

# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

## **ALHEIRA DE MIRANDELA**

**(Versão remetida para análise na CE – Março 2011)**

## ÍNDICE

ÍNDICE.....	2
A – NOME DO PRODUTO .....	3
A – NOME DO PRODUTO .....	3
B – DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	3
B.1 – TIPO DE PRODUTO .....	3
B.2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS .....	3
B.3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS .....	3
B.4 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS .....	4
B.5 – NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS .....	5
C – ÁREA GEOGRÁFICA.....	7
C.1 – ÀREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA PRIMA.....	7
C.2 – ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO E ACONDICIONAMENTO .....	8
D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO .....	8
E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEIS E CONSTANTES.....	10
F – ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO .....	14
HISTÓRIA .....	14
REPUTAÇÃO DO PRODUTO .....	16
G – ROTULAGEM .....	18
H -REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE .....	19
Anexo III - REGRAS DE PRODUÇÃO .....	24
ANEXO IV – RASTREABILIDADE.....	25

## **A – NOME DO PRODUTO**

### **A – NOME DO PRODUTO**

*ALHEIRA DE MIRANDELA – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA*

### **B – DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

A *Alheira de Mirandela* é um enchido tradicional fumado, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bísaro), a carne de aves (galinha e/ou peru), o pão de trigo, o azeite de Trás-Os-Montes (DOP) e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante.

É um enchido com formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

#### **B.1 – TIPO DE PRODUTO**

O produto insere-se na classe 1.2 – Produtos à base de carne, do anexo II do Tratado, destinados à alimentação humana.

#### **B.2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

- a) Forma e aspecto exterior: enchido cilíndrico em forma de ferradura com cerca de 20 a 25 cm de comprimento e de cor castanho - amarelado. A tripa, sem rupturas, apresenta-se aderente à massa; as duas extremidades são ligadas por um fio de algodão. É exteriormente perceptível a existência de pedaços de carne, face à cor e textura que apresentam.
- b) Diâmetro: 2 a 3 cm.

#### **B.3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- a) Cor e aspecto ao corte: pasta grumosa, onde se apercebem pequenos pedaços de carne desfiada; cor interior castanho-amarelada, de tonalidade não homogénea.  
Sabor e aroma: sabor agradável, levemente fumado, muito característico, onde se destaca a condimentação com alho e do azeite de Trás-Os-Montes (DOP)

. Aroma levemente a fumado agradável.

As alheiras de Mirandela não são consumidas tal qual, devendo ser grelhadas ou assadas ao lume de carvão antes de serem consumidas

Em relação às restantes alheiras produzidas em Trás-os-Montes, a Alheira de Mirandela distingue-se por:

- » na sua produção, para além da carne de porco, são utilizadas, carnes de pato, e de lebre, faisão e perdiz.
- » não ser utilizada a cebola nem a salsa picada como condimento,
- » levar uma maior quantidade de azeite e de alho,
- » apresentar uma massa com características únicas , devido ao pão regional de trigo feito com farinha de trigo de 2ª , amassado e cozido especificamente para as Alheiras de Mirandela
- » ser a única fumada em lume brando de madeira não só de carvalho mas também de oliveira durante um período que pode ir até 8 dias .

#### **B.4 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Apesar da comprovada tradicionalidade do fabrico da *Alheira de Mirandela*, não foram ainda efectuados muitos estudos sobre a sua composição química.

Os estudos entretanto disponíveis apontam para os seguintes valores, à saída da unidade e transformação:

Proteína:	superior a 14%
Humidade:	inferior a 50%
Gordura:	inferior a 18%

A carne constitui, no mínimo, 60% do total de matéria-prima.

O pão não pode exceder 25% do total da matéria-prima.

As quantidades relativas de banha e de azeite são variáveis e permitem diferenciar as *Alheiras de Mirandela* produzidas por cada produtor.

