

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE : art. 5
DOP () IGP (X)
N. nazionale del fascicolo : 71/96

1. Servizio competente dello Stato membro :
Nome : Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar
Telefono : 01 - 387 63 72 Fax : 01 - 387 66 35

2. Associazione richiedente :
 - a) Nome : Natur-al-Carnes, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S.A.
 - b) Indirizzo : Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246
7300 Portalegre Tel. 045 - 331064 / 26227

 - c) Composizione : produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Nome del prodotto : MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE

4. Tipo di prodotto : Classe 1.2 - Prodotto a base di carne. Salume affumicato.

5. Descrizione del disciplinare :
(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, par. 2)
 - a) Nome : MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE - INDICAZIONE GEOGRAFICA

 - b) Descrizione : Salume affumicato prodotto essenzialmente con grasso (proveniente da testa, collo, pancette e lardo) e sangue di maiale di razza alentejana, con aggiunta di sale, aglio secco non germinato schiacciato, cumino, peperoncino e, in alcuni casi, vino della regione di Portalegre. Come involucri può essere utilizzato l'intestino tenue o crasso, esclusivamente di suino. Forma a ferro di cavallo, chiuso individualmente alle due estremità mediante torsione e/o legato con filo di cotone, con una lunghezza massima di 40 cm. Aspetto bruno, brillante, consistenza solida, involucri senza rotture e ben aderente al contenuto. Diametro compreso tra i 20 e i 45 mm. Al taglio obliquo presenta un impasto omogeneo, perfettamente legato, secco e di colore nero. Sapore *sui generis*, con predominanza di aglio, leggermente affumicato. Grasso brillante, di colore bianco perlato, aromatico e di sapore gradevole. La consistenza varia a seconda dell'alimentazione e della percentuale di ghiande ingerite dal maiale alentejano.

 - c) Zona geografica : Date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste per la trasformazione e i metodi locali, leali e costanti, l'area geografica di trasformazione è naturalmente circoscritta ai comuni di Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, tutti nel distretto di Portalegre.

 - d) Prova dell'origine : La Morcela de Assar de Portalegre può essere prodotta esclusivamente in impianti riconosciuti, situati nell'area geografica di

trasformazione indicata. La materia prima proviene da suini di razza alentejana, allevati all'aperto in regime di pascolo estensivo o semi-estensivo (alimentazione a base di erba e ghiande) nei querceti dell'Alentejo. Un regime di controllo consente di ricostruire le varie fasi del processo produttivo. La notorietà di cui godono gli insaccati prodotti nell'area geografica che prende il nome da Portalegre è attestata da un riferimento in un registro parrocchiale del 1750.

- e) Metodo di ottenimento : il grasso molle, ottenuto dal sezionamento delle carcasse di maiale alentejano allevato nelle condizioni sopra descritte, e il sangue del maiale, sono successivamente sottoposti ad un processo di taglio tradizionale o "miga", aggiunta del sangue, condimento, insaccatura e affumicatura, nel corso del quale assumono l'aspetto, il colore, il sapore e l'aroma caratteristici della Morcela de Assar de Portalegre. I processi di trasformazione avvengono in ambiente naturale, secondo gli usi e costumi locali, leali e costanti.
- f) Rapporto con la zona : La regione di Portalegre è caratterizzata da un microclima particolare, che crea condizioni specifiche per la fabbricazione di insaccati (inverni freddi e secchi). Data la concentrazione di offerta di carni suine, dovuta alle speciali condizioni del regime alimentare dei maiali di razza alentejana, gli abitanti di Portalegre hanno elaborato tecniche particolari di conservazione della carne, valorizzandone il gusto speciale sia attraverso un condimento molto semplice, fatto con prodotti della regione, sia attraverso un'affumicatura con legna anch'essa proveniente dalla regione. La Morcela de Assar de Portalegre presenta pertanto caratteristiche particolari di aspetto, gusto e aroma che la associano inequivocabilmente alla regione di Portalegre.
- g) Struttura di controllo :
Nome : AADP - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE
Indirizzo : Parque de Leilões de Gado, Ap. 269 - 7301 PORTALEGRE
- h) Etichettatura : Menzione obbligatoria: Morcela de Assar de Portalegre - Indicazione geografica. Apposizione di un marchio di controllo, debitamente numerato. I modelli di etichetta e di marchio sono allegati al disciplinare.
- i) Condizioni nazionali (eventuali) : Decreto n. 16/96, pubblicato nel DR n. 94, IIª serie, del 20.4.1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche della Morcela de Assar de Portalegre precisandone l'area geografica di trasformazione.

N. CE : G/PT/00021/96.05.02

Data di ricevimento del fascicolo completo : 02.05.96