

40.^a



CÂMARA MUNICIPAL DE VINHAIS

FEIRA do FUMEIRO

6 A 9 FEVEREIRO 2020

VINHAIS

CAPITAL DO FUMEIRO



REGULAMENTO
PRODUTORES DE FUMEIRO

PREÂMBULO

Tendo em atenção que a Feira do Fumeiro de Vinhais, possuiu uma projeção a nível nacional e inclusivamente para além fronteiras, entendeu-se necessário proceder à sua regulamentação.

Nestes termos, apresenta-se o projeto de regulamento que vai ser objeto de apreciação pública, em cumprimento do artigo 118.º do Código do Procedimento Administrativo.

Assim, ao abrigo da competência prevista no art.º 241.º, da Constituição da República Portuguesa e do estabelecido no art.º 64.º, n.º 6, alínea a) e do art.º 53.º, n.º 2, alínea a), ambos da Lei n.º 169/99, de 18 de Setembro com nova redação dada pela Lei n.º 5-A/2002, de 11 de Janeiro, que a Assembleia Municipal aprove o presente projeto de regulamento.

CAPITULO I

PRODUTORES DE FUMEIRO

ARTIGO 1

Condições de Participação

- a) Os produtores de fumeiro que participaram em edições anteriores, ficam com a pré-inscrição assegurada para a Feira do Fumeiro do ano seguinte.
- b) Os produtores de fumeiro que pretendam participar pela primeira vez na Feira do Fumeiro, deverão enviar, até ao dia 30 de setembro, do ano antes da realização da Feira, a sua candidatura em ficha de inscrição própria (Anexo 2,) devidamente preenchida e remetida para: Câmara Municipal de Vinhais, Rua das Freiras n.º 13 5320-326 Vinhais, ou ainda através do e-mail: geral@cm-vinhais.pt.
- c) Os produtores de fumeiro que se inscrevam pela primeira vez, serão alvo de verificação das condições exigidas, através de uma vistoria às instalações de produção. No local, será recolhida uma amostra de produtos, para ser efetuada a análise sensorial pela Comissão Técnica.
- d) Após a análise e verificação, a Comissão Técnica comunicará ao interessado, até ao dia 30 de novembro, o resultado da avaliação.
- e) A participação poderá ficar sujeita ao pagamento de uma taxa, a ser fixada anualmente pela Organização, diferenciada de acordo com a classificação dos Estabelecimentos.
- f) Só é permitida a participação a produtores que se encontrem licenciados para a atividade, com o CAE – 1013 (Fabricação de produtos à base de carne) e de acordo com o Artigo 2 do presente Regulamento.
- g) Podem participar os produtores de fumeiro da região de Trás-os-Montes, sendo que, serão selecionados preferencialmente os produtores do concelho de Vinhais e os que pertencerem à área geográfica de proteção do Fumeiro de Vinhais.
- h) A atribuição dos *stands* será da responsabilidade da organização. O pavilhão será organizado de forma a diferenciar as várias áreas geográficas de produção. Em conformidade com o número de expositores inscritos, a área dos *stands* poderá ser diferente, sendo atribuído mais espaço aos produtores que apresentem mais fumeiro para venda.
- i) Os enchidos e presuntos devem estar devidamente rotulados e terão de ser inspecionados no Controlo de Qualidade, pela Comissão Técnica.

- j) Os presuntos devem ser entregues no Controlo de Qualidade, do Pavilhão do Fumeiro, o dia anterior ao início da Feira, até às 18H00.
- k) Os produtores têm de respeitar a tabela de preços máximos, fixados anualmente e colocar os seus preços nos produtos expostos. A tabela de preços máximos é decidida anualmente, entre a organização e os produtores admitidos à Feira. A tabela diferencia os preços do fumeiro curado e o do fumeiro para assar.
- l) Todos os produtores têm de respeitar o horário de funcionamento do pavilhão do fumeiro.
- m) É obrigatória a utilização de capas, toucas, aventais ou outros elementos de identificação fornecidos pela organização.

