

**Aviso n.º 7587/2000 (2.ª série).** — Por despacho da directora-geral do Desenvolvimento Regional de 3 de Fevereiro de 2000 e do presidente do Instituto de Gestão Financeira da Segurança Social de 17 de Março de 2000:

Inês Maria da Silveira de Carvalho Passão, técnica superior de 2.ª classe de nomeação definitiva do quadro de pessoal do Instituto de Gestão Financeira da Segurança Social — autorizada a sua transferência para exercer idênticas funções na Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional, com efeitos a partir de 31 de Março de 2000. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

6 de Abril de 2000. — A Directora-Geral, *Irene Veloso*.

**Aviso n.º 7588/2000 (2.ª série).** — Por despacho da directora-geral do Desenvolvimento Regional de 21 de Fevereiro de 2000 e do director-geral das Autarquias Locais de 22 de Fevereiro de 2000:

Hélder do Carmo Ribeiro Gonçalves Rodolfo, operador de sistema principal de nomeação definitiva do quadro de pessoal da Direcção-Geral das Autarquias Locais — autorizada a sua transferência para exercer idênticas funções na Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional, com efeitos a partir de 1 de Março de 2000. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

6 de Abril de 2000. — A Directora-Geral, *Irene Veloso*.

**Aviso n.º 7589/2000 (2.ª série).** — Por meu despacho de 10 de Fevereiro de 2000, foi autorizada a abertura de concurso interno de ingresso para admissão a estágio com vista ao provimento de um lugar vago na categoria de técnico superior de 2.ª classe do grupo de pessoal técnico superior do quadro de pessoal da Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional.

O aviso de abertura do concurso foi publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 68, de 21 de Março de 2000 (aviso n.º 5107/2000).

Contudo, através de recurso aos mecanismos previstos no Decreto-Lei n.º 497/99, de 19 de Novembro, deixou de se verificar a necessidade subjacente à abertura do concurso, e dado que até ao momento só foram praticados actos internos e como tal não constitutivos de direitos ou de interesses legalmente protegidos, revogo, nos termos do n.º 1 do artigo 140.º do Código do Procedimento Administrativo, o meu despacho de 10 de Fevereiro de 2000, pelo que o concurso se considera anulado.

10 de Abril de 2000. — Pela Directora-Geral, o Subdirector-Geral, *Hugo Mesquita*.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Gabinete do Secretário de Estado  
do Desenvolvimento Rural

**Despacho n.º 9081/2000 (2.ª série).** — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

Assim, com o objectivo de dar início ao processo de pedido de registo comunitário de «Chouriço de carne de Estremoz e Borba», «Chouriço grosso de Estremoz e Borba», «Farinheira de Estremoz e Borba», «Morcela de Estremoz e Borba», «Paia de lombo de Estremoz e Borba», «Paia de toucinho de Estremoz e Borba», e «Paio de Estremoz e Borba» como indicações geográficas, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I ao citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário reconheço como indicação geográfica cada uma das seguintes denominações: «Chouriço de carne de Estremoz e Borba», «Chouriço grosso de Estremoz e Borba», «Farinheira de Estremoz e Borba», «Morcela de Estremoz e Borba», «Paia de lombo de Estremoz e Borba», «Paia de toucinho de Estremoz e Borba» e «Paio de Estremoz e Borba».

2 — O uso das indicações geográficas acima referidas fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados na Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural.

3 — O agrupamento APETAL — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, L.ª, que requereu o reconhecimento das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I

ao citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o registo das indicações geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em nome da Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial.

4 — Só podem beneficiar do uso de cada uma das indicações geográficas referidas no n.º 1 os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo APETAL — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, L.ª;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à realização do registo comunitário destas indicações geográficas, da rotulagem de cada um dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as indicações geográficas referidas no n.º 1 gozam da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — O APETAL deve apresentar, junto da Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das indicações geográficas em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam as indicações geográficas, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

31 de Março de 2000. — O Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, *Victor Manuel Coelho Barros*.

### ANEXO I

#### A — Principais características do chouriço de carne de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por chouriço de carne de Estremoz e Borba o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne (entremeada, pá e cachaço) e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 3 cm e adicionadas de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usada a tripa natural de porco (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço de carne, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação é superior a dois dias, a uma temperatura de 0º C a 5º C e com uma humidade entre 90% e 95%, a atadura é simples e feita com fio de algodão branco e vermelho unindo as duas extremidades, e a cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura compreendida entre 30º C e 40º C, nunca inferior a três dias e usando como combustível a madeira de azinho.

