

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2002/C 168/07)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

N. Nazionale del fascicolo: 80/89

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural
Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa
Tel. (351) 213 18 43 00
Fax (351) 213 52 13 46.

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA
2.2. Indirizzo: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre
2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ().

3. **Tipo di prodotto:** Carni fresche e frattaglie. Classe 1.1.

4. Descrizione del disciplinare

(Riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

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

4.2. **Descrizione:** Carcasse di peso compreso tra 9 e 13 kg o tra 13,1 e 15 kg, che presentano una carne tenera, con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare. I grassi di copertura e cavitari presentano colore bianco e consistenza soda, le carni sono tenere e molto succulente, con un aroma sui generis.

Le carcasse di peso compreso tra 9 e 13 kg sono classificate nelle categorie B o C della tabella di classificazione delle carcasse di agnelli leggeri ai sensi del regolamento (CE) n. 1278/94 del Consiglio. Le carcasse di peso compreso tra 13,1 e 15 kg sono classificate nelle categorie U, R o O della tabella EUROP di classificazione delle carcasse di ovini ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 461/93 e (CE) n. 1278/94 del Consiglio. Per quanto riguarda lo stato di ingrassamento, le carcasse rientrano nelle categorie 2, 3 o 4 della tabella di classificazione EUROP.

4.3. **Zona geografica:** La zona geografica di produzione ove hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione dei Borregos do Nordeste Alentejano è circoscritta ai comuni di Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, nel distretto di Portalegre.

- 4.4. **Prova dell'origine:** Possono beneficiare dell'indicazione geografica solo le carcasse provenienti da animali nati e allevati in aziende agricole situate all'interno della zona geografica di produzione che dispongano di sistemi di registrazione e identificazione degli animali riproduttori debitamente aggiornati, che rispettino tutte le norme relative all'alimentazione e alla salute degli animali e che siano sottoposte al regime di controllo e certificazione previsto dal documento «Norme di controllo e certificazione del Borrego do Nordeste Alentejano».
- 4.5. **Metodo di ottenimento:** Le carcasse e le frattaglie sono ottenute a partire dalla macellazione e dal sezionamento di agnelli nati da pecore della razza Merino Branco Regional, in linea pura o in incrocio con altre razze (dette «miglioratrici»), nati e allevati secondo metodi tradizionali e macellati tra i 90 e i 120 giorni di età. Gli animali passano per macelli appartenenti alla rete nazionale di macellazione e riconosciuti dalla Comunità europea, che devono essere localizzati nella zona geografica di produzione e aver ricevuto il riconoscimento specifico dell'associazione di produttori responsabile. Lo stordimento degli animali prima della macellazione è obbligatorio. Gli animali vengono macellati in serie continue, senza interruzione; ciascuna serie è costituita unicamente da agnelli appartenenti a un solo produttore riconosciuto. La macellazione avviene sempre in presenza di un tecnico dell'ente di certificazione o di un suo rappresentante debitamente abilitato, in modo da comprovare il buon funzionamento e il rispetto delle **norme di produzione**. Subito dopo l'ispezione post mortem, le carcasse o i pezzi rispettivi degli animali macellati vengono raffreddati fino a una temperatura pari o inferiore a 4 °C (± 1 °C), le frattaglie fino a una temperatura di 3 °C. La temperatura interna di 7 °C è raggiunta in meno di 12 ore e i prodotti sono mantenuti ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'85 % e il 90 % fino al momento della spedizione, secondo quanto disposto dalla normativa in vigore.
- 4.6. **Legame:** La produzione della carne di Borrego do Nordeste Alentejano è intimamente legata al montado (bosco di sugheri, lecci e querce), ai pascoli naturali e migliorati, alla vegetazione spontanea e alle caratteristiche xerofite associate ai querceti. L'esistenza di un ecosistema caratteristico, nonché il patrimonio di conoscenze delle popolazioni, segnatamente in materia di gestione e allevamento delle greggi, permette di ottenere un agnello con caratteristiche specifiche legate alla regione di produzione. L'allevamento ovino è praticato in regime estensivo, utilizzando le risorse foraggere caratteristiche, secondo un metodo di produzione tradizionale che esiste da decenni. Di fatto, l'origine dell'allevamento ovino nella regione si perde nella notte dei tempi ed è intimamente legata alla razza Merino Branco. A motivo del suo sapore e della sua consistenza, la carne di agnello occupa da sempre un posto importante nell'alimentazione della popolazione locale e viene utilizzata per la preparazione di svariati piatti tradizionali.
- 4.7. **Struttura di controllo:**
- Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Indirizzo: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Etichettatura:** Menzione obbligatoria: «Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação geográfica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato recante il nome del prodotto e quello dell'organismo di certificazione. I modelli di etichetta e di marchio figurano nel disciplinare.
- 4.9. **Condizioni nazionali:** Tutte le disposizioni d'applicazione derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

N. CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 23 luglio 2001.