ARTIGO 2

Licenciamento das Instalações de produção

- a) Todos os produtores têm de produzir fumeiro em instalações licenciadas e com Número de Controlo Veterinário.
- b) De acordo com o regime de exercício da atividade industrial (REAI) estabelecido nos termos do Decreto -Lei nº 209/2008 de 29 de outubro, os estabelecimentos são classificados em Tipologia 1, 2 ou 3, tendo em conta o número de trabalhadores, a potência elétrica contratada e a potência térmica.
- c) Todos os produtores terão de possuir um dos seguintes tipos de Unidades de Produção:
 - a. **Estabelecimentos industriais** (Tipo 2);
 - b. **Estabelecimentos da Atividade Produtiva Similar** (Tipo 3) ou **Cozinhas Regionais de Fumeiro** licenciadas de acordo com o Decreto-Lei 57/99 de 1 de Março;
 - c. **Operadores da Atividade Produtiva Local** (Tipo 3).
- d) Os Operadores da Atividade Produtiva Local deverão solicitar à Direção Geral de Veterinária (DGV) a renovação anual do Número de Controlo Veterinário.

ARTIGO 3

Seleção de Produtores e Controlo de Qualidade

1. A seleção dos produtores para cada edição da Feira do Fumeiro é da responsabilidade da Comissão Técnica.
2. A Comissão Técnica é composta pelos seguintes elementos:

Dois Técnicos da Câmara Municipal de Vinhais:

- 2.1. Engenheiro Zootécnica;
- 2.2. Médico Veterinário Municipal;

Dois técnicos da Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara:

2.3.Médica Veterinária;

2.4.Engenheiro Zootécnico.

3. São funções da Comissão Técnica da Feira do Fumeiro:

3.1.Verificar a origem e produção de suínos;

3.2.Verificar as condições higio-sanitárias das instalações de produção;

3.3.Verificar a conformidade do fumeiro;

3.4.Efetuar análises sensoriais;

3.5.Efetuar o Controlo de Qualidade na admissão do fumeiro;

3.6.Admitir ou excluir a participação de produtores de fumeiro.

1. Origem e produção de Suínos

a. A Comissão que verificará as condições de participação será presidida pela Secretária Técnica da Raça Bísara, tendo como membros efetivos, os dois técnicos da ANCSUB.

b. As explorações de suínos têm de estar licenciadas, de acordo com o Regime de Exercício da Atividade Pecuária - REAP e possuir Marca de Exploração; Só são admitidos produtores de suínos de raça bísara, associados da ANCSUB;

c. Os suínos devem ser criados em explorações com condições higio-sanitárias adequadas e em sistemas de produção tradicionais semiextensivos.

d. Os suínos de raça bísara ou cruzados de raça bísara a 50%, têm de ser obrigatoriamente identificados pela ANCSUB;

e. É obrigatória a identificação de pelo menos 2 suínos;

f. Os produtores têm de cumprir os planos de sanidade obrigatórios, devendo apresentar prova de vacinação e desparasitação dos suínos identificados;

g. Os suínos para abate têm de ter um período de permanência mínimo na exploração de 6 meses, antes do abate;

h. O abate deve ser efetuado preferencialmente no Matadouro de Vinhais;

i. A data limite de abate é o dia 31 de dezembro;

j. Os suínos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, com pesos de carcaça compreendidos entre os 130 e 200 kg;

k. Os produtores de fumeiro que não possuem exploração de suínos, têm de adquirir os animais com as características referidas, em explorações de criadores da raça bísara e fazer prova da origem das carcaças, através da guia de abate;

- I. No calendário de acompanhamento serão realizadas obrigatoriamente pelo menos, duas visitas da Comissão Técnica a cada produtor, a primeira de verificação de conformidade da raça, será efetuada até ao dia 30 de Junho, a segunda de verificação de conformidade da alimentação e de identificação final para abate, até ao dia 30 de Novembro.

