

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS

Portaria n.º 430/93

de 24 de Abril

O Decreto-Lei n.º 262/87, de 29 de Junho, dotou o nosso ordenamento jurídico dos instrumentos legais indispensáveis à protecção e promoção dos produtos alimentares tradicionais, associados normalmente a pequenas indústrias locais e de base artesanal, criando, para o efeito, o sistema de autenticação de produtos alimentares tradicionais através do uso das «marcas colectivas com indicação de proveniência» (MCIPs).

As MCIPs têm em vista promover aqueles géneros alimentícios, que se distinguem dos normais, de produção corrente, por apresentarem origem, tipicidade, características e nível particular de qualidade, de modo a proporcionar, através do uso da respectiva marca, vantagens acrescidas, quer a produtores quer a consumidores.

Os enchidos que são fabricados no concelho de Almeirim, destinados à preparação da tradicional «sopa de pedra», são um desses produtos que, por apresentarem características, tradição e modo de produção próprios, justificam que sejam protegidos e regulamentados a atribuição e o uso da respectiva marca colectiva.

Assim:

Ao abrigo do disposto nos artigos 1.º e 3.º do Decreto-Lei n.º 262/87, de 29 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, o seguinte:

1.º São criadas as marcas colectivas «Chouriço de carne tradicional da sopa de pedra», «Farinheira tradicional da sopa de pedra» e «Morcela tradicional da sopa de pedra» para os enchidos tradicionais destinados à preparação da «sopa de pedra» que sejam produzidos na área do concelho de Almeirim e obedeçam às condições de fabrico e características previstas no anexo à presente portaria.

2.º A concessão e o uso destas marcas carecem de prévia autorização da entidade certificadora referida no n.º 3.º

3.º — 1 — O Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar (IMAIAA) credenciará a entidade que irá proceder à certificação e controlo das condições de fabrico dos enchidos tradicionais abrangidos pelo presente diploma.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, as entidades que considerem reunir condições para obter o estatuto de entidade certificadora devem dirigir o seu pedido ao IMAIAA, fazendo-o acompanhar dos seguintes documentos:

- a) Regulamento técnico elaborado segundo um plano tipo estabelecido oficialmente, do qual constem a indicação das modalidades de controlo e o modelo de etiqueta da marca, bem como as sanções previstas para o não cumprimento das regras estabelecidas;
- b) Estatutos por que se regem, lista dos membros dos corpos administrativos e fotocópia do cartão de identificação de pessoa colectiva.

4.º A entidade certificadora promoverá o registo das marcas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial e, caso se justifique, no registo internacional e nos registos nacionais dos países que não aderiram ao Acordo de Madrid, de 14 de Abril de 1891.

5.º Os produtores de enchidos que exerçam a sua actividade na área do concelho de Almeirim e que pretendam utilizar nos seus produtos as marcas colectivas devem solicitar o seu registo na sede da entidade certificadora.

6.º A entidade certificadora pode emitir, nas condições que vierem a ser fixadas por despacho do Ministro da Agricultura, selos de certificação para os produtos que satisfaçam as condições estabelecidas na presente portaria.

Ministérios da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 14 de Abril de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Luís Maria Viana Palha da Silva*, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência. — O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Carlos Alberto Diogo Soares Borrego*.

ANEXO

Condições a que terão de satisfazer os enchidos tradicionais da «sopa de pedra»

I — «Chouriço de carne tradicional da sopa de pedra»

1 — Considera-se o enchido tratado pelo fumo, constituído basicamente por carne e gorduras rijas de porco, frescas, em fragmentos de dimensões de 2 cm a 2,5 cm, adicionadas de condimentos.

