



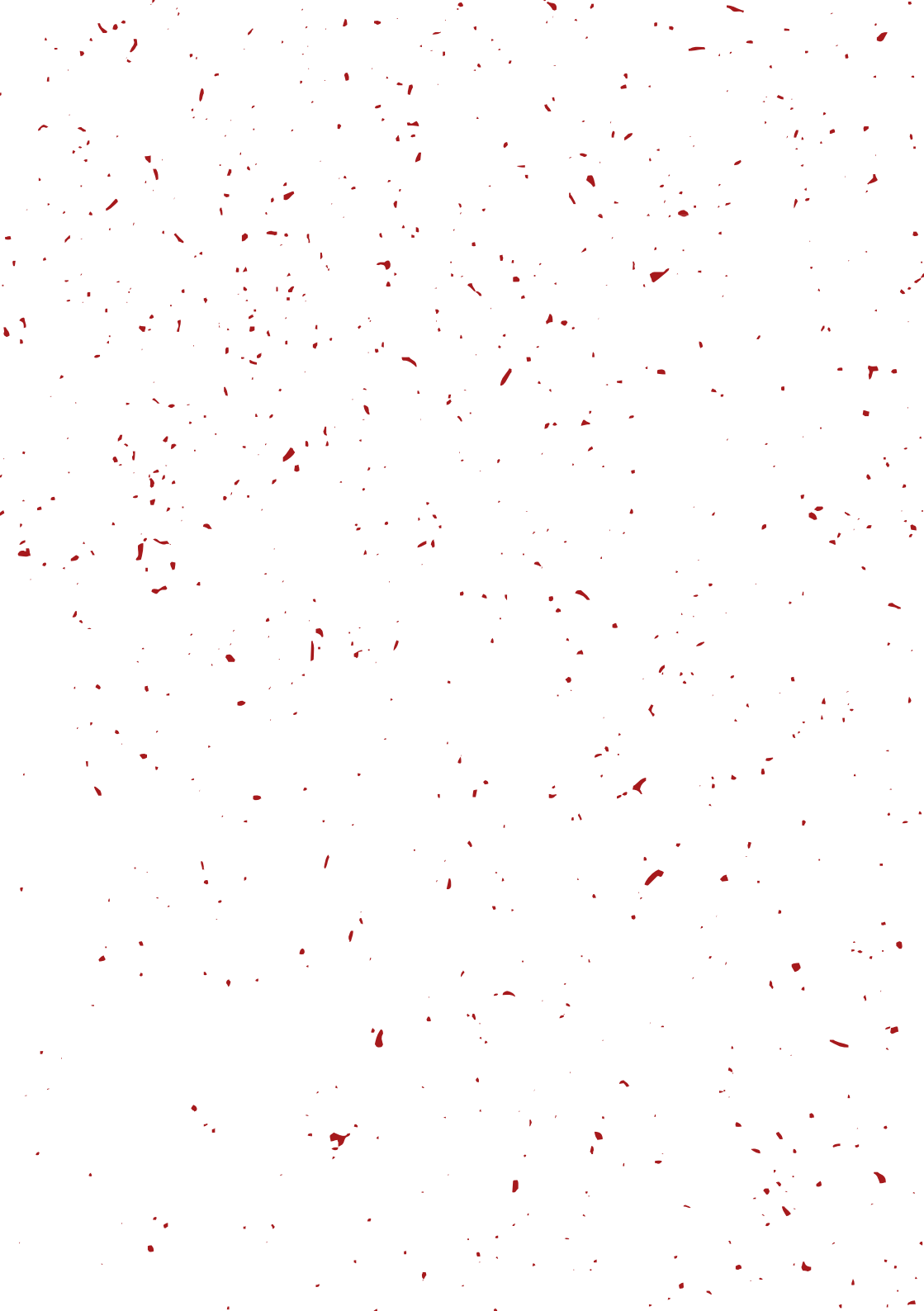
# Agrar- und Lebensmittelhandbuch



MESETA  
IBÉRICA  
RESERVA DE BIOSFERA

DEUTSCH





# **Agrar- und Lebensmittelhandbuch**

DEUTSCH



**MESETA  
IBÉRICA**  
RESERVA<sup>de</sup> BIOSFERA

**Agrar- und Lebensmittelhandbuch  
Meseta Ibérica**

Redaktion

**Europäischer Verbund  
für territoriale Zusammenarbeit  
AECT ZASNET**

Suche, Auswahl von Inhalten und Texten

**Cápsula, Creative Agency**

Design und Layout

**Cápsula, Creative Agency**

Verteilung

**Gratis**

Auflage

**1. Ausgabe 2022**

**Ausgedruckt in Portugal**

**1000 Exemplare**

© Alle Rechte vorbehalten.

EIGENTUM: Europäischer Verbund

für territoriale Zusammenarbeit AECT ZASNET

MESETA  
IBÉRICA  
RESERVA DA DE LA BIOSFERA





**1**

8 **EINLEITUNG**

**7**

41 **OBST UND NÜSSE**

**2**

10 **WEINE**

**8**

48 **GEMÜSE  
UND GETREIDE**

**3**

14 **OLIVENÖL  
UND OLIVE**

**9**

52 **PILZE**

**4**

18 **KÄSE**

**10**

54 **HONIG**

**5**

22 **FLEISCH**

**6**

32 **WURSTWAREN  
UND  
GERÄUCHERTE  
FLEISCHWAREN**

**1.**

**EINLEITUNG**

Das Biosphärenreservat Meseta Ibérica wurde geschaffen, um die Erhaltung von Werten und die Entwicklung von Regionen zu fördern und in Einklang zu bringen, um Landschaften, einzigartige Ökosysteme, die biologische Vielfalt und das kulturelle Erbe zu schützen und so Mittel zur Förderung der menschlichen Präsenz und des wirtschaftlichen Wachstums zu schaffen.

Dieses Biosphärenreservat umfasst ein einzigartiges Gebiet, das von der Natur und den menschlichen Gemeinden in Symbiose mit den natürlichen Elementen gestaltet wurde. Diese haben über Jahrhunderte gelernt, die Natur zu verstehen, mit ihr zu interagieren und sie zu gestalten.

Die Landschaften der RBTMI zeichnen sich durch natürliche und kulturelle Aspekte aus, die untrennbar miteinander verbunden sind. Sie sind geprägt durch eine große Anzahl einheimischer Rassen, die an die klimatischen und geomorphologischen Besonderheiten angepasst sind, sowie durch die Besiedlung des Gebiets mit Pflanzenarten, die für diese Gemeinschaften von besonderer Bedeutung sind.

Aus dieser Symbiose zwischen den menschlichen Gemeinschaften und dem Gebiet ist ein außergewöhnliches biologisches und kulturelles Erbe entstanden. In dieser Reserve gibt es einzigartige und unverwechselbare Produkte, die aus einer klugen Schöpferkraft hervorgegangen sind, die die Persönlichkeit des Gebiets, den Rhythmus der Jahreszeiten und die Besonderheiten der einzelnen Elemente verstanden hat.

In diesem Handbuch werden landwirtschaftliche Lebensmittel vorgestellt, die für die Erhaltung des genetischen Erbes, der einheimischen Spezies und der Landschaften von grundlegender Bedeutung sind und die auch für die wirtschaftliche Aufwertung dieser Regionen entscheidend sind.

**DIE QUALITÄT DIESER PRODUKTE IST ZERTIFIZIERT  
UND FÖRdert EIN ENTWICKLUNGSMODELL, DAS AUF  
DER ERHALTUNG DER NATUR UND DES KULTURELLEN  
ERBES BASIERT.**

2.

WEINE

## G.U. ARRIBES

Das geografische Produktionsgebiet von g.U. Arribes befindet sich im Nordwesten der Provinz Salamanca und im Südwesten der Provinz Zamora.

Diese Region ist durch große Höhenunterschiede und Hänge mit steilen Senken gekennzeichnet, die in wenigen Kilometern von einer Höhe von 700 m auf nur 130 m über dem Meeresspiegel an den Ufern der Flüsse Douro, Tormes, Uces und Huebra abfallen.

Die Weine von g.U. Arribes zeichnen sich durch ihr aromatisches Profil aus, das sie von anderen Gebieten unterscheidet, durch eine natürliche Säure, die ihnen Frische verleiht, und im Falle der Rotweine durch eine hohe Konzentration an Polyphenolen und Aromen von Marmelade und reifen Früchten. In der Region werden Neu- und Reserveweine in den Sorten Weiß, Rot und Rosé erzeugt.

Bei den weißen Trauben handelt es sich hauptsächlich um Malvasia Castellana (ohne Dona Blanca), aber auch Verdejo, Albil-lo Real und Albillo Mayor sind zugelassen.

Bei den roten Trauben sind die wichtigsten Sorten Juan García, Rufete und Tempranillo, aber auch rote Garnacha, Mencía und Bruñal (ohne Red Albarin) zugelassen.

## REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

"Die Região Demarcada do Douro (abgegrenzte Region des Douros) erstreckt sich entlang des Flusses Douro und seiner Nebenflüsse auf einer Fläche von rund 250.000 Hektar zwischen Barqueiros und Barca d'Alva. Diese Region hat ihren Ursprung in der territorialen Abgrenzung von 1756, dem Datum der ersten Abgrenzung der 'Vinhas do Alto Douro (Alto Douro Weinberge)', die weltweit das erste institutionelle Modell für die Organisation einer Weinregion definierte.

