

**MORCELA DE ASSAR ("BOUDIN A GRILLER") DE PORTALEGRE -
INDICATION GEOGRAPHIQUE**

CAHIER DES CHARGES

A- NOM DU PRODUIT

MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE - INDICATION GEOGRAPHIQUE

B- DESCRIPTION DU PRODUIT

La Morcela de Assar de Portalegre est, fondamentalement, un produit de charcuterie fumé, tel que décrit par la norme portugaise NP 593 (1990) (Annexe I). C'est un produit de charcuterie constitué fondamentalement de lard et de sang de porc de race alentejane, additionnés de sel, d'aux secs écrasés non germés, de cumin, de piment et, parfois, de vin de la région de Portalegre. Comme enveloppe on peut utiliser des boyaux fins ou gros, exclusivement de porc.

B.1- CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DE LA MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE

- a) **Forme et aspect extérieur:** produit de charcuterie en forme de fer à cheval, portionné, serré aux extrémités avec du fil de coton par torsion et/ou ligature, d'une longueur maximum de 40 cm. Aspect noir, brillant, consistance ferme, enveloppe sans déchirures, adhérent bien à la pâte.

- b) Diamètre compris entre 20 et 45 mm.
- c) Couleur et aspect à la coupe (coupe oblique): masse homogène, parfaitement liée, sèche et de couleur noire.
- d) Goût et arôme: goût *sui generis*, aillé et légèrement fumé.
- e) Gras: brillant, de couleur blanc nacré, aromatique et de goût agréable. La consistance varie en fonction de l'alimentation et du pourcentage de glands ingérés par le porc de race alentejane.

B.2- CARACTERISTIQUES CHIMIQUES: INDICATEURS ANALYTIQUES PRELIMINAIRES

Malgré l'ancienneté de la production de la Morcela de Assar de Portalegre, les études analytiques sur le produit n'ont commencé que depuis peu.

On sait que les transformations biochimiques au cours de l'évolution du processus de fabrication et séchage, ainsi que les facteurs humains implicites dans ce processus de fabrication, entraînent des écarts significatifs au niveau des normes considérées, ce qui se traduit par une variation dans les stades observés.

En conséquence, les indicateurs cités et actuellement disponibles, ne peuvent être considérés que comme des indicateurs préliminaires de référence des caractéristiques analytiques:

Humidité du produit dégraissé - inférieure à 65 %
Matière grasse: 65 à 90 % (dans la matière sèche)
Chlorures (NaCl) - 2 à 4 %

B.3- CARACTERISTIQUES DE LA MATIERE PREMIERE

Les matières premières utilisées pour l'obtention de la Morcela de Assar de Portalegre sont constituées exclusivement de:

- lards mous (pièces utilisées: tête, cou, poitrines, dos) issus de la découpe de carcasses de porcs de race alentejane (*Sus ibericus*), nés, élevés, alimentés et abattus dans les conditions stipulées dans le présent cahier des charges,

- sang de porc fraîchement abattu,
- sel de cuisine (NaCl)
- aulx (*Allium sativum L.*) écrasés, non germés, les aulx devant se trouver à l'état sec comme indiqué à l'annexe du Règlement (CEE) n° 10/65, du Conseil,
- pâte de poivron de potager,
- vin blanc ou rouge de la région de Portalegre (utilisation facultative).

C- AIRE GEOGRAPHIQUE

C.1- AIRE GEOGRAPHIQUE DE TRANSFORMATION

Compte tenu des conditions climatiques requises pour la transformation de la Morcela de Assar de Portalegre, du microclimat spécifique de la région, du savoir-faire des populations et des méthodes locales, loyales et constantes, l'aire géographique de transformation est circonscrite aux communes du district de Portalegre (voir Annexe II).

C.2- CONDITIONS SPECIALES POUR LA PRODUCTION DES MATIERES PREMIERES

Les truies ont deux portées par an (d'octobre à décembre et de mars à juin), dans les porcheries traditionnelles ou en plein air, sous abri de type cabane.

Les porcelets sont alimentés au lait maternel pendant au moins 45 (quarante-cinq) jours, l'utilisation d'aliments composés étant permise avec l'autorisation de Natur-al-Carnes et sous le contrôle de l'entité reconnue comme Organisme Privé de Contrôle et Certification - OPC.

Le contrôle porte à la fois sur la composition du concentré et les quantités administrées. Le concentré peut être fabriqué dans l'exploitation ou acheté sur le marché, mais doit être soumis à analyse et appréciation par l'OPC.

Après le sevrage, les porcelets sont menés au champ à l'aube par le porcher, se reposent deux heures au milieu de la journée et rentrent aux abris à la tombée de la nuit.