#### **B.5 – NATUREZA E CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS**

As matérias-primas tradicionalmente utilizadas para a obtenção da *Alheira de Mirandela* são:

- . **Carne de porco.** Podem ser utilizadas todas as peças de carne de porco, excepto as vísceras. A carne cujo uso é mais frequente é obtida da pá, da cabeça e da barriga do porco.
- . **Carne de aves.** O mais frequente é a utilização de carne de galinha, estando igualmente generalizado o uso de peru; podem ser utilizadas todas as peças destas aves, excepto as vísceras.
- . **Carne de animais de caça.** Podem ser utilizadas carnes obtidas a partir de todos os animais de caça, embora os mais comuns sejam perdiz, coelho e lebre.
- . **Calda da cozedura das carnes.** As carnes, condimentadas, são cozidas em água, após o que se obtém um caldo, localmente designado por “*calda*”, extremamente aromático e enriquecido em componentes proteicos. A “*calda*” é utilizada para embeber o pão regional de trigo, obtendo-se assim uma massa húmida, com sabor e aroma acentuados.
- . **Pão regional de trigo.** O pão utilizado no fabrico da *Alheira de Mirandela* é o tradicional “pão regional de trigo”. Este pão tem cerca de 1,5 kg, é redondo e resulta de uma cozedura prolongada de cerca de 2 horas, com uma quantidade muito reduzida de fermento, ou mesmo sem fermento. Só pode ser utilizado após um período de armazenamento mínimo, geralmente de 48 horas; a farinha utilizada é de trigo (tipo pão de trigo de moenda tipo 55). O pão a introduzir na calda de cozedura das carnes para embebição é previamente cortado em fatias.
- . **Azeite.** O azeite utilizado é, e sempre foi, tradicionalmente, Azeite , proveniente da região ou seja, o “Azeite de Trás-os-Montes”- Denominação de Origem

Protegida (DOP). A utilização deste azeite justifica-se pelo seu forte sabor frutado, o qual confere um sabor característico às *Alheiras de Mirandela*.

. **Banha de porco.** Tradicionalmente é usada banha de porco obedecendo aos requisitos previstos pela regulamentação nacional em vigor.

**.Condimentos base.**

- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares
- Dentes de alho , (*Allium sativum L.*), não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) n.º 10/65, do Conselho
- Colorau doce ou pimentão, tal como referido na NP 565 (1987)
- Colorau picante – utilização opcional

*As quantidades relativas de condimento utilizados diferem de produtor para produtor, o que permite aos bons apreciadores diferenciar as Alheiras de Mirandela de um produtor para outro.*

## **C – ÁREA GEOGRÁFICA**

### **C.1 – ÀREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA PRIMA**

A área geográfica de produção matéria-prima fica assim naturalmente delimitada a área de exploração do porco de raça Bisara , designadamente os concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real e os concelhos de Alfandega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada á Cinta , Macedo de Cavaleiros, Miranda Do Douro, Mirandela , Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

A região Transmontana é formada por uma sucessão de planaltos e montanhas, cujo clima se caracteriza pela influência continental, mais húmido e chuvoso a oeste e mais seco à medida que nos aproximamos da fronteira oriental. Trás-os-Montes continua ainda hoje a ser uma região onde predomina uma agricultura tradicional e de subsistência, caracterizada pelas pequenas explorações e com efectivos reduzidos, onde o porco bísaro tal como todas as outras espécies autóctones se enquadra e adaptam perfeitamente.

No início do Séc. XX praticava-se o sistema de “vezeira” com a utilização de grandes áreas para alimentação dos porcos. Os animais percorriam grandes extensões de campos, aproveitando a lande dos carvalhos, a bolota e as ervas que encontravam. Hoje, podemos afirmar que o porco bísaro é criado num sistema semi-extensivo, em que todos os criadores possuem pocilgas licenciadas, com condições para o bem-estar dos animais. Estas pocilgas caracterizam-se pela utilização de áreas suficientes para os animais, em nenhum caso possuem boxes de gestação e todas elas utilizam os terrenos limítrofes para parques, onde os animais permanecem a maior parte do tempo, excepto nos períodos de parição e lactação, em que as mães e os leitões se encontram nas maternidades. Alguns criadores estão a utilizar o sistema ar livre (camping) em todo o ciclo produtivo, recorrendo ao uso de abrigos, maternidades e gestações com isolamento térmico. O porco bísaro é explorado em quatro vertentes diferentes, ou seja, todas as

explorações se dedicam em simultâneo à criação de porcas reprodutoras, de varrascos, de leitões e de porcos de engorda.

O maneio alimentar foi sempre condicionado pelos recursos disponíveis, provenientes da agricultura local, alimentados principalmente com culturas da própria exploração. Maioritariamente a dieta fornecida consiste no alimento base composto por uma mistura de cereais, complementado por uma grande diversidade de alimentos (tubérculos, produtos hortícolas e frutos) ao longo do ano. A utilização de alimentos compostos completos verifica-se apenas em alturas pontuais como o desmame e a lactação. Actualmente, a carne de porco bísaro é valorizada como matéria-prima do fumeiro regional certificado.