2. Condições higio-sanitárias e de conformidade do fumeiro

A Comissão que verificará as condições de participação será presidida pelo Médico Veterinário Municipal, tendo como membros, a Médica Veterinária da ANCSUB e um Médico Veterinário a designar pela DGV.

- a. A produção de fumeiro só poderá ser efetuada em instalações devidamente licenciadas;
- b. A produção dos diferentes enchidos e presunto deverá respeitar os normativos técnicos definidos no Anexo 1, que consta do Regulamento;
- c. O Produtor deve instituir um processo de autocontrolo alimentar no âmbito do estabelecido no artigo 5.º do REG (CE) n.º 852/2004;
- d. É obrigatória a frequência no mínimo, de uma Ação de Formação, sobre tecnologia e higiene alimentar. A Ação de Formação, promovida pela Organização, terá lugar até ao dia 30 de novembro de cada ano;
- e. No calendário de acompanhamento será efetuada obrigatoriamente uma visita da Comissão Técnica a cada produtor, a realizar até ao dia 31 de janeiro, do ano de realização da Feira;
- f. Os Estabelecimentos Industriais (tipo 2), que se situem na área geográfica do concelho de Vinhais, ficam excluídas das verificações higio-sanitárias, mas terão de respeitar as regras de produção do fumeiro de Vinhais IGP.

3. Controlo de Qualidade (admissão dos produtos)

A Comissão que realizará o controlo de qualidade, será presidida pelo Médico Veterinário Municipal e terá como membros efetivos a Médica Veterinária da ANCSUB, apoiados por uma equipa de funcionários da Câmara Municipal, a designar antes de cada edição da Feira.

- a. A admissão do fumeiro será realizada através de inspeção a efetuar aos produtos para venda, reservando-se à Comissão o direito de anular a inscrição do produtor ou rejeitar produtos, caso o fumeiro não apresente as condições exigidas.

- b. O fumeiro exposto tem de estar devidamente rotulado e identificado com o respetivo preço.
- c. Os produtores terão de manipular os produtos de fumeiro, em condições de higiene, utilizando luvas e vestuário de proteção adequado;
- d. O Controlo de Qualidade presta serviços de corte de presunto e de embalagem a vácuo.
- e. O serviço de embalagem a vácuo será cobrado, de acordo com a tabela de preços a aprovar pela organização.

CAPITULO II

CONCURSO DO SALPICÃO DE VINHAIS

ARTIGO 1

Admissão

- a. Podem concorrer todos os produtores de fumeiro do concelho de Vinhais.
- b. A amostra terá de se apresentar de acordo com as normas de produção, descritas no anexo 1.
- c. A recolha da amostra será efetuada pela Organização, no segundo dia da Feira.
- d. A escolha da amostra será aleatória e da responsabilidade da Organização.

ARTIGO 2

Classificação

- a. O Júri de Classificação será indicado pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e terá como presença obrigatória, um produtor de fumeiro.
- b. A classificação será através de análise sensorial, efetuada em local visível, dentro do recinto da Feira.
- c. Serão premiados os dez primeiros classificados;
- d. Independentemente da classificação final, a amostra não será devolvida.

ANEXO 1

NORMAS DE PRODUÇÃO DO FUMEIRO DE VINHAIS IGP (INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA)

ALHEIRA DE VINHAIS

Descrição

A Alheira de Vinhais, é um enchido fumado, de carne magra e gorda de porco de raça bisara ou seu cruzamento desde que com 50% de sangue bísaro, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentada com sal, alho e colorau. Constituída por uma pasta fina na qual se podem aperceber pedaços de tamanho reduzido (carnes desfiadas), cheio em tripa delgada e seca de vaca.

Características Exteriores

- a. **Forma e aspeto:** o enchido tem o formato de ferradura, de secção cilíndrica, de dimensões variáveis.
- b. **Cor:** é de amarelado a acastanhado
- c. **Atadura:** a tripa delgada e seca de vaca é atada com um nó em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. A forma tradicional de atar é característica: dá-se um nó na extremidade da tripa, vira-se a tripa e volta-se a dar um ou dois nós.
- d. **Diâmetro:** o diâmetro da alheira tem cerca de 2 centímetros.