Depois de curado, o chouriço de carne pode ser conservado numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5º C e 8º C e com uma humidade relativa de 75%.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, com comprimento de 20 cm a 30 cm e diâmetro entre 2 cm e 3 cm. Cor avermelhado-negra, aspecto pouco rugoso e sem brilho, consistência semi-rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, apertado nas extremidades com atadura simples.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor branco-nacarada.

## 3.3 — Químicas:

- Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;  
 Teor de gordura total — inferior ao dobro do teor da proteína total;  
 Cloretos (*NaCl*) — inferior a 6 %;  
 Teor de proteínas — superior a 19 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — o chouriço de carne de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço de carne de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

### B — Principais características do chouriço grosso de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por chouriço grosso de Estremoz e Borba o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne (entremeada, pá, cachaço e perna) e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 4 cm e adicionadas de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usada a tripa natural de porco (intestino grosso), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço grosso, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação é superior a dois dias, a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %, a atadura é simples e feita com fio de algodão branco e vermelho unindo as duas extremidades e a cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura compreendida entre 30° C e 40° C, nunca inferior a 15 dias e usando como combustível a madeira de azinho.

Depois de curado, o chouriço grosso pode ser conservado numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido cilíndrico, com comprimento de 15 cm a 25 cm e diâmetro entre 5 cm e 8 cm. Cor avermelhada-negra, aspecto aproximadamente liso, com algum brilho, consistência semi-rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho e apertado nas extremidades com atadura simples.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular, apresentando «olhos de azeite».

## 3.3 — Químicas:

- Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;  
 Teor de gordura total — superior a 19 %;  
 Cloretos (*NaCl*) — inferior a 6 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — o chouriço grosso de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras, em pedaços ou fatiado. Quando se apresente em pedaços ou fatiado, deve ser pré-embalado na origem.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço grosso de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

### C — Principais características da farinha de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por farinha de Estremoz e Borba o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por gorduras macias obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 1 cm e adicionadas de farinha de trigo (numa relação de cerca de 40 % de gordura para 60 % de farinha), sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usada a tripa natural de vaca (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de farinha, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação das gorduras, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as gorduras têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação nunca pode ser inferior a um dia, e decorre a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %, a atadura é simples e feita com fio de algodão branco e vermelho unindo as duas extremidades e a cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura compreendida entre 30° C e 40° C, nunca inferior a quatro dias e usando como combustível a madeira de azinho.

Depois de curada, a farinha pode ser conservada numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, com comprimento de 8 cm a 15 cm e diâmetro entre 2 cm e 4 cm. Cor amarelo-alaranjada, aspecto liso e sem brilho, consistência semi-mole a pastosa, invólucro sem roturas, parcialmente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho e apertado nas extremidades com atadura simples.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor amarelo-alaranjada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da farinha e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, sem brilho. A gordura tem cor branco-nacarada.

## 3.3 — Químicas:

- Teor de humidade do produto desengordurado — igual ou superior a 6 %;  
 Teor de gordura — igual ou superior a 38 %;  
 Cloretos (*NaCl*) — entre 5 % e 6 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e muito macia.

4 — Forma de apresentação — a farinha de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Farinha de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

### D — Principais características da morcela de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por morcela de Estremoz e Borba o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne da faceira, carnes ensangüentadas e gordura obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 3 cm e adicionadas de sal, água, massa de pimentão, dentes secos de alho, não germinados, sangue e cravinho. Como ingredientes facultativos, podem ainda ser utilizados os cominhos, o vinho e a pimenta. Como invólucro, é usada a tripa natural de porco (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de morcela, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de ali-

mentação e abate, as peças a utilizar, a preparação das carnes e das gorduras, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as carnes e gorduras têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação nunca pode ser inferior a um dia e decorre a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %, a atadura é simples e feita com fio de algodão branco e vermelho unindo as duas extremidades e a cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura compreendida entre 30° C e 40° C, nunca inferior a três dias e usando como combustível a madeira de azinho.

Depois de curada, a morcela pode ser conservada numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, com comprimento de 20 cm a 35 cm e diâmetro entre 2 cm e 4 cm. Cor negra, aspecto um pouco rugoso e sem brilho, consistência semi-mole, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, apertado nas extremidades com atadura simples.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor vermelho-escuro, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor avermelhada.

