

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 168/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 80/89

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural
Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa
Tel. (351) 213 18 43 00
Fax (351) 213 52 13 46.

2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA
2.2. Endereço: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre
2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Carne fresca e miudezas — Classe 1.1.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Borrego do Nordeste Alentejano.

4.2. **Descrição:** Carcaças com peso compreendido entre os 9 e 13 kg ou entre 13,1 e 15 kg, apresentando uma carne tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular. As gorduras de cobertura e cavitárias têm cor branca e consistência firme, apresentando a carne uma textura suave e com grande suculência, bem como um «flavour» *sui generis*.

As carcaças compreendidas entre os 9 e 13 kg são classificadas nas categorias B ou C, de acordo com a grelha de classificação para carcaças de borregos leves segundo o Regulamento (CE) n.º 1278/94 do Conselho. Quanto às carcaças compreendidas entre os 13,1 e os 15 kg, são classificadas nas categorias U, R ou O, de acordo com a grelha EUROP de classificação de carcaças de ovinos segundo os Regulamentos (CEE) n.º 461/93 e (CE) n.º 1278/94, do Conselho. Relativamente ao estado de gordura as carcaças pertencem às classes 2, 3 ou 4, de acordo com a grelha de classificação EUROP.

4.3. **Área geográfica:** A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos borregos do Nordeste alentejano está circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.

- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações agrícolas que, cumulativamente estejam localizadas no interior da área geográfica de produção, disponham de sistema de registos e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados, cumpram todas as regras relativas à alimentação e sanidade dos animais e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de controlo e certificação do borrego do Nordeste alentejano».
- 4.5. **Método de obtenção:** As carcaças e as miudezas são obtidas a partir do abate e desmancha de borregos filhos de ovelhas da raça «Merino Branco Regional», quer em linha pura, quer cruzadas com outras raças (designadas como «melhoradoras»), nascidos e criados segundo moldes tradicionais e abatidos entre 90 a 120 dias de idade. Os animais são abatidos em matadouros pertencentes à rede nacional de abate e reconhecidos pela Comunidade Europeia, estando localizados no interior da área geográfica de produção e especificamente autorizados pelo agrupamento de produtores gestor. É obrigatória a insensibilização dos animais antes do abate. Os animais são abatidos em séries contínuas, sem interrupção, sendo cada série constituída unicamente pelos borregos de um só produtor autorizado. O abate é sempre presenciado por um técnico da entidade certificadora, ou seu representante devidamente credenciado para o efeito, de modo a comprovar o bom funcionamento e o respeito das **regras de produção**. Após o abate as carcaças ou peças respectivas dos animais abatidos são arrefecidas imediatamente a seguir à inspecção *post mortem*, até atingirem uma temperatura igual ou inferior a 4 °C (± 1 °C) e a 3 °C para as miudezas. Leva-se a refrigeração de acabamento aos 7 °C de temperatura interna em menos de 12 horas, mantendo-se as condições de humidade relativa entre 85 e 90 % até à sua expedição, segundo legislação em vigor.
- 4.6. **Relação:** A produção da carne do borrego do Nordeste alentejano está intimamente ligada e dependente do montado de sobro, azinho e carvalho, das pastagens naturais e melhoradas, da vegetação espontânea e das características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. A existência de um ecossistema característico nesta região, bem como o saber-fazer das populações, designadamente em matéria de condução e manejo dos rebanhos, permite a obtenção de um borrego com características particulares e próprias da região onde é produzido. Esta é caracterizada pela exploração ovina em regime extensivo, fazendo o aproveitamento de recursos forrageiros com características muito próprias, o que permite há longas décadas a produção de borrego de uma forma tradicional. De facto a memória da criação de ovinos nesta região perde-se nos tempos e está intimamente ligada à raça «Merino Branco». Devido ao seu sabor e textura, a carne de borrego foi, desde sempre um produto pecuário importante na alimentação das gentes desta região, sendo utilizada para confeccionar os mais diversos manjares tradicionais.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**
- Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Endereço: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: borrego do Nordeste alentejano — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora. Os modelos de rótulo e de marca constam do caderno de especificações.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Data da recepção do dossier completo: 23 de Julho de 2001.