Die Weinberge, die die großen Hänge bedecken, erheben sich vom Fluss Douro und bilden eine riesige Stufenreihe von Terrassen und Podesten, die nach den Worten von Orlando Ribeiro das bewundernswerteste menschliche Werk sind, das man in Portugal sehen kann" (Douro Museum).

Diese abgegrenzte Region ist in drei Unterregionen unterteilt: Baixo Corgo, Cima Corgo und Douro Superior. Im Biosphärenreservat gehören die Gemeinden Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta und Figueira de Castelo Rodrigo zur Subregion Douro Superior, aber einige Gemeinden von Carrazeda de Ansiães sind Teil von Cima Corgo.

In dieser Region werden die weltberühmten Portweine und Douro-Weine hergestellt, Neu- und Reserveweine in den Sorten Rot, Weiß und Rosé.

"Rotweine sind reich an Farbe und Aroma, sind samtig und angenehm am Gaumen und altern edel. Die Weißweine sind leicht, frisch, angenehm säurebetont und sehr aromatisch" (IVV).

Die Rotweine werden aus Dutzenden von Rebsorten hergestellt, darunter die autochthonen Sorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca und Tinto Cão. Zu den Weißweinsorten gehören Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio und Rabigato.

## VINHO DE TRÁS-OS-MONTES G.G.A

Im Biosphärenreservat wird der Vinho de Trás-os-Montes g.g.A. in zwei Unterregionen produziert. Planalto Mirandês umfasst die Gemeinden Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso und Freixo de Espada à Cinta (die Gemeinden Fornos und Lagoaça), mit Ausnahme der Gebiete, die zur Region Douro gehören. Der Wein des Reservats, das die Unterregion Valpaços umfasst, wird in Mirandela in einigen Gemeinden von Macedo de Cavaleiros und Vinhais hergestellt.

In den roten Trauben werden Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Cornifesto, Gorda, Marufo, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional und Trincadeira verwendet.

Die weißen Trauben stammen von Bical, Boal Branco, Carrega Branco, Còdega de Larinho, Donzelinho Branco, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Samarinho, Syrien und Viosinho.

Rotweine sind von dunkler Farbe, fruchtig, säuerlich und alkoholarm, während Weißweine sich durch eine hohe Säure, Fruchtigkeit und auch einen geringen Alkoholgehalt auszeichnen.



**3.**

**OLIVENÖL  
UND OLIVE**

## AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES G.U.

**Beschreibung:** Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl, hergestellt aus den Olivensorten Verdeal transmontana, Madural, Cobrançosa und Cordovil.

**Besondere Eigenschaften:** Olivenöl mit niedrigem und sehr niedrigem Säuregehalt, gelb-grünliche Farbe. Er duftet und schmeckt nach frischer Frucht, manchmal auch nach Mandeln, mit einer bemerkenswerten Verbindung von süß, grün, bitter und würzig.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães und einige Gemeinden der Kreise Mogadouro, Vimioso und Bragança.

## AZEITES DA BEIRA INTERIOR G.U. (AZEITE DA BEIRA ALTA, AZEITE DA BEIRA BAIXA)

**Beschreibung:** Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl, hergestellt aus den Olivensorten Galega, Verdeal, Cobrançosa und Cordovil.

**Besondere Eigenschaften:** Die Azeites da Beira Interior g.U. haben einen geringen bis sehr geringen Säuregehalt.

Die meisten der verwendeten Oliven sind von der Sorte Galega, die für die grünlich-gelbe bis leicht grünlich-gelbe Farbe verantwortlich ist. Darüber hinaus auch für das charakteristische Aroma und den fruchtigen Geschmack.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Figueira de Castelo Rodrigo.

## AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO G.U.

**Beschreibung:** Die Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo g.U. ist die Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea sativa* Hoffg Link) der Sorte Negrinha. Aufgrund der klimatischen Bedingungen wird er ohne den Einsatz von Pestiziden erzeugt.

**Besondere Eigenschaften:** Die Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo g.U. ist eine kleine Frucht, deren Farbe je nach

Reifegrad von gelblich-grün bis violett-schwarz reicht. Er hat eine runde Form, ist glatt, leicht spitz an den Enden und von fester Konsistenz.

Der Olivenkern ist klein und lässt sich leicht vom Fruchtfleisch lösen, das etwa 83% der Frucht ausmacht.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela und Macedo de Cavaleiros.

## ACEITE DE LOS ARRIBES DEL DUERO

### TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Der größte Teil des Aceite de los Arribes del Duero wird aus der Olivensorte Manzanilla oder Cacereña hergestellt, die als Tafelolive sehr geschätzt wird und über die für die Herstellung eines Qualitätsöls erforderlichen Eigenschaften verfügt. Eine kleine Menge, nur 10%, der Sorte Cornicabra wird ebenfalls verwendet.

**Besondere Eigenschaften:** Das aus der Sorte Manzanilla gewonnene Öl zeichnet sich durch seine charakteristische goldgelbe Farbe mit grünlichen, sauberen und leuchtenden Reflexen, ein stark duftendes, fruchtiges Aroma, Nuancen von grünem Apfel, einen kräftigen, im Mund sehr süßen Geschmack und eine gute Haltbarkeit aus. Das aus der Sorte Cornicabra gewonnene Öl hat eine gelbe, sehr reine Farbe, ein fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Banane und Apfel, einen frischen Geschmack mit einer angenehmen und wahrnehmbaren bitteren Note grüner Mandel.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Die Olivenbäume haben in den Arribes eine lange Tradition, einige sind über 600 Jahre alt. Nach einer Phase des Abfalls, die durch den Bevölkerungsrückgang infolge der Einwanderung verursacht wurde, hat der Olivenanbau vor allem in Femoselle, Villarino de los Aires, Pereña de la Ribera, Aldeadávila de la Ribera, Mieza, Saucelle und La Fregeneda einen neuen Aufschwung gewonnen.



**4.**

**KÄSE**

## QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO G.U.

**Beschreibung:** Der Queijo de Cabra Transmontano g.U. wird aus der Rohmilch von Ziegen der Rasse Serrana hergestellt. Es handelt sich um einen gereiften Käse, extra hart, von einheitlich weißer Farbe.

**Besondere Eigenschaften:** Seine besonderen Eigenschaften sind auf die nicht-industrielle Herstellung zurückzuführen, die sich im Laufe der Jahre kaum verändert hat, sowie auf die Eigenschaften der verwendeten Milch. Dieses Produkt hat einen Durchmesser von 12 bis 19 cm und wiegt zwischen 600 und 900 g. Er hat ein angenehmes, intensives Aroma und einen sauberen, leicht würzigen Geschmack.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta und Mogadouro.

## QUEIJO TERRINCHO G.U.

**Beschreibung:** Der Queijo Terrincho g.U. wird aus Rohmilch der Schafrasse Churra da Terra Quente hergestellt. Es handelt sich um einen halbharten bis harten gereiften Käse (Queijo Terrincho Velho) von weißer bis gelblicher Farbe.

Das Produkt hat einen Durchmesser von 13 bis 20 cm und wiegt zwischen 800 und 1200 g (600 bis 1100 g bei Queijo Terrincho Velho). Er hat einen leichten, sauberen und charakteristischen Geschmack und Aroma (stark im Falle des Queijo Terrincho Velho).

**Besondere Eigenschaften:** Die besonderen Eigenschaften dieses Käses sind insbesondere auf die Aufzucht der Schafe unter ausschließlich natürlichen Bedingungen im Berggebiet von Terra Quente mit Zugang zu verschiedenen Weiden zurückzuführen.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros und Figueira de Castelo Rodrigo.

## QUESO ZAMORANO G.U.

**Beschreibung:** Gepresster Vollfettkäse aus der Milch von Schafen der Rassen Churra und Castellana und der ersten Kreuzung (F1) von Schafen der Rassen Churra und Castellana mit Vätern



1

3

2

4

←

1

Queso Arribes  
de Salamanca

2

Queijo de Cabra  
Transmontano

3

Queijo Terrincho

4

Queso Zamorano

der spanischen Assaf-Rasse. Die Reifezeit beträgt mindestens 100 Tage bei Käsen mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg und mehr als 60 Tage bei Käsen mit einem Gewicht von weniger als 1,5 kg.

**Besondere Eigenschaften:** Der Queso Zamorano hat einen warmen, angenehmen Geruch, mit einem Hauch von gekochter Butter und Heu. Der Geschmack ist sanft, mit einem sehr angenehmen geschmeidigen Ausdruck und einem Geschmack mit einem Eindruck von Säure und Salz zwischen den grundlegenden Aromen, aber ausgewogen, mit einer würzigen Empfindung, die das Geschmacksspektrum intensiviert und vervollständigt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alle Gemeinden von Zamora, die zum Biosphärenreservat Meseta Ibérica gehören.

## QUESO ARRIBES DE SALAMANCA

### GARANTIEZEICHEN

**Beschreibung:** Der Queso las Arribes de Salamanca wird traditionell aus Schafsröhmilch hergestellt. Er hat die Form eines gleichmäßigen, flachen Zylinders mit unterschiedlichen Größen, eine harte, dunkle oder fettreiche Schale, je nach Reifegrad präsentiert er verschiedene Farben sowie zahlreiche, heterogen verteilte Löcher von 1 mm bis 5 mm.

