

XXV FEIRA DO FUMEIRO E PRESUNTO DE BARROSO

I OBJECTIVOS DA FEIRA

A Feira do Fumeiro e Presunto de Barroso assume-se como um espaço de mostra e venda de produtos derivados do “porco”, tradicionalmente produzidos na região de Barroso e base da alimentação dos aqui residentes.

Com a dinamização deste espaço pretende-se não só divulgar uma das potencialidades gastronómicas da região, preservando usos e costumes ancestrais, como ainda fazer emergir novas formas de Desenvolvimento do Meio Rural, através da valorização de produtos de qualidade.

II ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO

- 1.** A Organização da Feira do Fumeiro e Presunto de Barroso é da responsabilidade da Divisão Sócio Cultural da Câmara Municipal de Montalegre e da Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã.
- 2.** Podem participar na Feira do Fumeiro e Presunto do Barroso os produtores, do Concelho de Montalegre e da freguesia de Alturas do Barroso do concelho de Boticas que:
 - a.** Sejam sócios da Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã e com as quotas em dia;
 - b.** Se encontrem devidamente licenciados para a atividade industrial do CAE 10130 – Fabricação de produtos à base de carne – Fumeiro;
 - c.** Tenham **válido** o Número de Controlo Veterinário;
 - d.** Tenham os animais identificados, com marca auricular e tatuados pela Associação, desde o mês de março do ano anterior ao da feira em que desejam participar, ou provem que compraram animais sujeitos a este controlo a outros produtores;

- e. Cumpram todas as regras de criação e alimentação impostas pela Associação.
3. Poderá ser vendido na Feira pão, compotas, chás, licores e mel, desde que:
 - 3.1- Os produtores sejam sócios da Associação e tenham as quotas em dia;
 - 3.2- Tenham a atividade registada no Concelho de Montalegre e legalizada nos termos da lei;
 - 3.3- Os produtos à venda sejam de produção própria;
 - 3.4- Cumpram o estipulado por lei no que respeita à rotulagem;
 4. Os produtores terão de fazer prova da sua legalização na altura da inscrição para a Feira.

III

CONTROLO DE SANIDADE E QUALIDADE

1. Todos os produtos, para venda na Feira, terão de passar obrigatoriamente pela “Comissão de Controlo”, nomeada pela Organização.
2. Compete à comissão:
 - a) Registrar as quantidades e tipo de produto entrado na feira;
 - b) Verificar o cumprimento dos critérios higiénicos e sanitários bem como a qualidade dos produtos;
 - c) Rejeitar os produtos que não cumpram o estipulado na alínea anterior;
3. Todos os produtos a admitir no evento, deverão obrigatoriamente possuir requisitos técnicos mínimos de qualidade em termos de apresentação e aparência e acordo com o disposto em anexo a este regulamento.
4. Nos produtos de origem animal deverá ser visível, de forma clara, as marcas apostas em cada animal pela Associação de Produtores;
5. Os produtos rejeitados pela comissão serão, obrigatoriamente, entregues à Organização que os guardará em local apropriado. A “Comissão de Controlo” preencherá uma ficha onde deverá constar:
 - a. Dados do produtor;
 - b. A quantidade e o tipo de produto;
 - c. Motivo da rejeição;
6. Os produtos que tenham sido rejeitados por não estarem em condições higiénicas e sanitárias serão destruídos pela comissão. Os restantes poderão ser levantados no dia seguinte ao encerramento da feira.

IV

FEIRA

1. Cada participante na Feira é responsável pela decoração e limpeza diária do seu espaço de venda, tendo a obrigatoriedade de, no final da feira, a deixar limpa.
2. O produtor terá obrigatoriamente de estar identificado perante o consumidor, bem como o produto que tiver à venda;
3. Os preços máximos dos produtos de maior venda na Feira deverão ser estipulados pelos produtores presentes em reunião, realizada para o efeito.
4. Cada produtor terá de pagar o valor do aluguer do pavilhão a estipular anualmente pela Organização.

V

RECLAMAÇÕES

1. A Organização aceita reclamações de produtos comprados na Feira, nas seguintes condições:
 - a) A Reclamação deverá ser feita nos 15 dias posteriores ao término da Feira;
 - b) O Produto deverá ser apresentado no momento da reclamação;
 - c) O Produto deverá estar devidamente identificado, quer quanto à identificação do seu produtor, quer quanto ao preço de venda;
 - d) Caso a reclamação seja aceite, o produtor terá de restituir ao comprador a quantia referente ao valor da compra;
 - e) Em nenhuma situação a organização será responsável pela restituição do valor correspondente ao produto vendido

VI

SANÇÕES

Qualquer produtor que use de meios fraudulentos para a introdução na Feira de produtos provenientes de animais não registados e não controlados durante o ano anterior à Feira, não vistoriados pela Comissão de Controlo ou que por qualquer meio ponha em causa o bom nome da Feira e a qualidade dos produtos aí vendidos, será objeto de exclusão em Feiras posteriores.

ANEXOS

A - REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE QUALIDADE

1. CAE 10130 - PRODUTOS FUMADOS A BASE DE CARNE

1.1 Presunto: A cor varia entre o vermelho de sangue e o vermelho acastanhado ou marmoreado, a cor da gordura é o branco sujo ou amarelada resultante de uma alimentação de base grosseira, rica em carotenóides. Tem sabor característico a fumo, mais tenro quando menos curado. No entanto, as massas devem ter um toque bem consistente fruto de uma boa secagem. Não deverá apresentar corpos estranhos ao produto, deverá apresentar-se limpo de bolores e a sua face interna deverá apresentar-se barrada com banha. A marca de tatuagem aposta em vida no couro, deverá ser bem visível.

