Imagem 4 Formato de Presunto de Melgaço

O transporte das carcaças e/ou pernis do matadouro e/ou sala de desmancha para as fábricas deve ser sempre efectuado em conformidade com a legislação sanitária e em veículos frigoríficos, de modo a que a sua temperatura à chegada não seja superior a 7º C.

Os pernis frescos são provenientes de porcos sãos, abatidos de acordo em conformidade com todas as exigências higiénico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.

Os pernis não devem apresentar qualquer tipo de lesão.

Os transformadores não devem admitir para fabrico do *Presunto de Melgaço*, pernis:

- Com peso inferior a 10 kg;
- Cujas características organolépticas possam afectar negativamente o produto final;
- Cujas características qualitativas sejam do tipo DFD (escuras, firmes e secas) ou PSE (pálidas, moles e exudativas).

Método de transformação

Através dos métodos tradicionais leais e constantes

O processo de transformação do *Presunto de Melgaço* actualmente é muito semelhante aos processos de fabrico tradicionais. As únicas alterações efectuadas estão directamente relacionadas com a necessidade de cumprimento das normas de higiene alimentar em vigor.

Antes de proceder-se à transformação, os pernis deverão ter uma temperatura interna de refrigeração de 7 °C.

A transformação dos presuntos deve durar, no mínimo, 1 ano e incluir as seguintes fases:

Aparagem e massagem

Os pernis são aparados e preparados através de massagem, com forte pressão da veia e artéria femural, a fim de permitir uma boa eliminação dos líquidos internos



Imagem 5 Massagem tradicional dos pernis

Antes do início da salga, os pernis são marcados de forma legível e indelével com uma marca/distintivo em que figure a semana e o ano de início da salga, de modo a que o período de cura possa ser confirmado.

Salga e limpeza do sal

Como dizia João Ignacio Ferreira Lapa, há mais de 130 anos: “a salga conserva a carne, porque a impregna de sal comum, o qual tem a propriedade de enrijar a parte fibrinosa, absorver-lhe a humidade e obstar a sua decomposição; n’isto consiste a eminente virtude antiseptica do sal”, in *Technologia Rural*, 3ª parte, Lisboa, 1871.

Esta fase tem por finalidade a incorporação de sal marinho na massa muscular para favorecer a desidratação e a conservação das peças e contribuir para o desenvolvimento da cor e aroma típicos dos produtos curados.

As peças são esfregadas com sal marinho e seguidamente bem cobertas com este para não apanharem ar, em ambiente cuja temperatura não ultrapasse os 6° C e com uma humidade próxima de 75 e 95 %



Imagem 6 Estrega e cobertura tradicional dos pernis com sal

O tempo de permanência na salga é de 11 a 21 dias, estando dependente do peso das peças. É tradição dizer-se que “deverá estar na salga o número de dias correspondente ao seu peso”.

Depois, segue-se a limpeza do sal, que tem por objectivo eliminar o sal aderente à superfície. Esta operação é realizada por varrimento/limpeza da superfície do presunto

Secagem /fumagem

Esta operação, também conhecida por fumagem, realiza-se expondo as carnes bem preparadas à acção do fumo da lenha queimada.



Imagem 7 Secagem

Durante o processo de fumagem – que decorre durante os primeiros quatro meses após a salga por combustão de lenha seca, não resinosa – dá-se uma desidratação gradual do produto, resultante da exposição a uma temperatura compreendida entre 6 °C – 20 °C nos primeiros 3 meses, subindo até aos 30 °C no mês seguinte. A humidade relativa do ar deve situar-se entre valores de 60 e 80%.

A lenha mais utilizada provém de árvores do género *Quercus* (Carvalho), embora também se junte a giesta (*Cytisus spp* e *Genista spp*), o vidoeiro (*Betula celtiberica*), a urze (*Erica*) e o piorno.

Estas espécies vegetais são uma particularidade desta zona devido à influência do clima de características Atlântica e Oro-atântica que se faz sentir na região.

