

Δημοσίευση αιτήσεως καταχωρίσεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(97/C 24/11)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως από την παράγραφο 5 στοιχείο στ) με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ () ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 74/96

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Τίτλος: Ministerio da Agricultura (Υπουργείο Γεωργίας)
Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar
(Ινστιτούτο γεωργικών αγορών και βιομηχανίας αγροτικών προϊόντων διατροφής)

Τηλέφωνο: (01) 387 63 72

Τέλεφαξ: (01) 387 66 35

2. Αιτούσα ομάδα:

α) Ονομασία: Natural-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

β) Διεύθυνση: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
P-7300 Portalegre
Τηλ. (0 45) 33 10 64/262 27

γ) Σύνθεση: παραγωγός μεταποιητής (x) άλλος ()

3. Ονομασία του προϊόντος: Chouriço de Portalegre

4. Τύπος του προϊόντος: Κατηγορία 1.2. Προϊόν με βάση το κρέας. Καπνιστό αλλαντικό.

5. Περιγραφή των προδιαγραφών: (σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

α) *Ονομασία:* Chouriço de Portalegre — Γεωγραφική ένδειξη.

β) *Περιγραφή:* καπνιστό αλλαντικό παραγόμενο από κρέας και στερεό και νωπό λίπος χοίρου φυλής Alentejo, τα οποία κόβονται σε τεμάχια με διαστάσεις που δεν υπερβαίνουν το 1,5 εκατοστό και στα οποία προστίθενται άλας, ξερό κοπανισμένο σκόρδο που δεν έχει βλαστήσει, γλυκιές πιπεριές, πολτός πιπεριάς και, σε ορισμένες περιπτώσεις, λευκό κρασί της περιοχής του Portalegre. Το περίβλημα (θήκη) είναι από αποξηραμένο φυσικό έντερο βοειδούς ή χοίρου. Έχει σχήμα πεταλοειδές, κλείνεται ατομικά στις άκρες με βαμβακερή κλωστή ή με συστροφή του ίδιου του εντέρου. Μέγιστο μήκος 40 εκατοστά. Όψη κοκκινωπή, γυαλιστερή, υφή στερεή, περίβλημα χωρίς ρωγμές, που εφαρμόζει καλά στο περιεχόμενο. Διάμετρος μεταξύ 20 και 45 χιλιοστών. Στην εγκάρσια τομή παρουσιάζει ένα μείγμα τέλεια δεμένο με όψη μαρμαροειδή, κόκκινη και λευκή, με κανονική κατανομή κρέατος και λίπους. Γεύση ευχάριστη, γλυκιά ή λεπτή, λίγο αλμυρή, μερικές φορές στυφή και ελαφρά πικάντικη. Άρωμα ευχάριστο, ελαφρά καπνιστό και sui generis. Λίπος γυαλιστερό, χρώματος λευκού περιλέ, αρωματικό και με ευχάριστη γεύση. Η υφή ποικίλλει ανάλογα με τη διατροφή και την ποσότητα βελανιδιών που καταναλώνει ο χοίρος του Alentejo.

- γ) *Γεωγραφική περιοχή*: δεδομένων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, των εδαφοκλιματικών συνθηκών που απαιτούνται για την μεταποίηση καθώς και των τοπικών μεθόδων, που ακολουθούνται πιστά και σταθερά, η γεωγραφική περιοχή μεταποίησης περιορίζεται φυσικά στους δήμους Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre και Sousel, που βρίσκονται όλοι στην περιοχή του Portalegre.
- δ) *Απόδειξη προέλευσης*: το Chouriço de Portalegre μπορεί να παράγεται μόνο σε αναγνωρισμένες μονάδες, που βρίσκονται στην προσδιορισθείσα γεωγραφική περιοχή μεταποίησης. Η πρώτη ύλη πορέγεται από χοίρους φυλής Alentejo, που εκτρέφονται στο ύπαιθρο σε καθεστώς εκτατικής ή ημιεκτατικής βοσκής (διατροφή με βάση το χόρτο και τα βελανίδια) στα δάση δρυός του Alentejo. Το καθεστώς ελέγχου επιτρέπει την αναπαραγωγή των διαφόρων σταδίων της διαδικασίας παραγωγής. Η φήμη που απολαμβάνουν τα ενθηκούμενα αλλαντικά που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή που παίρνει το όνομα του Portalegre επιβεβαιώνεται από μια αναφορά σε ένα ενοριακό αρχείο του 1750.
- ε) *Μέθοδος παραγωγής*: το κρέας και το λίπος, στερεό και νωπό, που λαμβάνονται από τον τεμαχισμό των σφαγίων χοίρου Alentejo, υποβάλλονται στη συνέχεια σε μια διαδικασία παραδοσιακού τεμαχισμού ή «miga», άρτυσης, ενθήκευσης και καπνίσματος, κατά τη διάρκεια της οποίας παίρνουν την όψη, το χρώμα, τη γεύση και το άρωμα που χαρακτηρίζουν το Chouriço de Portalegre. Οι διαδικασίες μεταποίησης γίνονται σε φυσικό περιβάλλον, σύμφωνα με τα τοπικά ήθη και έθιμα, που ακολουθούνται πιστά και σταθερά.
- στ) *Δεσμός*: η περιφέρεια του Portalegre χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, που δημιουργεί ειδικές συνθήκες για την παρασκευή ενθηκούμενων (χειμώνες κρύοι και ξηροί). Λόγω της μεγάλης προσφοράς χοιρινών κρεάτων, που οφείλεται στις ειδικές συνθήκες του καθεστώτος διατροφής των χοίρων φυλής Alentejo, οι κάτοικοι του Portalegre έχουν αναπτύξει ιδιαίτερες τεχνικές συντήρησης του κρέατος αναδεικνύοντας την ιδιαίτερη γεύση του, είτε με άρτυση πολύ απλή με προϊόντα της περιοχής, είτε με κάπνισμα με ξύλο που προέρχεται επίσης από την περιοχή. Το Chouriço de Portalegre παρουσιάζει επομένως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όψης, γεύσης και αρώματος που τη συνδέουν αδιαμφισβήτητα με την περιφέρεια του Portalegre.
- ζ) *Δομή του ελέγχου* (οργανισμός):
Ονομασία: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Διεύθυνση: Parque de Leilões de Gado de Portalegre — Ap. 269 — P-7301 Portalegre
- η) *Επισημάνση*: υποχρεωτική ένδειξη: Chouriço de Portalegre — Γεωγραφική ένδειξη. Τοποθέτηση ενός σήματος ελέγχου, κατάλληλα αριθμημένου. Οι μακέτες της ετικέτας και του σήματος επισυνάπτονται στις προδιαγραφές.
- θ) *Εθνικές απαιτήσεις* (ενδεχομένως): διάταγμα αριθ. 16/96, που δημοσιεύθηκε στην ΕΚ αριθ. 94 σειρά II^α, της 20. 4. 1996 που ορίζει τις κύριες προδιαγραφές παραγωγής και τα χαρακτηριστικά της Chouriço de Portalegre και προσδιορίζει τη γεωγραφική περιοχή μεταποίησης.

Αριθ. ΕΚ: G/PT/00024/96.05.02.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 2. 5. 1996.