Pendant cette période, leur alimentation est 100 % naturelle - herbe et glands. Toutefois, si les conditions climatiques le justifient et avec l'autorisation de Natur-al-Carnes, il est possible d'utiliser un aliment simple et/ou composé pour renforcer leur régime.

Afin de satisfaire pleinement à ces dispositions, seuls peuvent être admis dans le processus de production de la Morcela de Assar de Portalegre les porcs provenant d'exploitations agricoles qui disposent d'une aire de pacage plantée de chênes ballotes et/ou chênes-lièges, compatible avec les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime de production en plein air prédominant.

D- GARANTIE SUR L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU PRODUIT

Les éléments qui prouvent que la Morcela de Assar de Portalegre est originaire de l'aire géographique de production sont:

1. les caractéristiques propres du produit, telles que décrites sous B), qui l'associent sans équivoque au milieu naturel où il est produit et qui comporte les phases de naissance, élevage, engraissement et abattage des porcs, et celles de préparation, séchage et maturation de la Morcela de Assar. Ces caractéristiques, facilement perceptibles et reconnues par les habitants de l'aire géographique de production et par les consommateurs habituels, doivent être signalées par l'étiquetage et la marque de certification afin que les autres consommateurs puissent les reconnaître,
2. l'existence d'un système de contrôle et certification qui garantit, fondamentalement, que:
 - * seuls peuvent bénéficier de l'utilisation de l'Indication Géographique MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE, les produits de charcuterie dont la transformation a été effectuée dans des installations agréées à cet effet par NATUR-AL-CARNES.
 - * L'agrément peut être accordé seulement aux transformateurs qui, à la fois:
 - possèdent des installations de transformation dans l'aire géographique de transformation définie sous C.1 et y fabriquent ces produits de charcuterie,
 - utilisent pour la transformation de la matière première provenant de porcs de race alentejane, obtenue dans les conditions décrites sous E),
 - transforment la matière première en respectant les conditions stipulées dans le présent cahier des charges,

- se soumettent au régime de contrôle et de certification prévu dans le document intitulé "Règles de contrôle et de certification de la Morcela de Assar de Portalegre",
- s'engagent par écrit à respecter les dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

* L'agrément prévu au précédent alinéa dépend de la vérification préalable, à effectuer par l'entité reconnue comme OPC, à la demande de NATUR-AL-CARNES, des conditions de production et de fabrication, notamment en ce qui concerne les aspects suivants:

- origine et caractéristiques des matières premières utilisées
- conditions de transformation et caractéristiques du produit final.

E- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT PAR DES PROCEDES LOCAUX, LOYAUX ET CONSTANTS

E.1- METHODE D'OBTENTION DE LA MATIERE PREMIERE

- a) Origine - Les porcs destinés à fournir la matière première à utiliser doivent être produits dans des exploitations agricoles d'élevage disposant d'une aire de pacage plantée de chênes ballottes et/ou chênes-lièges, compatible avec les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime de production en plein air prédominant.
- b) Quantité - Tous les ans et jusqu'au terme du premier semestre, chaque représentant de chacune des entités transformatrices notifiées à NATUR-AL-CARNES la quantité de porcs qu'il prévoit de transformer jusqu'au 31 mars de l'année suivante.
- c) Race - Seuls peuvent bénéficier de l'Indication Géographique MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE les boudins fabriqués avec des lards mous provenant de porcs de race alentejana, à l'exclusion des verrats et des truies reproductrices, inscrits dans le Livre de Naissances et issus de père et mère inscrits au Livre Généalogique Portugais de Porcins - Section Race Alentejana.
- d) Systèmes de production - Seuls sont admis les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime prédominant de production en plein air tel que décrit sous C.2.

- e) Prophylaxie et santé - Les exploitations où sont produits les porcs destinés à la production de Morcela de Assar de Portalegre doivent être classées à de fins sanitaires.

Tous les délais d'attente prescrits par les fabricants de médicaments sont respectés. L'impossibilité d'interrompre un traitement quel qu'il soit entraîne l'exclusion de l'animal en cause de ce processus de production.

- f) Age à l'abattage - Les porcs sont abattus lorsqu'ils sont âgés de 12 (douze) à 20 (vingt) mois.
- g) Poids à l'abattage - Le poids minimum des carcasses, après ressuage, doit être de 90 (quatre-vingt-dix) kilos.
- h) Transport d'animaux - Le transport vers le lieu d'abattage se fait en évitant le *stress* des animaux et sa durée ne peut excéder 8 (huit) heures consécutives.

L'utilisation de tranquillisants est interdite.

Le chargement et le déchargement des animaux doit être effectué sur quai ou avec une rampe.