1.2 Pá ou Paleta: Deverá apresentar-se bem curada, desprovida de corpos estranhos ao produto, e untada com uma mistura de azeite e colorau, antes ou depois de sair da fumagem.

1.3 Outras peças de porco fumadas: De uma forma geral, devem ter sido submetidos a uma operação de salga e fumagem eficientes com vista a obtenção de um produto de boa aparência (livre de corpos estranhos, excesso de sal, e leve pigmentação resultante do processo de fumagem) e estável ou curado (bem seco e salgado).

1.4 Salpicão: Enchido cheio em tripa grossa de porco, com formato Recto, cilíndrico, cerca de 4 a 8 cm de diâmetro e 10 a 20 cm de comprimento e cor castanha clara. As carnes são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco, colorau picante (regionalmente designado por «pimento») e ou colorau doce (ou «pimentão»). O invólucro apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas. Trata-se de um enchido com forma cilíndrica e arredondada nos topos. A cor é uniforme, sendo este um vermelho escuro próximo do castanho. Internamente o aspecto é homogéneo, vermelho-acastanhado. Sendo um enchido de peças nobres, se seccionado, deverá apresentar carnes magras do lombo. Deve também apresentar-se bem duro fruto de uma cura completa.

1.5 Alheira: Trata-se de um enchido em forma de U (ferradura) apresentando uma cor Amarelo-torrado próxima do alaranjado, sendo bem visíveis as fibras de carne e a salsa. Do porco são utilizadas as partes magras da carcaça menos nobres tais como: aparas sobrantes de outros enchidos, a carne da cabeça, do pescoço e todas as partes magras aderentes à estrutura óssea não utilizadas para outros fins. É também utilizada carne de galinha do campo. Portanto,

após seccionamento estas matérias-primas devem estar presentes no enchido. Serão excluídos enchidos que contenham apenas pão e carne gorda. Em termos de consistência, as massas devem estar bem ligadas, devem estar bem curadas, sem excesso de fumo, não demasiado moles, sinal de insuficiente cura/secagem.

1.6 Chouriça de Carne: Trata-se de um enchido em forma de ferradura, apresentando uma cor não homogénea, variando no mesmo enchido do vermelho ao castanho, com manchas, apercebendo-se exteriormente pedaços de gordura. Através do seccionamento de uma amostra, deverá ser bem visível um equilíbrio entre a proporção de carnes magras e carnes gordas. Deverá apresentar-se bem curada/seca, desprovida de corpos estranhos, bolores e resíduos de fuligem causados pelo excesso de fumo.

1.7 Outros enchidos (Sanguieira, Chouriço de Abóbora) De um modo geral, em termos de apresentação devem estar bem curados, sem excesso de fumo, total ausência de bolores e sem cheiros estranhos. Em termos de matérias-primas devem estar presentes as que lhes são características.

2. CAE 10711 – PÃO E DERIVADOS

2.1 Pão - Produto Tradicional Caseiro, cozido em forno a lenha, cuja matéria-prima será cerca de 90 % farinha de centeio, e 10 % de farinha de trigo, portanto, o miolo deve ter uma cor um pouco escurecida característica da farinha de centeio. Deve-se apresentar bem cozido, fofo e leve. A côdea não deverá ter uma espessura superior a 0,5 cm, sintoma de excesso de calor na cozedura. Deverá também apresentar-se livre de corpos e cheiros estranhos.

2.2 Folar de ovos: Produto com forma arredondada obtido em cozedura em forno de lenha, pela adição prévia de ovos e de algumas carnes e transformados do porco: Entremeada da pá, chouriça, salpicão e por vezes presunto. Portanto, estas carnes devem estar em presença significativa no referido Folar, e as suas massas devem-se apresentar bem cozidas. Serão rejeitados Folares mal cozidos com massas moles, e pouca presença das carnes referidas.

2.3 Bolas ou Folar de Carne: Produto e forma de meia-lua, obtido através da adição de carne entremeada de porco, chouriça e por vezes cebola á massa lêveda de farinha, e posterior cozedura. Deve-se apresentar bem cozida, e com presença significativa das matérias-primas citadas. Bolas de Carne que apenas contenham carne gorda de porco serão rejeitadas pela comissão de controlo da qualidade.

3. CAE 10393 – COMPOTAS E DOCES

3.1 Compotas e Doces: De uma forma geral estes produtos devem ter como principais matérias-primas e frutos característicos da região de Barroso não sendo aceites outros não característicos da região. Devem ser dada atenção especial às quantidades de açúcar constante no produto. Este aspecto deve ser analisado através de uma análise sensorial de uma amostra pela comissão de controlo. Deverá ser verificada a total ausência de bolores no interior da embalagem e de outros cheiros e sabores estranhos ao produto. O produto deve ser devidamente rotulado nos termos legais vigentes.

4. MEL E DERIVADOS

4.1 Mel – Não são permitidos méis e conexos obtidos em colónias situadas fora do concelho de Montalegre. Relativamente à sua identificação, devem estar rotulados de acordo com os termos legais vigentes. São admitidos apenas os méis cuja denominação refira: Multiflora e Urze, certificados ou não com menções da qualidade ou modos de produção amigos do ambiente.