**Besondere Eigenschaften:** Der Queso Arribes de Salamanca ist ein Produkt, das eng mit diesen Regionen verbunden ist, da die Milch ausschließlich von Schafsbetrieben aus diesem Gebiet stammt, die die natürlichen Weiden des Gebiets in einem semi-extensiven System nutzen. Diese Besonderheit verleiht dieser Käsesorte ihren unverwechselbaren intensiven Geschmack und ihr Bukett.

Dieser Käse wird aus roher Schafsmilch unter Zugabe von natürlichem Lab hergestellt und von Käsemeistern nach traditionellen Methoden konserviert.

Im Mund ist er angenehm, weich und fettig. Der Geruch erinnert an Schafsmilch und gekochte Butter, die in fruchtige Düfte von getrockneten Körnern übergehen. Die würzigen Noten und die Intensität des Geruchs werden mit fortschreitender Reifung intensiver.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Las Arribes, in der Region Salamanca.

**5.**

**FLEISCH**

→

Borrego  
Terrincho



## BORREGO TERRINCHO G.U.

**Beschreibung:** Das Fleisch des Borrego Terrincho g.U., das von Tieren der Rasse Churra da Terra Quente (im Volksmund "Terrincha" genannt) stammt, hat eine sehr helle Farbe, ist zart, fast fettfrei und hat einen Milchgeschmack. Die Schlachtkörper können nur in den Monaten November, Dezember, Januar, März, April, Juni, Juli und August angeboten werden.

**Besondere Eigenschaften:** Die Churra da Terra Quente ist eine Rasse mit dreifacher Eignung: Fleisch, Milch und Wolle. Da ihre Milch für die Herstellung des Käse Queijo Terrincho g.U. verwendet wird, konzentrierte sich die Fleischproduktion auf die Aufwertung der Milchlämmer und wurde schließlich zu einem unverzichtbaren Bestandteil der lokalen Gastronomie.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Macedo de Cavaleiros und Figueira de Castelo Rodrigo.

## CABRITO DA BEIRA G.G.A.

**Beschreibung:** Das Fleisch Cabrito da Beira g.g.A wird von Ziegen der Rassen Serrana und Charnequeira sowie von Tieren aus Kreuzungen zwischen diesen beiden Rassen gewonnen.



**Besondere Eigenschaften:** Die Tiere werden in einer Ziegenzucht auf der Basis von extensiver Weidehaltung gehalten und fast ausschließlich mit Muttermilch gefüttert. Die Zicklein werden im Alter zwischen 40 und 45 Tagen geschlachtet und wiegen weniger als 15 kg.

Die Zicklein-Schlachtkörper wiegen weniger als 7 kg (im Durchschnitt 5 kg), und ihre einzigartigen organoleptischen Eigenschaften sind regional und national in zahlreichen gastronomischen Menüs, die diese Art von Fleisch enthalten, anerkannt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Figueira de Castelo Rodrigo.

↑  
Cabrito  
Transmontano

↵  
Cabrito da Beira

## CABRITO TRANSMONTANO G.U.

**Beschreibung:** Das Fleisch des Cabrito Transmontano g.U., das von Tieren der Rasse Serrana stammt, zeichnet sich durch seine organoleptischen Eigenschaften aus: Schmackhaftigkeit, Zartheit und Saftigkeit.

**Besondere Eigenschaften:** Die hohe Qualität des Fleisches des Cabrito Transmontano g.U. steht in engem Zusammenhang mit seiner abwechslungsreichen und völlig natürlichen Ernährung. Die Milch der Muttertiere wird für die Herstellung des Queijo de Cabra Transmontano g.U. verwendet.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso und ein Teil des Gemeindegebiets von Bragança.

## CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO G.U.

**Beschreibung:** Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano g.U. stammt von Ferkeln (geschlachtet im Alter von bis zu 45 Tagen), kastrierten männlichen oder weiblichen Tieren (geschlachtet ab einem Alter von 8 Monaten) der Bísaro-Rasse, die auf traditionelle Weise aufgezogen wurden. Die Ferkel haben ein Schlachtgewicht von bis zu 12 kg und die ausgewachsenen Tiere ein Schlachtgewicht von 60 kg und mehr.

**Besondere Eigenschaften:** Die Tiere werden in einem traditionellen semi-extensiven System gehalten, das auf Produkten und Nebenprodukten der lokalen Landwirtschaft basiert. Die Betriebe müssen über ausreichend Fläche verfügen, sowohl für die Erzeugung von Futter für die Tiere als auch für Spielplätze und Weideflächen. Das Fleisch Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano g.U. hat beim Grillen einen sehr charakteristischen Geschmack, der auf die Produktionsmethode und die Art des Tierfutters zurückzuführen ist.



→

Carne de Bísaro  
Transmontano

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alle Gemeinden von Terra Fria und Terra Quente transmontana.

## CARNE MIRANDESA G.U.

**Beschreibung:** Carne Mirandesa g.U. wird von Rindern der Rasse Mirandesa gewonnen. Es handelt sich um ein Fleisch mit gleichmäßig verteiltem Fett, das eine hellrosa bis hellrote Farbe hat.

**Besondere Eigenschaften:** Die Rasse Mirandesa hat ihre eigenen genetischen Merkmale, die in Verbindung mit einer natürlichen Ernährung dem Fleisch der Mirandesa g.U. besondere organoleptische Eigenschaften wie Geschmack und Saftigkeit verleihen. Es kann als "Kalbfleisch" angeboten werden, wenn die Tiere im Alter zwischen 5 und 9 Monaten geschlachtet werden, und als "Jungbullenfleisch", wenn sie zwischen 10 und 18 Monaten alt sind. Er wird als sehr schmackhaft und saftig beschrieben.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso und Vinhais.



## CARNE DE SALAMANCA G.G.A.

**Beschreibung:** Das Fleisch stammt von weiblichen Zuchttieren der Rasse Morucha, entweder von reinen Jungbullen oder von Jungbullen, die durch Kreuzung der Rassen Charolés und Limosín erzeugt wurden, die im Alter von mindestens fünf Monaten abgesetzt und nach Techniken und Praktiken der extensiven Nutzung der natürlichen Ressourcen aufgezogen wurden.

**Besondere Eigenschaften:** Je nach Alter der Tiere vor der Schlachtung werden Tiere, die im Alter von 12 Monaten oder weniger geschlachtet werden, als "Vitela" (Färsen) bezeichnet, "Añojo" (Jährlingsfärsen) bezeichnet Tiere, die im Alter von mehr als 12 Monaten und höchstens 24 Monaten geschlachtet werden, und "Novillo" (Jungbullen) bezeichnet Tiere, die im Alter von mehr als 24 Monaten und höchstens 48 Monaten geschlachtet werden.

Die Mindestreifzeit des Fleisches ab dem Tag der Schlachtung beträgt 2 Tage für "vitela", 4 Tage für "añojo" und 6 Tage für "novillo".

**Produktionsgebiet im Reservat:** Las Arribes, in der Region Salamanca.



↑  
Carne Mirandesa

↗  
Carne  
de Salamanca

→  
Cordeiro  
Bragançano



## CORDEIRO BRAGANÇANO G.U.

**Beschreibung:** Cordeiro Bragançano g.U. ist das Fleisch von Schafen der Rasse Churra Galega Bragançana, die im Alter von drei bis vier Monaten geschlachtet und in traditioneller extensiver Haltung geboren und aufgezogen werden. Es ist ein sehr zartes Fleisch, besonders saftig, weich, mit gleichmäßigem und nicht exsudativem Fett. Das geschätzte durchschnittliche Schlachtkörpergewicht liegt zwischen 10 und 12 kg.



←  
Cordeiro  
Mirandês

**Besondere Eigenschaften:** Das Grundfutter der Lämmer ist die Muttermilch. Diese Ernährung kann ab einem Alter von zwei Monaten durch traditionelles Futter ergänzt werden. Die extensive Weidehaltung während des größten Teils des Jahres führt zu einem ausgewogenen Fettgehalt des Fleisches, festen Muskeln und einer gleichmäßigen Fettmarmorierung.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Bragança und Vinhais.

## CORDEIRO MIRANDÊS / CANHONO MIRANDÊS G.U.

**Beschreibung:** Cordeiro Mirandês/Canhono Mirandês g.U. ist das Fleisch von Schafen der Rasse Churra Galega Mirandesa, die im Alter von bis zu vier Monaten geschlachtet und in traditioneller extensiver Haltung geboren und aufgezogen werden. Es handelt sich um ein sehr zartes Fleisch, besonders saftig, weich und mit gleichmäßigem und nicht exsudativem Fett.

**Besondere Eigenschaften:** Die Lämmer werden bis zum Alter von drei Wochen ausschließlich mit Muttermilch gefüttert, danach werden sie allmählich an feste Nahrung gewöhnt. Anschließend werden sie auf eine Dauerweide gebracht. Die Besonderheit dieser Rasse, ihrer Ernährung und Haltung besteht darin, dass



↑

Cordero  
de la Sierra  
de la Culebra

↗

Lechazo  
de Castilla  
y León

sie einen ausgewogenen Fettanteil im Fleisch, feste Muskeln und eine gleichmäßige Fettmarmorierung aufweist.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Miranda do Douro, Mogadouro und Vimioso.