Pour la conduite des animaux on peut utiliser des aiguillons électriques, mais jamais de bâtons ou de méthodes violentes.

- i) Abattage - Un délai de pré-abattage d'au moins 24 (vingt-quatre) heures doit être obligatoirement respecté, dans des lieux appropriés et dûment aérés, dans lesquels les animaux ont à leur disposition uniquement de l'eau propre.

Seuls sont admis les abattages dans des abattoirs reconnus par l'UE et agréés par NATUR-AL-CARNES, après avis favorable de l'organisme de contrôle et certification (OPC).

Les abattoirs doivent être situés de préférence à l'intérieur de l'aire géographique définie sous C.1.

L'insensibilisation des animaux avant l'abattage est obligatoire. La saignée et l'éviscération sont réalisées immédiatement après l'insensibilisation. La chaîne d'abattage doit être ininterrompue et la plus courte possible, de manière à diminuer le risque de contamination microbienne.

Seuls peuvent être abattus des lots de 20 (vingt) porcs minimum, même si les animaux proviennent de différentes exploitations.

Un représentant de l'OPC est présent au moment de l'abattage. Il est responsable de l'identification et du marquage individuel de la carcasse.

Le travail de découpe des carcasses destinées à la production de Morcela de Assar de Portalegre est effectué par séries complètes, toujours au même moment du jour ou de la semaine connu de l'OPC.

Le transport des carcasses et/ou des pièces dépecées doit toujours être effectué en respectant les conditions fixées par la loi.

- j) Admission des matières premières - Seuls peuvent bénéficier de l'Indication Géographique "MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE" les produits fabriqués à partir de matières premières en parfaites conditions hygiéniques et sanitaires et obtenues conformément aux règles de production précédemment définies. Celles-ci doivent être stockées, transportées et manipulées dans les locaux de fabrication, afin de réduire au minimum les risques de contamination et éviter leur détérioration.

E.2- METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

On entend par transformation le processus complet par lequel les lards mous, issus de la découpe sont soumis successivement à un processus de hachage traditionnel ou "*miga*", d'assaisonnement, d'embossage et de fumage, au cours duquel ils acquièrent la présentation, la couleur, le goût et l'arôme caractéristiques de la Morcela de Assar de Portalegre.

C'est à partir de l'association des caractéristiques qualitatives de la matière première et des conditions climatiques existantes dans la zone d'élaboration, définies sous C.2, alliées au savoir-faire des populations et aux procédés locaux, loyaux et constants, que les transformations biochimiques opérées conduisent à l'obtention d'un produit distinct, avec des caractéristiques sensorielles propres, bien caractérisées et connues des consommateurs.

Les processus de transformation sont réalisés en milieu naturel, d'après les us et coutumes locaux, loyaux et constants, les seules modifications effectuées (par rapport au processus primitif) ayant été celles imposées par la nécessité de se conformer à la réglementation en matière d'hygiène et santé.

La transformation de la Morcela de Assar de Portalegre comprend les phases suivantes:

a) PREPARATION DES LARDS ET DU SANG: elle a pour finalité de hacher finement les lards frais de porc avant d'ajouter le sang, ce dernier ayant été préalablement placé dans un récipient approprié et à une température adéquate pour empêcher la coagulation.

b) ASSAISONNEMENT: après l'opération décrite ci-dessus, on ajoute les condiments et on mélange jusqu'à obtenir un pâte très homogène.

Pour faciliter la diffusion des condiments, on laisse reposer la pâte pendant 12 à 24 heures.

Ce processus de "repos de la pâte" se déroule dans des locaux où la température n'excède pas 10°C, avec une humidité de l'ordre de 80/90 %.

c) EMBOSSAGE: après ce délai de repos, on procède à l'embossage dans des boyaux fins ou gros, exclusivement de porc.

d) FUMAGE: après l'embossage, les produits de charcuterie sont fumés pendant une durée maximum de 10 jours.

Ce dernier processus est exécuté dans un compartiment adéquat (fumoir), en utilisant exclusivement du bois de chêne ballote et/ou chêne-liège, bien sec.

Au terme du fumage, seuls les produits de charcuterie qui auront acquis, par suite du processus de maturation, les caractéristiques de sapidité et arôme typiques, pourront bénéficier de l'utilisation de l'Indication Géographique MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE.

Pour l'évaluation de ces caractéristiques, outre les essais organoleptiques réalisés par des *panels de goûteurs* pour dégustation et appréciation, on effectue un contrôle périodique des indices d'humidité (teneur maximum en eau de 65 %), de salinité (4 % maximum, exprimé en chlorure de sodium), et d'autres paramètres considérés comme indicatifs du développement adéquat des caractéristiques hygiéniques, sanitaires et sensorielles du produit final.

