RÅDETS FÖRORDNING (EEG) NR. 2081/92
REGISTRERINGSANSÖKAN: ART. 5
SUB ( ) SGB (X)
Ansökningsnummer i medlemsstaten : 71/96

1. Behörig myndighet i medlemsstaten :
Namn: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar
(Marknadsinstitutet för jordbruk och jordbruksprodukter)
Tel: 01 - 387 63 72 Fax: 01 - 387 66 35

2. Ansökande grupp:
a) Namn: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte de Alentejo S.A. (Föreningen för norra Alentejos boskapsproducenter)
b) Adress: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
7300 Portalegre Tel: 045 - 331064 / 26227
c) Sammansättning: producenter/förädlare (X) andra ( )

3. Produktens namn: MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE
(RÖKT BLODKORV FRÅN PORTALEGRE)

4. Produkttyp: Klass 1.2 - Köttbaserad produkt. Rökt korv

5. Produktspecifikation : (sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

a) Namn: MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE - GEOGRAFISK BETECKNING

b) Beskrivning: Rökt korv, som till största delen består av fett (från huvudet, nacken, bringan och sidfläsk) och blod från av svin från den ras som finns i provinsen Alentejo, med tillsats av salt, stött ogrodd torkad vitlök, kummin, paprika och evetuellt vin från regionen Portalegre. Som yttre hölje får tunn- eller tjocktarm av gris endast användas. Denna korv stoppas i form av en kedja, där varje korv knyts av genom en bomullstråd eller genom att skinnet snurras eller knyts, längden skall vara upp till 40 cm. Färgen svart, blank, konsistensen fast, höljet skall vara utan bristningar och sluta tätt intill korvmassan. Diametern får vara mellan 20 - 45 mm. Uppskurna skivor skall uppvisa en slät och helt fast massa, som är torr och har brunsvart färg. Smaken som mestadels består av vitlök är särskiljande, lätt rökt. Fettet skall vara blankt, pärlfärgat, aromatiskt och ha en angenäm smak. Konsistensen kan variera beroende på djurets foder och den procenthalt ollon som den alentejanska svinrasen är uppfödd på.

c) Geografiskt område: Beroende på produktens organoleptiska karaktär, markförhållanden, de klimatiska villkoren och de traditionsbundna lokala metoderna, är det geografiska förädlingsområdet naturligt begränsat till följande områden i Portoalegredistriktet: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel.

d) Bevis på ursprung : Morcela de assar de Portalegre får endast beredas i lokaler med tillstånd för detta som är belägna i det nämnda geografiska området på grund av de bestämda klimatiska villkor och det nödvändiga kunnande som finns där. Råvaran skall komma från frigående svin av den ras som finns i Alentejo, genom extensiv eller halextensiv skötsel, genom vallning (på gröda och ollon), på Alentejos ekmarker. Ett kontrollsystem som säkerställer hela produktionsprocessens fortskridande finns tillgängligt. Det belägger det goda rykte som delikatessprodukter har från detta område som fått sitt namn genom staden Portalegre, tilläggas kan att dessa produkter finns omnämnda redan 1750 i en församlingsbok.

e) Framställningsmetod: Det mjuka fettet, som erhållits efter styckningen av djurkroppar av svin från provinsen Alentejo som uppfötts på de nämnda villkoren, skall sucessivt genomgå en traditionell beredningsprocess eller "hackning", blandas med blod, kryddas och fyllas, varvid produkten erhåller det utseende, färg, smak och arom som är typiskt för Morcela de assar de Portalegre.
Förädlingsprocessen skall utföras i en naturlig miljö i enlighet med lokal traditionsbunden sed, .

f) Samband med området : Regionen Portalegre kännetecknas av sitt speciella microklimat, som särskilt lämpar sig för produktion av delikatessprodukter (Kalla och torra vintrar). På grund av det koncentrerade utbudet av svinkött från Alentejo, som härrör från de särskilda uppfödningsvillkor som dessa djur lyder under, har befolkningen i Portalegre utvecklat särskilda tekniker för att konservera köttet, varvid dess karaktäristiska smak förhöjs både genom en mycket enkel kryddning med regionala produkter och genom rökning också med ved från regionen. Morcela de assar de Portalegre skall alltså ha sådana kännetecken vad beträffar presentation, smak och arom som gör att den tveklöst skall förknippas med regionen Portalegre.

g) Kontrollorgan:
Namn: AADP - ASSOCIACÃO DE AGRICULTORES DE PORTALEGRE
Adress: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269 7 301 PORTALEGRE

h) Märkning: Obligatorisk text: Morcela de assar de Portalegre - Geografisk beteckning. Vidhäftat kontrollmärke, vederbörligen numrerat. Förlagor till etikett och märkning framgår av specifikationshandlingarna.

i) Ev. nationella krav (i förekommande fall) : Beslut nr 16/96, offentliggjort i Diário de República nr 94, 2:a serien av den 20/4/96. Härigenom fastställs de huvudsakliga reglerna för Lombo Branco de Portalegre och dess kännetecken samt dess geografiska förädlingsområde.

Nr. EG:G/PT/00021/96.05.02
Dag då komplett ansökan mottogs : 02.05.96