

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.