La préparation des ingrédients, leur assaisonnement, l'embossage et le fumage dans des conditions ambiantes naturelles, sont les phases déterminantes du processus d'obtention de ce produit. Associées aux caractéristiques de la matière première et au savoir-faire des populations, ces opérations sont fondamentales pour obtenir ce produit de qualité, aux caractéristiques uniques résultant essentiellement de son origine géographique.

e) CONSERVATION - Le produit final doit être manipulé et stocké de manière à éviter toute contamination, à une température comprise entre 5 et 15 °C.

f) PRESENTATION COMMERCIALE - La Morcela de Assar de Portalegre est commercialisée entière et étiquetée comme stipulé sous G. Elle peut être vendue à la pièce ou pesée devant le consommateur.

Dans ce dernier cas, l'indication du poids net sur l'étiquette n'est pas nécessaire.

F- ELEMENTS QUI PROUVENT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

F.1- HISTOIRE

Portalegre, siège communal et capitale du district du même nom, est situé à 228 km au nord-est de Lisbonne, à 480 mètres d'altitude, sur une hauteur de la Serra de S. Mamede, à 15 km environ de la frontière. La montagne s'élève à l'ouest de la ville et son altitude est de 1025 mètres.

D'origine très ancienne, l'agglomération reçut sa charte du roi D. Afonso III en 1259 et le roi D. Dinis, conscient de son importance stratégique à proximité de la frontière, la fit entourer d'une double enceinte.

En 1550, le diocèse de Portalegre fut créé et le roi D. João III lui octroya le statut de ville.

Entourée de fermes horticoles et de vergers, Portalegre, à l'inverse de la plupart des villes de l'Alentejo, est un centre commercial et industriel important. Outre l'industrie textile, les tissus en laine et les fibres synthétiques, les fabriques de bouchons de liège, de ferblanterie et de boissons rafraîchissantes, la ville possède une manufacture de tapisseries de grande qualité, inaugurée en 1947 dans un édifice du XVI^e siècle.

L'activité agricole constitue encore une richesse importante de la commune. On y produit des olives et de l'huile d'olive, du liège, des céréales, des châtaignes, des pommes, des cerises et du vin. **L'élevage de bétail constitue un complément important et sert de base à la fabrication de produits de charcuterie de viande de porc.**

Les produits du liège, les pressoirs d'huile, les produits laitiers, **les produits de charcuterie**, les minoteries et les pâtisseries régionales sont les activités secondaires directement issues de la production agricole.

La MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE doit sa notoriété, notamment dans l'Alentejo et les zones frontalières d'Espagne, à ses qualités organoleptiques. Cette notoriété a suffi pour lui conférer la réputation dont elle jouit auprès des consommateurs.

L'origine de ce produit se perd dans la nuit des temps. La Morcela de Assar de Portalegre s'intègre dans un vaste ensemble de charcuterie traditionnelle de la région de Portalegre, dont l'apparition est due à l'existence d'une offre concentrée de viande de porc à une certaine époque de l'année, associée à l'existence d'un microclimat propice et au savoir-faire des populations.

L'offre concentrée de viande liée à la difficulté de l'écouler du fait de l'éloignement des grands centres urbains de consommation, a conduit au perfectionnement des techniques de transformation et de conservation de la viande de porc par les processus traditionnels de salage et séchage, grâce au microclimat influencé par la Serra de S. Mamede.

La Morcela de Assar de Portalegre faisait partie d'un panier de produits qui servaient à la fois de réserve stratégique et de monnaie d'échange dans une économie fermée.

Les vicissitudes de l'élevage porcin traditionnel alentejane dans un passé récent ont mis en danger la continuité de la production de la MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE.

La renaissance de ce produit est due à l'intérêt croissant pour la valorisation de certaines ressources naturelles, et permet d'envisager de nouveau des perspectives de développement de ce sous-secteur, avec des implications directes sur les traditions et les aspects socio-économiques régionaux.

Comme preuve de la notoriété dont jouissent les produits de charcuterie fabriqués dans l'aire géographique qui porte le nom de Portalegre, et surtout la Morcela de Assar de Portalegre, il suffira d'indiquer qu'en 1750 déjà, José Nunes Fidalgo, diplômé en philosophie de l'Université d'Évora, mentionnait ces produits dans un mémoire paroissial.

Carlos Bento da Maia aussi, dans son "Traité Complet de Cuisine et de Sommellerie" publié en 1904, décrivait le processus de fabrication des produits de charcuterie de Portalegre, en mentionnant les mêmes ingrédients et méthodes qui sont encore utilisés aujourd'hui (Annexe III).