Características Interiores

- a. **Cor:** amarelo - acastanhada
- b. **Massa:** apresenta-se ao corte com aspeto homogéneo.

Tempo de Secagem Mínimo: 8 dias

Período de Validade Máximo: 15 dias (Refrigerado entre 0 – 5°C)

BUTELO DE VINHAIS

Descrição

O Butelo de Vinhais é um enchido fumado de carne, ossos e cartilagens, provenientes das partes da costela e coluna vertebral de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro, cheio em estômago (“bucha”), bexiga ou tripa do intestino grosso do porco (“palaio”).

As carnes com os ossos e as cartilagens são devidamente condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e vinho branco ou tinto da região.

Características Exteriores

- a. Forma e aspeto:** o enchido pode assumir as formas redonda, oval ou cilíndrica, de dimensões variáveis, consoante o invólucro utilizado. A presença de ossos no butelo é perceptível exteriormente.
- b. Cor:** a cor é castanha, variando o tom entre o amarelado, avermelhado e castanho escuro.
- c. Atadura:** a tripa, o estômago ou a bexiga utilizados são previamente cosidos ou atados com fio de algodão numa das extremidades, sendo a outra atada depois das carnes estarem bem compactadas.
- d. Diâmetro:** muito variável, consoante o invólucro utilizado.

Características Interiores

- a. Cor:** a cor varia entre várias tonalidades de castanho, não homogénea.
- b. Massa:** massa heterogénea de ossos, cartilagens, carne e gordura, o Butelo de Vinhais apresenta-se com os ossos bem visíveis.

Tempo de Secagem Mínimo: 15 dias

Período de Validade Máximo: 30 dias (Refrigerado entre 0 – 5°C)

CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS

Descrição

A Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais, é um enchido curado por fumagem, constituído por carne do lombo, do lombinho, do cachaço, entremeada, aparas e gorduras, obtidas a partir da desmancha de porcos da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro, cheio em tripa basicamente de porco ou de vaca.

A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentados com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e ou picante e folhas de louro.

Características Exteriores

- a. **Forma e aspeto:** enchido cilíndrico, em forma de ferradura, com 30 a 35 cm de comprimento.
- b. **Cor:** aspeto avermelhado – escuro.
- c. **Atadura:** atada nas duas extremidades com duplo nó seguido de viragem da tripa e novo nó.
- d. **Diâmetro:** a Chouriça de Carne ou Linguiça tem 2 cm a 3 cm.

Características Interiores

Cor e aspeto do corte: apresenta-se bem ligado ao corte, a cor interior é vermelho – vivo e branca, com tonalidades diversas, não homogéneas.

Tempo de Secagem Mínimo: 25 dias

Período de Validade Máximo: 30 dias (Refrigerado entre 0 – 5°C)

SALPICÃO DE VINHAIS

Descrição

O Salpicão de Vinhais é um enchido curado por fumagem, constituído por carne do lombo e do lombinho obtida a partir da desmancha de porcos da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro, cheio em tripa grossa de porco.

A carne utilizada é devidamente condimentados com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e ou picante e folhas de louro.

Características Exteriores

- a. Forma e aspeto:** enchido cilíndrico de forma reta, com 15 cm a 20 cm de comprimento.
- b. Cor:** aspecto avermelhado – escuro.
- c. Atadura:** o enchido é cosido com fio de algodão numa das extremidades e atado com duplo nó seguido de viragem da tripa e novo nó.
- d. Diâmetro:** o Salpicão tem 5 cm a 8 cm.

Características Interiores

Cor e aspeto do corte: apresenta-se bem ligado ao corte, a cor interior é vermelho – vivo, de tonalidade não homogénea.