## CORDERO DE LA SIERRA DE LA CULEBRA TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Die Lämmer wachsen bis zum dritten Monat, bis zu einem Höchstgewicht von 15 Kilo heran und werden ebenfalls mit Futter gefüttert.

**Besondere Eigenschaften:** Das Lamm ist ein rustikales Tier mit einem geraden oder weicheren, subkonvexen Profil und kleinen oder mittelgroßen Ohren. Sein unverwechselbarer Geschmack kommt von der Fütterung der ausgewachsenen Tiere auf den natürlichen Weiden der Sierra de la Culebra.

Die Lämmer haben einen intensiven Geschmack, aber einen ausgewogenen Fettgehalt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Sierra de la Culebra - Aliste, Tábara y Alba.

## LEHAZO DE CASTILLA Y LEÓN G.G.A.

**Beschreibung:** Die Lämmer werden ausschließlich mit Muttermilch gefüttert und im Alter von bis zu 35 Tagen geschlachtet, ohne Unterscheidung nach Geschlecht, mit Schlachtkörpern bis zu 8 kg in den Kategorien Extra und Erste Qualität.

**Besondere Eigenschaften:** Die Schlachtkörper sind geradlinig mit einer Tendenz zur Subkonvexität, harmonischen Proportionen und leicht gerundet. Das Fett auf der Außenseite ist cremeweiß und das Fett auf der Innenseite bedeckt mehr als die Hälfte der Nieren. Das Omentum dehnt sich aus und bedeckt den Schlachtkörper. Das Fleisch ist perlweiß oder blassrosa, sehr zart, mit wenig intramuskulärer Fettinfiltration, sehr saftig und mit einer sehr weichen Textur.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Regionen des Naturparks Arribes del Duero und der Region Aliste.

## TERNERA DE ALISTE G.G.A.

**Beschreibung:** Die Ternera de Aliste g.g.A. stammt von jungen Rindern der für die Fleischerzeugung geeigneten Rassen, die an das geografische Gebiet angepasst sind und auf der Grundlage traditioneller Fütterung und Haltung erzeugt werden, mit einem Schlachalter von 8 bis 12 Monaten.

Dabei kann es sich um Tiere handeln, die von Geburt an in Ställen gehalten und bis zur Schlachtung nicht abgesetzt werden, sowie um Tiere, die die Milch ihrer Mutter und die Weideressourcen des Gebiets nutzen.

**Besondere Eigenschaften:** Das Fleisch ist fest und leicht feucht, mit perlweißem Fett, das gleichmäßig in den Muskeln verteilt ist. Organoleptisch gesehen ist das Fleisch zart, saftig, mit einem feinen und delikaten Geschmack und Aroma, das nicht sehr ausgeprägt ist und auf der Zunge zergeht.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Comarcas von Aliste, Sayago und Sanabria.



Ternera  
de Aliste



Carne Sayaguesa

## CARNE SAYAGUESA TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Eine sehr robuste und widerstandsfähige Rasse, die sich sehr gut an widrige Umweltbedingungen anpassen kann. Die Tiere werden in den wärmeren Jahreszeiten hauptsächlich auf Weiden und in den kälteren Jahreszeiten mit Futter, Getreide, Hülsenfrüchten und Heu aufgezogen. Diese Rasse ist beliebt für das Fleisch von Kälbern, die im Alter von 6 bis 8 Monaten geschlachtet werden, ist aber auch für die Aufzucht von Ochsen bekannt.

**Besondere Eigenschaften:** Die Kälber haben ein hochwertiges rosafarbenes Fleisch und die Ochsen ein ausgezeichnetes rotes Fleisch. Das "Chuletón de Buey" ist sehr beliebt und wird bei gastronomischen Veranstaltungen oft prämiert.

Das Fleisch hat eine samtige Textur und zeichnet sich durch einen geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren aus. Sein Gehalt an Ölsäuren und anderen ungesättigten Fettsäuren sowie seine außergewöhnliche Qualität machen dieses Fleisch einzigartig.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Region Sayago.

6.

**WURSTWAREN  
UND GERÄUCHERTE  
FLEISCHWAREN**



↑

Alheira  
de Mirandela

➔

Alheira  
de Vinhais

## ALHEIRA DE MIRANDELA G.G.A.

**Beschreibung:** Die Alheira de Mirandela g.g.A. ist eine geräucherte Wurst in Hufeisenform von gelblich-brauner Farbe mit einer Länge von ca. 25 cm, einem Durchmesser von 3 cm und einem Gewicht zwischen 150 und 200 g. Es wird aus Fleisch vom Bísaro-Schwein (oder dessen Kreuzung mit anderen Rassen, sofern es zu 50% aus Bísaro besteht), Geflügelfleisch, Wildfleisch (optional), regionalem Weizenbrot, Schmalz und Olivenöl aus Trás-os-Montes g.U. oder ähnlichem hergestellt und mit Salz, Knoblauch und Paprika gewürzt.

**Besondere Eigenschaften:** Das regionale Weizenbrot, das speziell für diese Alheiras geknetet und gebacken wird, wird seit Generationen von Bäckern aus Trás-os-Montes nach demselben Verfahren hergestellt. Der leicht rauchige Geruch und Geschmack, der knoblauchartige, würzige und fruchtige Geschmack des Olivenöls, die heterogene Textur des Teigs, in dem die Fleischstücke deutlich zu erkennen sind, die verwendeten Gewürze und die Reifung unterscheiden diese Wurst von anderen Wurstsorten.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela.

## ALHEIRA DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Die Alheira de Vinhais g.g.A. ist eine geräucherte, hufeisenförmige Wurst mit einer Länge von ca. 30 cm und einem Durchmesser von 2 cm, einem Gewicht von 170 bis 200 g und einer gelbbraunen Farbe. Er wird aus dem Fleisch des Bísaro-Schweins (oder seiner Kreuzung mit anderen Rassen, sofern 50% Bísaro-Blut enthalten sind), Geflügelfleisch (nur für den Brühe), regionalem Weizenbrot und Olivenöl aus Trás-os-Montes g.U. gewonnen, gewürzt mit Salz, Knoblauch und Paprika.

**Besondere Eigenschaften:** Das Klima der Region, die Erfahrung der örtlichen Bevölkerung in der Schweinezucht und die traditionelle Räucherethode machen aus Alheira de Vinhais g.g.A. eine Wurst mit einzigartigen Eigenschaften. Beim Aufschneiden hat die Paste ein homogenes Aussehen, obwohl das zerkleinerte Fleisch zu sehen ist.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Die Bezirke Terra Fria und Terra Quente Transmontana.

## BUTELO COM CASULAS TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Dies ist ein typisches Gericht in der gesamten Region Terra Fria. Der "Butelo" (auch "bulho", "palaio" oder "chouriça de ossos" genannt) ist der untrennbare Begleiter der "cascas" und ein grundlegendes Glied in der Geschichte des "cozido" (Eintopfs). Butelo ist eine Wurst aus Schweinefleisch, die aus dem Magen des Tieres hergestellt und mit Knochen und Knorpeln aus den Wirbeln und Rippen sowie etwas Fleisch gefüllt wird. Die "Cascas" (Schoten) (auch "vasas", "palhoças", "palhadas" oder "casulas" genannt) sind eine Bohne, die noch in der Schote geerntet und in der Sonne getrocknet wird.

**Besondere Eigenschaften:** Butelo ist eine Wurst mit einem typischen Geschmack, da das Fleisch neben den Knochen sehr schmackhaft ist. Diese besondere Eigenschaft macht sie zu einer kurz haltbaren Wurst, weshalb sie traditionell am "domingo gordo" (der Sonntag vor Rosenmontag), kurz nach der Schlachtung des Schweins, gegessen wird.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Bezirke der Terra Fria Transmontana.



Butelo  
de Vinhais



Butelo  
com Casulas

## BUTELO DE VINHAIS / BUCHO DE VINHAIS / CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Butelo de Vinhais g.g.A. ist eine Wurst, die aus dem Fleisch, dem Fett, den Knochen und den Knorpeln der Rippen und der Wirbelsäule von Schweinen der Rasse Bísaro oder mit 50% Bísaro-Blut hergestellt wird. Das Fleisch wird mit Knoblauch, Paprika, Lorbeerblatt, Wein, Wasser und Salz gewürzt. Ihre Farbe variiert von gelb über rötlich bis dunkelbraun.

**Besondere Eigenschaften:** Mehrere Faktoren beeinflussen die Qualität und den einzigartigen Geschmack des Butelo de Vinhais g.g.A., wie z.B. die Fütterung der Schweine, das Herstellungsverfahren, das langsame Räuchern, das die Aromen einschließt, und die Reifung in einer kühlen und trockenen Umgebung. Butelo de Vinhais g.g.A. hat einen angenehmen und charakteristischen Geschmack und ein anhaltendes Raucharoma.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Landkreise Terra Fria und Terra Quente Transmontana.

## CHORIZO DE ZAMORA GARANTIEMARKE

**Beschreibung:** Chorizo de Zamora ist nicht nur eine der typischsten Wurstsorten Kastiliens und Leóns, sondern auch eine gepökelte Rohwurst mit einer langen Geschichte, die mit der Ernährung und der Fleischindustrie in der Provinz Zamora verbunden ist.

Sie wird in Naturdärme gefüllt und hat eine zylindrische Form, eine variable Länge und ein einheitliches Kaliber.