Costa Andrade (1960) mentionne la qualité et le caractère typique de ces produits et souligne la nécessité d'assurer leur préservation et leur protection, car depuis des temps immémoriaux ils constituent un pilier de la culture et de l'économie de cette région. De même, Paiva (1944), Jameiro (1948) et Oliveira (1962), dans leurs études sur les produits de charcuterie du nord de l'Alentejo, ont souligné la nécessité de préserver des produits si typiques (Annexe IV).

F.2- FACTEURS PEDO-CLIMATIQUES

F.2.1- LE PACAGE EN CHÊNAIE

Dans la partie sud-ouest de la péninsule ibérique, les caractéristiques de sol et climat ont permis le développement d'un système agricole, forestier et pastoral particulier: le pacage en chênaie.

Cet écosystème, unique au monde, est caractérisé par l'existence de grandes massifs arborés du type Quercus, une flore de type xérophyte, et des périodes de végétations herbacées conditionnées par une pluviométrie faible.

Ce milieu est, sans doute, l'habitat idéal pour le développement du porc de race alentejane, capable de profiter au maximum des ressources alimentaires que le pacage en chênaie met à sa disposition.

Les méthodologies, reconnues depuis longtemps, liées au système d'exploitation de porcs alentejanes, ont permis d'élaborer des produits de très haute qualité organoleptique, que l'on attribue presque toujours au régime d'utilisation des pacages, car l'alimentation et l'exercice physique du porc revêtent une importance significative pour la qualité du produit final.

Le paysage forestier, composé comme on sait de chênes ballotes et de chênes-lièges, caractérisé par une topographie légèrement vallonnée, avec un sous-sol rocailleux et un sol peu fertile, convient tout particulièrement aux activités sylvicole et pastorale.

L'existence de masses arborées du type *Quercus* contribue à protéger les sols contre l'érosion d'une part et, d'autre part, permet d'obtenir une ressource alimentaire très importante: le gland.

Le porc de race alentejane est, par excellence, le meilleur utilisateur des fruits du pacage en chênaie et celui qui les convertit en viande avec le plus d'efficacité. Cette utilisation exemplaire d'une ressource naturelle de pâturage, associée à l'exercice fonctionnel, au développement et aux caractéristiques métaboliques propres de ce type de porc, déterminent la formation d'une matière première dont les caractéristiques sont uniques, puisqu'elles sont intimement associées à ce milieu géographique particulier, et constituent la base fondamentale de l'élaboration de la MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE.

Les cartes orographiques, hydrographiques et pédologiques (Annexe V) démontrent les conditions édapho-climatiques particulières de la région.

F.2.2- AIRE GEOGRAPHIQUE DE TRANSFORMATION

Le microclimat existant dans la région permet d'effectuer la transformation de la MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE dans des conditions ambiantes naturelles.

Le fumage au bois de chêne ballote et/ou de chêne-liège confère à ces produits de charcuterie un arôme caractéristique et reconnaissable par les consommateurs habitués, car ces bois, soumis à un processus de séchage lent et dans des conditions ambiantes naturelles, dégagent des substances aromatiques spécifiques.

Cette technique de fabrication spéciale relève des méthodes locales, loyales et constantes, et demeure pratiquement inchangée depuis des temps très anciens.

Les graphiques annexés (Annexe VI) montrent à l'évidence le caractère particulier des conditions climatiques (température et humidité) existantes dans le district de Portalegre pendant la période de transformation.

G- ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A LA MENTION "IGP"

Conformément à la législation en vigueur, les mentions qui doivent impérativement figurer sur l'étiquette de la Morcela de Assar de Portalegre (Annexe VII) sont les suivantes:

- MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE
- Liste d'ingrédients
- Date de durabilité minimum
- Nom, raison ou dénomination sociale et adresse du producteur
- Lot
- Poids net
- Température de conservation.

Viandes et produits à base de viande
"Morcela". Définition, classification et caractéristiques

CDU
637.5.034

Description

Produits alimentaires; produits animaux; viande; produits à base de viande; produits de charcuterie; définitions; spécifications du produit; forme; dimensions; couleur; assaisonnements; additifs alimentaires; emballage; marquage.

Correspondance

Homologation

Journal Officiel, IIIème Série, N° 241, du 18/10/1990.

Elaboré par
CT35 (IQA)

Version
Décembre 1990

1. Objet

La présente norme vise à définir, classer et caractériser la *morcela*.

2. Référence

NP 1735

Additifs alimentaires. Définition, classification et principes d'application.

3. Définition

Aux effets de la présente norme, on entend par *morcela* le produit de charcuterie salé par échaudage et/ou fumage, constitué fondamentalement de lards de porc, finement hachés, et de sang, additionnés de condiments et d'additifs.