2 — Características:

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes — carne de porco (mínimo 75 %) e gorduras rijas de porco, frescas (máximo 15 %). Ausência obrigatória de couratos;

2.1.2 — Condimentos — caldas de pimentão doce e picante, cozidos e ralados, do tipo caseiro, sal e alho pisado;

2.1.3 — Aditivos — ausência obrigatória;

2.2 — Formato e dimensões — forma de ferradura obrigatória, com comprimento máximo de 50 cm e atado nas extremidades com fio de algodão;

2.3 — Invólucro — tripa natural seca, exclusivamente de bovino;

2.4 — Caracteres organolépticos:

2.4.1 — Exteriores — aspecto avermelhado, marmoreado, brilhante, consistência firme e rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

2.4.2 — Interiores (ao corte oblíquo) — massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca;

2.4.2.1 — Cheiro — levemente a fumado, com predomínio do cheiro do pimentão doce, do pimentão picante e do alho;

2.4.2.2 — Sabor — ligeiramente salgado e picante, notando-se o sabor do pimentão doce, do pimentão picante e do alho;

2.5 — Maturação da massa — três dias em local fresco e seco;

2.6 — Fumagem — feita exclusivamente em lenha de sobre durante um mínimo de três e um máximo de cinco dias;

2.7 — Conservação — temperatura do produto na armazenagem, transporte e comércio entre 5°C e 15°C.

II — «Farinheira tradicional da sopa de pedra»

1 — Considera-se o enchido curado pelo fumo, de massa grumosa, constituído por gorduras de porco frescas, farinha de trigo e condimentos.

2 — Características:

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes — gordura de porco fresca, em quantidade não inferior a 50 % da massa total dos ingredientes utilizados, farinha de trigo e água;

2.1.2 — Condimentos — caldas de pimentão doce e picante, cozidos e ralados, do tipo caseiro, sal refinado e alho pisado;

2.1.3 — Aditivos — ausência obrigatória;

2.2 — Formato e dimensões — forma de ferradura obrigatória, com comprimento máximo de 35 cm e atada nas extremidades com fio de algodão;

2.3 — Invólucro — tripa natural seca, exclusivamente de bovino;

2.4 — Caracteres organolépticos:

2.4.1 — Exteriores — aspecto amarelo-alaranjado, brilhante, consistência pastosa, com a tripa sem roturas e não inteiramente preenchida pela massa;

2.4.2 — Interiores (ao corte oblíquo) — massa, perfeitamente ligada, de aspecto grumoso, baço e cor amarelo-alaranjada.

2.4.2.1 — Cheiro — levemente a fumado, com predomínio do cheiro do pimentão doce, do pimentão picante e do alho;

2.4.2.2 — Sabor — ligeiramente picante e levemente ácido, predominando a sabor do alho, do pimentão doce e do pimentão picante;

2.5 — Maturação da massa (gorduras e condimentos) — três dias em local fresco e seco;

2.6 — Fumagem — feita exclusivamente com lenha de sobre durante um mínimo de três e um máximo de cinco dias;

2.7 — Conservação — temperatura do produto na armazenagem, transporte e comércio entre 5°C e 15°C.

III — «Morcela tradicional da sopa de pedra»

1 — Considera-se o enchido tratado pelo fumo, constituído basicamente por gorduras frescas e macias de porco, carne limpa de porco, cortadas manualmente, com sangue de porco recém-abatido, adicionados de condimentos.

2 — Características:

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes — gorduras macias de porco, carne limpa de porco e sangue de porco recém-abatido;

2.1.2 — Condimentos — caldas de pimentão doce e picante, cozidos e ralados, do tipo caseiro, cravinho, sal refinado e alho pisado;

2.1.3 — Aditivos — ausência obrigatória;

2.2 — Formato e dimensões — forma de ferradura obrigatória, com comprimento máximo de 50 cm e atada nas extremidades com fio de algodão.

