

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5
DOP () IGP (X)
N° nacional del expediente: 65/96

1. Servicio competente del Estado miembro
Nombre: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar
Teléfono: 01 - 387 63 72 Fax: 01 - 387 66 35
2. Agrupación solicitante:
 - a) Nombre: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S.A.
 - b) Domicilio: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
7300 Portalegre tel. 045 - 331064/26227
 - c) Composición: Productores/transformadores (X) otros ()
3. Nombre del producto: LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE
4. Tipo de producto: Clase 1.2 - Producto cárnico. Embutido.
5. Descripción del pliego de condiciones: (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)
 - a) Nombre: LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE - Indicación geográfica
 - b) Descripción: Embutido curado al aire, constituido por lomo de cerdo de raza alentejana, sin gasa superficial, fresco, con adición de sal y, a veces, de ajos secos sin germinar y de vino blanco de la región de Portalegre. Como envoltura pueden utilizarse las llamadas "peles das banhas" (pieles de grasas), es decir, las membranas serosas (pleural o peritoneal), así como el intestino grueso o el ciego del cerdo. Es un embutido recto, con forma cilíndrica, de una longitud de entre 15 y 50 cm, atado con cordel de algodón y apretado en los extremos mediante doble atadura o doble torsión. Aspecto rosado y brillante, consistencia semidura y envoltura sin roturas bien adherida a la pasta. Diámetro de entre 4 y 8 cm. En el corte se presenta como una pieza entera, de color rosado-blanquecino, con infiltración de grasa intersticial y con una delgada capa de grasa entre la carne y la envoltura. El sabor es agradable, suave o delicado, poco salado y a veces con un ligero punto picante. Aroma agradable y singular. Textura poco fibrosa y bastante fina. Grasa brillante, de color blanco anacarado, aromática y de sabor agradable. La consistencia varía según la alimentación y el porcentaje de bellotas ingerido por el cerdo alentejano.

- c) Zona geográfica: Debido a las características organolépticas del producto, a las condiciones edafoclimáticas requeridas para su secado y a los métodos locales, leales y constantes que se aplican, la zona geográfica de producción está naturalmente circunscrita a los municipios de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre y Sousel, del distrito de Portalegre.
- d) Prueba del origen : El Lombo Branco de Portalegre sólo puede producirse en instalaciones autorizadas que estén situadas en la zona geográfica de transformación citada en el apartado anterior. La materia prima procede de cerdos de raza alentejana, criados al aire libre, en régimen extensivo o semiextensivo, en la montanera (alimentación a base de hierba y bellotas) de las dehesas alentejanas. Existe un sistema de control que garantiza el seguimiento de todo el proceso productivo. Para demostrar la notoriedad de la que gozan los productos de charcutería producidos en la zona geográfica que tomó el nombre de Portalegre, basta citar que ya en 1750 figura una mención de estos productos en un registro parroquial.
- e) Método de obtención: Los lomos frescos que se obtienen con el faenado de las canales del cerdo alentejano criado en las condiciones antes descritas se someten sucesivamente a un proceso de corte tradicional ("aparagem" o separación de las cabezas de lomo), condimentación, embutido y curado, en el transcurso del cual adquieren la presentación, color, sabor y aroma característicos del Lombo Branco de Portalegre. El proceso de transformación se realiza en un ambiente natural, de acuerdo con los usos y costumbres locales, leales y constantes, destacando especialmente el proceso de curado al aire libre.
- f) Vínculo: La región de Portalegre se caracteriza por su microclima particular, del que se derivan unas condiciones especiales para la producción de productos de charcutería (inviernos fríos y secos). Debido a la limitada oferta de carne de cerdo alentejano, resultado de las condiciones especiales del régimen alimenticio de este animal, los vecinos de la comarca de Portalegre han desarrollado unas técnicas particulares de conservación de la carne que ponen de relieve su sabor por medio de una condimentación muy simple, con productos de la región, y mediante un proceso de secado al aire. El Lombo Branco de Portalegre tiene así unas características particulares de presentación, gusto y aroma que lo vinculan inequívocamente a la región de Portalegre, gozando de merecida fama entre sus consumidores habituales.
- g) Estructura de control:
Nombre: AADP - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE
Dirección: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Apartado 269
7301 Portalegre

- h) Etiquetado: Mención obligatoria: Lombo Branco de Portalegre - Indicación Geográfica. Aplicación de marcas de control debidamente numeradas. Los modelos de rótulo y de marca figuran en el pliego de condiciones.
- i) Requisitos nacionales (en su caso) : Orden nº 16/96, publicada en el DR, nº 94, IIª Serie, de 20.4.96: establece las principales reglas de producción y las características del Lombo Branco de Portalegre, y determina su zona geográfica de transformación.

Nº CE: G/PT/00019/96.05.02

Fecha de recepción del expediente completo: 02.05.96