

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 24/09)

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: 72/96

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) 33 10 64/262 27

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

3. Nombre del producto

Morcela de Cozer de Portalegre

4. Tipo de producto

Clase 1.2 — Producto cárnico. Embutido tratado mediante escaldadura.

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

a) *Nombre:* Morcela de Cozer de Portalegre — Indicación geográfica

b) *Descripción:* Embutido tratado mediante escaldadura, constituido básicamente por grasas (de la cabeza, pescuezo, tripas y tocino) y por sangre de cerdo de raza alentejana, con adición de sal, ajos secos sin germinar aplastados, cominos, pimentón y, a veces, vino blanco de la región de Portalegre. Como envoltura se utiliza tripa de los intestinos delgado y grueso o del buche o la vejiga, exclusivamente de cerdo. Es un embutido individual, de una longitud máxima de 50 cm, con forma de herradura, media luna o bola, según el tipo de envoltura que se utilice, y apretado en los extremos con cordel de algodón por medio de torsión o atadura. Aspecto negro ceniza brillante, consistencia firme y envoltura sin roturas bien adherida a la pasta. En el corte transversal presenta una masa homogénea, perfectamente ligada, de aspecto brillante granuloso o pastoso, con un tono castaño ceniza o del color de la borra del vino. El sabor es agradable, suave o delicado y poco salado. Aroma agradable y singular. 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 que se aplican, 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*: La Morcela de Cozer 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 que gozan los productos de charcutería producidos en la zona geográfica que tomó el nombre de Portalegre, basta citar que ya en 1750 figura una mención de estos productos en un registro parroquial.
- e) *Método de obtención*: La sangre y las grasas finas que se obtienen con el faenado de la canal del cerdo alentejano se someten sucesivamente a un proceso de corte tradicional o «miga», mezcla de la sangre, condimentación, embutido y escaldadura, en el transcurso del cual adquieren la presentación, color, sabor y aroma característicos de la Morcela de Cozer 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 que ponen de relieve su sabor por medio de una condimentación muy simple, con productos de la región, y mediante una técnica especial de escaldadura, seguida de un enfriamiento rápido. La Morcela de Cozer de Portalegre tiene así unas características particulares de presentación, gusto y aroma que la 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: Morcela de Cozer 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 de la Morcela de Cozer de Portalegre, y determina su zona geográfica de transformación.

Nº CE: G/PT/00022/96.05.02

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