**Besondere Eigenschaften:** Eine "Chorizo", die sich durch ihren süßen und würzigen Geschmack auszeichnet. Für die Herstellung werden nur edle Teile des Schweinefleischstücks verwendet, wie z. B. Schinken oder Rückenstück. Für die Chorizo Zamora wird neben Schweinefleisch auch süßer oder scharfer Paprika verwendet, der unbedingt aus der Denominación de Origen de Pimentón de La Vera stammen muss.

**Produktionsgebiet im Reservat:** In den Gemeinden Parque Natural Arribes del Duero, Parque Natural Lago de Sanabria y Alrededores und Sierra de la Culebra.

## CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS / LINGUIÇA DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Diese Wurst hat eine Länge von 30 bis 35 cm und einen Durchmesser von 2 bis 3 cm, ist hufeisenförmig und wird aus dem Fleisch und Fett von Schweinen der Bísaro-Rasse oder mit 50% Bísaro-Blut hergestellt und mit Salz, Wein, Wasser, Knoblauch, süßem und/oder scharfem Paprika und Lorbeerblättern gewürzt. Sie hat eine rötlich-braune Farbe und einen gleichmäßigen, nicht homogenen Paste mit einer leuchtend roten bis weißen Farbe im Inneren.

**Besondere Eigenschaften:** Der unverwechselbare Geschmack der Chouriça de Carne de Vinhais g.g.A. beruht vor allem auf der Tatsache, dass sie aus dem Fleisch von Bísaro-Schweinen hergestellt wird, die hauptsächlich mit Kastanien aus den Kastanienhainen der Region gefüttert werden.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor und Vinhais.



↑

Chorizo  
de Zamora

↗

Chouriça  
de Carne  
de Vinhais

## CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Diese "Chouriça" ist eine geräucherte Wurst, die aus dem Fleisch von Schweinen der Bísaro-Rasse oder mit 50% Bísaro-Blut, regionalem Brot, Olivenöl aus Trás-os-Montes, Schweineblut, Honig und Walnüssen oder Mandeln hergestellt wird. Er ist hufeisenförmig, etwa 20 bis 25 cm lang und 2 bis 3 cm im Durchmesser, schwarz, nicht homogen, mit helleren Stellen, an denen das zerkleinerte Fleisch und die Nüsse sichtbar sind. Es hat ein Gewicht von etwa 150 g.

**Besondere Eigenschaften:** Das Klima der Region, das Wissen der lokalen Bevölkerung über die Schweinezucht, die hohe Qualität des Schweinefutters und die Räuchermethode machen die Chouriça Doce de Vinhais g.g.A. zu einem einzigartigen Produkt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Die Bezirke Terra Quente und Terra Fria Transmontana.

## CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS / AZEDO DE VINHAIS / CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Diese geräucherte Wurst wird aus dem Fleisch und Fett von Schweinen der Bísaro-Rasse oder mit 50% Bísaro-Blut,



regionalem Weizenbrot, Azeite (Olivenöl) de Trás-os-Montes g.U., Paprika und Knoblauch hergestellt und in einen großen Darm gefüllt. Sie hat eine geradlinige Form, einen zylindrischen Querschnitt, eine Länge von 20 bis 25 cm, einen Durchmesser von 7 bis 10 cm und eine gelbliche bis bräunliche Farbe. Die Füllung hat eine gelb-braune Farbe und ist beim Schneiden homogen.

**Besondere Eigenschaften:** Das Klima der Region, das Wissen der örtlichen Bevölkerung über die Schweinezucht, die verwendeten Zutaten und die Räucher methode machen die Chouriço Azedo de Vinhais g.g.A. zu einem einzigartigen Produkt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Landkreise Terra Quente und Terra Fria Transmontana.



Chouriço Azedo  
de Vinhais



Chouriço Doce  
de Vinhais

## GUIJUELO g.u.

**Beschreibung:** Bei den Schinken und Schultern der Guijuelo g.U. handelt es sich um Fleischerzeugnisse, die aus den Hinter- und Vorderfüßen des iberischen Schweins oder seiner Kreuzungen mit der Rasse Duroc gewonnen werden, die nach den nationalen Rechtsvorschriften zugelassen sind und einen Anteil von mindestens 75% der iberischen Rasse gewährleisten. Diese Fleischstücke werden gesalzen, gewaschen, nachgesalzen, gehärtet und gereift.

**Besondere Eigenschaften:** Diese Produkte zeichnen sich durch



↑  
 Guijuelo  
 ↗  
 Presunto  
 de Vinhais

die Art der Aufzucht der Schweine aus, die auf dem Feld wachsen, wo die Eichen das notwendige und grundlegende Futter, die Eicheln, produzieren.

Durch die Trocknung in der Höhe wird weniger Salz verwendet, was den Produkten einen süßeren Geschmack verleiht.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden im Bezirk Sayago; Gemeinden der Arribes del Duero im Bezirk Salamanca.

## PRESUNTO DE VINHAIS ODER PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Ein "Presunto" (Schinken) aus den Beinen ausgewachsener männlicher und weiblicher Bísaro-Schweine, die in das zootechnische Register der Rasse eingetragen sind. Die Keulen werden mit einer Mischung aus Paprika, Azeite (Olivenöl) de Trás-os-Montes g.U. und/oder Bísaro-Schmalz gesalzen und gefettet, später der langsamen und allmählichen Wirkung von Eichen- oder Kastanienrauch ausgesetzt und in einem Reifeprozess von mindestens 12 Monaten gelagert.

**Besondere Eigenschaften:** Bísaro-Schweine sind von entscheidender Bedeutung für die Aufrechterhaltung traditioneller Produktionssysteme und die Familienwirtschaft in kleinen Betrieben. Der Schinken ist im Schnitt gut gereift, mit einer charakteristischen rosa bis dunkelroten Farbe, einem öligen, glänzenden

Aussehen und mit intramuskulärem Fett durchzogen. Das Fett ist perlweiß und glänzend.

Der Geschmack ist angenehm, leicht salzig und geräuchert, die Textur nicht sehr faserig, sehr zart und saftig. Das Fett ist weiß, glänzend und aromatisch.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso und Vinhais.

## SALPICÃO DE VINHAIS G.G.A.

**Beschreibung:** Eine traditionelle Wurst aus Bísaro-Schweinefleisch. Sie hat einen Durchmesser von 15 bis 20 cm, eine zylindrische Form, einen Durchmesser von 5 bis 8 cm, ein dunkelbraunes Äußeres und ein leuchtend rot-weißes Inneres.

**Besondere Eigenschaften:** Der unverwechselbare Geschmack des Salpicão de Vinhais g.g.A. ist zu einem großen Teil auf die Sorgfalt zurückzuführen, mit der die örtliche Bevölkerung die Bísaro-Schweine züchtet und vor allem füttert. Diese von Generation zu Generation weitergegebene Sorgfalt spiegelt sich in der Qualität der Produkte wieder, die aus dem Fleisch der auf diese Weise gezüchteten Tiere gewonnen werden und die einen rauhigen Geschmack mit einem Hauch von Wein aufweisen.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor und Vinhais.



←

Salpicão  
de Vinhais

7.

OBST  
UND NÜSSE

## AMÊNDOA DOURO G.U.

**Beschreibung:** Mandel in der Schale von mehreren Sorten von *Prunus Amygdalus L.*, mit sortentypischen Merkmalen, gut entwickelt, von einheitlicher Färbung und praktisch ohne Mängel.

**Besondere Eigenschaften:** Es handelt sich um ein Naturprodukt mit individuellen Eigenschaften, die sich aus dem harmonischen Zusammenspiel von Klima, Boden, angepassten Sorten und spezifischen Anbaumethoden ergeben. Die Mandeln müssen ganz, gesund, in gutem Entwicklungszustand, sauber, von eigener Farbe, eigenem Geruch und Geschmack und frei von Fremdstoffen, Insekten, Milben, Schimmel oder äußerer Feuchtigkeit sein. Zu Vermarktungszwecken dürfen verschiedene Sorten nicht in derselben Partie gemischt werden.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor und Figueira de Castelo Rodrigo.



←  
Mandel

## LAS CASTAÑAS ALISTANAS

HOCHWERTIGE AGRAR- UND ERNÄHRUNGSPRODUKTE

**Beschreibung:** Die in Aliste erzeugte Kastanie der so genannten Sorte "Longal" wird durch Veredelung der Sorte "Judia" mit "Longal" erzeugt. Es handelt sich um eine glatte, mittelgroße oder kleine Kastanie, die sich leicht schälen lässt und einen süßen



Las Castañas

Alistanas



Castanha

da Terra Fria

Geschmack für den Frischverzehr hat. Der äußere Teil wird auf Aliste "Pellizo" genannt und erinnert an eine Art Igel.

**Besondere Eigenschaften:** Der Kern, der den essbaren Teil darstellt, ist von einer dünnen Schale bedeckt, die ihrerseits mit einer dunkelbraunen oder rötlichen Haut überzogen ist.

Einer ihrer Hauptvorteile ist ihre Haltbarkeit, da sie mit der Zeit kaum an Gewicht und Geschmack verliert.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden von Aliste.

## CASTANHA TERRA FRIA G.U.

**Beschreibung:** Die Castanha da Terra Fria g.U. sind die Früchte des Kastanienbaums (*Castanea sativa Mill*) der Sorten Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boaventura, Trigueira, Martaínha und Negral. Jede Partie besteht zu 85% aus einer der Sorten, und die restlichen 15% können durch eine der anderen genannten Sorten ergänzt werden. Die Bezeichnung gilt auch für Kastanien, die aufgeschichtet, gefroren, konserviert oder in Sirup eingelegt sind.