## **C.2 – ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO E ACONDICIONAMENTO**

A área geográfica de transformação e acondicionamento da alheira de Mirandela fica circunscrita unicamente ao concelho de Mirandela .

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e acondicionamento da *Alheira de Mirandela*, nomeadamente as necessárias à realização do processo de fumagem, no qual é utilizada lenha típica da região (Carvalho e Oliveira);

- o saber fazer das populações baseado em métodos locais, leais e constantes;
- O uso do pão regional de trigo, cujo segredo de fabrico permaneceu inalterado ao longo de múltiplas gerações de padeiros transmontanos;
- a especificidade de algumas matérias-primas tais como o Azeite de Trás-os-Montes- DOP, que confere um sabor determinante à *Alheira de Mirandela*.

## **D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

Os elementos que provam que a *Alheira de Mirandela* IGP é originária da área geográfica de transformação são:

- 1 – Que as unidades de transformação estejam situadas no concelho de Mirandela.

2 – Que os produtores se submetam às condições estabelecidas neste Caderno de Especificações e que pertençam á Associação de Produtores de *Alheira de Mirandela*.

3 – O sistema de rastreabilidade

Está implementado um sistema de rastreabilidade, conforme descrito no Anexo IV, o qual permitem, a partir das marcas auriculares dos porcos, estabelecer a ligação entre os animais e área geográfica de produção e entre os animais e as unidades onde são abatidos, desmanchados e transformados. Todos os elementos da cadeia de transformação dispõem de um sistema de registo, o qual permite efectuar o balanço das quantidades de matéria prima entradas e as alheiras obtidas, bem como estabelecer a rastreabilidade completa do circuito produtivo, através do número de código existente na marca de certificação aposta em cada alheira de Mirandela

## **E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES**

Entende-se por transformação o processo completo pelo qual se combinam as diversas matérias-primas e condimentos, nas devidas proporções, e se procede ao enchimento e fumagem, de forma a conferir ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da *Alheira de Mirandela*.

O produto obtido, que tem características sensoriais que o tornam distinto de todos os outros enchidos tradicionais, só pode ser produzido com matérias-primas que se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias e que sejam armazenadas, transformadas e manipuladas em locais de fabrico devidamente licenciados e de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a deterioração.

As características únicas da *Alheira de Mirandela* devem-se essencialmente:

- . às matérias-primas tradicionais com as quais é confeccionada, designadamente o pão Regional de Trigo e o Azeite de Trás-os-Montes - DOP
- . ao modo de produção, profundamente enraizado e tradicionalmente utilizado desde tempos remotos
- . às condições climáticas, que se reflectem na técnica tradicional e única de fumagem com lenha de Oliveira e Quercínias, proporcionando características sápidas únicas, diferenciadas e específicas, e que se repetem ao longo dos séculos.

O processo de obtenção da *Alheira de Mirandela* é ainda, actualmente, muito semelhante ao processo de fabrico tradicional; as alterações efectuadas estão relacionadas apenas com a necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária.

A transformação da Alheira de Mirandela compreende as seguintes fases:

1. **Escolha das carnes a utilizar** - O tipo e a proporção de carnes utilizadas varia de produtor para produtor; estas diferenças são devidas, principalmente, ao *saber fazer* transmitido ao longo de gerações, com algumas diferenças entre cada *casa*. A escolha é sempre feita tendo presente as práticas tradicionais de fabrico e as características do produto final.
2. **Corte e preparação das carnes** - As carnes são cortadas em pedaços de dimensão média, de forma a que a cozedura seja um processo equilibrado e eficiente.
3. **Cozedura das carnes (e condimentos)** – As carnes e os restantes ingredientes utilizados são juntos num recipiente (tradicionalmente uma panela especialmente reservada para o efeito; actualmente a panela foi substituída por um recipiente apropriado de aço inoxidável) onde são cozidos em água. A duração da cozedura depende das dimensões dos pedaços de carne, do tamanho e tipo de recipiente utilizado e das características do lume.

Determinante após este processo é a **forma de desfiar as carnes**.

