

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(97/C 24/09)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 5, litra a) og b), der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 72/96

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Tlf. (01) 387 63 72

Fax (01) 387 66 35

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

b) Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246,
P-7300 Portalegre

Tlf. (045) 33 10 64/2 62 27

c) Sammensætning: Producent/forarbejdningsevne (x) Andet ()

3. Produktets navn: Morcela de Cozer de Portalegre

4. Produktets art: Kategori 1.2 — Produkter fremstillet på basis af kød. Pølse behandlet ved skoldning

5. Varespecifikation: (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

a) *Navn:* Morcela de Cozer de Portalegre — Geografisk betegnelse

b) *Beskrivelse:* Skoldningsbehandlet pølse, som hovedsagelig er fremstillet af fedt (fra hoved, nakke og bug) og spæk og blod fra svin af Alentajana-racen, tilsat salt, tørret hvidløg, kommen og peber og nogle gange hvidvin fra Portalegre. Til pølsekinderne kan anvendes tyndtarm eller tyktarm, mave eller blære fra svin. Pølsen er hesteskoformet, halvmåneformet eller kugleformet alt efter, hvilken tarm der anvendes; den lukkes med bomuldsstrikk eller med knude på skindet i enderne, indtil 50 cm lang. Pølsen er sort til askefarvet og skinnende, og konsistensen er fast. Skindet er helt og hæfter godt an til massen. Ved afskæring ses en homogen, velblandet masse, der er grynet eller dejagtig, kastanje til askefarvet eller vinbærmefarvet. Smagen er behagelig, mild og delikat, let salt. Behagelig og karakteristisk aroma. Fedtet er skinnende og perlemorsfarvet, velduftende og har en behagelig smag. Konsistensen varierer efter Alentajana-svinenes foder og mængderne af agern heri.

- c) *Geografisk område*: Af hensyn til produktets organoleptiske egenskaber, kravene til jordbund og klima og de lokale, hævdevundne fremstillingsmetoder er det geografiske område begrænset til kommunerne Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre og Sousel i Portalegre.
- d) *Bevis for oprindelse*: Morcela de Cozer de Portalegre kan kun fremstilles i godkendte virksomheder, der er beliggende i det ovenfor nævnte geografiske område. Råvarerne kommer fra frilandssvin af Alentejana-racen, der er opdrættet ekstensivt eller halvekstensivt og opfodret med græs og ager i Alentejo. Der findes en kontrolordning, som gør det muligt at følge hele produktionsforløbet. Portalegre-charcuteriprodukternes høje kvalitet omtales allerede i dokumenter fra 1750.
- e) *Fremstillingsmetode*: Fedt fra Alentejana-svin underkastes en traditionel opskæring eller »miga«; herefter foretages der sammenblanding med blod, fyldning og skoldning, hvorunder pølserne får det udseende, den farve, smag og aroma, der er karakteristiske for Morcela de Cozer de Portalegre. Tilberedningen finder sted i et naturligt miljø og i overensstemmelse med lokal skik og brug.
- f) *Tilknytning*: Portalegre-området udmærker sig ved sit mikroklima, som giver særlige betingelser for fremstilling af charcuterivarer (tørre og kolde vintre). Med hensyn til det koncentrerede udbud af kød fra Alentejana-svin, som skyldes den specielle opfodring af disse, har befolkningen i Portalegre udviklet særlige metoder til konservering af kødet, som forbedrer dets smag takket være en meget enkel tilsmagning med produkter fra området og gennem en særlig form for skoldning efterfulgt af en hurtig afkøling. Morcela de Cozer de Portalegre har derfor specielle egenskaber med hensyn til udseende, smag og lugt, som knytter den til Portalegre.
- g) *Kontrolinstans*:
- Navn: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Adresse: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269, P-7301 Portalegre
- h) *Mærkning*: Obligatorisk mærkning: Morcela de Cozer de Portalegre — Indicação Geográfica. Angivelse af kontrolnummer. Regler for mærkning findes i varespecifikationerne.
- i) *Krav i nationale bestemmelser (eventuelt)*: Bekendtgørelse nr. 16/96, offentliggjort i DR, serie II, af 20. 4. 1996, som fastsætter retningslinjer med hensyn til fremstilling af og særlige kendetegn for Morcela de Cozer de Portalegre og afgrænser det geografiske fremstillingsområde.

EF-nr.: G/PT/00022/96.05.02

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 2. 5. 1996