4. Classification

Les classifications de la *morcela* sont les suivantes:

4.1. *Morcela* fumée ou à cuire

4.2. *Morcela* échaudée ou à griller

5. Ingrédients

5.1. Ingrédients essentiels

Lards mous, hachés et sang frais de porc.

5.2. Ingrédients facultatifs

Conformément aux usages technologiques, l'incorporation de certains produits riches en amidon est autorisée.

5.3. Condiments et additifs

5.3.1. Condiments

Sel, poivre, cumin et autres habituellement utilisés dans les divers processus technologiques régionaux.

5.3.2. Additifs

L'utilisation des additifs doit obéir aux principes généraux d'application établis par la NP 1735 et être conforme à la législation en vigueur.

5.4. Enveloppes

Boyaux frais ou salés de porc, boyaux séchés de vache et, éventuellement, boyau organosynthétique, sans taches ni défauts.

6. Caractéristiques

6.1. Format et dimensions

Produit en forme de fer à cheval, courbe ou rectiligne, portionné par torsion, ligature ou double clip, de diamètre variable en fonction du type de boyau utilisé et d'une longueur maximum de 50 cm.

6.2. Caractéristiques organoleptiques

6.2.1. Extérieur

Couleur noire ou cendrée, aspect brillant ou terne selon le type, consistance ferme, enveloppe sans déchirures et adhérent à la pâte.

6.2.2. Intérieur (en coupe oblique)

Pâte homogène, parfaitement liée, d'aspect brillant grumeleux ou pâteux, de couleur marron cendré ou lie de vin, avec une odeur et un goût «sui generis».

7. Conditionnement

7.1. Produit en vrac

Le produit en transit devra être conditionné sous matériau inoffensif, inerte et protecteur contre la contamination extérieure.

7.2. Produit préemballé

7.2.1. Sous film

Produit emballé et fermé sous film convenant aux produits alimentaires.

7.2.2. Produit en boîte

Le produit doit être conditionné en récipient étanche, revêtu à l'intérieur de vernis approprié, l'excipient utilisé pouvant être de l'huile d'olive, du saindoux ou toute huile alimentaire, additionnée facultativement de clou de girofle et de laurier. Le récipient doit être dûment certifié.

8. Marquage

Tous les emballages doivent être marqués conformément à la législation en vigueur, les dénominations de vente étant celles mentionnées au paragraphe 4.

1- CARACTERISATION CLIMATIQUE

La Zone X est située dans l'Alentejo et son climat est caractérisé par une saison sèche et une saison humide clairement différenciées, ce qui est d'ailleurs toujours le cas avec le climat méditerranéen. La saison humide est également celle pendant laquelle les températures sont, en général, plus faibles, la saison sèche coïncidant généralement avec les températures les plus élevées. (Graphique 1)

Graphique 1 - Températures et pluviométrie

Précipitations (mm)
Températures (°C)
Températures
Précipitations

SOURCE: Anuário Climático

Quant au nombre de jours de gel, qui est un facteur limitant pour certaines cultures, les valeurs les plus élevées sont enregistrées entre décembre et février. (Graphique 2)

ZONE X: CORRESPOND AU DISTRICT DE PORTALEGRE

Graphique 2 - Nombre de jours de gel

Nombre de jours de gel

SOURCE: Anuário Climático

En ce qui concerne l'ensoleillement, et comme nous nous trouvons dans une des parties de l'Alentejo, les valeurs moyennes annuelles d'ensoleillement sont relativement élevées et correspondent à 60 % de la valeur maximum. Quant à la nébulosité, les valeurs enregistrées sont assez faibles.

L'humidité relative de l'air est comprise entre 66 et 81 %, avec une valeur moyenne annuelle de 74 %, un peu plus élevée que dans les autres zones de l'Alentejo mais néanmoins assez inférieure à celle qui serait la valeur idéale pour la plupart des cultures.

Quant aux sols et à leur classification par capacité d'utilisation, la classe prédominante est la Classe E (88.901 ha), suivie par la Classe D (77.540 ha), la Classe C (39.661 ha), la Classe B (11.099 ha) et la Classe C (1.123 ha).

REFERENCES RELATIVES A LA STRUCTURE DE CONTROLE

Le contrôle et la certification de la Morcela de Assar de Portalegre sont effectués par l'AADP - Association d'Agriculteurs du District de Portalegre, laquelle exerce son action conformément aux dispositions contenues dans le document intitulé "Règles de Contrôle et Certification de la Morcela de Assar de Portalegre - Indication Géographique".