4. **Preparação da massa** – A preparação da massa compreende as seguintes fases:

- a) **Corte do pão em fatias**. O pão regional de trigo é cortado em fatias finas, com côdea.
- b) **Amolecimento do pão com a calda de cozedura das carnes**. Esta operação é da maior importância para as características finais do produto. A temperatura e a gordura da calda permitem que o pão absorva os aromas das diferentes carnes existentes no caldo e adquira a consistência ideal para que, ao ser misturado com os restantes ingredientes, origine uma massa com as características necessárias à obtenção de um produto diferenciado, como a *Alheira de Mirandela*.
- c) **Mistura dos ingredientes**. A massa formada pela mistura de todos os ingredientes é homogeneizada, por mistura manual ou mecânica. A forma como é feita esta mistura é determinante para a qualidade final do produto e para o aspecto final das alheiras, em que se apercebem as carnes desfiadas.

- 5. Enchimento:** após o acerto da condimentação, é feito o enchimento imediato da tripa. O enchimento, manual ou mecânico, é feito de modo cuidado para não rasgar a tripa. Em cada extremidade do enchido é feito o fecho, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido adquire o formato de ferradura.
- 6. Fumagem:** a fumagem é feita com fogo brando e tem uma duração que pode ir até 8 dias em câmara ou sala de fumo. O fumo é obtido a partir da combustão directa de lenha obtida da região que, face aos verões quentes e secos, se apresenta compacta. A lenha utilizada é, fundamentalmente, de Quercínias e de Oliveira, por serem estas as espécies que apresentam um fumo de características mais densas, o qual confere às *Alheiras de Mirandela* características sápidas e textura específicas.

Só podem ser consideradas Alheiras de Mirandela IGP aquelas que, findo o período de fumagem, e em consequência das matérias-primas utilizadas e do processo de transformação e fumagem, tenham adquirido os padrões, designadamente os sápidos e aromáticos que caracterizam este produto.

As características do produto final são periodicamente aferidas através da realização de provas organolépticas, realizadas por **painéis de provadores** para degustação e apreciação e por análises químicas e microbiológicas, para avaliação de outros parâmetros considerados indicativos das características químicas, sensoriais e hígio-sanitárias do produto final.

**Conservação:** Terminada a fumagem, as alheiras são geralmente expedidas da unidade de transformação. Enquanto não são consumidas têm que ser utilizados processos que evitem a alteração das características (nomeadamente com o recurso a frio).

Sempre que haja lugar a pré-embalagem da Alheira de Mirandela IGP, esta é efectuada de modo a conservar as características hígio-sanitárias e sensoriais durante o período normal de armazenamento e venda. A pré-embalagem só pode ser efectuada na unidade de transformação a fim de ser garantida a genuinidade e as características qualitativas únicas e evitar toda e qualquer confusão com outros produtos de salsicharia, obtidos de forma muito diferente.

A conservação é sempre feita com os cuidados necessários para que não se alterem as características originais do produto.

**Apresentação comercial:**

A Alheira de Mirandela só pode ser comercializada acondicionada em embalagens de cartão, de plástico, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada Alheira de Mirandela IGP tem que estar perfeitamente identificada, através do seu rótulo e da marca de certificação.

## **F – ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

### **HISTÓRIA**

A Alheira surgiu nos finais do século XV (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela). Teve como causa próxima do seu aparecimento uma acção político-económica do rei D. Manuel I, definida pela expulsão dos Judeus do país (Martins,1983; Fernandes, 1986; Casa da Cultura do Concelho de Mirandela 1988).

*“Que os Judeus ricos ficassem na sua Pátria, e mesmo praticando a lei de Moisés, que o fizessem”*. Desde que, claro está, pagassem as volumosas contribuições para o caso expressamente estabelecidos e que assim os discriminavam (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

A isto muitos se sujeitaram, quer por interesse, quer mesmo por amor à terra que os vira nascer, se bem que outros menos conformistas, e ainda que vendo-se espoliados de substancial naco dos seus bens se fossem deabalada para as terras da Itália, da França e da Flandres, levando consigo apenas sobras do esportulado mas toda a sua rica cultura (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Mas e os pobres? E os Judeus pobres também os havia? Sem posses para pagar nem para tentar mudança de vida na estranja, outro remédio não tinham senão deixar encharcar a cabeça com as águas do Baptismo, aprender o Credo e o padre-nosso e reverentemente passarem a recitá-los, a maior parte das vezes com duvidosa convicção, nas sombrias naves das Igrejas Cristãs. E assim nasceram os Cristãos Novos (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Mas, ou porque sentissem de perto o frio do cárcere ou o calor das chamas do Santo Ofício, aos poucos, com os seus familiares e teres, se foram os pobres filhos de Israel escapulindo de cidades e vilas, buscando a segurança e calma que o frio torna em solidão, em terras para além do Marão (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Não paravam, no entanto, os esbirros da Inquisição que infiltrando-se nos mais pequenos e distantes lugarejos transmontanos, secretamente procuravam saber quem

não trabalhava ao Sábado, quem não comia peixe sem escama nem carne de porco (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Muitos Judeus houve que descobriram no fabrico das alheiras uma forma de enganar os perseguidores (Martins, 1983; Fernandes, 1986; Conceição, 1995).

