

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2002/C 102/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: 91/00

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural
Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa
Téléphone (351) 213 18 43 00
Télécopieur (351) 213 52 13 46.

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda
2.2. Adresse: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64-2º D, P-7100-513 Estremoz
Téléphone (351) 268 32 30 21
Télécopieur (351) 268 32 30 21.
2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autre ().

3. Type de produit: classe 1.2 — Produits à base de viande.

4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Morcela de Estremoz e Borba.

4.2. **Description:** saucisson séché par fumage, constitué de viande de joues, de morceaux de viande saignante et de gras issus de porcs de la race alentejana, à l'exclusion des verrats et des femelles reproductrices, coupés en morceaux de moins de 3 cm, additionnés de sel, d'eau, de pâte de piment, d'aulx secs non germés, de sang et de clou de girofle. On peut éventuellement y ajouter du cumin, du vin et du poivre. L'enveloppe utilisée est le boyau naturel du porc (intestin grêle), préalablement trempé dans un mélange d'eau, de sel et de vinaigre. Il s'agit d'un saucisson en forme de fer à cheval, long de 20 à 35 cm, d'un diamètre compris entre 2 et 4 cm, de couleur noire, d'un aspect assez lisse et mat, d'une consistance semi-molle, à l'enveloppe sans déchirures entièrement remplie par la farce et bien adhérente, ficelée par un fil de coton blanc et rouge et fermée aux extrémités par des ligatures simples. La coupe oblique est de couleur rouge foncé, parfaitement liée, avec une répartition irrégulière de la viande et du gras, d'un aspect hétérogène, marbré, brillant et avec une infiltration de gras intramusculaire. Le gras est de couleur rougeâtre. Odeur et saveur agréables, doux, aillés et fumés et bon équilibre entre sucré et salé. Gras aromatique et de saveur agréable. Texture peu fibreuse et assez tendre.

- 4.3. **Aire géographique:** compte tenu de la spécificité de cette production, des caractéristiques organoleptiques et du savoir-faire des populations, l'aire géographique de transformation est naturellement limitée aux communes d'Alandroal, de Borba, d'Estremoz et de Vila Viçosa.
- 4.4. **Preuve de l'origine:** la *Morcela de Estremoz e Borba* ne peut être produite que dans des installations de transformation dûment agréées et situées dans l'aire de production susmentionnée. La matière première provient de porcs de race alentejane, élevés dans des exploitations d'élevage qui disposent d'une aire de pacage plantée de chênes ballotes et/ou chênes-lièges, compatible avec les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime de production en plein air prédominant. Dérivés directs de l'élevage de la race porcine alentejane, les produits traditionnels ont conquis un groupe sans cesse croissant de consommateurs qui ont suscité un regain d'intérêt pour les produits de grande qualité et qui exigent aujourd'hui le meilleur de chaque région. Fruit de traditions ancestrales, la *Morcela de Estremoz e Borba* possède une saveur unique et délicate aux caractéristiques spécifiques.
- 4.5. **Méthode d'obtention:** la *Morcela de Estremoz e Borba* est obtenue à partir de viande de joue et de viandes sanglantes issues de porcs de la race alentejane et dûment coupées en morceaux. Après avoir procédé à la sélection, au nettoyage et à la découpe des morceaux, on y ajoute les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange appelé «farce». Après la préparation des morceaux et l'adjonction des condiments, le produit subit d'autres traitements appelés maturation, embossage, ligaturage et fumage au bois de chêne, arbre typique de la région.
- 4.6. **Lien:** depuis toujours, l'élevage des porcs de la race alentejane constitue une source d'alimentation alternative pour les populations qui a permis, dans une certaine mesure, de compenser les carences résultant de mauvaises campagnes agricoles. La viande issue de ces animaux a permis l'élaboration de divers plats à base de viande fraîche et de savoureux saucissons particulièrement appréciés. Ces saucissons ont longtemps constitué l'alimentation de base des habitants de cette région qui, à l'heure du déjeuner, interrompaient les travaux des champs pour s'en régaler. Leur facilité de transport et leur résistance aux intempéries constituaient des facteurs déterminants pour leur utilisation systématique. Aujourd'hui comme hier, nous pouvons affirmer que la viande de porc joue un rôle socio-économique de première importance. À partir de la matière première — viande de porc de la race alentejane — sont produits les saucissons de la région de Estremoz e Borba aux caractéristiques organoleptiques bien définies et inégalables.
- 4.7. **Structure de contrôle**
- Nom: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda
- Adresse: Av.^a General Humberto Delgado, n.º 34 1º esq, P-7000-900 Évora.
- 4.8. **Étiquetage:** mentions obligatoires: *Morcela de Estremoz e Borba* — Indication géographique et apposition d'une marque de contrôle, dûment numérotée, indiquant le nom du produit et le nom de l'organisme de certification.
- 4.9. **Exigences nationales:** arrêté n° 9080/2000, publié au *Diário da República* n° 102, série II, du 3 mai 2000, établissant les principales règles de production et les caractéristiques de la *Morcela de Estremoz e Borba* et délimitant son aire géographique de transformation.

Numéro CE: PT/00162/2000.09.14.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 2001.