Le régime de contrôle institué est appliqué tout au long de la filière de production, chaque Morcela de Assar de Portalegre étant dûment marquée par l'apposition, par l'AADP, de sa Marque de Certification.

Sur cette Marque de Certification figurent obligatoirement les mentions suivantes:

- AADP
- Morcela de Assar de Portalegre - Indication Géographique
- Marque n° (numéro de série, constitué d'un code numérique ou alphanumérique, permettant de suivre le produit).

REGLES DE PRODUCTION DE LA MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE

ARTICLE 1

Seuls peuvent bénéficier de l'utilisation de l'Indication Géographique MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE, les producteurs agréés à cet effet par le Groupement de Producteurs Natur-Al-Carnes, S.A.

ARTICLE 2

L'agrément pourra être accordé seulement aux producteurs qui, à la fois:

- a) exercent leur activité exclusivement dans l'aire géographique de production, définie comme étant le district de Portalegre (Annexe 1),
- b) utilisent seulement de la matière première provenant de porcins de race alentejane élevés dans des exploitations agricoles qui disposent d'une aire de pacage plantée de chênes ballotes et/ou chênes-lièges, compatible avec les systèmes de production extensifs à semi-extensifs, avec toujours un régime prédominant de production en plein air tel que décrit dans le cahier des charges sous C.2.,
- c) produisent la Morcela de Assar de Portalegre en respectant les conditions stipulées dans le cahier des charges,
- d) se soumettent au régime de contrôle et certification prévu dans le document intitulé "Règles de Contrôle et Certification de la Morcela de Assar de Portalegre",
- e) s'engagent par écrit à respecter les dispositions prévues dans ce document et dans le cahier des charges.

ARTICLE 3

L'agrément prévu au précédent article dépend de la vérification préalable, à effectuer par l'entité certifiante à la demande du Groupement de Producteurs Natur-Al-Carnes S.A., des conditions de production et de fabrication indiquées dans le Cahier des charges, notamment en ce qui concerne les aspects suivants:

- a) conditions sanitaires, de conduite et d'hygiène des troupeaux;
- b) alimentation et état nutritionnel des animaux;
- c) caractéristiques de la matière première;
- d) localisation des installations de transformation et règles techniques et d'hygiène observées dans la préparation, la transformation et la salaison des produits de charcuterie.

ARTICLE 4

A chaque fabricant autorisé par le Groupement de Producteurs Natur-Al-Carnes S.A., à utiliser l'Indication Géographique "Morcela de Assar de Portalegre", correspond un registre descriptif, dit Fiche de Fabricant, sur lequel doivent figurer des éléments actualisés relatifs à la provenance de la matière première utilisée, des données relatives à l'entreprise transformatrice, les conditions effectives de production et les conditions technologiques existantes.

ARTICLE 5

Les producteurs de porcs de race alentejane qui souhaitent s'intégrer dans la filière de production de la Morcela de Assar de Portalegre doivent remplir une Fiche de Producteur, dont les données seront vérifiées ultérieurement et sur place par l'Entité Certifiante et soumises à l'appréciation du Groupement de Producteurs Natur-al-Carnes S.A.

ARTICLE 6

La communication au Groupement de Producteurs S.A. de la mise à jour des éléments figurant sur la Fiche de Producteur et la Fiche de Fabricant visées aux articles 4 et 5 est de la compétence des producteurs et des fabricants.

ARTICLE 7

Les producteurs de viande porcine de race alentejane destinés à intégrer la filière de production de la Morcela de Assar de Portalegre doivent tenir et maintenir à jour un registre sur lequel sont inscrits le nombre d'animaux existant dans l'exploitation, le nombre de femelles et de mâles, le nombre d'animaux à l'engraissement dans le pacage, leur alimentation et la pureté de la race.

ARTICLE 8

Les fabricants autorisés à utiliser l'Indication Géographique "Morcela de Assar de Portalegre" doivent tenir et maintenir à jour un registre sur lequel sont inscrits le nom des fournisseurs de viande, les quantités reçues de chaque producteur, le nombre et le type de produits de charcuterie fabriqués. Les fabricants doivent également tenir et maintenir à jour un registre relatif au nombre de produits de charcuterie certifiés et non certifiés, les produits de charcuterie devant pouvoir être suivis au moins jusqu'à leur date de fabrication.

ARTICLE 9

1 - Les producteurs et les fabricants font l'objet d'actions régulières de contrôle, à effectuer par des agents de l'Entité Certifiante, auxquels il y aura lieu de fournir toute la collaboration requise pour l'exécution de leur travail. Les actions de contrôle doivent avoir une périodicité moyenne de trente jours, celle-ci pouvant toutefois être augmentée ou diminuée en fonction d'impératifs techniques dûment justifiés.