2.3 — Invólucro — tripa de porco fresca;

2.4 — Caracteres organolépticos:

2.4.1 — Exteriores — cor negra, aspecto brilhante, consistência rija, invólucro sem roturas e aderente à massa;

2.4.2 — Interiores (ao corte oblíquo) — massa homogênea, perfeitamente ligada, baça, grumosa, de cor negra;

2.4.2.1 — Cheiro — levemente a fumado e ligeiro cheiro a alho, predominando o cheiro a cravinho;

2.4.2.2 — Sabor — ligeiramente picante e levemente salgado, sobressaindo o sabor do cravinho;

2.5 — Maturação da massa — três dias em local fresco e seco;

2.6 — Fumagem — feita exclusivamente com lenha de sobre durante um mínimo de quatro dias e um máximo de seis dias;

2.7 — Conservação — temperatura do produto na armazenagem, transporte e comércio entre 5°C e 15°C.

Portaria n.º 431/93

de 24 de Abril

O Decreto-Lei n.º 262/87, de 29 de Junho, dotou o nosso ordenamento jurídico dos instrumentos legais indispensáveis à protecção e promoção dos produtos alimentares tradicionais, associados normalmente a pequenas indústrias locais e de base artesanal, criando, para o efeito, o sistema de autenticação de produtos alimentares tradicionais através do uso das «marcas colectivas com indicação de proveniência» (MCIPs).

As MCIPs têm em vista promover aqueles géneros alimentícios, que se distinguem dos normais, de produção corrente, por apresentarem origem, tipicidade, características e nível particular de qualidade, de modo a proporcionar, através do uso da respectiva marca, vantagens acrescidas, quer a produtores quer a consumidores.

Um dos produtos tradicionais que se destaca pelas suas características e modo de produção é o presunto proveniente do concelho de Barrancos, justificando, por isso, que sejam regulamentados a atribuição e o uso da respectiva marca colectiva.

Assim:

Ao abrigo do disposto nos artigos 1.º e 3.º do Decreto-Lei n.º 262/87, de 29 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, o seguinte:

1.º É criada a marca colectiva do presunto de Barrancos para os produtos que sejam produzidos na região demarcada referida no n.º 2.º e que obedeçam às condições de fabrico e características previstas no anexo I à presente portaria.

2.º Apenas podem ser comercializados como presuntos com a marca «Presunto de Barrancos» os que forem produzidos na área do concelho de Barrancos e cuja matéria-prima seja proveniente de animais criados na zona de produção constituída pelos montados arborizados à base de azinheira e ou sobreiro compreendida nos concelhos referidos no mapa anexo II ao presente diploma.

3.º A concessão e o uso da marca «Presunto de Barrancos» carecem de prévia autorização da entidade certificadora referida no n.º 4.º

4.º — 1 — O Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar (IMAIAA) credenciará a entidade que proceder à certificação e controlo das condições de fabrico do presunto de Barrancos.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, as entidades que considerem reunir condições para obter o estatuto de entidade certificadora devem dirigir o seu pedido ao IMAIAA, fazendo-o acompanhar dos seguintes documentos:

- a) Regulamento técnico elaborado segundo um plano tipo estabelecido oficialmente, do qual constem a indicação das modalidades de controlo e o modelo de etiqueta da marca, bem como as sanções previstas para o não cumprimento das regras estabelecidas;
- b) Estatutos por que se regem, listas dos membros dos corpos administrativos e fotocópia do cartão de identificação de pessoa colectiva.

5.º A entidade certificadora promoverá o registo da marca «Presunto de Barrancos» no Instituto Nacional da Propriedade Industrial e, caso se justifique, no registo internacional e nos registos nacionais dos países que não aderiram ao Acordo de Madrid, de 14 de Abril de 1891.

6.º Os produtores de presunto que exerçam a sua actividade na área da Região Demarcada de Barrancos e que pretendam utilizar nos seus produtos a marca «Presunto de Barrancos» devem solicitar o seu registo na sede da entidade certificadora.

7.º A entidade certificadora pode emitir, nas condições que vierem a ser fixadas por despacho do Ministro da Agricultura, selos de certificação para os produtos que satisfaçam as condições estabelecidas na presente portaria.

Ministérios da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 14 de Abril de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Luís Maria Viana Palha da Silva*, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência. — O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Carlos Alberto Diogo Soares Borrego*.