

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

(2002/C 168/07)

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 el punto 4.6, 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: 80/89

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Dirección: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2. Dirección: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3. Composición: Productor/transformador (x) otros ().

3. **Tipo de producto:** Carne fresca y despojos. Clase 1.1.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

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

4.2. **Descripción:** Canales con peso comprendido entre 9 y 13 kg o entre 13,1 y 15 kg, que presentan una carne tierna, con ligera infiltración de grasa a nivel intramuscular. Las grasas de cobertura y las grasas de las cavidades tienen color blanco y consistencia firme y la carne presenta una textura suave y muy succulenta, así como un aroma característico.

Las canales comprendidas entre 9 y 13 kg se clasifican en las categorías B o C, de acuerdo con el modelo de clasificación para canales de ovino ligeros en virtud del Reglamento (CE) nº 1278/94. Por su parte, las canales comprendidas entre 13,1 y 15 kg, se clasifican en las categorías U, R u O, de acuerdo con el modelo EUROP de clasificación para canales de ovino en virtud de los Reglamentos (CEE) nº 461/93 y (CE) nº 1278/94 del Consejo. En relación con el estado de engrasamiento, las canales corresponden a las clases 2, 3 o 4, de acuerdo con el modelo EUROP de clasificación.

4.3. **Zona geográfica:** La zona geográfica de producción, dentro de la cual se produce el nacimiento, la cría y el sacrificio de los Borregos do Nordeste Alentejano está circunscrita a los Concejos 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.

- 4.4. **Prueba del origen:** Sólo podrán beneficiarse del uso de la indicación geográfica protegida las canales procedentes de animales nacidos y criados en explotaciones agrícolas situadas dentro de la zona geográfica de producción, que dispongan de un sistema de registros y de identificación de los animales reproductores debidamente actualizados, y que además cumplan todas las normas relativas a la alimentación y sanidad de los animales y se sometan al régimen de control y certificación previsto en el documento «Normas de control y certificación del Borrego do Nordeste Alentejano».
- 4.5. **Método de obtención:** Las canales y los despojos se obtienen del sacrificio y despiece de corderos nacidos de ovejas de raza Merino Branco Regional, bien en línea pura, bien cruzados con otras razas (designadas «mejoradoras»), nacidos y criados según modelos tradicionales y sacrificados entre los 90 y los 120 días de edad. Los animales son sacrificados en mataderos pertenecientes a la red nacional de mataderos y reconocidos por la Comunidad Europea, que estén situados dentro de la zona geográfica de producción y estén específicamente autorizados por la Agrupación de Productores responsable de la gestión. Es obligatorio aturdir a los animales antes del sacrificio. Los animales son sacrificados en series continuas, sin interrupción, y cada serie está compuesta únicamente por los corderos de un único productor autorizado. El sacrificio siempre es presenciado por un técnico del organismo de certificación, o por un representante suyo debidamente acreditado al efecto, con objeto de comprobar el buen funcionamiento y el respeto de las **normas de producción**. Tras el sacrificio, las canales o piezas correspondientes de los animales sacrificados se enfrían inmediatamente después de la inspección *post mortem*, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a 4 °C (± 1 °C) y a 3 °C para los despojos. La refrigeración de acabado se lleva a los 7 °C de temperatura interna en menos de 12 horas y las condiciones de humedad relativa se mantienen entre el 85 y el 90 % hasta su expedición, de acuerdo con la legislación vigente.
- 4.6. **Vínculo:** La producción de la carne del Borrego do Nordeste Alentejano está íntimamente relacionada y es dependiente de la dehesa de alcornoques, encinas y quejigos, de los pastos naturales y mejorados, de la vegetación espontánea y de las características plantas xerófilas asociadas a estas masas arbóreas. La existencia de un ecosistema característico en esta región, así como el saber hacer de las gentes, en particular en lo relativo a la conducción y a la cría de los rebaños, permite la obtención de un cordero con características particulares y propias de la región donde se produce. Ésta se caracteriza por la explotación ovina en régimen extensivo, que aprovecha recursos forrajeros con características muy particulares, lo cual permite desde hace muchos decenios la producción del ganado ovino de forma tradicional. De hecho, el recuerdo de la cría de ovinos en esta región se pierde en el tiempo y está estrechamente vinculado a la raza merina blanca. Debido a su sabor y textura, la carne de cordero ha sido desde siempre un producto importante en la alimentación de las gentes de esta región, utilizada para confeccionar los más diversos y succulentos platos tradicionales.
- 4.7. **Estructura de control:**
- Nombre: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Dirección: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Etiquetado:** Menciones obligatorias: «Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação Geográfica», así como la marca de certificación, debidamente numerada, que se compone del nombre del producto y del nombre del organismo de certificación. Los modelos de etiqueta y de marca figuran en el pliego de condiciones.
- 4.9. **Requisitos nacionales:** Todos los aplicables en virtud de las disposiciones nacionales y comunitarias vigentes en la materia.

Nº CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Fecha de recepción del expediente completo: 23 de julio de 2001.