Tempo de Secagem Mínimo: 40 dias

Período de Validade Máximo: 90 dias

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS

Descrição

A Chouriça Doce de Vinhais é um enchido fumado constituído por carne magra e carne gorda de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro, sangue de porco, pão regional, mel, nozes ou amêndoas, azeite e cheio em tripa delgada de vaca ou porco.

As carnes e gorduras de porco são condimentadas e cozidas em água, as carnes desfiadas são adicionadas ao pão regional, formando uma massa que é finalmente condimentada e à qual se adicionam os restantes ingredientes.

Características Exteriores

- a. **Forma e aspeto:** o enchido tem o formato de ferradura, com cerca de 20 a 25 cm de comprimento. A tripa, sem ruturas, apresenta-se aderente á massa. É exteriormente perceptível os pedaços de carne e de nozes ou amêndoas, face à cor e textura diferenciada que apresentam.
- b. **Cor:** a cor é preta, não homogénea.
- c. **Atadura:** a tripa delgada utilizada é atada com um nó em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. A forma tradicional de atar é característica: dá-se um nó na extremidade da tripa, vira-se a tripa e volta-se a dar um ou dois nós.

Características Interiores

- a. **Cor:** a cor é preta, com zonas mais claras.
- b. **Massa:** massa de aspeto homogéneo, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas e os frutos secos.

Tempo de Secagem Mínimo: 8 dias

Período de Validade Máximo: 15 dias (Refrigerado entre 0 – 5°C)

CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS

Descrição

Chouriço Azedo de Vinhais é um enchido fumado, constituído por carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue Bísaro, pão regional de trigo e azeite, cheio em tripa do intestino grosso de porco.

A carne e gordura de porco são devidamente condimentados com sal, depois de cozidas são desfiadas e misturadas com o pão, formando uma massa, que finalmente é condimentada com colorau, alho e azeite.

Características Exteriores

- a. Forma e aspeto:** o enchido tem o formato reto, de secção cilíndrica, de dimensões variáveis, apresentando valores médios de 20 a 25 cm de comprimentos.
- b. Cor:** varia entre o amarelado e o acastanhado.
- c. Atadura:** a tripa utilizada é previamente atada ou cosida numa das extremidades e atada na outra com fio de algodão depois de enchimento. A forma tradicional de atar é característica: é dado um nó na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um ou dois nós.
- d. Diâmetro:** o Chouriço Azedo apresenta valores médios de 7 a 10 cm de diâmetro.

Características Interiores

- a. Cor:** de cor amarelo-acastanhada.
- b. Massa:** o Chouriço Azedo apresenta-se, ao corte, com aspecto homogéneo.

Tempo de Secagem Mínimo: 8 dias

Período de Validade Máximo: 15 dias (Refrigerado entre 0 – 5°C)

PRESUNTO DE VINHAIS

Descrição

O Presunto de Bísaro de Vinhais é obtido a partir das pernas de porcos Bísaros, adultos, machos ou fêmeas excluídos os machos inteiros. Depois de um período de salga durante cerca de 30 dias, o sal é eliminado através de uma lavagem e o presunto é untado com uma mistura de colorau, azeite e/ou banha. Posteriormente é exposto á ação pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho, a cura e envelhecimento é feita em local frio e seco. Todo a processo não pode ser inferior a 12 meses. Tem um peso mínimo de 8 Kg.

Características Exteriores

- a. Forma e aspeto: assume a forma da peça de carne que lhe deu origem, comprida e alongada (perna de porco de raça Bísara de conformação comprida), com a extremidade podal (unha ou chispe).

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

- b. Cor e aspeto do corte: o presunto apresenta-se ao corte bem ligado, com cor que vai de rosa característicos a vermelho escuro e gordura de infiltração na massa muscular. A gordura apresenta uma cor branca.

Características Sensoriais

Sabor e aroma: sabor agradável, muito característico, textura pouco fibrosa e muito tenra e succulenta. Gordura branca, brilhante e aromática. Aroma agradável e suigeneris. Sabor e aroma fumado.

Tempo de cura mínimo: 365 dias