

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 109/04)

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 (X) ARTICOLO 17 ()

DOP () IGP (X)

Numero nazionale del fascicolo: 75/96

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural
 Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, 6
 P-1000 Lisboa
 Tel.: (1) 357 9276
 Telefax: (1) 353 5872

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Carnovina — Agrupamento de Produtores Agro-Pecuários, SA
 b) Indirizzo: Prolongamento à Rua de S. Paulo, 36 Armazém das Lãs
 P-7800 Beja
 Tel.:
 c) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

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

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

- a) *Nome:* Borrego do Baixo Alentejo — Indicação Geográfica
- b) *Descrizione:* carcasce di peso compreso tra 8 e 10 kg o tra 10,1 e 13 kg, a seconda che siano classificate, rispettivamente, nelle categorie B o C del regolamento (CE) n. 1278/94 del Consiglio, tessuto muscolare ben sviluppato, sodo e compatto, con fibre e tessuto connettivo poco consistenti. Secondo la griglia di classificazione EUROP, le carcasce devono rientrare nelle classi E, U, R o O per quanto riguarda la conformazione e nelle classi 2, 3 o 4 per quanto riguarda l'ingrassamento. I grassi di copertura e cavitari sono di colore bianco, con consistenza soda; la carne presenta una struttura tenera e molto succulenta, dovuta all'infiltrazione di grasso a livello inter- e intramuscolare, ed è caratterizzata da un aroma sui generis.
- c) *Zona geografica:* la zona geografica di produzione, dove hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione degli agnelli del Basso Alentejo, comprende i comuni di Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa, Viana do Alentejo e Vidigueira, nonché alcune freguesias dei comuni di Alcácer do Sal, Grândola, Mourão, Odemira, Portel e Santiago do Cacém.

- d) *Prova dell'origine*: possono avvalersi dell'indicazione geografica solo le carcasse provenienti da animali nati e allevati in aziende agricole, situate all'interno dell'area geografica di produzione, che dispongano di un sistema di registrazione (Livro de Rebanho) e identificazione degli animali riproduttori debitamente aggiornato, rispettino l'insieme delle norme relative all'alimentazione e alla salute degli animali e siano soggette al regime di controllo e certificazione previsto nel documento intitolato «Norme di controllo e certificazione dell'agnello del Basso Alentejo», che include altresì norme relative alla macellazione, al sezionamento e alla presentazione commerciale delle carcasse e delle carni.
- e) *Metodo di ottenimento*: le carni e le frattaglie derivano dalla macellazione, all'età di 3-4 mesi, di agnelli delle razze autoctone Merina e Campaniça o ottenuti da incroci con altre razze del ceppo Merino. Gli animali entrano nel macello 12-24 ore prima della macellazione e per tutto questo tempo vengono lasciati a digiuno, ma con la possibilità di bere. Prima dell'abbattimento, essi vengono insensibilizzati. L'asciugatura delle carcasse viene effettuata ad una temperatura mai superiore ai 15 °C e tramite una corrente d'aria non molto intensa. Le carcasse e le frattaglie vengono raffreddate subito dopo l'ispezione post-mortem e mantenute ad una temperatura pari o inferiore a 7 °C per le prime e a 3 °C per le seconde. Il sezionamento e l'imballaggio dei pezzi possono avvenire unicamente in impianti riconosciuti e a temperatura pari o inferiore a 12 °C. Le carni di agnello del Basso Alentejo vengono poste in vendita dopo una refrigerazione di almeno 24 ore, con una temperatura interna di 7 °C.
- f) *Rapporto con la zona*: le caratteristiche distintive di queste carni derivano dalla vocazione insieme pastorale, foraggera e silvicola della regione, dalle razze ovine utilizzate, in particolare la Merina e la Campaniça, e dalle tecniche di produzione elaborate in funzione delle preferenze regionali di consumo e, soprattutto, delle condizioni fito-edafo-climatiche esistenti nella zona in questione. La regione possiede un'antica tradizione pastorale: molto prima dell'insediamento di arabi e portoghesi, la pastorizia era infatti la principale attività delle popolazioni locali, come attestano chiaramente i reperti archeologici. Gli scavi realizzati nella zona hanno portato alla luce numerosi manufatti legati alla tessitura. Gli autori dell'antichità (Avieno, Plinio e Polibio) riferiscono circa la quantità e qualità delle lane del «Conventus Pacencis», regione cui apparteneva il Basso Alentejo. Gli arabi hanno dato ulteriore sviluppo a questo sistema di vita, come appare dai numerosi termini derivati dalla loro lingua e connessi all'allevamento degli ovini e alla fabbricazione del formaggio. Ancora oggi, i riferimenti alla presenza secolare di questi animali nel Basso Alentejo sono profondamente radicati nei costumi della popolazione, in particolare nella gastronomia, molto apprezzata; fra i piatti tradizionali spiccano infatti la «Perna de borrego assada à alentejana» (cosciotto di agnello arrosto) e l'«Ensopado de borrego à pastora» (stufato di agnello).
- g) *Struttura di controllo*:
Nome: ACOS — Associação de Criadores de Ovinos do Sul
Indirizzo: Rua Cidade de S. Paulo, Ap. 296
P-7801 Beja Codex.
- h) *Etichettatura*: menzione obbligatoria: Borrego do Baixo Alentejo — Indicação Geográfica, unità al marchio di certificazione, debitamente numerato, recante altresì il nome del prodotto e dell'organo di certificazione. I modelli di etichetta e di marchio figurano nel disciplinare.
- i) *Condizioni nazionali (eventuali)*: decreto n. 94/96, pubblicato nel Diário da República n. 189, IIª serie, del 16 agosto 1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche del Borrego do Baixo Alentejo e ne definisce la zona geografica di produzione.

Numero CE: PT0032/96.09.16.

Data di ricezione del fascicolo integrale: 16. 9. 1996.