

Características Químicas:

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

Características sensoriais ou organolépticas: Trata-se de um presunto fumado. Possui um aroma intenso e muito agradável com aroma moderado a curado. A gordura apresenta um aroma agradável e balsâmico. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. Apresenta um sabor leve a fumo, bastante *sui generis*.

III — Apresentação Comercial — O Presunto de Melgaço pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso. O acondicionamento do Presunto de Melgaço, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto (pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo).

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462056

Aviso (extracto) n.º 13958/2010**Pedido de Registo de Indicação Geográfica — Salpicão de Melgaço**

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural-Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para salpicão.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

— Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1 — 1099 — 073 Lisboa

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Salpicão de Melgaço-IGP

I — Entende-se por Salpicão de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco de raça Bísara e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem no concelho de Melgaço.

II — Características do Produto

Características físicas: trata-se de um enchido de forma recta e cilíndrica, cor castanha, com comprimento entre os 14 e 22 cm, diâmetro entre os 4 e os 8 cm e peso aproximado entre 165 gr e 250 gr. O aspecto

interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, razoavelmente marmoreado.

Características químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.	5,69	0,24	6,30	5,39
Humidade (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Proteína (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Gordura (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Cloretos (em NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso com predominância de um aroma agradável a curado.

Textura: produto com succulência moderada, bastante firme e tenro.

Sabor: ostenta sabor intenso bastante característico, pouco adocicado, levemente ácido e picante e moderadamente salgado.

II — Apresentação Comercial: O Salpicão de Melgaço apresenta-se ao consumidor inteiro, em porções ou fatiado, casos em que terá de ser pré-acondicionado na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto. Comercialmente este enchido pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

III — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462161

Aviso (extracto) n.º 13959/2010

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para Chouriça de Sangue de Melgaço.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1, 1099-073 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Chouriça de Sangue de Melgaço-IGP

I — Entende-se por “Chouriça de Sangue de Melgaço” o enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura,

com um diâmetro entre os 2 e os 4 cm e comprimento que pode variar entre os 20 a 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos) e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem concelho de Melgaço.

II — Características do Produto:

Características Físicas: trata-se de um enchido de forma cilíndrica em forma de ferradura e consistência semi-mole, de cor negra, com um

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.	5,05	0,29	5,56	4,67
Humidade (%)	28,11	8,72	39,72	14,76
Proteína (%)	20,46	2,94	25,63	15,32
Gordura (%)	42,15	11,61	57,05	26,37
Cloretos (em NaCl) (%)	1,95	0,49	2,63	1,20

Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso e agradável sobressaindo moderadamente o aroma a curado.

Textura: bastante suculento, levemente firme e muito tenro.

Sabor: típico sendo muito intenso e bastante agradável denotando uma suave acidez e salga, levemente picante.

III — Apresentação Comercial — A Chouriça de Sangue de Melgaço IGP apresenta-se ao consumidor inteira, pré-acondicionada na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto. Comercialmente este enchido pode apresentar-se acondicionado em embalagens de cartão, de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área Geográfica de Transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462186

Aviso (extracto) n.º 13960/2010

Pedido de Registo de Indicação Geográfica — Chouriça de Carne de Melgaço

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural-Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para Chouriça de Carne.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1 — 1099 — 073 Lisboa

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Chouriça de Carne de Melgaço-IGP

1 — Entende-se por Chouriça de Carne de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de

comprimento entre os 20 e 35 cm, de diâmetro entre os 2 e os 4 cm e com o peso aproximado entre 150 gr e 210 gr.

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de uma massa perfeitamente ligada, de aspecto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada. O elemento de ligação dos pedaços de carne ensanguentadas e gorduras usados neste enchido é o sangue de porco, que lhe confere a consistência e a coloração escura. Aspecto exterior agradável com uma moderada humidade superficial.

Características químicas:

cor castanho clara, com diâmetro entre os 2 e os 3 cm e comprimento que pode variar entre os 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos) e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem concelho de Melgaço.

II — Características do Produto

Características Físicas: trata-se de um enchido de forma cilíndrica em forma de ferradura, de cor castanho clara, comprimento entre os 30 e 35 cm, com o diâmetro entre os 2 e os 3 cm e de peso aproximado 160 gr e 220 gr. O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com cor bastante intensa, com razoável marmoreado resultante da distribuição regular dos pedaços de carne e gordura.

Características químicas

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.	5,37	0,24	6,07	5,03
Humidade (%)	25,87	5,87	37,83	9,65
Proteína (%)	28,15	4,82	41,00	19,12
Gordura (%)	41,73	12,12	66,39	24,19
Cloretos (em NaCl) (%)	3,13	1,66	5,83	1,03

Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: bastante intenso de salientar o aroma a curado.

Textura: razoavelmente suculento, firme e ligeiramente tenro.

Sabor: intenso, moderadamente ácido, picante e adocicado e levemente salgado. Muito *sui generis*.

III — Apresentação Comercial: A Chouriça de Carne de Melgaço apresenta-se ao consumidor inteira, em porções ou fatiada, casos em que terá de ser pré-acondicionado na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto. Comercialmente este enchido pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área Geográfica de Transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462259

Aviso (extracto) n.º 13961/2010

Pedido de alteração do caderno de especificações de Queijo de Cabra Transmontano — DOP

1 — De acordo com o disposto no artigo 9.º do Regulamento CE n.º 510 /2006, conjugado com os n.ºs 2 e 5 do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a LEICRAS — Cooperativa