

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 102/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 91/00

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

2. Agrupamento requerente:

2.1. Nome: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda

2.2. Endereço: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64-2º D, P-7100-513 Estremoz

Tel. (351) 268 32 30 21

Fax (351) 268 32 30 21

2.3. Composição: produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Classe 1.2 — Produtos à base de carne.

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Morcela de Estremoz e Borba.

4.2. **Descrição:** É um enchido, curado pelo fumo, constituído por carne da faceira, carnes ensanguentadas e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da Raça Alentejana (com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras) cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 3 cm, adicionadas de sal, água, massa de pimentão, dentes secos de alho não germinados, sangue e cravinho. Como ingredientes facultativos podem, ainda, ser utilizados os cominhos, o vinho e a pimenta. Como invólucro é usada a tripa natural de porco (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre. É um enchido em forma de ferradura, com comprimento de 20 a 35 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm, cor negra, aspecto um pouco rugoso e sem brilho, consistência semi-mole, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, apertado nas extremidades com atadura simples. Ao corte oblíquo apresenta cor vermelho-escura, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor avermelhada. O aroma e sabor são agradáveis, suaves, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

- 4.3. **Área geográfica:** Tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, as características organolépticas e o saber fazer das populações, a área geográfica de transformação fica naturalmente delimitada aos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.
- 4.4. **Prova de origem:** A Morcela de Estremoz e Borba só pode ser produzida em instalações de transformação devidamente licenciadas e localizadas na área de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos de Raça Alentejana criados em explorações agro-pecuárias que dispõem de área de montado de azinho e/ou sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, sendo na sua maioria criados ao ar livre. Resultado directo da criação da raça suína Alentejana, os produtos tradicionais conquistaram um sector de consumidores em expansão, que renovaram os interesses por produtos de alta qualidade e que hoje exigem o melhor que existe em cada região. Fruto de ancestrais tradições, a Morcela de Estremoz e Borba, oferece um sabor único e requintado, com características *sui generis*.
- 4.5. **Método de obtenção:** A Morcela de Estremoz e Borba obtém-se a partir da transformação da carne da faceira, e carnes ensanguentadas, provenientes da desmancha de carcaças porco de raça Alentejana, devidamente cortadas em pedaços. Após se proceder à escolha, limpeza e corte das peças, são adicionados os restantes ingredientes do enchido, do que resulta uma mistura conhecida como massa. Após a preparação das peças e a adição dos condimentos o produto sofre os processo de maturação, enchimento, atadura e cura com lenha específica da região (Azinho).
- 4.6. **Relação:** Desde sempre, a criação do suíno de raça Alentejana, constitui uma alternativa para a alimentação das populações e de certa forma para compensar o *deficit* provocado pelos maus anos agrícolas. A carne obtida da matança destes animais, tornava possível confeccionarem-se variados pratos com a carne fresca e succulentos enchidos, tão apreciados. Estes enchidos foram durante muito tempo a alimentação destas gentes, que ao almoço, abandonando o trabalho agrícola se regalavam com estes enchidos. O facto de serem transportados com facilidade, de suportarem as arrogâncias do clima, não se deteriorando constituíam factores preponderantes para a sua utilização sistemática. Ontem como hoje, podemos afirmar que a carne de porco é de extrema importância económico-social; a partir da matéria-prima — Carne de Porco Alentejano — são produzidos os enchidos da região de Estremoz e Borba, com características sápidas bem definidas e inigualáveis.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**
Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda
Endereço: Av.^a General Humberto Delgado, n.º 34 1º esq, P-7000-900 Évora.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: Morcela de Estremoz e Borba — indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Despacho n.º 9080/2000, publicado no *Diário da República* n.º 102, II.ª Série, de 3 de Maio de 2000. Estabelece as principais regras de produção e características da *Morcela de Estremoz e Borba*, bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

N.º CE: PT/00162/2000.09.14.

Data da recepção do processo completo: 23 de Julho de 2001.
