

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

(2000/C 21/06)

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: —

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Food Division, Department of Agriculture and Food

Endereço: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Ireland

Telefone (353-1) 607 23 90

Fax (353-1) 661 62 63

2. Agrupamento requerente:

2.1. Nome: Timoleague Pork and Pudding Processors

2.2. Endereço: Spital Cross, Timoleague, County Cork, Ireland

Telefone: (353-23) 461 28

2.3. Composição: Produtor/transformador (x) Outro ()

3. Tipo de produto: Produtos à base de carne (classe 1.2)

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações:

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

4.1. Nome: **Timoleague Brown Pudding**

4.2. Descrição: Salsicha longa, cilíndrica, castanha, com a forma de uma argola; constituída por sangue e aparas de porco, cereais, cebolas frescas, condimentos, especiarias e tripas de porco naturais. O peso varia entre 0,75 kg e cerca de 1 kg.

4.3. Área geográfica: A área compreendida num raio de 6 milhas à volta da instalação de transformação de Timoleague, na parte ocidental de Cork.

4.4. Prova de origem: As matérias primas à base de carne utilizadas no fabrico do «Timoleague Brown Pudding» (morcela castanha de Timoleague) são fornecidas pelos produtores cujas explorações se situam num raio de 6 milhas à volta da instalação de transformação de Timoleague. Os restantes ingredientes utilizados (cereais, cebolas, tripas) são provenientes de fora da zona imediata, mais concretamente do sul da Irlanda, num raio de 100 milhas à volta da instalação de transformação.

Entre os prémios até agora atribuídos a esta morcela, conta-se o Irish Master Butchers Federation Award e o Best Deli Product Award no quadro dos «Tesco National Food Awards».

- 4.5. *Método de obtenção:* Na noite anterior à preparação da morcela, o sangue de porco é misturado com um produto aglutinante à base de cereais. Na manhã seguinte, os outros ingredientes são picados num grande recipiente e os ingredientes picados são em seguida acrescentados à mistura do sangue, antes de serem colocados na tripa por meio de um dispositivo de enchimento no vácuo. Uma vez cheias, as morcelas são cozidas em água durante 15 minutos; é no decurso desta operação que adquirem naturalmente a forma de argola. Depois de cozidas, as morcelas são retiradas e colocadas a arrefecer. As argolas de morcela cozida são entregues aos estabelecimentos comerciais, onde podem ser vendidas inteiras, sob forma de argola, ou em cortes de peso variável a pedido do consumidor. São igualmente fornecidos cortes de morcela embalados no vácuo pelo estabelecimento de transformação.
- 4.6. *Relação:* A principal relação com a zona resulta da utilização de sangue fresco de porcos provenientes do local e alimentados com rações de cereais cultivados na região à volta de Timoleague, região essa conhecida pelo seu solo fértil. Os porcos são abatidos no local, o que permite garantir que só são utilizados ingredientes frescos. Devido à inclusão de sangue fresco, a morcela adquire um sabor claro e rústico. A técnica da mistura prévia do sangue de porco com a farinha de aveia deriva do método tradicional da região ocidental de Cork e consiste em misturar sangue e cereais na massa da morcela para lhe conferir a textura e sabor regional característicos. Este tratamento dá à morcela uma textura e uma qualidade de agregação únicas quando é cozida de novo. Uma antiga e enraizada tradição da região ocidental de Cork aquando do abate de um porco para consumo doméstico consistia em utilizar todos os subprodutos comestíveis para o fabrico de morcelas. Esta forma de preparar as morcelas segundo uma receita familiar tradicional foi transmitida ao longo dos anos e actualmente o grupo utiliza uma fábrica moderna especializada no abate dos animais e produção das morcelas.
- 4.7. *Estrutura de controlo:* Department of Agriculture and Food
- 4.8. *Rotulagem:* IGP
- 4.9. *Exigências nacionais:* O produto deve satisfazer todas as exigências nacionais e comunitárias

Número CE: G/IR/00093/99.04.30.

Data de recepção do processo completo: 16 de Junho de 1999.