2 - Les producteurs et les fabricants sont en droit d'exiger une copie du rapport de l'action de contrôle, dûment paraphée par l'agent de l'Entité Certifiante et par le producteur ou le fabricant (ou leurs représentants respectifs).

3 - L'utilisation de l'Indication Géographique "Morcela de Assar de Portalegre" sera interdite aux produits dont la fabrication n'aura pas été effectuée conformément aux stipulations des Règles de production ou à ceux qui, pour quelque autre motif que ce soit, ne possèdent pas les caractéristiques propres de la Morcela de Assar de Portalegre.

ARTICLE 10

La Morcela de Assar de Portalegre doit être commercialisée entière dans l'emballage d'origine, toujours dûment étiqueté et mentionnant, outre les indications prescrites par la loi, l'Indication Géographique et la marque de certification apposée par l'Organisme privé de contrôle et certification compétent.

ARTICLE 11

La violation des dispositions stipulées par les Règles de production ou par le Cahier de spécifications, constatée par une procédure engagée à cet effet, est passible des sanctions suivantes:

A - Pour les producteurs de porcs de race alentejane:

- 1 - avertissement enregistré;
- 2 - interdiction de fournir de la matière première pendant une durée de plus de 6 mois et moins de 2 ans;
- 3 - interdiction à durée indéterminée de fournir de la matière première, jusqu'à ce que le producteur démontre, de façon certaine, qu'il est disposé à respecter les règles établies et à adapter les méthodes indispensables à la production de porcs de race alentejane.

B - Pour les fabricants:

- 1 - avertissement enregistré;
- 2 - suspension de l'autorisation d'utilisation de l'IG pour une durée de plus de 6 mois et moins de 2 ans;
- 3 - suspension de l'autorisation d'utilisation de l'IG pendant une durée indéterminée, jusqu'à ce que le transformateur démontre, de façon certaine, qu'il est disposé à respecter les règles établies et à adapter les méthodes indispensables à la production de la Morcela de Assar de Portalegre.

C'est à la direction de Natur-Al-Carnes S.A., qu'il appartient d'engager les procédures et appliquer les sanctions.

L'application des sanctions peut faire l'objet de recours devant l'Assemblée Générale de Natur-Al-Carnes S.A.

MORCELASMORCELA ALENTEJANA (PORTALEGRE)*Composition :*

Gras de "mésentère", dos de tête, de poitrine et autres lards mous	1 000 g
Sang salé	80 - 100 g
Sel	40 - 45 g
Poivron doux	5 - 6 g
Piment	0,5 - 1 g
Cumin	4 - 5 g
Ail broyé	0,5 - 1 g

Technique de fabrication : Avec les ingrédients ci-dessus, on prépare deux types de morcela : la morcela fine à griller et la grosse, échaudée ou à cuire. Pour l'une comme l'autre, on hache finement les gras qui sont ensuite liés au sang et aux condiments. Le tout est soigneusement mélangé et l'on laisse la pâte reposer pendant 12 ou 24 heures, selon qu'elle est destinée à fabriquer de la morcela échaudée ou fumée.

La morcela fumée est embossée dans des boyaux fins de porcs et on lui donne une forme de fer à cheval avant de la fumer.

La morcela échaudée est embossée dans des boyaux boursoufflés de porcs, dans des boyaux fins ou dans des estomacs. Elle est échaudée. Ce type de morcela, d'une conservabilité très limitée, est destinée à la consommation immédiate.

- a) - Morcelas (boudins) - Ce produit est caractérisé par sa teneur élevée en sang. La quasi-totalité de la production est consommée par la population rurale.

On prépare deux types de morcela :

- la morcela fine
- la grosse morcela.

La fine et la grosse sont traitées par échaudage.

- composition de la pâte : gras divers hachés et sang.

Ingrédients :

Assaisonnement :

Pour 60 kg de pâte :

ail broyé	150 g
pâte de poivron	200 g
cumin	400 g
sel	2 500 g

pas d'eau

- repos de la pâte : 24 heures
- embossage : la morcela fine, appelée également morcela à griller est embossée dans des boyaux fins de porcs. La morcela à cuire peut être embossée dans de gros boyaux de porcs ("boursoufflés") ou dans des estomacs.

Dans cette région, les morcelas fines ou grosses sont échaudées et destinées à la consommation immédiate, à l'exception de la morcela embossée dans des estomacs qui est généralement conservée dans le sel pour être consommée au printemps.

- Caractères des pièces : la présentation de ce produit est très variée. On peut le rencontrer sous la forme de la morcela fine en fer à cheval ou sous la forme quasi sphérique de la morcela embossée dans des estomacs.