**Besondere Eigenschaften:** Die Castanha da Terra Fria g.U. hat eine längliche, elliptische Form, eine rötlich-braune Farbe, glänzend und mit langen dunklen Linien. Ein Kilo enthält zwischen 70 und 95 Kastanien. Sie hat einen intensiven Geschmack.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso und Vinhais.

## **FIGO SECO DO DOURO** TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Feigenproduktion in einzelnen Obstgärten oder vereinzelt an Bäumen, jedoch immer auf trockenem Land, ohne phytosanitäre Behandlungen und ohne Anwendung von Herbiziden. Sie haben einen hohen Zuckergehalt und wiegen etwa 10 g.

**Besondere Eigenschaften:** Trockene Feige, länglich und schwarz oder weiß. Nach der Ernte werden die reifen Feigen 3 bis 4 Tage in der Sonne getrocknet und anschließend gebrüht. Sie werden abtropft und in der Sonne verteilt, um das Trocknen abzuschließen und jegliche Feuchtigkeit zu entfernen. Sie können auch mit Weizenmehl vermischt werden, um etwas Feuchtigkeit aufzunehmen, die die Feigen noch enthalten.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden von Terra Quente.



## **LARANJA DO DOURO** TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Frucht der Art *Citrus aurantium*, L., *C. Sinensis*. Die häufigsten Sorten in der Region sind Baía oder Umbigo und Tua. Sie hat eine runde Form mit einer rauen Oberfläche, gleichmäßig, glänzend, mit der eigenen Farbe der Sorte. Mit einem Durchmesser von mehr als 6 cm und einer Haut mit einer maximalen Dicke von 2 bis 3 mm ist sie innen orange, mit faserigem Fruchtfleisch, ohne Kerne und mit viel Saft.

**Besondere Eigenschaften:** Frucht mit einem sehr süßen, angenehmen und charakteristischen Geschmack. Die Orangenkultur benötigt sonnige und windgeschützte Orte in Tälern oder am Fuße von Bergen. Es erfordert auch lockere, tiefe und bewässerte Böden. Es werden nur ganze Früchte ausgewählt, die gesund, frei von Beschädigungen, äußeren Veränderungen, seltsamen Gerüchen und abnormaler äußerer Feuchtigkeit sind.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden von Terra Quente.



Figo Seco  
do Douro



Laranja do Douro



Früchte aus dem  
Vale da Vilariça



## FRÜCHTE AUS DEM VALE DA VILARIÇA

TRADITIONELLE PRODUKTE

**Beschreibung:** Das Vale de Vilariça (Vilariça-Tal), "Exlibris" des gesamten Transmontano- und Alto-Duriense-Bodens, zeichnet sich durch seine einzigartige Geographie, sein Mikroklima und seine Bodenbesonderheiten aus, die die Produktion einer immensen Vielfalt an Gemüse, Hülsenfrüchten und Obst von anerkannter Qualität fördern.

**Besondere Eigenschaften:** Unter anderem sind Melone, Pfirsich und Orange berühmte Produkte dieses Tals. Die Melone wird aus dem Anbau der Melone "Casca de Carvalho", in der Region als Carrasco bekannt, gewonnen. Sie ist extrem aromatisch und erreicht manchmal ein Gewicht von 5 kg, mit einer einzigartigen Süße und Aroma. Der Pfirsich ist aufgrund des Brix-Index (Zuckerkonzentration mit einem Refraktometer gemessen) als „der beste Pfirsich des Landes“ bekannt. Mit einem intensiven Aroma ist diese Frucht sehr saftig und hat ein weiches Fruchtfleisch. Die Orange hat eine raue, gleichmäßige, glänzende Oberfläche mit einer für die Sorte charakteristischen Farbe und das Innere ist orange, mit faserigem Fruchtfleisch, ohne Kerne und mit viel Saft (der Mindestsaftgehalt beträgt 33%).

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfandega da Fé, Vila Flor und Mogadouro.



## CEREZA DE MIEZA - ARRIBES DEL DUERO TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Mieza ist die Gemeinde von Las Arribes mit der größten Menge an Kirschen, in der die genossenschaftliche Vereinigung "Mieza Sociedad Cooperativa" ansässig ist. Die Erzeuger liefern die von ihnen gepflückten Kirschen für die spätere Vermarktung ab, wobei der größte Teil für Konserven verwendet wird, die dann weiterverarbeitet werden.



Cereza de Mieza



Cereja  
de Alfândega  
da Fé





↑

Maçã  
de Carrazeda  
de Ansiães

**Besondere Eigenschaften:** Süße, dunkelrote Kirschen mit hohem Zuckergehalt, der ihnen einen einzigartigen Geschmack verleiht.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden der Arribes in der Region Salamanca.

## CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ

TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Die Cereja de Alfândega da Fé hat sich aufgrund ihrer qualitativen, aber auch ansprechenden Eigenschaften im Laufe der Jahre als das Hauptmarkenimage dieser Gemeinde in Nordeste Transmontano etabliert, so dass das Logo der Gemeinde ein Kirschohrring ist.

**Besondere Eigenschaften:** Die wichtigsten Kirschsornten sind: Burlat, Sunburst, Van und Summit. Die Blütezeit findet im März und April statt und bietet ein Schauspiel von seltener Schönheit. Die Ernte erfolgt später als in anderen Anbaugebieten und beginnt in der zweiten Maihälfte und dauert bis Mitte Juni.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Alfândega da Fé.

## MAÇÃ DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Der Apfel ist eines der herausragenden Produkte der Gemeinde Carrazeda de Ansiães, die heute über 1000 Hektar bepflanzte Obstgärten verfügt. Die wichtigsten produzierten Apfelsorten sind Golden, Starking, Royal Gala und Fuji.

**Besondere Eigenschaften:** Aufgrund der besonderen Boden- und Klimabedingungen und der Tatsache, dass der Maçã de Carrazeda de Ansiães in großer Höhe angebaut wird, zeichnet er sich durch seine Härte, seine Süße und sein charakteristisches Aroma aus. Die Blüte findet im Frühjahr statt, und die Ernte erfolgt je nach Art vom Ende des Sommers bis zum Winter.

Diese Frucht wird wegen ihres Vitamin-C-Gehalts, ihrer cholesterinsenkenden Wirkung und ihres Nutzens bei der Vorbeugung von neurodegenerativen Erkrankungen sehr geschätzt.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Carrazeda de Ansiães.

8.

**GEMÜSE  
UND GETREIDE**



↑

Batata  
de  
Trás-os-Montes

↗

Couve Penca  
de Mirandela

## BATATA DE TRÁS-OS-MONTES G.G.A.

**Beschreibung:** Batata de Trás-os-Montes g.g.A. ist die Knolle der Pflanze *Solanum tuberosum* L. aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae), die gemeinhin als Kartoffel bekannt ist und unter den besonderen agrarökologischen Bedingungen in den Bergen und Vorgebirgstälern von Trás-os-Montes erzeugt wird. Die Form ist annähernd zylindrisch und recht variabel, aber innerhalb jeder Sorte und Partie homogen, wobei die Typen Désirée, Kennebec, Jaerla und Atlantic überwiegen. Im Anschnitt hat es ein feuchtes, gelblich-weißes, vollkommen homogenes Aussehen ohne jegliche Hohlräume.

**Besondere Eigenschaften:** Aufgrund der besonderen Boden- und Klimabedingungen von Trás-os-Montes und der Wärme der gut gedüngten und gepflügten Böden hat die Batata Trás-os-Montes g.g.A. einen angenehmen, sehr speziellen, leicht süßen Geschmack und einen ebenso angenehmen, erdigen Geruch sowie einen für Kartoffeln ungewöhnlich hohen durchschnittlichen Stärkegehalt von 78% (%MS).

**Produktionsgebiet im Reservat:** Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vinhais, Mirandela, Alfândega da Fé und Vimioso.

## COUVE PENCA DE MIRANDELA

TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Seit langem wird in den fruchtbaren Böden der Gemeinde Carvalhais dieser Kohl angebaut, der sich durch seine differenzierten Eigenschaften auszeichnet, die ihn sehr begehrt und geschätzt machen. Dieser Grünkohl hat einen niedrigen vegetativen Wuchs, weniger als 40 cm, einen kurzen Stiel, dunkelgrüne und stark gewellte Blätter. Die Produktionskosten sind niedrig, und obwohl er das ganze Jahr über angebaut werden kann, wird sie hauptsächlich von August bis Januar kultiviert.

**Besondere Eigenschaften:** Couve Penca de Mirandela ist eine Sorte von geschlossenem Kohl (großes, dichtes Herz), mit dicken, butterweißen Stielen und großen, breiten, hellgrünen Blättern. Sie sind sehr schmackhaft, rustikaler und weniger anspruchsvoll in Bezug auf Düngemittel als Kohlköpfe. Sie ist kälteresistent (bis -8° C), verträgt maritimes Klima und passt sich an verschiedene Bodenarten an.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela.



←  
Habón Sanabrés

## HABÓN SANABRÉS

TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Eine Art weißer Bohnen, die sich durch ihre Größe (zwischen einem und zwei Gramm) und ihre Nierenform (breit, kurz und flach) auszeichnet.

