

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

(97/C 24/11)

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 5, lettera f), 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)

Numero nazionale del fascicolo: 74/96

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Telefono: (01) 387 63 72

Telefax: (01) 387 66 35

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

b) Indirizzo: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
P-7300 Portalegre
Tel.: (045) 33 10 64/262 27

c) Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Nome del prodotto: Chouriço de Portalegre

4. Tipo di prodotto: Classe 1.2 — Prodotto a base di carne; salume affumicato

5. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) *Nome:* Chouriço de Portalegre — Indicazione geografica

b) *Descrizione:* salume affumicato prodotto con carne e grasso, solido e fresco, di maiale di razza alentejana, tagliati in frammenti di dimensioni superiori a 1,5 cm, con aggiunta di sale, aglio secco non germinato schiacciato, peperoni dolci, pasta di peperoni e, in alcuni casi, vino bianco della regione di Portalegre. L'involucro è costituito da budello naturale secco di bovino o di suino. Forma a ferro di cavallo, legato individualmente alle estremità con filo di cotone o mediante torsione del budello stesso, con una lunghezza massima di 40 cm. Aspetto rossastro, brillante, consistenza solida, involucro senza rotture e ben aderente al contenuto. Diametro compreso tra i 20 e i 45 mm. Al taglio obliquo presenta un impasto perfettamente legato, di aspetto marmorizzato, rosso e bianco, con una distribuzione regolare di carne e grasso. Sapore gradevole, dolce o delicato, poco salato, a volte aspro e leggermente piccante. Aroma gradevole, leggermente affumicato e sui generis. Grasso brillante, di colore bianco perlato, aromatico e di sapore gradevole. La consistenza varia a seconda dell'alimentazione e della percentuale di ghiande ingerite dal maiale alentejano.

- c) *Zona geografica*: date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste per la trasformazione e i metodi locali, leali e costanti, l'area geografica di trasformazione è naturalmente 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, tutti nel distretto di Portalegre.
- d) *Prova dell'origine*: lo Chouriço de Portalegre può essere prodotto esclusivamente in impianti riconosciuti, situati nell'area geografica di trasformazione indicata. La materia prima proviene da suini di razza alentejana, allevati all'aperto in regime di pascolo estensivo o semi-estensivo (alimentazione a base di erba e ghiande) nei querceti dell'Alentejo. Un regime di controllo consente di ricostruire le varie fasi del processo produttivo. La notorietà di cui godono gli insaccati prodotti nell'area geografica che prende il nome da Portalegre è attestata da un riferimento in un registro parrocchiale del 1750.
- e) *Metodo di ottenimento*: la carne e il grasso, solido e fresco, ottenuti dal sezionamento delle carcasse di maiale alentejano, sono successivamente sottoposti ad un processo di taglio tradizionale o «miga», condimento, insaccatura e affumicatura, nel corso del quale assumono l'aspetto, il colore, il sapore e l'aroma caratteristici dello Chouriço de Portalegre. I processi di trasformazione avvengono in ambiente naturale, secondo gli usi e costumi locali, leali e costanti.
- f) *Rapporto con la zona*: la regione di Portalegre è caratterizzata da un microclima particolare, che crea condizioni specifiche per la fabbricazione di insaccati (inverni freddi e secchi). Data la concentrazione di offerta di carni suine, dovuta alle speciali condizioni del regime alimentare dei maiali di razza alentejana, gli abitanti di Portalegre hanno elaborato tecniche particolari di conservazione della carne, valorizzandone il gusto speciale sia attraverso un condimento molto semplice, fatto con prodotti della regione, sia attraverso un'affumicatura con legna anch'essa proveniente dalla regione. Lo Chouriço de Portalegre presenta pertanto caratteristiche particolari di aspetto, gusto e aroma che lo associano inequivocabilmente alla regione di Portalegre.
- g) *Struttura di controllo*:
Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Indirizzo: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269 — P-7301 Portalegre
- h) *Etichettatura*: menzione obbligatoria: Chouriço de Portalegre — Indicazione geografica; apposizione di un marchio di controllo, debitamente numerato; i modelli di etichetta e di marchio sono allegati al disciplinare.
- i) *Condizioni nazionali (eventuali)*: decreto n. 16/96, pubblicato nel DR n. 94, II^a serie, del 20. 4. 1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche dello Chouriço de Portalegre precisandone l'area geografica di trasformazione.

Numero CE: G/PT/00024/96.05.02.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 2. 5. 1996.
