

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

(2002/C 168/07)

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

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: 80/89

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: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA
2.2. Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, (Marché aux bestiaux de Portalegre) Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre
2.3. Composition: producteur/ transformateur (x) autre ().

3. Type de produit: Viande fraîche et abats. Catégorie 1.1.

4. Description du cahier des charges

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

4.1. **Nom du produit:** Borrego do Nordeste Alentejano.

4.2. **Description:** Carcasses d'un poids compris entre 9 et 13 kg ou entre 13,1 et 15 kg, présentant une viande tendre, avec une légère infiltration de graisse au niveau intramusculaire. Les graisses de couverture et cavitaires sont de couleur blanche et de consistance ferme; la viande possède une texture tendre, une grande succulence et une saveur *sui generis*.

Les carcasses d'un poids compris entre 9 et 13 kg correspondent aux classes B ou C de la grille de classement des carcasses d'ovins légers établie par le règlement (CE) n° 1278/94. Quant aux carcasses dont le poids est compris entre 13,1 et 15 kg, elles relèvent des classes U, R ou O de la grille de classement EUROP des carcasses d'ovins conformément aux règlements (CEE) n° 461/93 et (CE) n° 1278/94 du Conseil. En ce qui concerne l'état d'engraissement, les carcasses relèvent des classes 2, 3 ou 4 de la grille EUROP.

4.3. **Aire géographique:** L'aire géographique de production, dans laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux du nord-est de l'Alentejo, comprend les communes d'Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre et Sousel, dans le district de Portalegre.

- 4.4. **Preuve de l'origine:** Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique les carcasses provenant d'animaux nés et élevés dans des exploitations agricoles situées dans l'aire géographique de production, disposant d'un système d'enregistrement et d'identification des animaux reproducteurs dûment mis à jour, respectant dans leur totalité les règles relatives à l'alimentation et à la santé des animaux et soumises au régime de contrôle et de certification prévu par le document intitulé «Règles de contrôle et de certification de l'agneau du nord-est de l'Alentejo».
- 4.5. **Méthode d'obtention:** Les carcasses et les abats sont obtenus par l'abattage et la découpe d'agneaux fils de brebis de la race Merino Branco Regional, en ligne pure ou en croisement avec d'autres races (dites «améliorées»), nés et élevés selon des méthodes traditionnelles et abattus à un âge variant entre 90 et 120 jours. Les animaux passent par des abattoirs appartenant au réseau national d'abattage et agréés par la Communauté européenne, qui sont situés dans l'aire géographique de production et ont reçu l'agrément spécifique du groupement de producteurs gestionnaire. L'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire. Les animaux sont abattus en séries continues, sans interruption, chaque série étant constituée d'un lot d'agneaux appartenant à un seul producteur agréé. L'abattage est toujours réalisé en présence d'un technicien de l'organisme de certification ou de son représentant dûment habilité, de manière à garantir le respect et la bonne application des **règles de production**. Immédiatement après l'inspection *post mortem*, les carcasses et les abats sont refroidis jusqu'à une température égale ou inférieure à 4 °C (environ 1 °C) pour les premières et à 3 °C pour les seconds. La température interne de 7 °C est atteinte en moins de 12 heures, et les produits sont maintenus à un taux d'humidité relative compris en 85 et 90 % jusqu'à leur expédition, conformément à la législation en vigueur.
- 4.6. **Lien:** La production de la viande d'agneau du nord-est de l'Alentejo est intimement liée au *montado* (peuplements de chênes liège, de chênes verts et de chênes véritables), aux prairies naturelles et aménagées et à la végétation spontanée de type xérophyte associée aux chênaies. L'existence d'un écosystème caractéristique ainsi que le savoir-faire des populations, notamment en matière de conduite et d'élevage des troupeaux, permettent d'obtenir un agneau présentant des caractéristiques propres à la région où il est produit. L'élevage ovin est pratiqué en régime extensif, en exploitant des ressources fourragères aux caractéristiques très particulières, selon un mode de production traditionnel existant depuis des décennies. En fait, l'origine de l'élevage ovin dans cette région se perd dans la nuit des temps et est intimement liée à la race Merino Branco. En raison de sa saveur et de sa texture, la viande d'agneau occupe depuis toujours une place importante dans l'alimentation de la population locale et est utilisée pour la confection des plats traditionnels les plus variés.
- 4.7. **Structure de contrôle:**
- Nom: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Adresse: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Étiquetage:** Mentions obligatoires: Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação Geográfica, ainsi que la marque de certification dûment numérotée, indiquant le nom du produit et le nom de l'organisme de certification. Les modèles d'étiquette et de marque figurent dans le cahier des charges.
- 4.9. **Exigences nationales:** Toutes les dispositions applicables découlant de la législation nationale et communautaire en vigueur.

Numéro CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Date de réception du dossier complet: 23 juillet 2001.
