

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(97/C 24/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente la letra f) del punto 5, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 66/96

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Tel.: (01) 387 63 72

Fax: (01) 387 66 35

2. Agrupación solicitante

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

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

Tel. (045) 331064/26227

c) Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. Nombre del producto

Lombo Enguitado de Portalegre

4. Tipo de producto

Clase 1.2 — Producto cárnico. Embutido ahumado

5. Descripción del pliego de condiciones (resumen de la condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) *Nombre*: Lombo Enguitado de Portalegre — Indicación geográfica

b) *Descripción*: Embutido curado mediante ahumado, consistente en lomo de cerdo de raza alentejana, sin grasa superficial, fresco y con adición de sal, ajos secos, sin germinar, aplastados, pimentón y, a veces, vino blanco de la región de Portalegre. La envoltura consiste en la llamada «pele das banhas» (piel de grasas), es decir, las membranas serosas (pleural o peritoneal) del cerdo. Es un embutido recto, de forma cilíndrica, con una longitud máxima de 50 cm, atado con doble cordel de algodón y apretado mediante torsión o atadura en ambos extremos. Aspecto rojizo-rosado y brillante, consistencia semidura y envoltura sin roturas bien adherida a la masa. Diámetro de entre 6 y 8 cm. En el corte transversal se presenta como una pieza entera, de color rojizo, con infiltración de grasa intersticial de un color que va del rosa al rojo púrpura y con grasa de infiltración en la masa muscular. Sabor agradable, suave o delicado, poco salado y a veces con un punto ligeramente picante. Aroma agradable y muy singular. Textura poco fibrosa y

bastante fina. Grasa brillante, de color blanco anacarado, aromática y de sabor agradable. La consistencia varía según la alimentación y el porcentaje de bellotas ingerido por el cerdo alentejano.

- c) *Zona geográfica*: Debido a las características organolépticas del producto, a las condiciones edafoclimáticas requeridas para su transformación y a los métodos locales, leales y constantes, la zona geográfica de producción está naturalmente circunscrita a los municipios de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre y Sousel, del distrito de Portalegre.
- d) *Prueba del origen*: Debido a las condiciones climáticas requeridas y al método tradicional que es preciso emplear, el Lombo Enguitado de Portalegre sólo puede producirse en instalaciones autorizadas que estén situadas en la zona geográfica de transformación citada en el apartado anterior. La materia prima procede de cerdos de raza alentejana, criados al aire libre, en régimen extensivo o semiextensivo, en la montanera (alimentación a base de hierba y bellotas) de las dehesas alentejanas. Existe un sistema de control que garantiza el seguimiento de todo el proceso productivo. Para demostrar la notoriedad de la que gozan los productos de charcutería producidos en la zona geográfica que tomó el nombre de Portalegre, basta citar que ya en 1750 se hacía mención de estos productos en un registro parroquial.
- e) *Método de obtención*: Los lomos frescos que se obtienen con el faenado de las canales del cerdo alentejano criado en las condiciones antes descritas se someten sucesivamente a un proceso de corte tradicional («aparagem» o separación de las cabezas de lomo), condimentación, embuchado y ahumado, en el transcurso del cual adquieren la presentación, color, sabor y aroma característicos del Lombo Enguitado de Portalegre. El proceso de transformación se realiza en un ambiente natural, de acuerdo con los usos y costumbres locales, leales y constantes.
- f) *Vínculo*: La región de Portalegre se caracteriza por su microclima particular, del que se derivan unas condiciones especiales para la producción de productos de charcutería (inviernos fríos y secos). Debido a la limitada oferta de carne de cerdo alentejano, resultado de las condiciones especiales del régimen alimenticio de este animal, los vecinos de la comarca de Portalegre han desarrollado unas técnicas particulares de conservación de la carne, poniendo de relieve su sabor por medio de una condimentación muy simple, con productos de la región, y mediante un ahumado realizado también con leña de la región. El Lombo Enguitado de Portalegre tiene así unas características particulares de presentación, gusto y aroma que lo vinculan inequívocamente a la región de Portalegre.
- g) *Estructura de control*:

Nombre: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre

Dirección: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Apartado 269, P-7301 Portalegre
- h) *Etiquetado*: Mención obligatoria: Lombo Enguitado de Portalegre — Indicación geográfica. Aplicación de marcas de control debidamente numeradas. Los modelos de rótulo y de marca figuran en el pliego de condiciones.
- i) *Requisitos nacionales (en su caso)*: Orden nº 16/96, publicada en el Diário da República nº 94, IIª Serie, de 20. 4. 1996: establece las principales reglas de producción y las características del Lombo Enguitado de Portalegre, y determina su zona geográfica de transformación.

Nº CE: G/PT/00018/96.05.02

Fecha de recepción del expediente completo: 2. 5. 1996.