

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 indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(97/C 24/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. 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 5 f), par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: 72/96

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Institut des marchés agricoles et de l'industrie agro-alimentaire
Téléphone: (01) 387 63 72
Télécopieur: (01) 387 66 35

2. Groupement demandeur

- a) Nom: Natural-Carnes, groupement de producteurs éleveurs du nord de l'Alentejo, SA
b) Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre
Téléphone: (045) 33 10 64/262 27
c) Composition: producteurs/transformateurs (x) autres ()

3. Nom du produit: Morcela de Cozer (boudin à cuire) de Portalegre

4. Type de produit: Classe 1.2 — Produit à base de viande; produit de charcuterie traité par échaudage

5. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4 paragraphe 2)

- a) *Nom:* Morcela de Cozer de Portalegre — Indication géographique
b) *Description*

Produit de charcuterie traité par échaudage constitué fondamentalement de lard (de tête, de collier, de poitrine et de dos) et de sang de porc de race alentejane, additionnés de sel, d'ail sec écrasé non germé, de cumin, de piment et, parfois, de vin blanc de la région de Portalegre. Comme enveloppe on peut utiliser des boyaux fins ou gros, des estomacs ou des vessies, exclusivement de porc. Il se présente en forme de fer à cheval, individualisé, en forme de demi-lune ou en forme de boule selon le type d'enveloppe utilisé, serré aux extrémités avec du fil de coton par torsion et/ou ligature, d'une longueur maximale de 50 cm. Aspect noir cendré, brillant, consistance ferme, enveloppe sans déchirures, adhérent bien à la pâte. En coupe oblique présente une pâte homogène, parfaitement liée, d'aspect brillant grumeleux ou pâteux, de couleur marron cendré ou lie de vin. Goût agréable, doux ou délicat, peu salé. Arôme agréable et *sui generis*. Graisse brillante, de couleur blanc nacré, aromatique et de goût agréable. La consistance varie en fonction de l'alimentation et du pourcentage de glands ingérés par le porc alentejane.

c) *Aire géographique*

Compte tenu des caractéristiques organoleptiques du produit, des conditions édaphoclimatiques requises pour sa transformation et des méthodes locales, loyales et constantes, l'aire géographique de transformation est naturellement circonscrite aux communes de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre et Sousel, du district de Portalegre.

d) *Prewve de l'origine*

Les Morcelas de Cozer de Portalegre ne peuvent être produites que dans des installations agréées et situées dans l'aire géographique de transformation indiquée. La matière première provient de porcs de race alentejane, élevés en plein air, en régime extensif ou semi-extensif, en pacage (alimentation à base d'herbe et de glands), dans les chênaies de l'Alentejo. Il existe un régime de contrôle assurant la traçabilité de tout le processus de production. Pour prouver la notoriété dont jouissent les produits de charcuterie fabriqués dans l'aire géographique de Portalegre, il suffit de rappeler que, déjà en 1750, ces produits étaient mentionnés dans un mémoire paroissial.

e) *Méthode d'obtention*

Les lards mous, obtenus à la découpe de la carcasse de porc de race alentejane, et le sang du porc de race alentejane sont soumis successivement à un processus de coupe traditionnelle ou «miga» (hachage), de mélange du sang, d'assaisonnement, d'embossage et d'échaudage, au cours duquel ils acquièrent la présentation, la couleur, le goût et l'arôme caractéristiques de la Morcela de Cozer de Portalegre. Les processus de transformation sont exécutés en milieu naturel, d'après les us et coutumes locaux, loyaux et constants.

f) *Lien*

La région de Portalegre est caractérisée par un microclimat particulier, auquel on doit des conditions spéciales pour la fabrication de produits de charcuterie (hivers froids et secs). Du fait de la concentration de l'offre de viande de porc de race alentejane, résultant des conditions spéciales du régime alimentaire de ces animaux, les populations de Portalegre ont développé des techniques particulières de conservation de la viande, en mettant en valeur son goût spécial soit par un assaisonnement très simple avec des produits de la région, soit par une technique spéciale d'échaudage suivie d'un refroidissement rapide. En conséquence, la Morcela de Cozer de Portalegre possède des caractéristiques particulières de présentation, de goût et d'arôme qui l'associent sans équivoque à la région de Portalegre.

g) *Structure de contrôle*

Nom: AADP — Association d'agriculteurs du district de Portalegre

Adresse: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269, P-7301 Portalegre

h) *Étiquetage*

Mention obligatoire: «Morcela de Cozer de Portalegre — Indication géographique»; apposition d'une marque de contrôle, dûment numérotée. Les modèles d'étiquette et de marque figurent au cahier des charges.

i) *Exigences nationales (éventuelles)*

Arrêté n° 16/96, publié au Diário da República (Journal officiel de la République), n° 94, II^e série, du 20. 4. 1996. Il établit les principales règles de production et caractéristiques de la Morcela de Cozer de Portalegre et précise son aire géographique de transformation.

Numéro CE: G/PT/00022/96.05.02.

Date de réception du dossier complet: 2. 5. 1996.