Em 1991 Eugénio de Castro Caldas dizia “(...) *no entanto, nas serras, o porco de chiqueiro, muito melhor quando alimentado com castanha, dava presuntos de qualidade, em Lamego, Chaves ou Castro Laboreiro. Era aqui que o presunto ganhava sabor de fumeiro, em altitude e frio, sendo queimadas à lareira, continuamente, boas lenhas das serranias*”.

O Padre Aníbal Rodrigues, de Castro Laboreiro, bom conhecedor das tradições afirmava “*Qual o motivo deste presunto ser o mais saboroso e melhor do País?...Concorrem também para esta*

excelente qualidade o frio intenso, que se faz sentir nestas elevadas paragens e o fumo da giesta, do piorno e da urze, com o qual é curado e fumado”.

Durante esta fase inibiu-se o crescimento microbiano indesejável, iniciando-se os processos bioquímicos de hidrólise (lipólise e proteólise) e a difusão da gordura entre as fibras musculares que fixarão o aroma e sabor característico.

Repelente/protecção

Após o período de fumagem, os únicos produtos que se utilizam para “proteger” o presunto são produtos naturais. É tradicional pincelar os presuntos com um papa feita de azeite e pimento picante



Imagem 8 Protecção tradicional dos presuntos

Envelhecimento

Esta é a fase terminal, na qual prosseguem os processos bioquímicos de lipólise e proteólise iniciados nas fases anteriores, com intervenção da flora microbiana benéfica que confere ao produto particular sabor e aroma.

Esta fase deve durar o tempo necessário para que se complete um período de transformação de, no mínimo 1 ano, e se registe uma perda de peso de, no mínimo, 25 % em relação ao peso fresco.



Imagem 9 Envelhecimento dos presuntos

Conservação

Assim, o período mínimo de cura do *Presunto de Melgaço*, que depende do peso da peça, não deve em caso algum ser inferior 1 ano a contar do início da salga. Terminado o processo, o presunto pode permanecer em locais frescos e arejados.

Nos locais de conservação, os presuntos criam uma camada de bolor superficial, de cor branco-acinzentada que, não alterando a qualidade do produto, permite uma conservação que pode ir de 3 a

4 anos, período após o qual os presuntos se tornam muito duros. Este bolor ou mofo superficial é geralmente removido com uma limpeza.

Comercialização e distribuição

Os produtores que usem a Indicação Geográfica Protegida para o *Presunto de Melgaço* podem utilizar as modalidades de venda que acharem mais convenientes para a rentabilização das suas empresas: directamente ao consumidor, em feiras, ao comércio tradicional, a intermediários, em grandes superfícies ou outras.

O *Presunto de Melgaço* IGP pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso.

O presunto na gastronomia do concelho

Geralmente o presunto consome-se cru, antes das refeições (serve de aperitivo) ou nas “merendas” (lanches) juntamente com os outros produtos locais: a broa de milho e o vinho Alvarinho. É o presunto que, nas Romarias do Senhor da Boa-Morte, no lugar da Ameijoeira (Castro Laboreiro), Senhora de Anamão ou até da Senhora da Peneda, os naturais levavam nos seus merendeiros, passando dias de alegre convívio, conversando, feireando ou dançando a sua roda típica e quase desconhecida das maiorias: “*O Fadinho Ratucho*”. Também é muito utilizado no cozido à moda de Melgaço, juntamente com outros enchidos e outras carnes de porco, tais como a orelha, parte da cabeça, toucinho, “*lacão*”. Já vem dos nossos antepassados ser usual a confecção do bolo ou “*bica*” da pedra para acompanhar este prato.

Também são famosos os tradicionais bifés de presunto. Já em 1949 Edmundo Lopes Correia dizia “(...) *os desejos dos habitantes de Castro Laboreiro que (...) pretendem que a sua terra se torne um ponto predilecto de turismo. Títulos não lhe faltam, entre os quais, no momento presente, tem para nós especial significação a excelência dos bifés de presunto que nos estão servindo* [pág. 47]”

A Câmara Municipal de Melgaço na obra, “*Manjares da nossa Terra*”, 1986 numa transcrição do Padre Aníbal Rodrigues de 17 de Junho refere “(...) *outra iguaria de igual valor nutritivo e de sabor delicioso é o presunto de Castro Laboreiro e de Fiães, utilizado frio, partido em finas lascas, fritado ou cozido (...) Qual o motivo deste presunto ser o mais saboroso e melhor do País? Em primeiro lugar tem um papel importante o clima, no qual o porco é criado e a sua alimentação, constituída pela farinha centeia e deliciosa batata desta região castreja. Concorrem também para esta excelente qualidade o frio intenso, que se faz sentir nestas elevadas paragens e o fumo da giesta, do piorno e da urze, com o qual é curado e fumado*”.