3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor de gordura — entre 65 % e 90 %;

Cloretos (NaCl) — entre 2 % e 4 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — a morcela de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Morcela de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

#### E — Principais características da paia de lombo de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por paia de lombo de Estremoz e Borba o ensacado, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído pela peça inteira de lombo (eventualmente adicionado de pedaços de gordura macia em quantidade não superior a 10 %) obtida a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, e adicionado de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usada a chamada «pele das banhas», ou seja, as membranas serosas (pleural e peritoneal), previamente banhadas numa mistura de água, sal, massa de pimentão e alho.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de paia de lombo, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade. O lombo é sucessivamente sujeito a escolha, limpeza e adição de condimentos, após o que sofre uma maturação de cerca de dois dias. Decorrido este tempo, é dividido em duas partes iguais, no sentido do comprimento. Estas duas metades são depois sobrepostas e intercaladas com gordura, para formar a paia. Formada a paia, seguem-se os processos de ensacamento, atadura e cura. A maturação decorre a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %. As «peles das banhas» são cosidas nas uniões com linha de costura branca, para envolver a paia, a qual é depois enguitada nas duas extremidades com fio de algodão branco e vermelho com atadura dupla e envolta aproximadamente a cada 3 cm do seu comprimento

com o referido fio. A cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura inferior a 40° C, com uma duração mínima de 22 dias, findos os quais se segue um período de «envelhecimento» de 60 dias. A fumagem usa como combustível a madeira de azinho.

Depois de curada e envelhecida, a paia de lombo pode ser conservada numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — forma cilíndrica, com comprimento de 20 cm a 45 cm e diâmetro entre 6 cm e 10 cm. Cor avermelhada-negra, aspecto liso e sem brilho, consistência semi-rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, cosido nas uniões, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, com atadura dupla e envolta a cada 3 cm de comprimento com o referido fio.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada e branca, numa configuração de sinal de trânsito de «sentido proibido». A massa é perfeitamente ligada, com distribuição da carne e gordura perfeitamente definidas. Aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor branco-nacarada.

3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor de gordura total — inferior 35 %;

Cloretos (NaCl) — inferior a 7 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — a paia de lombo de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras, em pedaços ou fatiada. Quando se apresenta em pedaços ou fatiada, deve ser pré-embalado na origem.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Paia de lombo de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

#### F — Principais características da paia de toucinho de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por paia de toucinho de Estremoz e Borba o ensacado, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído pela peça inteira de entremeada de porco obtida a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras, adicionado de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usada a chamada «pele das banhas», ou seja, as membranas serosas (pleural e peritoneal), previamente banhadas numa mistura de água, sal, massa de pimentão e alho.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de paia de toucinho, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne tem de ser obtida a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade. A entremeada é sucessivamente sujeita a escolha, limpeza e adição de condimentos, após o que sofre uma maturação não inferior a dois dias. Decorrido este tempo, é enrolada sobre si mesma, de forma que a carne tome a forma helicoidal (de «caracol»). Formada a paia, seguem-se os processos de ensacamento, atadura e cura. A maturação decorre a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %. As «peles das banhas» são cosidas nas uniões com linha de costura branca, para envolver a paia, a qual é depois enguitada nas duas extremidades com fio de algodão branco e vermelho com atadura dupla e envolta aproximadamente a cada 3 cm do seu comprimento com o referido fio. A cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperatura inferior a 40° C, com uma duração mínima de 22 dias, findos os quais se segue o período de «envelhecimento» de 60 dias. A fumagem usa como combustível a madeira de azinho.

Depois de curada e envelhecida, a paia de toucinho pode ser conservada numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — forma cilíndrica, com comprimento de 20 cm a 45 cm e diâmetro entre 6 cm e 15 cm. Cor acas-

tanhado-clara, aspecto liso e com brilho, consistência semi-rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, cosido nas uniões, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, com atadura dupla e envolto a cada 3 cm de comprimento com o referido fio.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta uma massa de cor predominantemente branca, respeitante à gordura, com uma fase helicoidal («caracol»), respeitante à carne da entremeada. A massa é perfeitamente ligada, com distribuição da carne e gordura perfeitamente definidas. Aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor branca.

### 3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor de gordura total — superior a 50 %;

Cloretos (NaCl) — inferior a 7 %;

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — a paia de toucinho de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras, em pedaços ou fatiada. Quando se apresenta em pedaços ou fatiada, deve ser pré-embalada na origem.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar as menções «Paia de toucinho de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