Começaram a aparecer no cimo das confortantes braseiras que amenizavam o rigor das invernias daquelas frígidas terras, uns doirados e roliços enchidos, parecendo ressumar farta gordura de cervo recentemente abatido, que, por entre ténues cortinas de fumaça se enfileiravam em ar de abundância (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

E os políticos e delatores miravam a luzidia comida, tocavam a sua untuosidade, e acabavam muitas vezes por se empanturrar de comum com os visitados, por entre nacos de pão centeio e camadas de vinho da última colheita, assim terminando por concluir que homem que come daquele enchido de porco, Judeu não é mas Cristão e dos bons (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Os perseguidos Cristãos Novos em lugar de meter na tripa seca a carne do animal que a lei mosaica vedava, antes usavam a gorda galinha criada no seu terreiro, o fugidio coelho do mato, a anafada perdiz, tudo amassado no grosseiro mas gostoso pão da região, servindo de excipiente doirado azeite de vestutas Oliveiras e de condimento o sabor agressivo do alho silvestre (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

Mas os tempos passaram. E a alheira foi-se metamorfoseando. E venceu o porco. (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

A verdade é que com o decorrer dos tempos foi este animal quem melhor sabor começou a fornecer a este alimento (Martins, 1983; Fernandes, 1986; Conceição, 1995). Assim, hoje a alheira é um enchido essencialmente confeccionado com carne de cevado, nado e carinhosa mas interesseiramente criado no âmbito doméstico (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

## REPUTAÇÃO DO PRODUTO

Realmente a alheira é um manjar transmuntano e no paladar apenas difere um pouco de casa para casa, de família para família que lhe fica vizinha, donde a estimulante competitividade que leva convicta e vigorosamente a afirmar sempre que “a minha alheira é melhor do que a tua” (Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988).

O costume alastrou por toda a região e a fama das alheiras tornou-se conhecida em todo o país, e os pedidos deste produto passaram a ser muitos. As populações transmuntanas, para os satisfazerem, traziam as alheiras à estação de comboio mais próxima, que era Mirandela.

Deste modo, as alheiras que chegavam a todo o país tornaram-se famosas e passaram a ser conhecidas como *Alheira de Mirandela*.

O espírito empreendedor das gentes de Mirandela levou a que o fabrico e a comercialização da alheira se desenvolvesse em torno da sua cidade, mantendo reservado o seu saber fazer local.

As matérias-primas utilizadas na sua confecção e o processo de fabrico muito próprio, que inclui a tradicional fumagem com a lenha seca e compacta das árvores que se desenvolvem nas particulares condições edafo-climáticas da região, conferem à *Alheira de Mirandela* características organolépticas únicas.

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

A reputação da Alheira de Mirandela é suficiente para que um consumidor se disponha a pagar mais por um produto que é, aos seus olhos, quase indestrinçável de produtos semelhantes existentes no mercado e vendidos a preços mais baixos. Esta reputação leva também a que, hoje em dia, apareçam no mercado produtos de salsicharia industrial, incaracterísticos e desnaturados, que usam abusivamente o nome *Alheira de Mirandela*. Estes abusos são suficientes para destruir a reputação, conquistada ao longo de muitos anos.

O reconhecimento de *Alheira de Mirandela* como Indicação Geográfica, é um instrumento importantíssimo para evitar a descaracterização deste produto, salvaguardando a sua genuinidade, conseqüentemente, a sua reputação.

#### GASTRONOMIA

A alheira de Mirandela é um dos elementos mais importantes da gastronomia regional, sendo habitualmente consumida grelhada ou assada nas brasas, para eliminar algum excesso de gordura. No região, o seu saber é acentuado pelo acompanhamento com simples batatas cozidas e com grelos, de preferência amargos.