**Besondere Eigenschaften:** Er zeichnet sich durch seine Feinheit am Gaumen aus, ohne dass die Haut vom Albumen zu

unterscheiden ist. Im Mund ist er weich und kompakt, aber nicht sehr teigig, und hat einen feinen süßen Geschmack. Traditionell wurde er von Spätsommer bis Oktober von Hand geerntet, wobei Schoten und Kerne in der Sonne getrocknet wurden. Heute haben sich die kulturellen Praktiken kaum verändert.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden im Bezirk Sanabria.

→

Harina  
Tradicional  
Zamorana



## HARINA TRADICIONAL ZAMORANA

### GARANTIEZEICHEN

**Beschreibung:** Harina Tradicional Zamorana ist eine Mehlmischung mit rheologischen, mikrobiologischen und physikochemischen Eigenschaften, die dem Mehl eine konstante Gleichmäßigkeit verleihen, die durch strenge Qualitätskontrollen überprüft wird.

**Besondere Eigenschaften:** Die Garantiemarke umfasst fünf Unternehmen aus der Provinz Zamora, die ihre Mehle mischen, darunter eines, das in einer eigens für dieses Projekt wiederhergestellten Steinmühle gemahlen wird, was für eine deutliche Differenzierung sorgt: Geschmack und Aroma ähneln denen von vor Jahrzehnten, was sich auf die Textur des Brotes auswirkt und eine gleichmäßigere und schmackhaftere Krume ergibt. Es erleichtert auch die Arbeit des Bäckers, spart Zusatzstoffe und vermeidet Probleme beim Backen.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden von Zamora.

9.

PILZE

## SETAS DE CASTILLA Y LEÓN GARANTIEZEICHEN

**Beschreibung:** Zamora ist eine Provinz mit ausgedehnten Eichen-, Kiefern-, Steineichen- und Felsenlandschaften und daher reich an Waldressourcen wie Pilzen. Dieses Produkt ist durch das Gütesiegel Marca de Garantía de Calidad Setas de Castilla y León (Castilla y León Mushrooms Quality Assurance Mark) geschützt. Der mykologische Reichtum der Wälder Zamoras macht diese Provinz zu einer der vielfältigsten des Landes. Die höchste Konzentration an Pilzen wird in den Regionen Sayago, Aliste und Sanabria verzeichnet, wo in einer guten Saison eine Million Kilo des Produkts geerntet werden.

**Besondere Eigenschaften:** Diese Pilze sind ein natürliches Produkt, wilden Ursprungs, von hervorragender Qualität, da sie nur Exemplare der Extra- und 1. Qualität enthalten, die optimale Eigenschaften für den Verzehr aufweisen.

Es handelt sich um ein Lebensmittel mit einer enormen Fülle und Vielfalt an Geschmäckern, Texturen und Aromen. Mit den verschiedenen Pilzarten (niscaros (Schopftintling), cogumelo cardoon (Steinpilz), Boletus usw.) lassen sich sehr unterschiedliche Gerichte zubereiten.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Gemeinden Sanabria, Aliste und Sayago.



Boletus Pilze



**10.**

**HONIG**



Mel da Terra  
Quente



Mel do Parque  
Natural  
de Montesinho

## MEL DA TERRA QUENTE G.U.

**Beschreibung:** Dieser Honig wird von der Bienenart *Apis mellifera iberica* erzeugt, die in der Region Terra Quente im Nordosten Portugals verbreitet ist. Der Nektar wird aus der mediterranen Flora gesammelt, die typisch für diese Bergregion ist, in der Heidekraut, Eukalyptus, Lavendel, Ginster und vor allem Rosmarin die natürliche Vegetation dominieren.

**Besondere Eigenschaften:** Der hohe Anteil an Rosmarinpollen (der in jedem Fall mindestens 15% betragen muss) trägt zum besonderen und unverwechselbaren Geschmack des Honigs bei.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Mirandela, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães.

## MEL DO PARQUE NATURAL DE MONTESINHO G.U.

**Beschreibung:** Mel do Parque Natural de Montesinho g.U. ist ein Wildblütenhonig, der von der Bienenart *Apis mellifera iberica* erzeugt wird. Der Nektar stammt aus der natürlichen Vegetation, in der Heidekraut, Kastanien und Rosmarin vorherrschen.

**Besondere Eigenschaften:** Der Geschmack und das Aroma

dieses Honigs resultieren aus den besonderen Bedingungen des Naturparks Montesinho, in dem keine Landwirtschaft betrieben werden darf, die die natürliche und autochthone Flora beeinträchtigt. Sie liegt im nordöstlichen Teil des Transmontano, in den Gemeinden Bragança und Vinhais, und ist Teil der so genannten Terra Fria Transmontana, die durch Temperaturen zwischen minus 12° C im Winter und 40° C im Sommer gekennzeichnet ist.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Bragança und Vinhais.

## MIEL DE ZAMORA TRADITIONSPRODUKT

**Beschreibung:** Die Erzeugung von Qualitätshonig hat in der gesamten Provinz Tradition, wobei die Sierra de la Culebra und die Arribes del Duero besonders hervorzuheben sind. Diese Gebiete sind Naturparadiese mit viel Wasser und einer großen Vielfalt an Waldfrüchten, in denen die Bienen von den Gaben des Bodens profitieren und ohne Insektizide oder Herbizide eine außergewöhnliche Delikatesse produzieren.

**Besondere Eigenschaften:** Dieser Honig stammt aus einer reichen und vielfältigen Vegetation. In der Sierra de la Culebra dominieren Heidekraut, Kastanie, Apfel, Weißdorn, Brombeere, Wildkirsche, Rose, Zistrose, Trüffel und Thymian. In den Arribes profitiert der Honig von Eiche, Korkeiche, Zistrose, Brombeere, Steineiche, Ginster oder Thymian.

**Produktionsgebiet im Reservat:** Sanabria, Sierra de la Culebra, Arribes del Duero und angrenzende Gebiete.



Miel de Zamora

## EINHEIMISCHE RASSEN

**Rinder:** Vaca (Kuh) Alistana Sanabresa; Vaca (Kuh) Sayaguesa; vaca (Kuh) Mirandesa

**Schafe/Ziegen:** Cabra (Ziege) Agrupación de las Mesetas; Cabra (Ziege) Preta de Montesinho; Cabra (Ziege) Serrana Transmontana; Ovelha (Schaf) Churra; Ovelha (Schaf) Churra Galega Bragançana; Ovelha (Schaf) Churra Galega Mirandesa; Ovelha (Schaf) Churra da Terra Quente; Ovelha (Schaf) Castellana; Ovelha (Schaf) Churra Badana

**Schwein:** Porco (Schwein) Bísaro

**Geflügel:** Galinha (Huhn) Schwarzes kastilisches; portugiesische Geflügelrassen

**Pferde:** Burro (Esel) Mirandês; burro (Esel) Zamorano-Leonese

## ZERTIFIZIERUNGEN

**DOP - Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)** - Bezeichnung eines Produkts, dessen Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem abgegrenzten geografischen Gebiet mit einem anerkannten und überprüften Know-how erfolgt.

**IGP - Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)** - Bezeichnung eines Produkts, bei dem der Bezug zum geografischen Umfeld in mindestens einer der Phasen der Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung besteht. Darüber hinaus kann das Produkt von einem guten traditionellen Ruf profitieren.

**Garantiezeichen** - Bescheinigt, dass die Produkte die Anforderungen an Qualität, Zusammensetzung, geografische Herkunft und Verarbeitung erfüllen.

**Traditionelle Produkte** die in Qualitätssysteme integriert werden können, die für das Image dieser Gebiete relevant sind usw.

## BILDNACHWEIS

p. 13 Cápsula  
p. 17 angelafiu/Shutterstock.com  
p. 17 Cápsula  
p. 20 Cápsula  
p. 23 Stadtverwaltung von Torre de Moncorvo  
p. 24 † Cápsula  
p. 24 † Ricardo Moura  
p. 25 Cápsula  
p. 27 † † Cápsula  
p. 27 † Stadtverwaltung von Bragança  
p. 28 Cápsula  
p. 29 † Industrias Cárnicas Pascualín (Tábara)  
p. 29 † Carmelo Calvo  
p. 31 † Cápsula  
p. 31 † Ricardo Moura  
p. 33 Cápsula  
p. 35 † Paulo Sousa  
p. 35 † Stadtverwaltung von Bragança  
p. 37 † Diputación de Zamora – Lebensmittel von Zamora

p. 37 † Interkommunale Gemeinschaft von Terras de Trás-os-Montes  
p. 38 Interkommunale Gemeinschaft von Terras de Trás-os-Montes  
p. 39 † Juan Carlos Zamarreño Domínguez  
p. 39 † Ricardo Moura  
p. 40 Interkommunale Gemeinschaft von Terras de Trás-os-Montes  
p. 42 ZASNET  
p. 43 † Ricardo Moura  
p. 43 † Stadtverwaltung von Bragança  
p. 45 † Cápsula  
p. 45 † Photo\_Traveller/Shutterstock.com  
p. 45 † Stadtverwaltung von Vila Flor  
p. 46 Cápsula  
p. 47 Verband der Gemeinden der da Terra Quente Transmontana  
p. 49 † Ricardo Moura  
p. 49 † Cápsula  
p. 50 Turismo de Diputación de Zamora [www.turismoenzamora.es](http://www.turismoenzamora.es)  
p. 51 Cápsula  
p. 53 Ricardo Moura  
pp. 55, 56 Cápsula