## G — Principais características do paio de Estremoz e Borba

1 — Definição — entende-se por paio de Estremoz e Borba o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne (entremeada, cachaço e perna) e gordura obtida a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 5 cm e adicionadas de sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro, é usado o «paio», ou seja, a parte do intestino do porco designada por «cego», previamente banhado numa mistura de água, sal e vinagre.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de paio, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após engugo, abatidos entre os 10 e os 18 meses de idade. A carne e as gorduras, depois de devidamente escolhidas, cortadas e limpas, são adicionadas de condimentos, após o que a «massa» sofre uma maturação não inferior a dois dias a uma temperatura de 0° C a 5° C e com uma humidade entre 90 % e 95 %. Decorrido este tempo, é feito o enchimento do «cego», seguindo-se a atadura e a cura. O enchido é atado, na abertura, com fio de algodão branco e vermelho, com atadura dupla, e envolto aproximadamente a cada 3 cm do seu comprimento com o referido fio. A cura é feita a frio, em fumagem lenta, com temperaturas entre 30° C e 40° C, com uma duração mínima de 22 dias, findos os quais se segue um período de «envelhecimento» de 60 dias. A fumagem usa como combustível a madeira de azinho.

Depois de curado e envelhecido, o paio pode ser conservado numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5° C e 8° C e com uma humidade relativa de 75 %.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — forma arredondada, com comprimento de 10 cm a 25 cm e diâmetro entre 8 cm e 15 cm. Cor avermelhado-negra, aspecto rugoso e sem brilho, consistência semi-rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, apertado na extremidade com fio de algodão branco e vermelho, com atadura dupla e envolto a cada 3 cm de comprimento com o referido fio.

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada, sendo a massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e da gordura. Aspecto heterogéneo, marmoreado, com brilho e infiltração de gordura intramuscular. A gordura tem cor branco-nacarada.

### 3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor de gordura total — inferior ao dobro da proteína total;  
Cloretos (NaCl) — inferior a 6 %;

Teor de proteínas — superior a 19 %.

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma — aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e razoavelmente macia.

4 — Forma de apresentação — o paio de Estremoz e Borba apresenta-se em peças inteiras, em pedaços ou fatiado. Quando se apresenta em pedaços ou fatiado, deve ser pré-embalado na origem.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Paio de Estremoz e Borba — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

## ANEXO II

### Área geográfica de transformação

A área geográfica de transformação da matéria-prima está circunscrita aos concelhos de Borba, Estremoz, Vila Viçosa e Alandroal.

**Despacho n.º 9082/2000 (2.ª série).** — O despacho n.º 22 164/98 cometeu à LACTICOOP — União de Cooperativas de Produtores de Leite de Entre Douro e Mondego, U. C. R. L., a gestão da denominação de origem protegida «Carne marinhoa» e, como tal, conferiu-lhe competência para desenvolver as acções próprias do agrupamento, tal como se encontram definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 30 de Junho.

Verificou-se, entretanto, que a LACTICOOP — União de Cooperativas de Produtores de Leite de Entre Douro e Mondego, U. C. R. L., decidiu solicitar renúncia a estas funções, tendo a Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa solicitado que as mesmas lhe fossem cometidas.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 1 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97, de 30 de Junho, determino o seguinte:

1 — A seu pedido, são retiradas à LACTICOOP — União de Cooperativas de Produtores de Leite de Entre Douro e Mondego, U. C. R. L., as responsabilidades inerentes à gestão do uso da denominação de origem protegida «Carne marinhoa».

2 — As responsabilidades conferidas pelo despacho n.º 22 164/98 à LACTICOOP — União de Cooperativas de Produtores de Leite de Entre Douro e Mondego, U. C. R. L., são cometidas à Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa, que expressamente as solicitou, nos termos do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — As entidades em causa devem desenvolver procedimentos de colaboração que assegurem a continuidade das acções em curso, com vista à promoção da denominação de origem protegida e à valorização comercial da carne marinhoa.

4 — A Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa deve ter em particular atenção as disposições legais em vigor em matéria de autorização para o uso da DOP.

5 — A Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Marinhoa deve apresentar, junto da Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação de origem protegida em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam a denominação de origem protegida, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

31 de Março de 2000. — O Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, *Victor Manuel Coelho Barros*.

**Despacho n.º 9083/2000 (2.ª série).** — O despacho n.º 30/94 reconheceu «Mel da Terra Quente» como denominação de origem, e determinou as condições em que o seu uso pode ser efectuado, cometendo à Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, C. R. L., a gestão daquela denominação de origem e conferindo-lhe competência para desenvolver as acções próprias do agrupamento, tal como se encontram definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 30 de Junho.

Posteriormente e através do Regulamento (CEE) n.º 1107/96, de 12 de Junho, foi registado «Mel da Terra Quente» como denominação de origem protegida.

Verificou-se, entretanto, que o Agrupamento de Apicultores do Nordeste, face aos seus objectivos, ao seu estatuto mais específico e ao seu programa de acção, estaria em melhores condições para desempenhar as tarefas necessárias ao desenvolvimento do mel da Terra Quente e à sua valorização comercial.