

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE : art. 5
DOP () IGP (X)
N. nazionale del fascicolo : 66/96

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 : LOMBO ENGUITADO 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 : LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE - INDICAZIONE GEOGRAFICA

 - b) Descrizione : Salume affumicato prodotto con lombo di maiale di razza alentejana, privo di grasso superficiale, fresco, con aggiunta di sale, aglio secco schiacciato e non germinato, peperoncino e, in alcuni casi, vino bianco della regione. L'involucro è costituito dalla cosiddetta "pele das banhas", ossia dalle membrane sierose (pleurica o peritoneale) di maiale. Forma dritta, cilindrica, tenuta insieme con un doppio giro di filo di cotone e chiusa mediante legatura e/o torsione alle due estremità, con una lunghezza massima di 50 cm. Aspetto rossastro o rosato, brillante, consistenza semidura, involucro senza rotture e ben aderente al contenuto. Diametro compreso tra i 6 e gli 8 cm. Al taglio obliquo si presenta come un pezzo intero, dalla caratteristica tonalità rosa o porpora, con infiltrazioni di grasso nella massa muscolare. Sapore gradevole, dolce o delicato, poco salato, a volte aspro e leggermente piccante. Aroma gradevole e *sui generis*. Struttura poco fibrosa e abbastanza molle. 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 : Date le condizioni climatiche e le tecniche di lavorazione necessarie, il Lombo Enguitado de Portalegre può essere prodotto 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 : Le carni di lombo fresche ottenute dal sezionamento delle carcasse di maiale alentejano, allevato nelle condizioni sopra descritte, sono successivamente sottoposte ad un processo di taglio tradizionale ("rifilatura" o separazione dei collari), condimento, insaccatura, legatura e affumicatura, nel corso del quale assumono l'aspetto, il colore, il sapore e l'aroma caratteristici del Lombo Enguitado 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. Il Lombo Enguitado de Portalegre presenta pertanto caratteristiche particolari di aspetto, gusto e aroma che lo 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: Lombo Enguitado 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, II^a serie, del 20.4.1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche del Lombo Enguitado de Portalegre precisandone l'area geografica di trasformazione.

N. CE : G/PT/00018/96.05.02

Data di ricevimento del fascicolo completo : 02.05.96