

1. O Regulamento (CEE) nº 2615/79 do Conselho determina que a taxa de conversão numa moeda nacional dos montantes expressos numa outra moeda nacional é a taxa calculada pela Comissão e baseada na média mensal, durante o período de referência definido no nº 2, das cotações de câmbio dessas moedas que são comunicadas à Comissão para efeitos de aplicação do sistema monetário europeu.
2. O período de referência é:
 - o mês de Janeiro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Abril seguinte,
 - o mês de Abril, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Julho seguinte,
 - o mês de Julho, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Outubro seguinte,
 - o mês de Outubro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Janeiro seguinte.

As taxas de conversão das moedas serão publicadas no segundo *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* (série C) dos meses de Fevereiro, Maio, Agosto e Novembro.

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

(96/C 130/05)

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 (X) IGP ()

Número nacional do processo: 64/95

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: IMAIAA — Lisboa — Portugal

Tel.: (01) 387 62 62; telefax: (01) 387 66 35

2. Agrupamento requerente:

Nome: Uniapra — União das Associações de Criadores de Porco Raça Alentejana

Endereço: Apartado 112
P-7352 Elvas Codex

Composição: produtores/transformadores (X) outros ()

3. Nome do produto: presunto de Barrancos

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

- a) *Nome:* presunto de Barrancos — Denominação de origem;
- b) *Descrição:* forma comprida e alongada, aparado em bico ou ponta, com a extremidade podal, com peso mínimo de 5 kg, ao corte apresenta cor rosa característico a encarnado púrpura e gordura de infiltração na massa muscular, sabor agradável, suave e delicado, pouco salgado, por vezes travo ligeiramente picante, textura pouco fibrosa e muito macia e gordura brilhante, branca-nacarada e aromática;
- c) *Área geográfica:* a área geográfica de produção de matérias-primas pode ser grosseiramente descrita como correspondente ao «Alentejo» e a zona geográfica de transformação está limitada ao concelho de Barrancos;
- d) *Prova de origem:* o presunto de Barrancos é obtido a partir de porcos criados em explorações localizadas na área geográfica referida («Alentejo»), estando a área geográfica de transformação circunscrita ao concelho de Barrancos. Quer o processo de obtenção da matéria-prima (nascimento, cria, abate dos porcos) quer o processo de transformação (salga, cura, secagem-maturação e envelhecimento dos presuntos) são sujeitos a um sistema especial de controlo, que permite que o produto se apresente no mercado devidamente certificado. A produção deste produto remonta a tempos imemoriais, sendo os montados de Barrancos já legalmente protegidos desde 1513;
- e) *Método de obtenção:* os pernis são obtidos de porcos raça alentejana, criados em regime de montanha (animais criados ao ar livre, pastando os recursos naturais existentes — bolota e erva). São abatidos entre os 12 e os 20 meses, obtendo-se carcaças com um mínimo de 90 kg, após enxugo. Os pernis, com um mínimo de 5 kg, são arrefecidos e aparados de acordo com o corte tradicional, sendo submetidos a um processo de salga, lavagem, repouso e secagem-maturação (duração mínima de seis meses) e envelhecimento em caves (duração mínima de seis meses);
- f) *Relação:* a carne dos animais criados em regime de montanha, seleccionados para a produção deste presunto e controlados desde o nascimento, tem características qualitativas particulares, decorrentes do manejo e da alimentação. O processo de transformação realiza-se em condições climáticas naturais, com temperaturas e humidades que condicionam a obtenção de um produto com textura, aroma e sabor muito característicos, com notoriedade e reputação próprias;
- g) *Estrutura de controlo:*
- Nome: ANCPA — Associação Nacional dos Criadores de Porco Alentejano
- Endereço: Largo de Alcáçovas, nº 3
P-7350 Elvas
- h) *Rotulagem:* menção obrigatória — Presunto de Barrancos — Denominação de Origem. Marcação a fogo, no coiro, do logotipo da entidade de controlo e aposição de marca de controlo, devidamente numerada;
- i) *Exigências nacionais (eventuais):* Portaria nº 431/93, de 24 de Abril de 1993. Cria a marca colectiva com indicação de proveniência «Presunto de Barrancos», fixando as respectivas características e área geográfica de produção e transformação.