Padre Júlio Vaz, in “*Melgaço*”, 1993 escreve “Aqui nesta terra, o prato regional autêntico e condicionante de qualquer refeição solene, ainda que aristocrática, ou é presunto ou é feito com presunto”

O Prof. Universitário José Marques como conclusão do tema “*Produtos Melgacenses na gastronomia medieval*” concluiu que “(...) *a partir das fontes documentais invocadas, pode-se afirmar que os três produtos mais característicos da culinária e gastronomia melgacense – o presunto, a lampreia e o cabrito, há mais de cinco séculos que se documentam como produtos nobres da nossa cozinha melgacense (...)*” fazendo parte dos direitos reais e episcopais.

E - ELEMENTOS QUE PROVAM QUE ESTE PRODUTO É ORIGINÁRIO DE MELGAÇO E QUE JUSTIFICAM A SUA RELAÇÃO COM A REGIÃO

1) Aspectos históricos e sociais que provam a sua origem geográfica

“(...) por entre as tradições que desaparecem e as que ficam, aquelas ligadas à auto suficiência alimentar dos meios rurais são as que mais se conservam nos dias de hoje (...)”

Este caderno de especificações foi o resultado das investigações directas e *in situ*, baseadas no contacto com as populações, sobretudo as mais idosas, pois são elas que adquiriram o saber dos seus pais e avós e que o irão transmitir às gerações vindouras.

Por outro lado, as inúmeras referências históricas ao *Presunto de Melgaço* demonstram o quão ancestral e directa é a ligação deste produto ao concelho de Melgaço.



Imagem 10 Produtos locais

Aspectos socio-económicos

Falar em alimentação nesta terra é ir mesmo à sua base, ou seja, a carne de porco, “*carne que dá para tudo*”, pelo que a **matança do animal** é um rito meticulosamente respeitado de geração em geração, sendo ainda em muitas aldeias o dia mais atarefado dos lares serranos. A matança do porco era uma festa por dela depender a fartura da casa.

Para os mais antigos “*o dia da matança era um dia de festa e fartura (...) os vizinhos ajudavam nas tarefas...*”



Imagem 11 Matança tradicional do porco

...depois repartia-se o sarrabulho - sangue cozido -, um pouco de reduzelo - gordura que une os intestinos -...



Imagem 12 Sarrabulho



Imagem 13 Reduzelo

...um pouco de fígado e alguns “pelouros” - mistura de farinha de milho, farinha de centeio e sangue, amassava-se bem e faziam-se bolas ovais que eram levadas a cozer - costumava-se ofertar o lombo ou lombelo ao padre da freguesia...o “focinho” do porco era a preço de azeite...”.



Imagem 14 Etapas da confecção dos pelouros

Sendo esta região bastante desfavorecida de recursos naturais, a origem do nosso fumeiro é remota, sendo essencial à sobrevivência das populações.

Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos como é o caso do porco. Este animal era quase um sinónimo de riqueza pois sustentava muitas famílias em prolongados períodos de carência, servindo-lhes de alimento durante largos meses do ano. Ainda há que recordar, amargamente, as dificuldades de outrora, quando a terra não respondia às necessidades de quem a trabalhava.

Desde sempre que a criação do porco constituiu uma das bases alimentares dos melgacenses, pois a sua carne além de ser consumida verde era também transformada em enchidos e presuntos, de modo a conservar as carnes para o ano inteiro, pelo que as técnicas de transformação e conservação passaram de pais para filhos.