No entanto começam a proliferar uma quantidade muito diversa de receitas onde entra a Alheira de Mirandela. Começa a ser normal a utilização deste produto em pratos de culinária de grande elaboração culinária e fazendo até parte de cardápios de elevado grau de exigência.

## **G – ROTULAGEM**

Para além das menções presentes na legislação geral sobre a rotulagem de géneros alimentícios e das constantes na legislação sanitária, por exemplo, a lista de ingredientes, data de durabilidade mínima, peso líquido, indicação do lote, temperatura de conservação e marca de salubridade, devem constar, sempre, na rotulagem da Alheira de Mirandela – IGP, as seguintes menções:

- Alheira de Mirandela – IGP
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor.
- Marca de certificação
- Logotipo comunitário a partir da decisão comunitária
- Logotipo da Alheira de Mirandela

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 –Alheira de Mirandela – IGP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

## **H -REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE**

O controlo e certificação da *Alheira de Mirandela* são efectuados pelo OPC indigitado, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *Alheira de Mirandela* – Indicação Geográfica”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada *Alheira de Mirandela* devidamente assinalada pela aposição, pelo OPC indigitado, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- . Nome do OPC indigitado
- . *Alheira de Mirandela* – Indicação Geográfica
- . Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

## **ANEXOS:**

### *Anexo I – A EXPLORAÇÃO TRADICIONAL DO PORCO EM TRÁS-OS-MONTES*

(retirado de Casa da Cultura do Concelho de Mirandela, 1988)

A exploração do porco (*Sus scrofa*) a nível da empresa agrícola familiar recua a épocas remotas e na região de Trás-os-Montes e Alto Douro é caracterizada por aspectos sócio-económicos muito específicos.

Do ponto de vista de multiplicação desta espécie pode afirmar-se que existiam, e ainda existem (em menor escala) criadores que possuem fêmeas reprodutoras que eram beneficiadas por varrascos pertencentes por tradição também a criadores com experiência nas tarefas de reprodução.

Os leitões eram adquiridos depois nas feiras de gado (realizações sócio-económicas bem características desta região) em determinadas épocas do ano, podendo afirmar-se que algumas destas feiras se dedicavam especialmente à comercialização desta espécie com datas e denominações estabelecidas por tradição.

Nesta espécie a castração era uma operação rodeada de certo cariz popular, apoiada na singular figura do “capador” pessoa especializada (experiência prática) que se deslocava de aldeia em aldeia para desempenhar esta indispensável tarefa, fazendo-se anunciar pela célebre “gaita”, instrumento musical metálico de sopro.

Sob o aspecto económico a criação do porco possuía as características típicas de uma economia de subsistência, em que o objectivo de fornecer carne para o agregado familiar das populações rurais era determinante.

A exploração incidia de um modo geral em um número muito limitado de animais (um ou dois) e a base da sua alimentação assentava sobretudo em alimentos produzidos pela empresa agrícola quase sempre submetidos a uma pré-cozedura.

Normalmente, e durante os primeiros sete a oito meses de vida, a alimentação dos animais limitava-se à manutenção e crescimento dos mesmos, seguindo-se-lhes um período de engorda intensivo nos últimos dois ou três meses.

Esta espécie que, como se sabe, possui uma alimentação omnívora muito diversificada e apetite voraz apresenta ainda características de rusticidade e frugalidade muito grandes.

A alimentação constituía normalmente uma tarefa feminina e limitava-se a dois arraçoamentos diários, um de manhã, antes da saída para a faina agrícola, e outro à noite, após o regresso da mesma.

Na engorda eram utilizados tradicionalmente a castanha, a batata e o centeio, variando a importância relativa de cada um destes alimentos de local para local de acordo com a importância que as produções dos mesmos possuíam nestes locais.

Este tipo de exploração tem vindo a perder muito da importância que teve noutros tempos, embora se possa reconverter sob o ponto de vista económico com outra dimensão apoiada em instalações onde a higiene, a sanidade e a aplicação de novas técnicas de manejo, obedeçam aos requisitos necessários à obtenção de resultados capazes de construir um complemento válido para o agregado familiar da empresa agrícola.

No domínio da utilidade deste animal, a nível da exploração agrícola familiar, poderemos dizer que nenhuma outra espécie fornece uma tão grande variedade de utilizações com base na carne que produz, como permite, para além disso, uma enorme diversidade de processos de conservação.

Os animais depois de atingirem o “acabamento”, ou seja a fase final da engorda, estão prontos para se proceder à matança.

