

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(97/C 24/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 69/96

**1. Serviço competente do Estado-membro**

Nome: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Telefone: (01) 387 63 72

Telefax: (01) 387 66 35

**2. Agrupamento requerente**

a) Nome: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

b) Endereço: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246  
P-7300 Portalegre

Telefone: (045) 33 10 64/262 27

c) Composição: produtores/transformadores (x) outros ( )

**3. Nome do produto:** Chouriço Mouro de Portalegre

**4. Tipo de produto:** Classe 1.2 — Produto à base de carne; Enchido fumado.

**5. Descrição do caderno de especificações e obrigações** (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

a) *Nome:* Chouriço Mouro de Portalegre — Indicação geográfica

b) *Descrição:* É um enchido fumado, constituído por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras (coração e rins) de porco da raça alentejana, finamente fragmentadas, adicionadas de sal, alhos secos não germinados pisados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, cominhos e vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é a tripa natural de bovino. É um enchido em forma de ferradura, apertado por torção e/ou atadura nas extremidades, com fio de algodão, com comprimento até 30 cm. Aspecto avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Diâmetro entre 20 e 45 mm. Ao corte oblíquo apresenta massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, brilhante, de cor de diversas tonalidades, consoante a proporção e tipo de matéria-prima utilizada. Sabor agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*. Gordura brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano.

- c) *Área geográfica*: Face às características organolépticas do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a transformação e aos métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.
- d) *Prova de origem*: O Chouriço Mouro de Portalegre só pode ser produzido em instalações autorizadas e localizadas na área geográfica de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos da raça alentejana, criados ao ar livre, em regime extensivo ou semi-extensivo, em condições de montanha (alimentação à base de erva e bolota), no montado alentejano. Existe um regime de controlo que assegura a rastreabilidade de todo o processo produtivo. Comprovando a notoriedade de que gozam os produtos de salsicharia produzidos na área geográfica que recolheu de Portalegre o nome, basta citar que, já em 1750, numa memória paroquial, estes produtos eram referidos.
- e) *Método de obtenção*: A carne, gorduras e vísceras obtidas na desmancha do porco alentejano, criado nas condições descritas, são submetidas sucessivamente a um processo de corte tradicional ou «miga», tempero, maturação, enchimento e fumagem, no decurso do qual adquirem a apresentação, cor, sabor e aroma característicos do Chouriço Mouro de Portalegre. Os processos de transformação realizam-se em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes.
- f) *Relação*: A região de Portalegre caracteriza-se pelo seu microclima particular, originando condições especiais para a produção de produtos de salsicharia (Invernos frios e secos). Face à oferta concentrada da carne de porco alentejano, decorrente das condições especiais do regime alimentar destes animais, as populações de Portalegre desenvolveram técnicas particulares de conservação da carne, valorizando o seu sabor especial quer através de uma condimentação muito simples, com produtos da região, quer através de uma fumagem com lenha também da região. O Chouriço Mouro de Portalegre tem, portanto, características particulares de apresentação, gosto e aroma que o relacionam inequivocamente com a região de Portalegre.
- g) *Estrutura de controlo*:  
Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre  
Endereço: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269, P-7301 Portalegre
- h) *Rotulagem*: Menção obrigatória: Chouriço Mouro de Portalegre — Indicação geográfica. Aposição de marca de controlo, devidamente numerada. Os modelos de rótulo e de marca constam do caderno de especificações.
- i) *Exigências nacionais (eventuais)*: Despacho nº 16/96, publicado no *Diário da República* nº 94, IIª Série, de 20. 4. 1996. Estabelece as principais regras de produção e características do Chouriço Mouro de Portalegre bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

Nº CE: G/PT/00015/96.05.02.

Data da recepção do processo completo: 2. 5. 1996.

---