Alice Duarte Gerales, relativamente ao povo castrejo, escreve *“a matança do porco ocorre antes da ida para as inverneiras, geralmente no mês de Novembro, a fim de se processar, em condições, a primeira e mais importante fase da cura das carnes, operação a ser continuadas na cozinha nas inverneiras. A carne de conserva e os enchidos constituem a base da alimentação das populações nas inverneiras, devido às dificuldades de deslocação a Melgaço, o principal centro de abastecimento de víveres”*

A escassez de recursos alimentares nesta região, periférica em relação aos grandes centros de produção e consumo, e as dificuldades de abastecimentos que essas condicionantes impunham canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação da carne de porco pelos processos tradicionais de salga, “sorça” e fumagem *“a transformação do porco somente se fazia nos meses de maior frio...era uma forma de ter carne todo o ano (...) antigamente não havia frigoríficos, nem maneira de conservar as carnes frescas todo o ano...por isso se curavam as carnes através do sal e do fumo (...)”*, dizem os mais idosos.

Segundo relatos dos mais idosos *“era com a venda do porco que se pagava a chamada ‘abinça’ (...) era com a venda do presunto que se pagavam os impostos que tinham por nome ‘morro’ (...) em Fiães pagava-se os tributos aos monges cistercienses do Convento de Fiães (...)”*.

Luís Carlos Gonçalves, natural de Fiães diz que *“o porco se ameia da ponta do focinho até à ponta do rabo”*, ou seja, era aproveitado na sua totalidade, não havia o mínimo de desperdício, *“(...) antigamente havia muita fome e como se gastavam muitas energias a trabalhar no campo, fazia-se a água d’unto (...) um alimento muito energético à base da gordura do porco (...) o unto também era utilizado pelos curandeiros a para curar colheduras (...)”*



Imagem 15 Preparação do unto

Em alguns lugares, lembram-se os mais idosos *“a bexiga do porco era lavada e enchida de ar, sendo utilizada para levar água para os ‘Barbeitos’ (campos) (...) por vezes colocava-se uma ‘cabaça’ dentro e no caso de furar, a bexiga servia de protecção (...)”*.

Em Cubalhão, aproveitava-se a bexiga do porco para trazer azeite de Espanha “*depois de ter sido bem lavada, seca-se e enchia-se de ar e era colocada ao fumo*”. Também se utilizava o “traseiro” do porco para “*untar os soques (botas feitas de pele), untar o carro de bois para não ‘chiar’ e untar os cornos das vacas*”.

Em Castro Laboreiro “*o pingo (gordura derretida) era usado, no Verão, para untar o pescoço dos animais por causa dos insectos*”

Em Castro Laboreiro era costume as famílias com menos recursos venderem o presunto e comprarem o toucinho branco, dizia-se “*há que vender o bom e comer o ruim*”, curiosamente as pessoas preferiam os toucinhos mais gordos, pois “*quanto mais fosse a gordura, mais rendimento dava para fazer adubar os caldos, e águas d’unto para o pequeno-almoço, servindo também para ‘perzigo’ (almoço)*”.

Segundo Silvestre Bernardo Lima “*(...) um porco sem carne e unto bastante é, por ora ainda, um porco impossível para a maioria da população do Minho [pág.8]*”

O Presunto, por ser um produto considerado caro, raro e muito apreciado gastronomicamente, faz também parte das ofertas, sobretudo, aos familiares que estão fora do país.

Melgaço é um dos concelhos do país em que a emigração mais se fez notar. É bastante provável que tenham sido as freguesias de montanha - Castro Laboreiro, Fiães, Lamas e Parada do Monte - aquelas que mais mão-de-obra “exportavam”, mas o fenómeno foi de tal modo maciço que se pode falar, ao nível do concelho, num movimento generalizado da população para destinos de trabalho no estrangeiro. Todos estes indivíduos que partiam levavam com eles a vontade de uma vida melhor e como utensílios, pouco mais do que a sua própria força de trabalho. Na sua esmagadora maioria não tinham cumprido a escolaridade mínima obrigatória, não possuíam qualquer tipo de formação ou especialização profissional e cobriam todas as faixas etárias activas. Partiam como agricultores e tornaram-se, pouco tempo depois, e maioritariamente, trabalhadores no sector da construção civil. No entanto nunca esqueceram as suas raízes e, sobretudo a sua gastronomia, pelo que, quando regressam nas férias (sobretudo no Natal, Páscoa e Verão) têm sempre à espera aquilo que sempre apreciaram: o presunto e os enchidos.

É tradição, em qualquer freguesia do concelho, os residentes fazerem fumeiro para os seus familiares levarem para os países onde trabalham.

Referências históricas

São inúmeros os relatos escritos que se referem ao *Presunto de Melgaço*:

O presunto ou “*marrã*” de Melgaço já fazia parte dos tributos a pagar ao rei D. Manuel, de acordo com o foral manuelino de 3 de Novembro de 1513 e ao prelado diocesano em 1483 de acordo com o contrato de arrendamento das rendas do Mosteiro de Fiães (Marques, José; 2004).

“*Todas as especialidades culinárias se anunciam em grandes doses: os paios de Castelo de Vide, os presuntos de Melgaço (...)*” Ramalho Ortigão, 1882

No Anuário do Distrito de Viana do Castelo, Vol. I, 1932 escreve-se relativamente ao concelho de Melgaço: “*É importante a pesca do salmão e da lampreia. São afamados os presuntos, conhecidos no mercado sob a designação de Presunto de Melgaço*”

João Penha na obra “*Rimas*” em 1882 faz um canto aos presuntos de Melgaço.

No Anuário do Distrito de Viana do Castelo, Vol. I, 1932 escreve-se relativamente ao concelho de Melgaço: “*São afamados os presuntos, conhecidos no mercado sob a designação de Presunto de Melgaço*”.

Também o Padre António Carvalho da Costa (1706) quando se refere a Melgaço “*(...) o Vale da Folia [designação antiga para a freguesia de Remoães, concelho de Melgaço] com grandes vantagens: (...), excelentes presuntos (...)*”.

“O Panorama”, Lisboa, 1841, Vol. V, publicado pela Typografia da Sociedade referindo-se à economia doméstica “(...) receita para preparar os presuntos de maneira que sejam iguais aos melhores de Melgaço ou Lamego (...)”.

Rigaud, Lucas, cozinheiro real refere no “O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de cozinhar”, Lisboa, 1826, 5ª edição publicada na Typografia Lacerda “(...) como os presuntos que nos vem de Lamego, Montange e Melgaço são exelentes (...)”. Lucas era um cozinheiro real que chegou à corte portuguesa a mando de Dona Maria I, vindo de trabalhos desenvolvidos em diversas casas reais da Europa. Lucas Rigaud escreveria seu Cozinheiro Moderno em 1780.

Silvestre Bernardo Lima (1860), refere-se ao Presunto de Melgaço como “(...) os grandes e afamados presuntos de Melgaço derivam da variedade do tipo bisaro (...)”.

Em 1886 José Augusto Vieira na obra “O Minho Pitoresco” escreve “O Presunto de Melgaço! Que epopeia seria necessária para descrever-lhe o paladar fino e delicado, o aroma gratíssimo, a cor rosa escarlate, a frescura viçosa da fibra (...) o Presunto de Melgaço, conhecido em todo o país é por assim dizer a syntese da physiologia local. Válido, robusto, ágil, com o sangue puro bem oxygenado a estalar-lhe nas bochechas rosadas, o melgacense genuíno destaca-se dos habitantes dos outros concelhos próximos, a ponto de ser entre estes vulgar a phrase de: - Ter a cara do Presunto de Melgaço- quando se falla de alguém com as boas cores de saúde (...) Apesar, porém, de todas as tuas deliciosas qualidades, ó apetitoso quadril suino, força é esquecer-te, como a todas as cousas boas ou más d'este mundo(...) O presunto, aquele magnífico Presunto de Melgaço, cujas deliciosas qualidades te descrevi, leitor amigo, é especialmente curado em Fiães, onde o preparam sem sal, receita talvez d'algum monge epicurista...(...) Só à ceia, em frente do appetitoso Presunto de Melgaço (...)”

De facto, o presunto fazia parte de um conjunto de produtos de fabrico doméstico que funcionavam como reserva alimentar e também como moeda de troca. Já nos séculos passados, Melgaço mantinha uma relação muito estreita com a Galiza. José Augusto Vieira em **1886** dizia nas suas referências relativamente ao Presunto de Melgaço “(...) fazendo-se bastantes transacções com a Galiza, e exportando para todo o país os célebres presuntos e para os concelhos próximos algum vinho, lãs, cereais e castanha”

Também as relações comerciais com o Brasil são referidas por Leal, Augusto Soares d'azevedo Barbosa de Pinho, in “Portugal Antigo e Moderno”, Lisboa, 1875, livraria Editora de Mattos & Companhia na pág. 168 “São justamente famosos os presuntos de Melgaço, e do seu concelho, e se exportam em grande quantidade, para todo o reino e para o Brasil. É effectivamente a carne mais saborosa de Portugal e o fiambre feito d'estes presuntos, é óptimo”

A Gazeta de Lisboa, nº 1, de janeiro de 1824, fala da venda dos presuntos de Melgaço em Lisboa “(...) na rua dos Franqueiros, loja de Sola nº 116, há para venda presuntos de Lamego e Melgaço de superior qualidade (...)”

O Presunto de Melgaço goza, assim, de ampla reputação com pergaminhos firmados há já mais de 500 anos.

O Presunto de Melgaço na actualidade

Para além das referências históricas que comprovam a origem e a qualidade do Presunto de Melgaço, nas últimas décadas diversos eventos de índole gastronómico e técnico e ainda diversas menções escritas, têm posto em evidência a sua distinta qualidade e originalidade.



Imagem 16 Plantação de vinho Alvarinho e vindimas

O fumeiro, com grande tradição neste concelho e preservando, ainda, o saber-fazer tradicional, tem vindo a afirmar-se, nos últimos anos, tanto a nível regional como nacional e até internacional, pelas campanhas de promoção e de divulgação efectuadas, podendo contribuir para a melhoria dos rendimentos dos produtores, permitindo, assim a fixação das populações e travar, de certa forma, a desertificação a que o concelho está exposto.

Desde 1994 que Melgaço aposta na realização da Festa do Alvarinho e do Fumeiro, o que vai de encontro a essa estratégia, ou seja, Melgaço investe na valorização dos seus produtos e torna-se palco de um acontecimento que procura chamar a atenção do resto do país para as enormes potencialidades que esta região oferece.



Imagem 17 Festa do Alvarinho e do Fumeiro de Melgaço

Actualmente, o *Presunto de Melgaço* continua a gozar de destaque no panorama gastronómico nacional, nomeadamente, através da sua presença em ementas de conceituados restaurantes nacionais e em receitas específicas, bem como notas elevadas por parte da crítica especializada.

Depois da recolha de todos os elementos escritos e orais sobre o fumeiro local, somos levados a afirmar que neste concelho se produz um produto tradicional de qualidade (presunto), cuja origem se perde na bruma dos tempos, mas que conseguiu chegar até nós, mantendo a maioria dos seus atributos que lhe são peculiares e que são descritos neste caderno.

Em suma, o *Presunto de Melgaço* tem já uma enorme reputação associada à sua região de origem e possui características qualitativas indissociáveis quer do concelho onde é produzido, quer do saber-fazer das suas populações.

O que confere a originalidade ao *Presunto de Melgaço* e que prova, de facto, a sua origem tem a ver com uma tradição que já vem dos antepassados que souberam aproveitar os recursos naturais e humanos existentes.

Efectivamente, as condições de micro-clima descritas permitem um manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas o que, conjuntamente com o saber-fazer das populações: tipo de corte/aparagem e massagem dos pernis; salga; secagem/fumagem; colocação de protecção/repelente e envelhecimento e conservação, dão origem à comprovada e excelente qualidade do *Presunto de Melgaço*.

2) Garantia sobre a origem do Produto

Os elementos que comprovam a origem geográfica do *Presunto de Melgaço* prendem-se, essencialmente:

Com as próprias características do produto

As características sápidas e aromáticas tal como descritas no ponto B deste caderno e que as relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido, são facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica e pelos consumidores habituais, e são assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

A existência de um sistema de controlo e certificação

O sistema de controlo e certificação garante, fundamentalmente, que só pode beneficiar do uso da Indicação Geográfica - *Presunto de Melgaço*, o presunto cuja carne seja proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e maneio tenha ocorrido em explorações que cumpram o presente caderno de especificações e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do *Presunto de Melgaço*-IGP”; e o presunto cuja transformação tenha sido efectuada na área geográfica, de acordo com as regras do presente documentos, em instalações que, igualmente, se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do *Presunto de Melgaço*-IGP”.

A existência de uma processo de rastreabilidade

O objectivo primordial deste processo será relacionar o produto final (presunto) com o animal que lhe deu origem, com a exploração onde foi criado e com as instalações onde foi transformado.

As acções de controlo incidem em toda a fileira produtiva e, em particular, nas seguintes áreas:

- O modo de obtenção da matéria-prima, o qual deve cumprir as regras estipuladas no caderno de especificações;
- Condições de abate e transporte das carcaças e/ou peças;
- Regras técnicas e higiénicas observadas na preparação e transformação dos enchidos, bem como dos respectivos materiais de acondicionamento e rótulos;
- Acompanhamento no circuito comercial do produto.

A autorização para o uso da marca de certificação, depende da realização de acções de controlo sistemático, efectuadas pela entidade indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), das quais são objecto todos os produtores.

Em qualquer ponto do circuito produtivo os agentes de controlo podem proceder à colheita de amostras que entenderem convenientes, a fim de serem efectuados os ensaios considerados necessários.

No decurso das acções de controlo os agentes do OPC verificam sistematicamente o cumprimento de cada um dos itens constantes no Caderno de Especificações, sendo efectuado um relatório respectivo, do qual consta menção das amostras colhidas sempre que aplicável.

Deste relatório, que deve ser rubricado pelo agente de controlo da OPC e pelo produtor objecto da acção de controlo (ou seu representante), é enviada cópia para o Agrupamento de Produtores.

Para controlo do processo produtivo, a entidade indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) recorre aos seguintes documentos:

- Documento onde são garantidas a origem dos animais, a raça, o sistema de produção em que são explorados e o maneio utilizado na produção dos animais;
- Ficha de abate onde são descritas as condições de abate dos animais;
- Ficha de inscrição da unidade de transformação, da qual devem constar elementos actualizados relativos à identificação do produtor e/ou sócios e à unidade de transformação, nomeadamente condições efectivas de produção, condições tecnológicas existentes, condições sanitárias;
- Declaração sob compromisso de honra em que as unidades de transformação se comprometem a respeitar as condições previstas para a atribuição da Indicação Geográfica *Presunto de Melgaço*;
- Ficha de Produção Prevista, onde consta a identificação do produtor/unidade transformadora e análise da produção do *Presunto de Melgaço*, prevista para o período em causa;
- Fichas Técnicas, onde constam a identificação do produtor/unidade transformadora e análise das características do *Presunto de Melgaço* e parâmetros do seu processo de fabrico.

O OPC tem sempre em seu poder e devidamente actualizados os seguintes registos:

- Lista de Unidades de Transformação;
- Cópia das fichas referidas no ponto anterior e dos relatórios das acções de controlo efectuadas.

Informações detalhadas no quadro do processo de rastreabilidade, em anexo.

F - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

A verificação da conformidade do produto com as regras estabelecidas neste caderno de especificações, ou seja, o controlo e certificação de Presunto de Melgaço - IGP é efectuado pelo OPC, SATIVA - Controlo e Certificação de Produtos, sita na Rua Robalo Gouveia, nº1 – 1A, 1900-392 Lisboa, Portugal, indigitado pelo Agrupamento de Produtores, o qual desenvolverá a sua acção de acordo com o descrito no documento “Regras de Controlo e Certificação do *Presunto de Melgaço* IGP”

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

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada produto devidamente assinalado, através da aposição, pelo OPC, da respectiva marca de certificação.

Desta marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Presunto de Melgaço- IGP;
- Nome do OPC;
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP

Para além das menções previstas na legislação geral em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «*Presunto de Melgaço* — Indicação Geográfica Protegida», o respectivo logótipo comunitário e o logótipo do *Presunto de Melgaço*, cujo modelo se reproduz. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).



Imagem 18 Logotipo Presunto de Melgaço - IGP

H - ANEXOS

1) Bibliografia

Costa, Padre António Carvalho da (1706), *Corografia Portuguesa*, tomo I, Valentim da Costa Deslandes, Lisboa, [pág. 338];

Costa, Padre António Carvalho da (1868), *Corografia Portuguesa 2.ª Ed.*, tomo I, Typografia de Domingos Gonçalves Gouvea, oferecido A El Rey D. Pedro II;

Lima, Silvestre Bernardo de (1862), *O gado suíno na exposição agrícola do Porto de 1860*, Arquivo Rural, vol. IV, [págs. 5-8];

Ortigão, Ramalho Ortigão (1943); *As Farpas – o país e a sociedade Portuguesa*, Tomo V, Livraria Clássica Editora, Lisboa;

Penha, João (1882), *Rimas*, Avelino Fernandes e Cª Editores, Lisboa;

Vieira, José Augusto (1886), *O Minho Pitoresco*, Tomo I, Livraria de António Maria Pereira-Editor, Lisboa, [págs.: 5, 9, 27, 28, 36];

Anuário do Distrito de Viana do Castelo (1932), Vol. I, 1932, Emp. Gráfica do Notícias de Viana, Viana do Castelo

Lopes, Edmundo Correia (1949), *Melgaço, Estância Termal*, Vidago e Pedras Salgadas, Porto, [págs. 25 e 47]

Polanah, Luís (1979), *Economia Familiar e a estratégia de casamento de Castro Laboreiro*, Universidade do Minho, Braga;

Caldas, Eugénio de Castro (1991), *A Agricultura Portuguesa através dos tempos*, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa;

Serviços culturais da Câmara Municipal de Melgaço (1987), *Manjares da nossa Terra*, N.º 4, 1ª edição, Melgaço;

Rocha, J. Marques (1993), *Melgaço*, Melgaço;

Vaz, A. Luís e Vaz, Carlos Nuno, *Melgaço 2000 Roteiro*, [pág. 43];

Serviços culturais da Câmara Municipal de Melgaço (1996), *Manjares da nossa Terra*, 2.ª edição, Melgaço;

Costa, Agostinho Rebêlo da (????), *Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Pôrto*, 2.ª edição, Progredior, Porto;

Marques, José, (2004) *Boletim Cultural n.º 3 da Câmara Municipal - Produtos Melgacenses na Gastronomia Medieval*, Melgaço;

Leal, Augusto Soares d'azevedo Barbosa de Pinho (1875), *Portugal Antigo e Moderno*, livraria Editora de Mattos & Companhia, Lisboa;

Braga, Isabel Drumond (1999), *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX)*, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Sintra, Colares;

O Panorama (1841), Vol. V, Typografia da Sociedade, Lisboa;

Rigaud, Lucas [cozinheiro real de D. Maria I] (1826), *O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de cozinhar*, 5.^a edição, Typografia Lacerda, Lisboa;

Gazeta de Lisboa, n.º 1, janeiro de 1824, Lisboa.

2) Processo Rastreabilidade

RASTREABILIDADE – capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição

Os registos devem por norma ser guardados durante 5 anos .

Fases	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 Declaração de inscrição no RZ Marcas auriculares
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
Identificação Animal	Orelha Direita (brinco) Marca de Exploração: 7 caracteres:PTECB06 PT- Estado Membro da exploração de origem EC- Concelho Orelha Esquerda (tatuagem) N.º de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Ultimo algarismo do ano de nascimento 100- ordem do nascimento	Marca auricular com n.º de serie e Marca de exploração Marca do registo zootécnico
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	Identificação do animal N.º ordem de abate (número de série do brinco, o peso e categoria da carcaça, a classificação da carcaça, o sexo, a idade, a exploração de origem e o nome do produtor) Numero de Marca de certificação (Crotal) Data de expedição do matadouro	Folha de registo de abate Ficha do OPC
Desmancha	Numero de Marca de certificação (Crotal) Peso da carcaça Matadouro de Origem Quantidades de peças Obtidas Numero de Marca Certificação (Produto Final) Destino Comercial	Folha de registo de desmancha Ficha do OPC
Venda	Comerciante N.º de marca certificação	Guia de remessa Ficha do OPC