A matança constitui na região uma espécie de ritual programado com antecedência e processa-se durante o período de Inverno.

A matança, para além das operações técnicas que vão desde o abate do animal até ao desmame e conservação das carnes, constitui tradicionalmente uma oportunidade para reunir familiares e amigos durante um ou dois dias, que aproveitam a ocasião para confraternizar e apreciar os prazeres de uma mesa rica e variada.

Em regiões rurais e isoladas e com abastecimento muito deficiente e irregular, as populações encontram nos diversos tipos de carne de porco uma fonte de proteínas e de algumas gorduras sempre disponível ao longo de todo o ano.

Este aspecto tem particular importância pois sendo a alimentação das populações rurais normalmente rica em produtos vegetais, este suplemento alimentar de proteínas e gorduras torna-a mais equilibrada e variada. Devemos ainda referir o elevado valor

nutritivo que a carne possui, constituindo para quem trabalha no campo um excelente alimento.

A região possui a mais variada gama de produtos artesanais preparados com base na carne de porco.

Seria fastidioso enumerar todos os tipos de enchidos que lhe são característicos mas convém salientar de entre eles, os vários tipos de morcelas, as alheiras, os chouriços de carne e sangue, os paiois, os salpicões, etc..

A qualidade destes produtos é excelente, tendo alguns deles alcançado fama a nível nacional como os presuntos, as alheiras e outros.

Temos de ter em conta que na época, 1988, como refere Miranda do Vale (Gado Bissulco – Suínos, Bovinos, Aretinos, Caprinos ), “ Na terra portuguesa, criam-se suínos de dois tipos bem definidos, a que o Tejo marca linha divisória. Ao Norte vivem os bísaros *Sus celticus*, na classificação de Sanson e a que Cornevin chamou *Sus scrofa macrotis...*”

## Anexo II – DADOS EDAFO-CLIMÁTICOS DO CONCELHO DE MIRANDELA

Mirandela é a sede de um concelho extenso que ocupa uma área aproximada de 674,08 quilómetros quadrados (Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, 1978; Fernandes, 1986; Fernandes, 1991).

Situada no centro geográfico da imensa região de Trás-os-Montes e Alto Douro e no limite extremo da Terra Quente, o concelho de Mirandela é com certeza o mais próspero do distrito de Bragança (Fernandes, 1986; Fernandes, 1991).

Morfologicamente, é uma área planáltica, onde a elevação de maior destaque é a Serra dos Passos e a depressão o fértil Vale do Tua. Quanto à litologia, há predomínio de xistos a Sul e granitos a Norte (Fernandes, 1991).

Os cursos de água mais importantes são os rios Tuela e Rabaçal, que se reúnem a dois quilómetros a montante da cidade de Mirandela e constituem o rio Tua (À Descoberta de Portugal, 1982; Fernandes, 1991).

A vegetação da floresta inclui o sobreiro, o carvalho, o pinheiro e o choupo; o sub-bosque inclui a esteva, a giesta, a urze, o rosmaninho e a carqueja e tem como espécies arbóreo-arbustivas a oliveira, a vinha, a amendoeira, a cerejeira, a figueira e o pessegueiro (Guia de Portugal, 1988; Fernandes, 1991).

Mirandela tem uma temperatura média anual de 14°C, situando-se a temperatura máxima média anual em 20°C, e a temperatura mínima média anual em 7°C. A precipitação média anual é da ordem dos 600mm e a humidade relativa média anual é de 60%. A evaporação média anual é de 750mm. A insolação média anual é da ordem dos 60% e a nebulosidade média anual situa-se nos 5,0 décimos (Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste Transmontano, 1991).

Em Mirandela ocorrem, em média, cerca de 55 dias de geadas por ano, acontecendo a primeira geadas por volta do 2º decêndio de Outubro e a última geadas por volta do 1º decêndio de Abril. Segundo a classificação climática de Thornthwaite, Mirandela apresenta um clima sub-húmido seco. O solo, na região de Mirandela, apresenta um regime térmico e xérico (Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste Transmontano, 1991).

## **Anexo III - REGRAS DE PRODUÇÃO**

Todas as unidades produtivas devem ter em atenção algumas regras que deverão ser levadas em consideração durante o processo produtivo das *Alheiras de Mirandela*.

