

**NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:O 2081/92**  
**REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla**  
**SAN ( ) SMM (x)**  
**Asiakirjan kansallinen numero: 67/96**

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Puhelin: 01 - 387 63 72

Telekopio: 01 - 387 66 35

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S.A.

b) Osoite: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246

P-7300 Portalegre

Puh.: 045 - 331064/26227

c) Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. Tuotteen nimi: PAINHO DE PORTALEGRE

4. Tuotelaji: Luokka 1.2 - Lihavalmiste. Savustettu makkara.

5. Tavaraerittely: (yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

a) Nimi: PAINHO DE PORTALEGRE - MAANTIETEELLINEN MERKINTÄ

b) Kuvaus: Savustettu makkara, joka on valmistettu Alentejo-rotuisen sian tuoreesta lihasta (koipi, lapa, kylki, selkä) ja kovasta rasvasta, jotka on leikattu yli 2 senttimetrin suuruisiksi palasiksi ja joihin on lisätty suolaa, kuivia murskattuja itämättömiä valkosipulinkynsiä, paprikaa ja pippuripaprikaa. Kuorena käytetään luonnollista kuivaa siansuolta. Makkara on lieriön muotoinen ja sidottu molemmista päistään puuvillalangalla; sen pituus on enimmillään 30 senttimetriä. Ulkonäöltään makkara on punertavan musta, kiiltävä, puolikova; sen kuori on ehyt ja tiiviisti kiinni sisuksessa. Halkaisija on 20-45 millimetriä. Vinosti leikattuna leikkauspinnan massa on täysin kiinteä ja kevyesti marmorimainen. Maku on miellyttävä, pehmeä, hienostunut, vähäsuolainen, toisinaan kevyen kirpeä. Tuoksu on miellyttävä ja tuotteelle ominainen kevyesti savustettu. Rasva on kiiltävää, väriltään helmiäisenvalkoista, aromaattista ja miellyttävän makuista. Kiinteys vaihtelee Alentejo-rotuisille sioille annetun ravinnon ja sen sisältämien tammenterhojen osuuden mukaan.

c) Maantieteellinen alue: Tuotteen aistivaraisten ominaisuuksien, jalostuksen edellyttämien ilmasto-olosuhteiden ja paikallisten luotettavien ja muuttumattomien menetelmien vuoksi maantieteellinen jalostusalue rajoittuu luonnollisesti seuraaviin kuntiin Portalegren hallintopiirissä: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre ja Sousel.

d) Alkuperätodisteet: Painho de Portalegre -makkaraa saa valmistaa ainoastaan hyväksytyissä laitoksissa, jotka sijaitsevat edellä tarkoitettulla maantieteellisellä alueella. Raaka-aine on saadaan Alentejo-rotuisista sioista, jotka on kasvatettu ulkona suurilla tai keskisuurilla sikatiloilla ns. *montanha*-järjestelmän mukaisesti (ruokinta perustuu ruohon ja tammenterhojen käyttöön) Alentejon tammimetsissä. Valvontajärjestelmän avulla varmistetaan koko tuotantoprosessin tarkkaileminen. Portalegren mukaan nimetyllä

maantieteellisellä alueella valmistettujen makkaratuotteiden nauttiman arvostuksen todisteena voidaan mainita, että näihin tuotteisiin viitataan jo vuodelta 1750 peräisin olevissa kirkonkirjoissa.

e) Valmistusmenetelmä: Edellä kuvatuissa olosuhteissa kasvatetuista Alentejo-rotuisista sioista saadut koipi-, lapa-, kylki- ja selkälihat sekä kova rasva käsitellään seuraavasti: ne paloitellaan perinteisen *miga*-menetelmän mukaisesti, maustetaan lisäämällä muun muassa paprikaa, minkä jälkeen makkarat täytetään ja savustetaan, jolloin ne saavat Painho de Portalegre -makkaralle ominaisen ulkonäön, värin, maun ja tuoksun. Jalostus tapahtuu luonnollisessa ympäristössä paikallisen luotettavan ja muuttumattoman käytännön mukaisesti käyttämällä savustamisessa alueelta peräisin olevaa puuta.

f) Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Portalegren alueella vallitsee sille ominainen mikroilmasto, joka luo erityiset olosuhteet makkaratuotteiden valmistukselle (kylmä ja kuiva talvi). Alentejo-rotuisten sikojen ruokintaan liittyvien erityisten olosuhteiden vuoksi näiden eläinten lihaa on ollut runsaasti tarjolla tällä alueella, ja Portalegren väestö on kehittänyt erityisiä menetelmiä lihan säilyttämiseksi siten, että sen ominaismaku pääsee oikeuksiinsa alueen tuotteilla tapahtuvan yksinkertaisen maustamisen ja alueelta peräisin olevaa puuta käyttäen suoritetun savustamisen avulla. Perinteisten kuluttajiensa keskuudessa arvostetun Painho de Portalegre -makkarän ulkonäköön, makuun ja tuoksuun liittyvät erityiset ominaisuudet ovatkin kiistattomasti yhteydessä Portalegren alueeseen.

g) Valvontaelin:

Nimi: AADP - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE

Osoite: Parque de Leilões de Gado, Ap. 269 P-7301 PORTALEGRE

h) Merkintä: Pakollinen maininta: Painho de Portalegre - Indicação Geográfica (maantieteellinen merkintä). Asianmukaisesti numeroitu tarkastusmerkintä. Merkinnät tehdään eritelmien mallien mukaisesti.

i) Kansalliset vaatimukset (mahdolliset) : Määräys n:o 16/96, julkaistu Portugalin tasavallan virallisen lehden 20.4.1996 julkaisussa II-sarjan numerossa 94. Siinä vahvistetaan Painho de Portalegre -makkarän tärkeimmät tuotantosäännöt ja ominaisuudet sekä maantieteellinen jalostusalue.

-----  
EY N:o G/PT/00017/96.05.02

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 02.05.96