

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
 DEMANDE D'ENREGISTREMENT: art.5 () art.17 (X)

AOP () IGP (X)
 N° national du dossier:

1. **Service compétent de l'Etat membre:**

Nom: SUBDIRECCION GENERAL DEL I.N.D.O.- DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA - SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACION DEL M.A.P.A. - ESPANA
 Adresse: c/ Dulcinea,4 - 28020 Madrid
 Tél.: 347.19.67 Fax: 534.76.98

2. **Groupement demandeur:**

a) Nom: Consejo Regulador de la denominacion especifica "SOBRASADA DE MALLORCA"
 b) Adresse: C/ Mayor, 19 - 07529 ARIANY - Mallorca (Balears)
 c) Composition: producteur/transformateur (X) autre ()

3. **Nom du produit:** "SOBRASADA DE MALLORCA"

4. **Type de produit** (cf. liste): PRODUITS A BASE DE VIANDE - Classe 1.2

5. **Description du cahier des charges:** (résumé des conditions de l'art. 4)

a) **nom:** (cf.3) APPELLATION SPECIFIQUE "SOBRASADA DE MALLORCA"

b) **description:** Saucisson cru, affiné de forme cylindrique irrégulière, fourré d'une pâte molle, inélastique, adhérente, cohésive, grasse, peu fibreuse et d'aspect rouge marmoréen. La surface du saucisson est rouge foncé, lisse ou légèrement rugueuse, sans moisissures ou couverte d'une moisissure blanchâtre.

c) **aire géographique:** La zone d'élaboration s'étend sur toute l'île de Majorque (article 4°).

d) **historique:** Les viandes répondent aux caractéristiques stipulées à l'article 5°; les processus d'élaboration et d'affinage sont contrôlés par le Consejo Regulador et menés à bien dans des industries inscrites. Le saucisson est mis sur le marché avec un certificat de garantie approuvé par le Consejo Regulador.

e) **méthode d'obtention:** Des particules de viande hachée de diamètre inférieur à 6 mm sont mélangées à du piment rouge moulu,

du sel et des épices. Cette pâte est malaxée et introduite dans des tripes, le saucisson ainsi élaboré est affiné dans des séchoirs.

f) **lien:** L'association du microclimat de l'île de Majorque, caractérisé par une humidité élevée et des températures stables, et du mode de préparation local de la "sobrasada" permet d'obtenir un produit qui s'est toujours distingué par ses caractéristiques et qui a été reconnu par le consommateur, comme l'atteste le fait que Majorque produise plus de 50% de la sobrasada élaborée en Espagne et que son prix y soit de 100% à 500% plus élevé que dans le reste du pays.

g) **structure de contrôle:**

Nom: Consejo Regulador de la D.E. "Sobrasada de Mallorca"

Adresse: C/ Mayor, 19 - 07529 Ariany - Mallorca (Balears)

h) **étiquetage:** Les étiquettes, autorisées par le Consejo Regulador, porteront obligatoirement la mention "Sobrasada de Mallorca". Les contre-étiquettes seront numérotées et délivrées par le Consejo Regulador (article 20 du règlement).

i) **exigences nationales** (éventuelles): Loi 25/1970 du 2 décembre. Décret 136/1993 du 16 décembre du gouvernement des Baléares approuvant le règlement de l'appellation spécifique "Sobrasada de Mallorca".

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N°CEE: VI B14/ESP/0097/94.1.24

Date de réception du dossier complet: / /