1. A recepção das matérias-primas deve ser efectuada de forma criteriosa e deve ser garantida a rastreabilidade conforme referido no quadro em anexo.
2. O pão deve ser produzido e ter um período de repouso de 48 horas no mínimo
3. Na preparação das carnes, durante a lavagem devem ser retiradas todas as vísceras.
4. A cozedura deve contemplar uma temperatura de aproximadamente 100°C, durante um período de 30 minutos.
5. O pão deve ser cortado em fatias para ser previamente escaldado.
6. As carnes devem ser após a cozedura, desfiadas e retirados os ossos.
7. Mistura da carne com o pão amolecido, introduzem-se as especiarias e o azeite toda esta fase deve ser feita a quente.
8. Durante este processo devem ser evitadas as possibilidades de contaminação cruzada.
9. Fase de enchimento pode ser automático ou manual e deve ser efectuada o mais rápido possível. Deve também ser garantida a ausência de perigos físicos.
10. A fumagem é o conjunto de calor mais fumo por forma a garantir as características de humidade, sabor, aroma e cor.
11. O embalamento deve ser efectuada por forma a garantir as condições de qualidade e microbiológicas do produto. E também garantir o prazo de validade dos produtos.
12. Na distribuição deve ser garantida as condições de higiene e temperatura necessárias à preservação do produto.

## ANEXO IV – RASTREABILIDADE

### Quadro resumo do processo de rastreabilidade

Produto: Alheira de Mirandela

<b>Etapas</b>	<b>Informação</b>	<b>Documentos</b>
Reprodutores	Marca de Exploração Origem N° de Ordem N° 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° LA da Mãe N° 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° de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Último algarismo do ano de nascimento 100- ordem do nascimento	Marca auricular com n° de exploração de origem e n° de ordem
Saída para abate	Data de saída para abate Matadouro de destino N.º de inscrição no Livro de Nascimentos (LN) do RZ	Registo de exploração Guia de trânsito
Abate	Data de entrada no matadouro Identificação do animal N.º ordem de abate Numero de Marca de certificação (Crotal) Data de expedição do matadouro  Identificação do transformador a que se destina	Ficha do OPC

Transformação	Numero de Marca de certificação (Crotal) Peso da carcaça Matadouro de Origem Tipo de transformação Quantidades produto obtido Numero de Marca Certificação (Produto Final) Destino Comercial	Ficha do OPC
Realização de ensaios	Teor em gordura Teor em proteína Teor em humidade Teor em cloretos Coliformes Totais Mesofilos a 30°C E.coli Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Esporos Clostrideos Sulfito-redutores Listeria Salmonella	Ficha do laboratório Valores referência <sup>3</sup>
Venda	Transformador N.º de marca certificação	Ficha do OPC Guia de remessa

<sup>1</sup> De acordo com o Decreto Lei 339/99 de 25 de Agosto

<sup>2</sup> De acordo com o Decreto Lei 338/99 de 24 de Agosto; Decreto Lei 203/2001 de 13 de Julho e Regulamento do RZ

<sup>2</sup> De acordo com o Decreto Lei 2073/2005 de 15 de Novembro ; Regulamento (CE) n° 1441/2007 de 5 de Dezembro

## *Bibliografia*

- ❖ À Descoberta de Portugal(1982). Porto
- ❖ Carta de Solos, Carta de Uso Actual da Terra e Carta de aptidão da Terra do nordeste Transmontano(1991).
- ❖ Casa da Cultura do concelho de Mirandela (1988). A Alheira. Mirandela
- ❖ Conceição, A.A.B. (1995). Gastronomia. Da Necessidade ao Engenho e Arte.s.i: Região de Turismo da Serra do Marão.
- ❖ Fernandes,J.L.T.(1986). Mirandela entre duas Datas.Mirandela: Câmara Municipal de Mirandela.
- ❖ Fernandes, J.L.T( 1991). Mirandela- Roteiro de uma cidade. Mirandela: Repartição de Finanças de Mirandela.
- ❖ Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira (1978). XVII Volume. Lisboa: Editorial Enciclopédia, Lda.
- ❖ Guia de Portugal (1988). Trás-os-Montes e Alto Douro (2ª Edição , V Volume). Coimbra: Fundação Calouste Gulbenkian.
- ❖ Martins, C. (1983). Introdução ao Estudo da Caracterização da Alheira. A Alheira- Enchido Típico Transmontano. Comunicação Apresentada ao 1º Congresso Nacional da Agro-Indústrias Alimentares. Vila Real: Instituto Universitário de Trás-os-Montes e Alto Douro.
- ❖ Regulamento 2073/2005 de 15 de Novembro-Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.