

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2002/C 102/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB () SGB (x)

Nationellt registreringsnummer 91/00

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Tfn (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Apetal – Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda

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

Tfn (351) 268 32 30 21

Fax (351) 268 32 30 21

2.3 Sammansättning: producent/förädlare (x) annat ()

3. Produkttyp: Klass 1.2 – Köttprodukter

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

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

4.2 **Beskrivning:** Detta är en rökt korv som består av kindkött, kött med blod i och fett som fås vid styckning av Alentejosvin (med undantag av avelssvin). Köttet skärs i bitar på högst 3 cm, varefter salt, vatten, en blandning av paprika och ej grodda torkade vitlöksklyftor, samt blod och kryddnejlika tillsätts. Dessutom är det tillåtet att tillsätta kummin, vin och peppar. Som skinn används svintarmar som preparerats i bad av vatten, salt och vinäger. Formen är som en hästsko, längden 20–35 cm, och diametern 2–4 cm. Färgen är svart, sträv och matt. Konsistensen är halvmjuk. Skinnen saknar sprickor, är helt fyllt med massan, och det har god vidhäftning. Korven är hopknuten i ändarna och omvirad med vit och röd bomullstråd. Ett snitt visar en mörkröd yta med ett väl sammanhållet innehåll och oregelbunden fördelning av kött och fett. Utseendet är oenhetligt, marmorerat, blankt och med inslag av intramuskulärt fett. Angenäm doft och smak, mild, med inslag av rökt och vitlök, och med balans mellan sött och salt. Fettet är aromatiskt med angenäm smak. Strukturen är något fiberaktig och relativt mjuk.

- 4.3 **Geografiskt område:** Med utgångspunkt från var produkten produceras, dess organoleptiska egenskaper och befolkningens sakkunskap, begränsas det geografiska framställningsområdet på ett naturligt sätt till kommunerna Alandroal, Borba, Estremoz och Vila Viçosa.
- 4.4 **Bevis på ursprung:** Morcela de Estremoz e Borba får endast produceras på godkända bearbetningsanläggningar i det nämnda området. Råvarorna kommer från Alentejosvin som fötts upp på jordbruksföretag med en djurhållning som är extensiv till halvextensiv. Djuren föds i huvudsak upp utomhus på betesmark med ek och/eller korkek. Som ett direkt resultat av uppfödningen av Alentejosvin har traditionella produkter fått en allt större kundkrets, med intresse för produkter av hög kvalitet, som i dag ställer krav på det bästa i varje region. Som ett resultat av sekelgamla traditioner ger Morcela de Estremoz e Borba en unik och utsökt smak, med specifika egenskaper.
- 4.5 **Framställningsmetod:** Morcela de Estremoz e Borba framställs av styckat kindkött, kött med blod i och fett från Alentejosvin. Efter sortering och rensning av köttet samt styckning av bitarna, tillsätts övriga ingredienser så att man får en massa. Sedan styckbitarna preparerats och kryddats sker mogning, stoppning, bindning och rökning med särskild ved från regionen (ek).
- 4.6 **Samband med området:** Uppfödning av Alentejosvin har för befolkningen alltid utgjort en alternativ föda och ett sätt att kompensera för bristsituationer under år med dåliga skördar. Av köttet kunde man dels tillaga olika rätter av färskt kött, dels framställa de mycket uppskattade korvarna. Dessa blev under lång tid den föda som människorna njöt av när de vid lunchtid tog en paus från jordbruksarbetet. De viktigaste anledningarna till att korvarna blev så populära var att de är lätta att transportera och att de tål vädrets skiftningar utan att förlora i kvalitet. Man kan konstatera att griskött har varit och är av ytterst stor ekonomisk och social betydelse. Av råvaran, Alentejogriskött, framställer man dessa korvar från regionen Estremoz och Borba, korvar som har en alldeles egen och ojämförlig smak.
- 4.7. **Kontrollorgan:**
Namn: Certialentejo – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda
Adress: Av.^a General Humberto Delgado, n.º 34 1º esq, P-7000-900 Évora
- 4.8 **Märkning:** Obligatoriska uppgifter: Morcela de Estremoz e Borba – geografisk beteckning samt numrerat kontrollmärke med produktens och kontrollorganets namn.
- 4.9 **Nationella krav:** Dekret nr 9080/2000, offentliggjort i *Diário da República* nr 102, serie II, av den 3 maj 2000. Här fastställs dels allmänna bestämmelser för produktion av och egenskaper hos Morcela de Estremoz e Borba, dels det geografiska produktionsområdet.

EG-nummer: PT/00162/2000.09.14.

Dag då komplett ansökan mottogs: 23 juli 2001
