

As caixas devem ser identificadas com os dizeres IGP «Pomodoro di Pachino» e exibir o símbolo comunitário previsto no Regulamento (CE) n.º 1726/98 da Comissão, de 22 de Julho de 1998, as características comerciais (categoria, peso da unidade de acondicionamento) e o logotipo identificativo da IGP «Pomodoro di Pachino» (ver abaixo), constituído pelo desenho da ilha da Sicília com um círculo na ponta em que se situa a zona de produção do «Pomodoro di Pachino». O logotipo tem a forma de um losango de vértices arredondados, de cor verde escuro Pantone 356 CVC, que encerra uma zona circular de cor palha Pantone 607 CVC e contornos verdes claros Pantone 369 CVC.

Entalhada na parte inferior da figura geométrica, existe um sector rectangular, de cor negra, que encerra os dizeres «Pomodoro di Pachino», a branco.

O desenho da ilha da Sicília inscrito na zona circular tem a cor salmão Pantone 1595 CVC, sendo o contorno da ilha a negro. Na ponta inferior, existe um pequeno círculo de cor amarelo Pantone 123 CVC, de contorno igualmente a negro.

Na parte inferior do logotipo, figuram os dizeres IGP em cor palha Pantone 607 CVC.



#### 4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: G/IT/00153/2000.8.10.

Data de recepção do processo completo: 15 de Março de 2002.

### Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 168/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 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 do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 90/00

#### 1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

## 2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda

2.2. Endereço: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64 — 2.º D, P-7100-513 Estremoz

Tel. (351) 268 32 30 21

Fax (351) 268 32 30 21.

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

3. **Tipo de produto:** Classe 1.2 — Produtos à base de carne.

## 4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Farinheira de Estremoz e Borba

4.2. **Descrição:** O enchido, curado pelo fumo, 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, 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. O enchido tem forma de ferradura, com comprimento de 8 a 15 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm. Cor amarela-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, apertado nas extremidades com atadura simples. Ao corte oblíquo apresenta cor amarela-alaranjada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da farinha e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, sem brilho. A gordura tem cor branco-nacarada. 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.

4.3. **Área geográfica:** Tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, as características organolépticas e o saber-fazer das populações, a área geográfica de transformação fica naturalmente delimitada aos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

4.4. **Prova de origem:** A Farinheira de Estremoz e Borba só pode ser produzida em instalações de transformação devidamente licenciadas e localizadas na área de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos de raça alentejana criados em explorações agro-pecuárias que dispõem de área de montado de azinho e/ou sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, sendo na sua maioria criados ao ar livre. Resultado directo da criação da raça suína alentejana, os produtos tradicionais conquistaram um sector de consumidores em expansão, que renovaram os interesses por produtos de alta qualidade e que hoje exigem o melhor que existe em cada região. Fruto de ancestrais tradições, A Farinheira de Estremoz e Borba oferece um sabor único e requintado, com características *sui generis*.

4.5. **Método de obtenção:** A Farinheira de Estremoz e Borba obtém-se da transformação de pedaços de gordura macia de porco de raça alentejana, adicionados de farinha de trigo numa relação de 40 %/60 % de gordura e farinha. Depois de se proceder à escolha, limpeza e corte da gordura, são adicionados os restantes ingredientes do enchido. Após a adição dos condimentos o produto sofre outros processos que se designam por maturação, enchimento, atadura e cura a frio, em fumagem lenta (nunca inferior a quatro dias) com lenha específica da região (azinho).

4.6. **Relação:** Desde sempre, a criação do suíno de raça alentejana, constitui uma alternativa para a alimentação das populações e de certa forma para compensar o défice provocado pelos maus anos agrícolas. A carne obtida da matança destes animais, tornava possível confeccionarem-se variados pratos com a carne fresca e succulentos enchidos, tão apreciados. Estes enchidos foram durante muito tempo a alimentação destas gentes, que ao almoço, abandonando o trabalho agrícola se regalavam com estes enchidos. O facto de serem transportados com facilidade, de suportarem as arrogâncias do clima, não se deteriorando constituíam factores preponderantes para a sua utilização sistemática. Ontem como hoje, podemos afirmar que a carne de porco é de extrema importância económico-social; a partir da matéria-prima — Carne de porco alentejano — são produzidos os enchidos da região de Estremoz e Borba, com características sápidas bem definidas e inigualáveis.

4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Endereço: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1.º Esq, P-7000-900 Évora.

4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: Farinheira de Estremoz e Borba — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: PT/00157/2000.09.14.

Data da recepção do processo completo: 23 de Julho de 2001.

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 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 do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 105/00

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa