

**PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE  
VINHAIS  
*INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA***

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**



**2005**



Ilustração 1 - Presunto bísaro de Vinhais

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



**ÍNDICE**

<b>Introdução</b> .....	<b>4</b>
<b>A - Nome do Produto</b> .....	<b>6</b>
<b>B - Descrição do Produto</b> .....	<b>6</b>
B.1 - Características Físicas .....	7
Características exteriores.....	7
Características interiores .....	8
B.2- Características Sensoriais .....	9
B.3 – Parâmetros Físico-Químicos.....	10
Parâmetro .....	10
B.4 - Características das Matérias-Primas.....	10
<b>C - Área Geográfica</b> .....	<b>15</b>
C.1 – Área Geográfica de Produção da Matéria Prima .....	15
C.2 - Área Geográfica de Transformação.....	16
C.3 – Condições Edafo-Climáticas da Área Geográfica de Transformação .....	16
C.4 - Condições Especiais para a Produção das matérias-primas .....	20
<b>D - Garantia sobre a origem geográfica do produto</b> .....	<b>23</b>
1. As próprias características do produto .....	23
2. A existência de um sistema de controlo e certificação.....	23
3. A Rastreabilidade .....	24
<b>E - Descrição do modo de obtenção do produto</b> .....	<b>24</b>
E.1 - Modo de Obtenção da Matéria-Prima .....	24
a) Origem.....	24
b) Sistema de Identificação e Registo dos animais da raça Bísara .....	25
c) Quantidade .....	25
d) Sistema de produção.....	26
e) Profilaxia e sanidade .....	26
f) Idade ao abate.....	27
g) Peso ao abate .....	27
h) Transporte de animais .....	27
i) Abate .....	27
j) Admissão das peças.....	28
E.2 - Modo de Obtenção do Produto.....	28
1. Corte das peças de carne .....	29
2. Salga .....	29
3. Tratamento depois da salga .....	30
4. Fumagem / Secagem .....	30
5. Cura e Envelhecimento .....	31
6. Apresentação comercial .....	33
7. Gastronomia .....	36
<b>F - Elementos que provam a ligação com o meio geográfico</b> .....	<b>38</b>
F.1 - História .....	38
F.2 - Factores Edafo-Climáticos.....	49
F.3 – O Porco Bísaro .....	49
F.3.1– Um pouco da História do Porco Bísaro.....	50
<b>G - Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Indicação Geográfica</b> .....	<b>52</b>
<b>H - Referências relativas à estrutura de controlo</b> .....	<b>53</b>
<b>I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais</b> .....	<b>54</b>
<b>Anexo I</b> .....	<b>55</b>

<b>Representação das áreas geográficas de obtenção da matéria-prima e de transformação e acondicionamento de presunto de Vinhais</b> .....	<b>55</b>
<b>Anexo II</b> .....	<b>57</b>
<b>RASTREABILIDADE</b> .....	<b>57</b>
<b>Anexo III</b> .....	<b>60</b>
<b>Referências Bibliográficas</b> .....	<b>60</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>61</b>

## Índice de ilustrações

Ilustração 1 - Presunto bísaro de Vinhais .....	1
Ilustração 2 - Presunto de Vinhais sem osso coxal .....	7
Ilustração 3 - Presunto de Vinhais em corte .....	8
Ilustração 4 - Presunto Bísaro de Vinhais de boa dimensão (cerca de 18 kg) .....	9
Ilustração 5 - Fêmea malhada da Raça Bísara .....	12
Ilustração 6 - Macho malhado da Raça Bísara.....	12
Ilustração 7 - Presunto de Vinhais - extremidade podal .....	15
Ilustração 8 - Fêmea ( 6 a 9 meses) de Raça Bísara.....	22
Ilustração 9 - Pernas de porco bísaro em início de fumagem .....	28
Ilustração 10 - Presuntos de Vinhais em processo de fumagem .....	30
Ilustração 11 - Presuntos de Vinhais em processo de cura .....	31
Ilustração 12 - Presunto de Vinhais em corte .....	32
Ilustração 13 - Presunto de Vinhais, inteiro, para comercialização tal qual .....	34
Ilustração 14 - Presunto de Vinhais acondicionado na origem.....	35
Ilustração 15 - Presunto de Vinhais em corte típico .....	36
Ilustração 16 - Cozinha transmontana com potes de ferro (simulação).....	37
Ilustração 17 - Presuntos bísaros de Vinhais, apanágio de fatura .....	40
Ilustração 18 - Interior de casa transmontana, com presuntos e outras peças do fumeiro de Vinhais.....	42
Ilustração 19 - Produtos de Vinhais, despensa para o Inverno .....	43
Ilustração 20 - Exemplar enorme de Presunto de Vinhais (mais de 30 kg).....	45
Ilustração 21 - Fumeiro de Vinhais e produtoras/vendedoras, na Feira.....	46
Ilustração 22 - Produtora idosa expondo Presuntos de Vinhais na Feira.....	47
Ilustração 23 - Cartaz dos 25 anos da Feira do Fumeiro de Vinhais (2005).....	48

## Índice de tabelas

Tabela 1- Parâmetros físico-químicos do Presunto Bísaro de Vinhais.....	10
Tabela 2 - Temperaturas Médias Mensais, Distrito de Bragança, ano 2000. Fonte: Instituto Politécnico de Bragança.....	18
Tabela 3 - Precipitação Média Mensal distrito de Bragança Ano 2000 .....	19



## **Introdução**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





***PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS***  
***INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA***

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

**A - Nome do Produto**

*PRESUNTO DE VINHAIS – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA*

**B - Descrição do Produto**

O *Presunto de Vinhais* ou *Presunto Bísaro de Vinhais* é um presunto obtido a partir de pernas de porcos Bísaros, adultos, machos ou fêmeas (excluídos os machos inteiros), inscritos no respectivo Registo Zootécnico da Raça. As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, azeite de Trás-os-Montes e ou banha de porco Bísaro, sendo posteriormente expostas à acção pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo de cura não inferior a 12 meses.

Tradicionalmente as pernas eram recortadas ao nível da sínfise ísquiopubiana, tendo como suporte ósseo os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso, falanges e as massas musculares envolventes.

No entanto, e face aos problemas de excesso de peso e de dificuldades de obtenção de presuntos com características comercialmente aceitáveis e com o nível de segurança alimentar requerido, a tendência actual e fortemente recomendada é para que a perna seja recortada ao nível da articulação coxo-femural, retirando-se assim o osso coxal e a massa muscular envolvente.



Ilustração 2 - Presunto de Vinhais sem osso coxal

### *B.1 - Características Físicas*

#### **Características exteriores**

**Forma e aspecto exterior:** O Presunto de Vinhais assume a forma da peça de carne que lhe deu origem, comprida e alongada, com a extremidade podal (unha ou chispe). Esta forma alongada é devida á conformação própria dos animais de raça Bísara, que apresentam os membros posteriores muito altos, compridos e ossudos.



O aspecto exterior apresenta no local de corte da perna uma coloração vermelho acastanhada, reveladora do tratamento pela mistura de colorau, assim como da exposição ao fumo. Na restante superfície conserva o courato externo.

Peso – o peso médio do Presunto Bísaro de Vinhais é de 12 a 18 kg, havendo no entanto excelentes exemplares que chegam a atingir os 32 kg. Considera-se como mínimo 10 kg, abaixo do que se entende não ter o presunto as mesmas características sápidas, por falta de idade ou peso do animal que lhe deu origem

### Características interiores

**Cor e aspecto do corte:** o presunto apresenta-se ao corte bem maturado, com cor que vai de rosa característico a vermelho escuro, com aspecto oleoso, brilhante e com infiltração de gordura intramuscular. A gordura apresenta uma cor branca - nacarada e brilhante.



Ilustração 3 - Presunto de Vinhais em corte

**B 2- Características Sensoriais**

**Sabor e aroma:** Sabor agradável ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa e muito tenra e suculenta. Gordura branca, brilhante e aromática. Aroma agradável, ligeiramente fumado.



**Ilustração 4** - Presunto Bísaro de Vinhais de boa dimensão (cerca de 18 kg)



### B.3 – Parâmetros Físico-Químicos

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

A caracterização físico-química foi feita a partir de análises realizadas no âmbito do projecto “*Salsicharia Tradicional Transmontana: caracterização, monitorização e experimentação da tecnologia artesanal*”, desenvolvido na UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro).

Os resultados obtidos foram os seguintes:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo	CV(%)
aW	0.85	0.05	0.92	0.72	6.17
PH	5.76	0.24	6.39	5.49	4.12
Humidade (%)	52.48	4.99	61.17	44.59	9.50
Proteína (%)	28.17	3.94	35.50	20.92	13.97
Gordura (%)	7.42	3.40	13.19	2.41	45.81
NaCl (%)	9.21	1.91	11.22	5.19	20.70

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

**Tabela 1-** Parâmetros físico-químicos do Presunto Bísaro de Vinhais

Fonte: UTAD (Universidade de Trás - os –Montes e Alto Douro).

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

### B.4 - Características das Matérias-Primas

#### 1 - Carne de porco Bísaro

A matéria-prima mais importante para a obtenção do *Presunto de Vinhais* é a perna dos porcos de raça Bísara.

Entende-se por pernas, nesta região, as extremidades posteriores dos porcos, recortados ao nível da sínfise ísquio-pubiana e que têm como suporte ósseo os ossos fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso, falanges e as massas musculares envolventes. O osso coxal ainda é considerado, sobretudo ao nível dos produtores mais tradicionais

Os porcos dos quais são retiradas estas peças são nascidos, criados e abatidos segundo as condições estipuladas neste caderno.

Os porcos Bísaros que dão origem ao *Presunto de Vinhais*, são caracterizados pelos seguintes aspectos:

- **Morfológicos:**

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

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

Orelhas: compridas, largas e pendentes.

Tórax: alto, achatado e pouco profundo.

Dorso: comprido, linha dorso - lombar convexa.

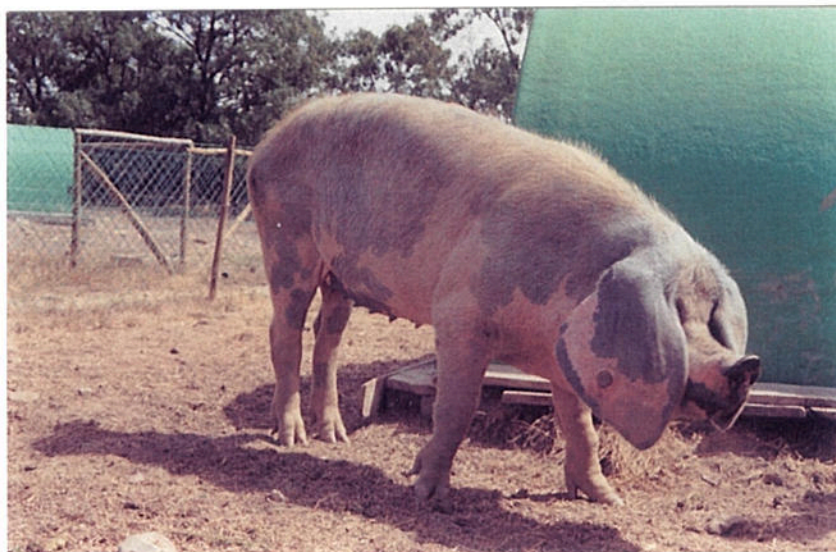
Ventre: esgalgado.

Garupa: comprida, estreita, descaída e pouco musculada.

Coxas: compridas, ossudas e pouco musculadas.

Conjunto: revela um estado inselecto.





**Ilustração 5 - Fêmea malhada da Raça Bísara**



**Ilustração 6 - Macho malhado da Raça Bísara**

- **Fisiológicos:**

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

- **Económicos:**

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

- **Produtivos:**

- Prolificidade média:	10,7
- Número médio de tetos:	14
- Número médio partos/ano:	2
- Número médio leitões mortos/parto:	1,2
- Número médio leitões mortos até ao desmame:	1,3
- Número médio leitões desmamados:	8,3
- Mortalidade depois do desmame:	0,2
- Idade média ao desmame:	45 dias
- Idade média à 1ª cobertura:	6 meses
- Idade ao 1º parto:	10 meses
- Tempo de gestação:	115 dias

- **Alimentares:**

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



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

Esta dieta consiste em abóboras, nabos, batatas, beterrabas, fruta, milho verde, couves, cereais em verde, ferranha ou ferrã<sup>1</sup> e castanhas.

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

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

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

**Fevereiro:** nabos; erva e castanhas;

**Março:** erva e nabos;

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

**Maiço:** erva, cereais em verde ferranha ou ferrã;

**Junho:** fruta e milho em verde;

**Julho:** folhas de beterraba, frutas e milho verde;

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

**Setembro:** fruta, batatas e couves;

**Outubro:** castanhas e beterrabas;

**Novembro:** castanhas, abóboras, batatas e beterrabas;

**Dezembro:** batatas, castanhas, abóboras e beterrabas.

---

<sup>1</sup> Localmente designa-se por ferranha ou ferrã o que se obtém do corte de centeio quando este ainda está numa fase inicial de crescimento

## 2- Outras matérias-primas

As restantes matérias-primas usadas na produção do Presunto Bísaro de Vinhais são apenas:

- sal (NaCl) , próprio para uso alimentar,
- colorau (obtido a partir da moenda de pimentos vermelhos, desidratados)
- azeite de Trás-os-Montes - DOP
- banha de porco Bísaro.



Ilustração 7 - Presunto de Vinhais - extremidade podal

## C - Área Geográfica

### C.1 – Área Geográfica de Produção da Matéria Prima

Tendo em conta o modo tradicional de produção e o tipo de alimentação fornecida aos animais, o saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais e as condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar anteriormente enunciada, utilizada para a obtenção de uma matéria prima com a qualidade requerida, a área de produção de porco Bísaro para a obtenção de *Presunto de Vinhais* está circunscrita aos concelhos de Alfândega da



Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais do distrito de Bragança e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

### ***C.2 - Área Geográfica de Transformação***

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

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

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

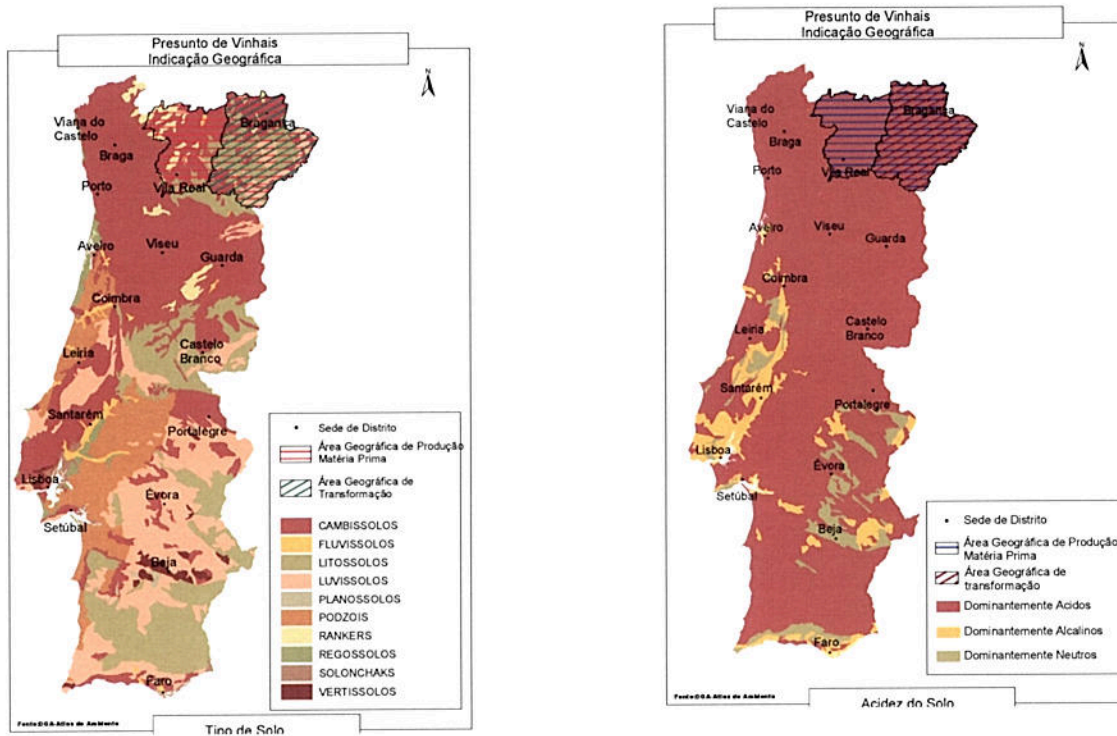
#### **VEGETAÇÃO NATURAL**

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

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

**SOLOS**

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



**TEMPERATURA**

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

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



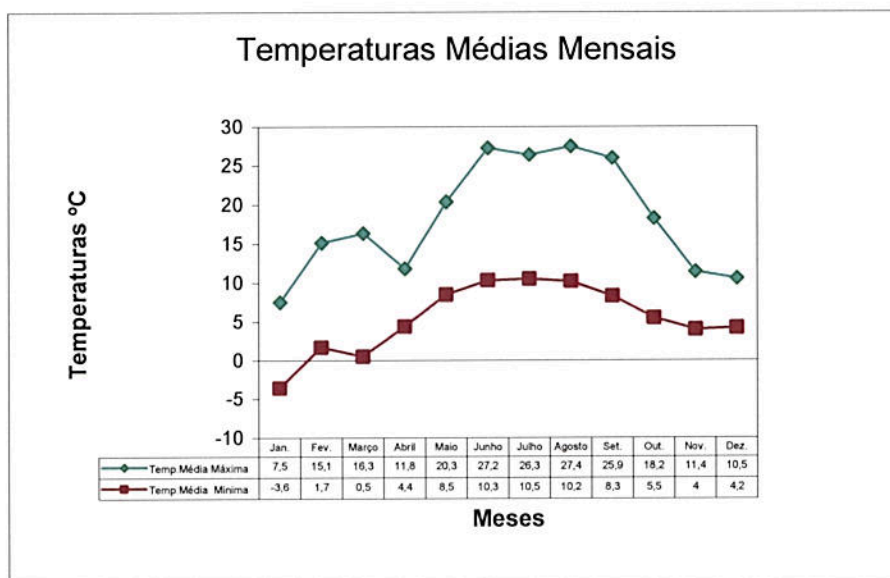


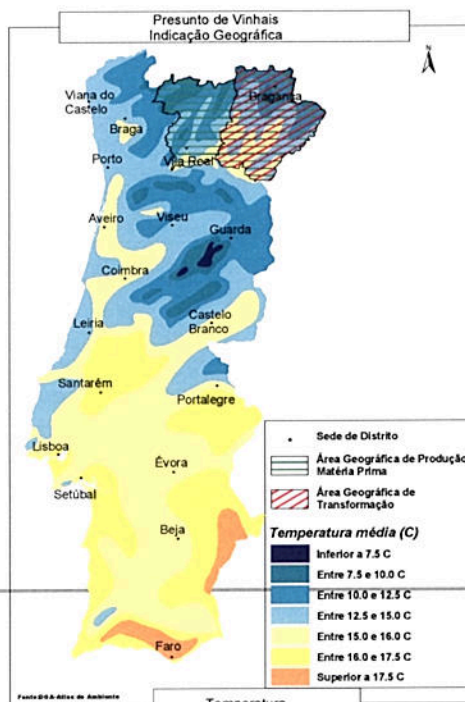
Tabela 2 - Temperaturas Médias Mensais, Distrito de Bragança, ano 2000.

Fonte: Instituto Politécnico de Bragança.

As baixas temperaturas registadas durante a maior parte do ano, condicionam favoravelmente, o processo de cura do *Presunto de Vinhais*.

**PRECIPITAÇÃO**

A precipitação média área geográfica de de Bragança), durante o seguinte:



mensal registada na transformação (Distrito ano 2000, foi a

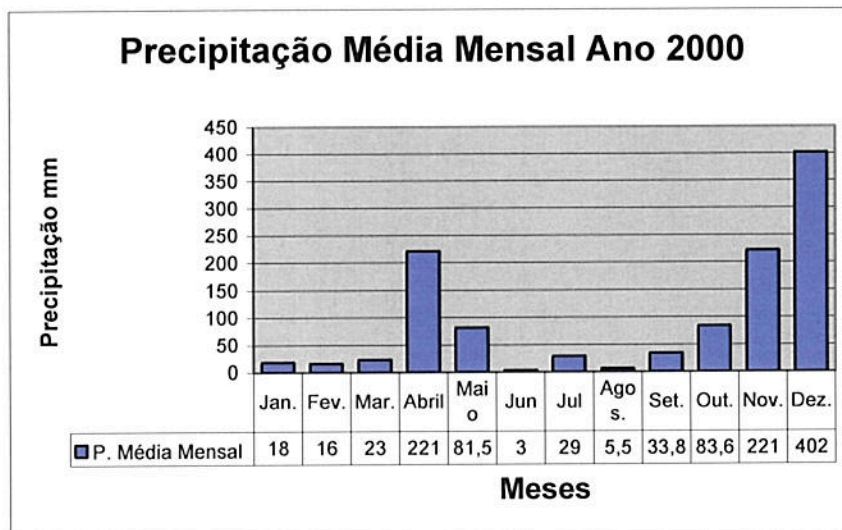
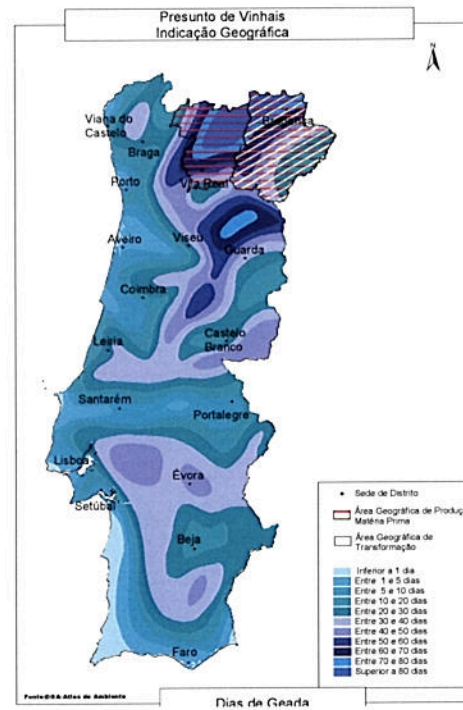
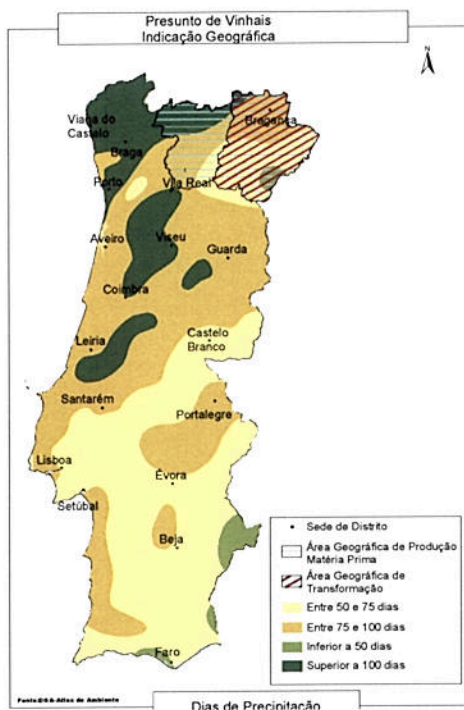
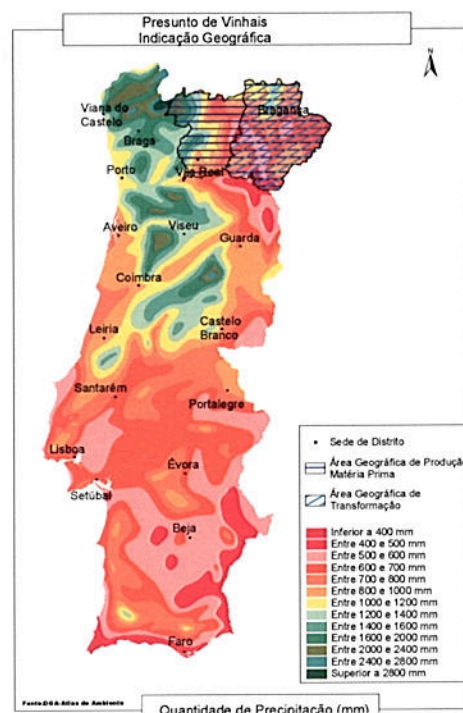
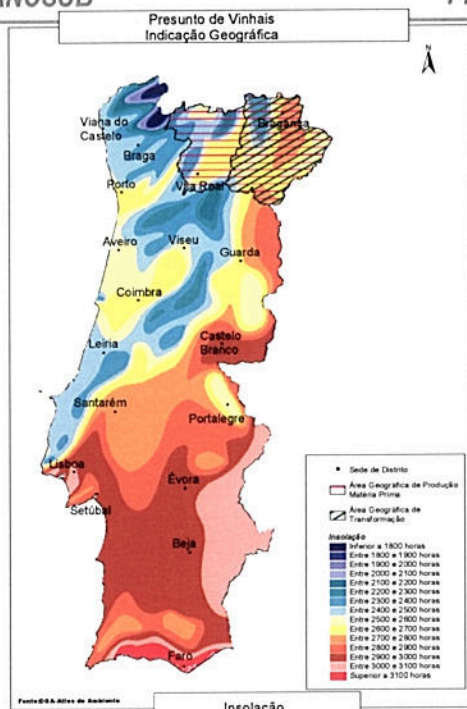


Tabela 3 - Precipitação Média Mensal distrito de Bragança Ano 2000

Fonte: Instituto Politécnico de Bragança

A fraca precipitação anual registada condiciona favoravelmente o processo de secagem e cura e envelhecimento do *Presunto de Vinhais*.





#### C.4 - Condições Especiais para a Produção das matérias-primas

Os porcos de raça Bísara a partir dos quais se produz o *Presunto de Vinhais*, estão inscritos no Registo Zootécnico e são devidamente identificados conforme prevê o Regulamento do Registo da Raça.

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

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

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



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

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

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

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

Os leitões que se destinam à engorda para transformação, são recriados em local amplo até terem cerca de 3 meses. Com esta idade os “laregos” (nome pelo qual são conhecidos na região os porcos entre os 3 e os 6 meses de idade), têm parques ao ar livre onde passam a maior parte do tempo.

Durante a noite e quando as condições climatéricas são muito adversas, os animais são recolhidos para a parte fechada da pocilga. Este tipo de sistema de semi - ar livre mantém-se até à idade de abate.



**Ilustração 8 - Fêmea ( 6 a 9 meses) de Raça Bísara**

A alimentação e o mancio praticados conferem à carne de porco Bísaro características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores e constituem factor determinante para a obtenção do *Presunto de Vinhais*.

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

Os elementos que provam que o *Presunto de Vinhais* é originário da área geográfica de transformação são:

### ***1. As próprias características do produto***

As características do produto e, em particular, as de conformação e tamanho, bem como as sápidas e aromáticas, tal como descritas em B, relacionam inequívoca e intimamente o produto com a sua 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***

O sistema de controlo e certificação existente assegura, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Presunto Bísaro de Vinhais*, os presuntos 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 de transformação referida em C.1 e nelas produzam estes presuntos
- 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 *Presunto Bísaro de Vinhais*”
- assumam o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido do Agrupamento, 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 de um processo de rastreabilidade implementado, que relaciona o produto final (presunto) com o animal que lhe deu origem e com a exploração onde este foi criado.[descrição completa no Anexo II]

#### **E - Descrição do modo de obtenção do produto**

##### **E.1 - Modo de Obtenção da Matéria-Prima**

###### **a) Origem**

Os porcos Bísaros, a partir dos quais se produz o *Presunto de Vinhais*, estão inscritos no Registo Zootécnico da Raça e identificados conforme prevê o Regulamento do Registo.

São produzidos em explorações agro-pecuárias licenciadas, que possuem condições para que se pratique o sistema tradicional, semi-extensivo, de criação destes animais,

nomeadamente com capacidade de fornecer a alimentação tradicional e que se localizem dentro da área geográfica referida em C1.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **c) Quantidade**

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

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

#### **d) Sistema de produção**

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

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

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

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

#### **e) Profilaxia e sanidade**

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

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



**f) Idade ao abate**

Os porcos são abatidos com idade compreendida entre os 9 e os 15 meses, a fim de se obterem pernas com as condições de peso e conformação requeridas para a preparação do Presunto Bísaro de Vinhais.

**g) Peso ao abate**

Os animais são abatidos com peso vivo compreendido entre 100 e 200 Kg, a fim de se obterem pernas com as condições de peso e conformação requeridas para a preparação do Presunto Bísaro de Vinhais.

**h) Transporte de animais**

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

**i) Abate**

O abate é executado cumprindo todas as regras e legislação em vigor. Após o abate, as carcaças ficam penduradas em local fresco entre 24 a 48 horas, só se procedendo posteriormente à desmancha.

Só são permitidos abates em matadouros que disponham de número de aprovação de acordo com a legislação em vigor e que estejam localizados na área geográfica de transformação, referida em C2.

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

### j) Admissão das peças

Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica Protegida *Vinhais*, os presuntos produzidos com as pernas de animais que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que tenham sido obtidas de acordo com as regras de produção atrás definidas. As pernas dos animais, 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. Para a produção de Presunto Bísaro de Vinhais só são admitidas pernas com um peso mínimo de 12 kg.

### E.2 - Modo de Obtenção do Produto

Entende-se por transformação o processo completo pelo qual as pernas de porco bísaro são sucessivamente submetidas a corte, salga, dessalga, condimentação, fumagem e cura, as quais conferem ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do *Presunto de Vinhais*.



Ilustração 9 - Pernas de porco bísaro em início de fumagem

O produto obtido tem características sensoriais que o tornam distinto, até mesmo dos demais presuntos obtidos em Trás-os-Montes. As características únicas do *Presunto de Vinhais* devem-se à conjugação das características qualitativas da matéria-prima com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, aliadas ao saber fazer das populações e aos métodos locais, leais e constantes.

O processo de transformação do *Presunto de Vinhais* é actualmente muito semelhante ao processo de fabrico tradicional. As alterações efectuadas no processo produtivo estão relacionadas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação do *Presunto de Vinhais* compreende as seguintes fases:

### **1. Corte das peças de carne**

Entende-se por pernas as extremidades posteriores dos porcos, cortadas ao nível da sínfise ísquiopubiana e que têm como suporte ósseo os ossos fémur, rótula, tibia, peróneo, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos. Podem ainda comportar o osso coxal e massa muscular envolvente.

O formato alongado é obtido por corte longitudinal e comprido, com courato externo.

As pernas (com peso fresco superior a 12 Kg) ficam em repouso durante cerca de 24 horas, sendo depois comprimidas, através de massagem, afim de permitir uma boa eliminação dos líquidos internos.

### **2. Salga**

É utilizado para o efeito o sal (NaCl), próprio para utilização em produtos alimentares.

A salga vai facilitar a desidratação e conservação dos presuntos. As pernas são totalmente cobertas com sal durante cerca de 30 dias, em ambiente cuja temperatura não ultrapasse os 6 °C e humidade entre os 80 a 90%. O tempo de permanência depende do peso das peças, sendo aqui bem revelado o saber fazer dos produtores.



### 3. Tratamento depois da salga

Findo o período de salga as peças são retiradas do sal. O sal residual é eliminado com uma lavagem efectuada com água. Depois de algum tempo a escorrer, é untado no local onde as peças não têm courato externo (onde se procedeu ao corte), com uma mistura de colorau com azeite de Trás-os-Montes ou banha de porco Bísaro.



Ilustração 10 - Presuntos de Vinhais em processo de fumagem

### 4. Fumagem / Secagem

Nesta fase as peças são colocadas num local com condições para que se pratique uma fumagem muito suave em lume brando, com lenha seca de carvalho ou castanho.

Nesse local a elevação de temperatura permite uma fixação do aroma da gordura nas fibras musculares, o que condiciona favoravelmente as características finais do produto.

## 5. Cura e Envelhecimento

Esta fase terminal é feita num local com condições de frio e pouca humidade (caves ou câmaras de cura), onde prosseguem os processos bioquímicos e a intervenção benéfica da flora microbiana específica, que em conjunto conferem ao produto sabor e aromas particulares.

A duração da totalidade do processo de transformação do *Presunto de Vinhais*, nunca é inferior a 12 meses.



**Ilustração 11 - Presuntos de Vinhais em processo de cura**

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Vinhais* os presuntos que, findo o período de salga, fumagem, cura e envelhecimento, tenham adquirido os padrões sápidos e aromáticos que caracterizam este produto.

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

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

As características únicas do *Presunto de Vinhais* estão extremamente relacionadas com a sua origem geográfica. Estas características são devidas à raça de porcos utilizada, à alimentação e manejo dos porcos, à preparação das matérias-primas e à tecnologia de transformação, nas condições únicas da região.



Ilustração 12 - Presunto de Vinhais em corte



## 6. Apresentação comercial

O *Presunto de Vinhais* apresenta-se no mercado inteiro, fatiado ou em pedaços, desde que o pré-embalado na origem. Quando se apresente em pedaços ou fatiado, o material de acondicionamento tem que ser adequado para entrar em contacto com o produto, sendo inócuo e inerte em relação ao seu conteúdo, de forma a conservar a genuinidade e características durante o período normal de armazenamento e venda.



**Ilustração 13 - Presunto de Vinhais, inteiro, para comercialização tal qual**

O corte e o acondicionamento do *Presunto de Vinhais* constituem operações de extrema importância uma vez que, se não forem efectuados de acordo com as práticas e conhecimentos locais, são susceptíveis de prejudicar a qualidade em termos de paladar, cor e textura do



produto. Por outro lado, esta operação tem que ser obrigatoriamente sujeita a controlo, já que a eliminação da marca de certificação do produto compromete irremediavelmente a possibilidade de ser efectuada a rastreabilidade de cada peça até à origem.



**Ilustração 14 - Presunto de Vinhais acondicionado na origem**

A forma de corte dos pedaços, a espessura das fatias, a natureza do utensílio cortante, a forma de ataque do utensílio, a temperatura, a rapidez de execução da tarefa para sustentar contaminações e rancificação e, finalmente, a degustação efectuada por provadores experientes só podem ser feita na região de origem, sob pena de consumidores e produtores serem lesados.

Sendo assim, o Presunto de Vinhais produzido na região de produção atrás indicada e que preencha as restantes condições estipuladas por este caderno de especificações não poderá ser cortado/fatiado fora da referida região, sob pena de não poder ser comercializado com a designação *Presunto de Vinhais*.

Esta restrição tem em vista preservar a reputação da denominação, garantindo, além da autenticidade do produto, a manutenção das suas qualidades e características, bem como a notória reputação atingida pelo nome *Presunto de Vinhais*, da qual os produtores assumem, plena e colectivamente, a responsabilidade.





**Ilustração 15 - Presunto de Vinhais em corte típico**

Como derrogação a este princípio o corte do produto pode ser efectuado, pelo menos sob determinadas condições, por retalhistas e restauradores, fora da região de produção. No entanto, nestes casos, esta operação deve ser realizada diante do consumidor, a fim que este possa verificar a presença da marca de certificação no produto.

No *Presunto de Vinhais* pode ser dispensada a indicação da quantidade líquida, desde que seja vendido inteiro e pesado à vista do consumidor.

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

## **7. Gastronomia**

A forma mais tradicional de consumir o *Presunto de Vinhais*, é cortado em finas fatias acompanhado de bom pão e vinho. No entanto, o Presunto de Vinhais o património gastronómico da região, tal como descrito no texto que se segue:

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

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

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

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

3)



**Ilustração 16 - Cozinha transmontana com potes de ferro (simulação)**



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

### F.1 - História

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

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

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

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

A importância do porco e dos seus derivados é tal que em vários Forais de Municípios da região são considerados tributos relativos aos suínos e aos seus produtos, nomeadamente aos *encetados* (ou *emcetados*), designação correspondente aos actuais enchidos:

*“E de leitões não pagarão portagem (...) de cada porco ou porca, dois ceitis por cabeça (...) dos encetados se não pagará nada”* (Forais de Bragança, Miranda do Douro, Mirandela, Montalegre, Moncorvo) ou *“De collecta deviam dar ao Rei dois porcos”* (Foral de Murça).



As tradições associadas à criação de porcos e aos seus produtos estão presentes em canções populares<sup>2</sup>, nomeadamente nas associadas às festas da região, como a Festa dos Rapazes, os Reis, o Entrudo e o São João. As oferendas associadas a estas festas incluem sempre produtos do fumeiro.

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

Corroborando esta afirmação, vejam-se citações de vários autores, ao longo dos anos:

*“Todos são unânimes em reconhecer e dizer que o porco é o grande elemento no governo d’uma casa. D’ele sai tanta coisa indispensavel n’uma cosinha. E mal vai aqueles a quem a misteriosa força do destino não concedeu condições de poderem ter o seu porco, os quais angustiados por assim lhe suceder se associam no entanto à alegria da festa, dos outros mais privilegiados, a quando da matança”* (Borges, D., 1922).

*“... para fazer face às dificuldades que naturalmente surgiriam se tivesse de abastecer-se de carnes frescas, mata, de acordo com as suas possibilidades, um ou mais porcos, curando as carnes por processos tradicionais e eficientes para todo o ano”* (Fonte, B. et al., 1972).

*“... a conservação das carnes de porco é uma medida importante da economia e da dieta familiar; quem não tem em casa um pouco de unto que seja, esse está na miséria”* (Ferreira, J., 1983).

---

<sup>2</sup> Ver em Anexo



Ilustração 17 - Presuntos bísaros de Vinhais, apanágio de fartura

As habitações eram construídas para os homens e para os animais, nalguns casos sem separação muito nítida. Ferreira de Castro, em “Terra Fria” dá bem a imagem da situação ao relatar:

*“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...”*

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

A criação dos porcos esteve também sempre ligada a formas de organização da sociedade muito particulares, como o comunitarismo, que prevalece ainda em algumas localidades transmontanas. A descrição da situação pode ser vista no excerto seguinte:

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

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

*“A matança é a festa familiar mais característica de Trás-os-Montes. É uma festa pagã, dentro daquela ideia romana de que o porco é o símbolo da abundância (...) Em Trás-os-Montes, o caso toma foros dum acontecimento...”* (Maio, G., 1945).

*“Mata cada família, em média, 2, 3 porcos. Escolhem-se os meses frios (...) mata quem sabe - o “sangrador”. Antes há quem se persigne e diga: “Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Deus nos ajude”* (Guerreiro, M., 1981).

Como refere, em 1942, o grande escritor Miguel Torga:

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

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



Ver as cozinhas enfeitadas durante o Inverno com as varas repletas de enchidos e presuntos, cuidadosamente fabricados, sempre foi orgulho das gentes desta região.

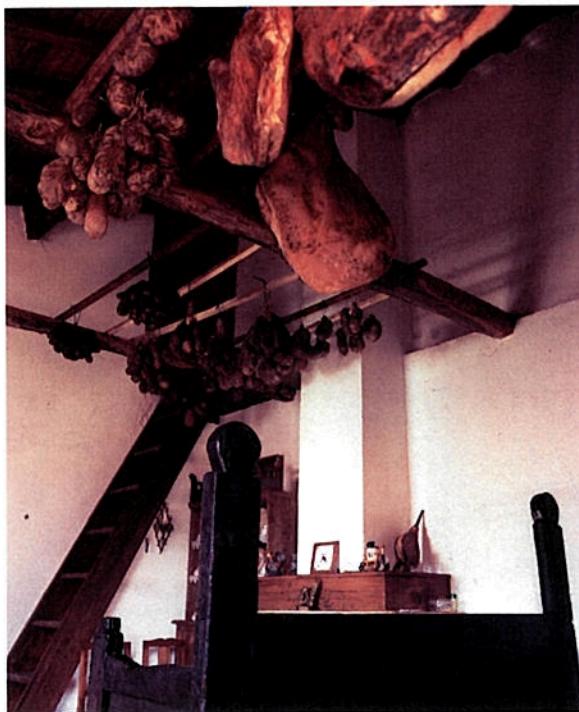


Ilustração 18 - Interior de casa transmontana, com presuntos e outras peças do fumeiro de Vinhais

*“Nas moradas dos ricos, as fogueiras vermelhas das vastas cozinhas chamuscam e levam miríades de choinas até ao docel do fumeiro enfiado em canas donde caem lágrimas de “pingue” a estralejarem nos brasidos violentos. Mesmo no casebre humilde do pobre, os guiços apanhados furtivamente aqui ou acolá nas matas alheias, ardem com nuvens de fumo aquecendo-lhe a miséria negra e fria”.* (Amílcar de Sousa citado por Eça, M., 1988).

*“Na lareira arde a lenha de carvalho, giesta, salgueiro, vido, urze e a raiz desta - o torgo (...) O fumo, que não sai por chaminé, conserva a carne de porco, pendurada do telhado”* (Guerreiro, M., 1981).

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

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

Produtos do Fumeiro de Vinhais, entre os quais os presuntos, são referidos como fazendo parte das “ementas” tradicionais da região. *Das 9 às 10 chega o almoço ao campo: batatas, carne de porco, chouriço e couve cozidos, presunto, pão e vinho.* (Guerreiro, M., 1981). Havia uma taberna onde se comia (...) *salpicão ou presunto* (...) (Leite, C., 1969). Ao (...) *jantar* (...) *cozem um pouco de toucinho, ou presunto no caldo*(...) (Fontes, A., 1977).

Passados uns dias da matança o porco *era desfeito, desmanchado, os presuntos iam para a salgadeira, o lombo servia para fazer salpicões e alguma “carne magra” servia para se fazerem linguiças. E o fumeiro que se fazia! Que rico e que saboroso!* (Rebelo, J., 1995). (...) *os presuntos, por um buraco aberto, dependuram-se também, bem untados, com molho de pimento picante e doce, vinho e alho. As peças são condimentadas com este preparado* (...) (Fontes, A., 1977).



Ilustração 19 - Produtos de Vinhais, despensa para o Inverno

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

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

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

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





**Ilustração 20 - Exemplar enorme de Presunto de Vinhais (mais de 30 kg)**

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

A produção de fumeiro em pequenas unidades de transformação que respeitam os processos tradicionais de fabrico mas que se modernizaram, adquirindo todas as condições para funcionar de acordo com as actuais exigências (nomeadamente no que respeita a cumprimento das disposições legais relacionadas com a saúde pública), é uma actividade viável em termos

económicos, que muito contribuirá para a manutenção das populações rurais e que mantém o equilíbrio com as condições agro-ecológicas da região.



Ilustração 21 - Fumeiro de Vinhais e produtoras/vendedoras, na Feira

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

A notoriedade do **Fumeiro de Vinhais** é também evidenciada sempre que se referem os costumes, a gastronomia e as produções da região. O Fumeiro é referido muitas vezes como uma atracção turística, para dar a conhecer aos de fora; no Guia Turístico Marão - Douro e Trás-os-Montes<sup>3</sup> refere-se a excelência do presunto em várias localidades transmontanas.

A reputação do **Presunto de Vinhais** leva a 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.

---

<sup>3</sup> Em anexo





Ilustração 22 - Produtora idosa expondo Presuntos de Vinhais na Feira

Esta reputação leva também a que, hoje em dia, apareçam no mercado produtos de salsicharia industrial, incaracterísticos, que usam abusivamente o nome “Vinhais”.

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

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

Para além da importância que representa em si mesma a protecção jurídica do nome *Presunto de Vinhais*, os seus efeitos reflectir-se-ão beneficemente:



- na manutenção de postos de trabalho a nível local,
- inerente impedimento da desertificação de uma região desfavorecida,
- respeito pelo meio ambiente,
- continuidade do uso das práticas produtivas e de transformação tradicionais;
- escoamento garantido de animais de raça autóctone,
- preservação da raça, através do incentivo à sua produção.

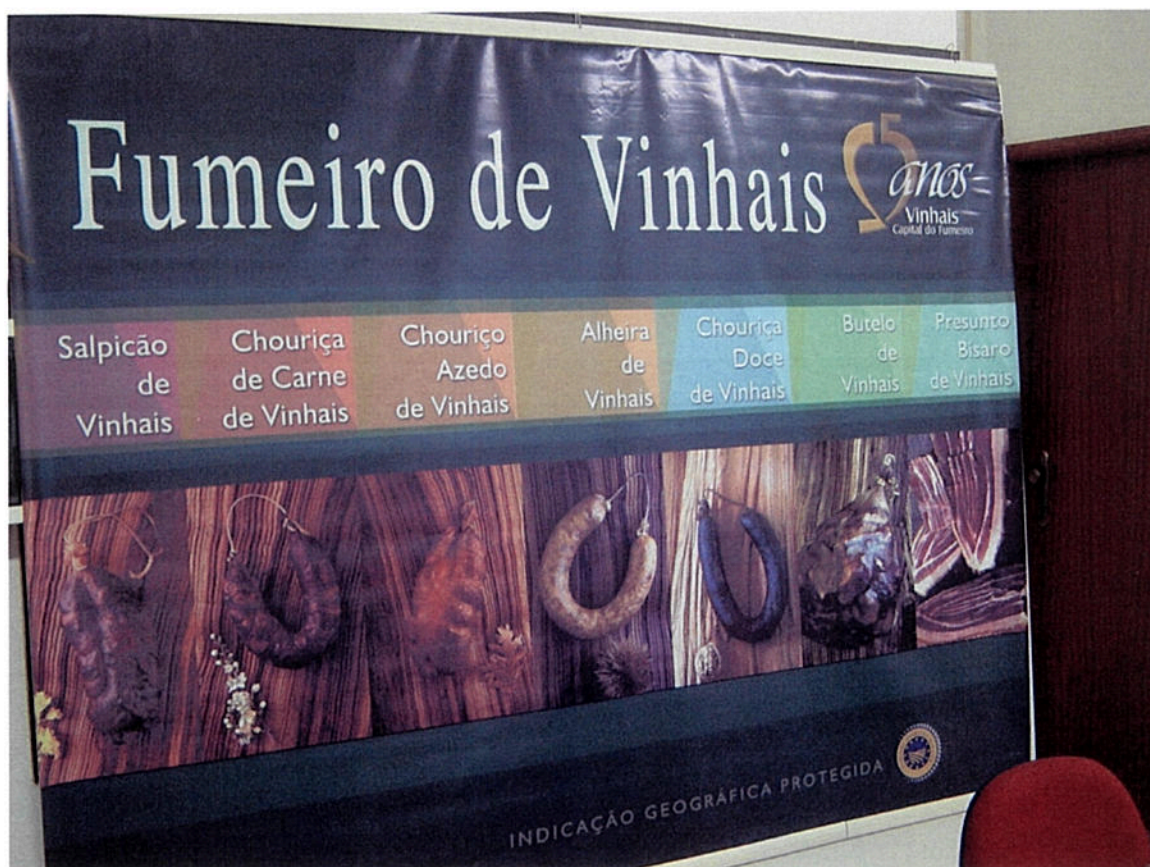


Ilustração 23 - Cartaz dos 25 anos da Feira do Fumeiro de Vinhais (2005)

### ***F.2 - Factores Edafo-Climáticos***

A área natural de produção do *Presunto de Vinhais*, possui inigualáveis condições naturais e um clima específico caracterizado por Invernos longos, frios e secos e Verões quentes e curtos, conforme descritas no ponto C.3, que permitem uma cura perfeita do *Presunto de Vinhais*, condicionando favoravelmente as suas características organolépticas.

### ***F.3 – O Porco Bísaro***

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

Na região de Trás-os-Montes ainda se pratica a exploração de suínos de forma tradicional.

A utilização de suínos de raça Bísara foi recentemente promovida pela Associação Nacional de Criadores de Suínos de raça Bísara que, em 1995, constatou que o efectivo destes animais se encontrava praticamente extinto.

Os porcos de raça Bísara, são originários do tronco Céltico. São animais grandes, chegando a atingir mais de um metro de altura e 1,5 metros da nuca à raiz da cauda, de pelagem preta, branca ou malhada, pele grossa e com cerdas cumpridas, grossas e abundantes. A cabeça é comprida e espessa, com orelhas cumpridas, largas e pendentes, face pouco desenvolvida e boca grande. O pescoço é comprido e regularmente musculado. O tronco é comprido, com dorso arqueado, tórax alto, achatado e pouco profundo, flanco largo e pouco descido, garupa estreita descaída e pouco musculada, ventre esgalgado.

Os membros são compridos, ossudos e pouco musculados, tendo um regular aprumo. As coxas são de bom 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.



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

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

As raças introduzidas na região são produtoras de *mais carne e menos gordura*, o que não é de forma alguma de interesse para a transformação e origina, inevitavelmente, fumeiro de inferior qualidade.

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

### ***F 3.1– Um pouco da História do Porco Bísaro***

De acordo com o recenseamento Geral de Gados no Continente do reino de Portugal (1870)

*“ A definição de Bísaro é o nome que se dá nas províncias do centro e Norte do reino ao porco esgalgado pernalto e de orelhas pendentes para distinguir do porco roliço e pernicurto do alentejo. O apelativo Céltico foi empregado por Sanson para exprimir a antiguidade do porco deste tipo que era o único que existia nos povos célticos da antiga gália.”*

Vergílio Taborda em 1932 escreveu:

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



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

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

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

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

Póvoa Janeiro em 1944 in Boletim Pecuário, escrevia:

*“ O conjunto revela o estado inselecto em que a raça se encontra. Movimentos geralmente vagarosos e algo desgraciosos. Muito prolíferos; ninhadas às vezes de vinte leitões e mais.*

***Quanto à qualidade da carne, é magra pouco atoucinhada. O toucinho é baixo e entremeado, o seu sabor varia com a alimentação”.***

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

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

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

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

Para além das disposições previstas na legislação da rotulagem geral de géneros alimentícios em vigor e das constantes na legislação sanitária, constam sempre da rotulagem *Presunto de Vinhais*, as seguintes:

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



- O logotipo europeu, a partir da decisão comunitária

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

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

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

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

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

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- *Presunto de Vinhais* – Indicação Geográfica..
- NOME DO OPC
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastear o produto)



I - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais

-----

## **Anexo I**

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

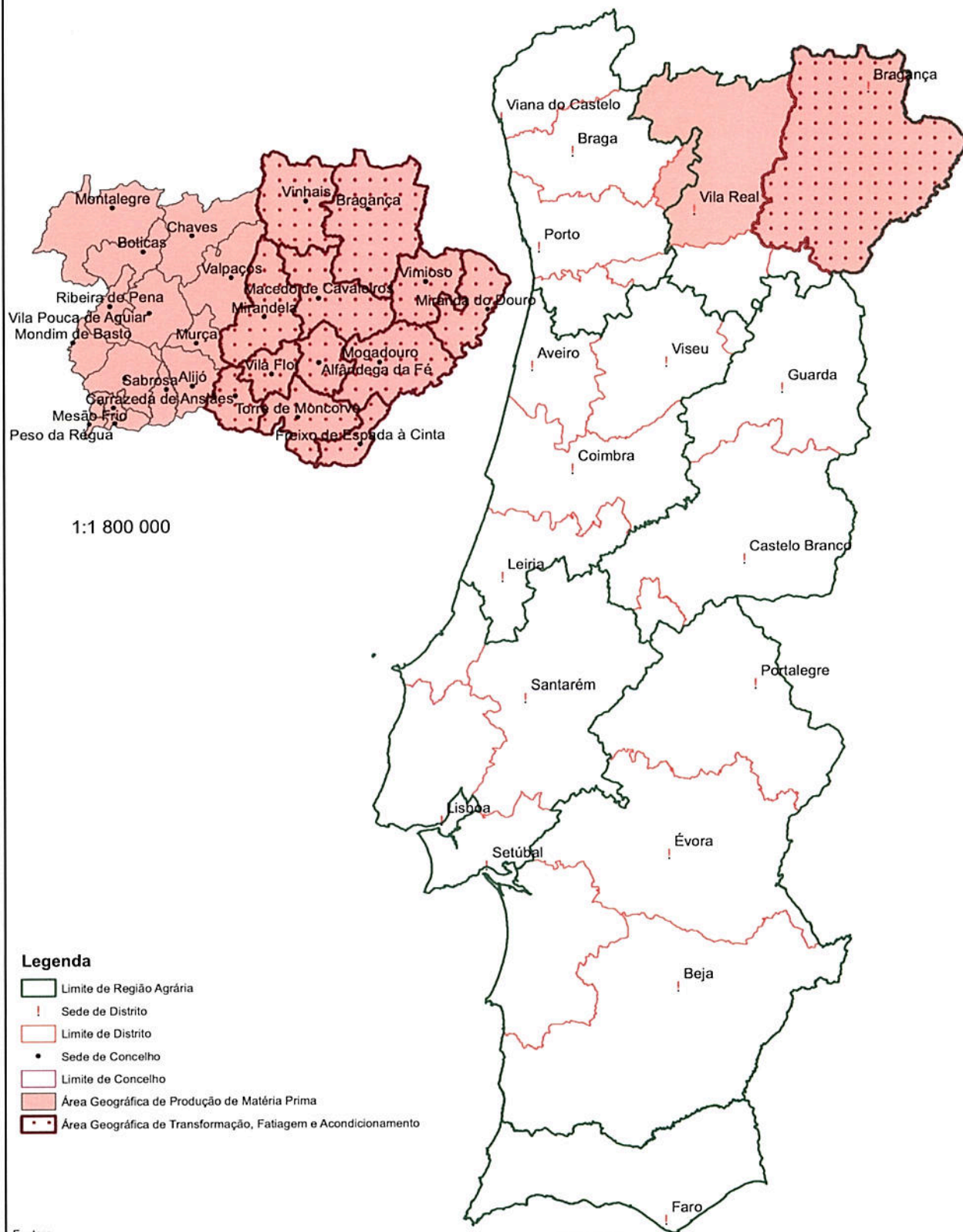


IDRHa  
Instituto de Desenvolvimento  
Rural e Hidráulica  
Ministério da Agricultura,  
Pesca e Florestas

# PRODUTOS TRADICIONAIS

## PRESUNTO DE VINHAIS

Indicação Geográfica



### Legenda

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

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

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



## **Anexo II**

### **RASTREABILIDADE**

Quadro resumo do processo de rastreabilidade

<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 (LA) 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 ID Animal N.º Ordem Abate Data de expedição do matadouro	Ficha do OPC  Guia de trânsito
Desmancha	Destino transformação Origem Peso da carcaça N.º de marca atribuída N.º de LN Marca de Exploração	Ficha do OPC Guia de trânsito
Transformação	Peso das peças inicial  N.º de marca de certificação atribuída Peso das peças final Tempo de cura	Ficha do OPC

---

Venda	Origem	Ficha do OPC
	N.º de marca de certificação atribuída	Guia de remessa
	N.º de peças	

---

---

<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



## **Anexo III**

### **Referências Bibliográficas**

**BIBLIOGRAFIA**

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