## BIBLIOGRAPHIE

C.M. Alfândega da Fé (Rathaus)

C.M. Mirandela (Rathaus)

C.M. Carraceda de Ansiães (Rathaus)

C.R.D.O. - Consejo Regulador de Denominación de Origen - Queso Zamorano (Aufsichtsbehörde für Ursprungsbezeichnungen)

DGADR - Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung)

Instituto Tecnológico Agrário - Junta de Castilla y León (Institut für Agrartechnik)

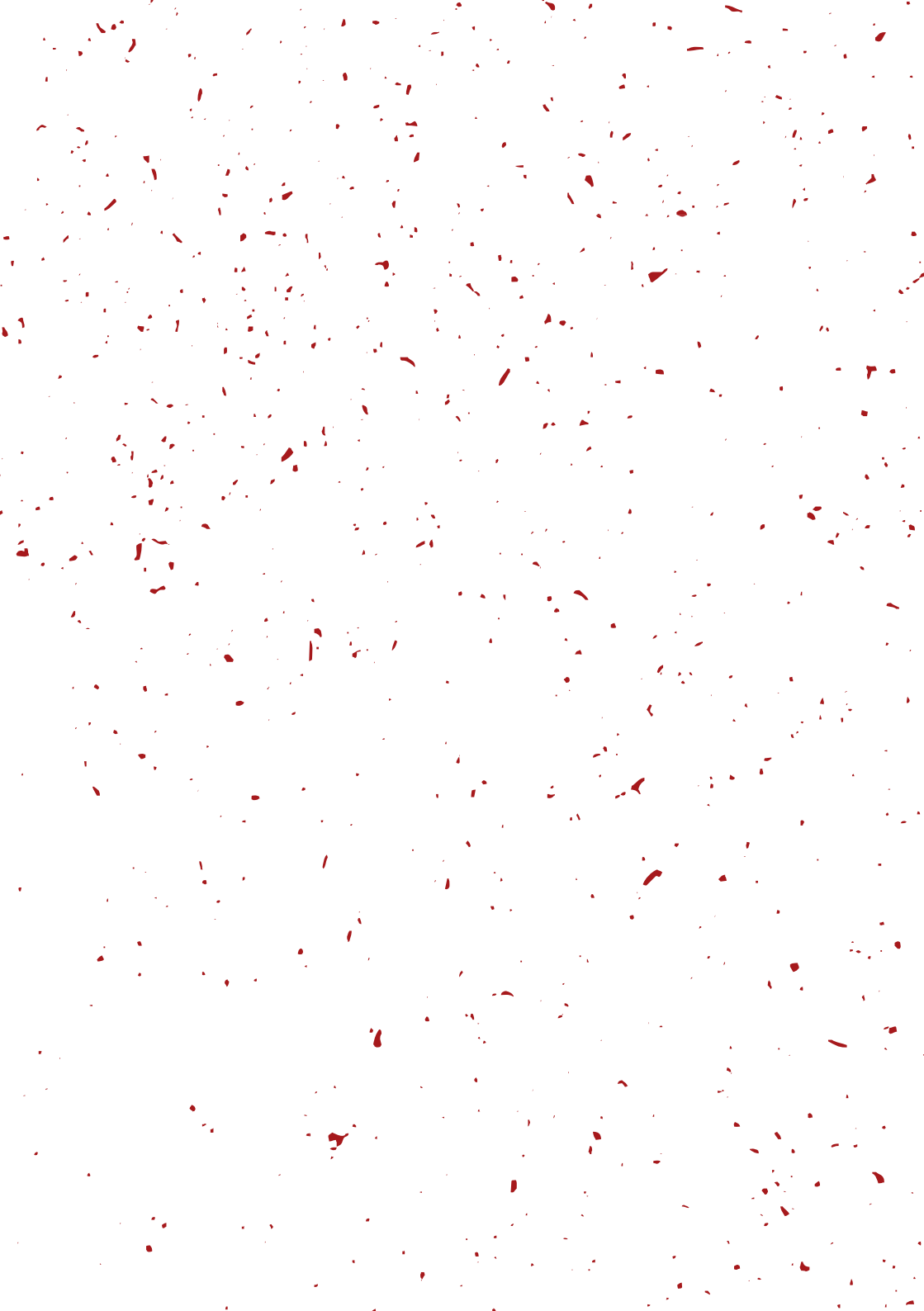
IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P. (Institut für Douro und Portwein)

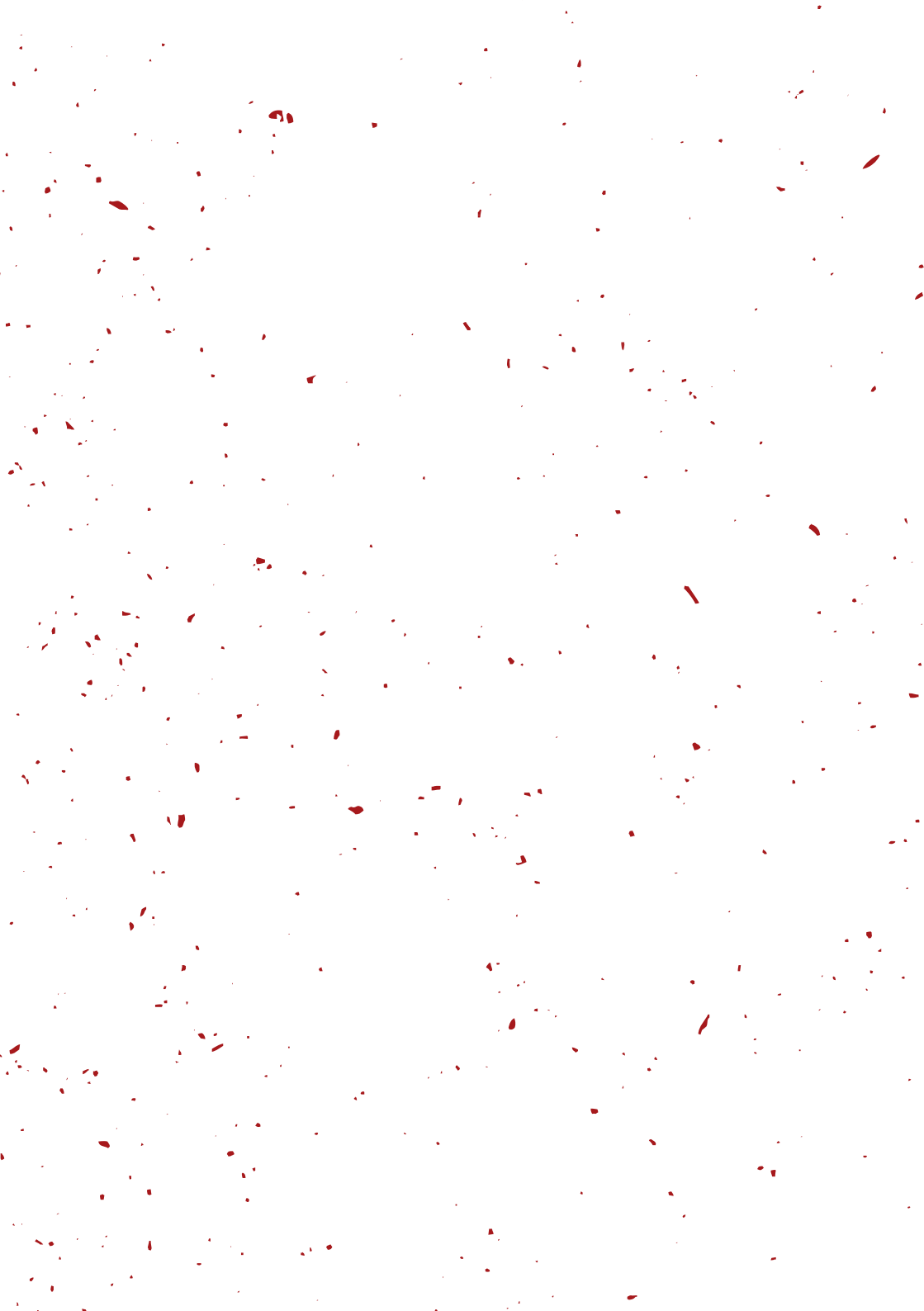
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - Gobierno de España (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung - Regierung Spaniens)

Museu do Douro (Douro-Museum)

## Webseiten

[www.alimentosdezamora.info](http://www.alimentosdezamora.info)  
[www.chorizozamorano.com](http://www.chorizozamorano.com)  
[www.doarribes.es](http://www.doarribes.es)  
[www.guiasayago.com](http://www.guiasayago.com)  
[www.hariinatradicionalzamorana.com](http://www.hariinatradicionalzamorana.com)  
[www.igplechazodecastillayleon.es](http://www.igplechazodecastillayleon.es)  
[www.micocyl.es](http://www.micocyl.es)  
[www.quesoarribesdesalamanca.com](http://www.quesoarribesdesalamanca.com)  
[www.quesozamorano.com](http://www.quesozamorano.com)  
[www.turismoenzamora.es](http://www.turismoenzamora.es)





MESETA  
IBÉRICA  
RESERVA <sup>DA</sup> <sup>DE</sup> <sup>LA</sup> BIOSFERA

