

2 — Características do mel:

2.1 — Características organolépticas:

2.1.1 — Cor — acentuadamente escura, superior a 8 na escala de PFUND;

2.1.2 — Cheiro e sabor *sui generis*;

2.1.3 — Cristalização — média e regular;

2.2 — Características físicas e químicas:

Humidade — $\leq 18\%$;

Sacarose — $\leq 5\%$;

Açúcares redutores — $\geq 65\%$;

Cinzas — $\leq 0,6\%$;

Substâncias insolúveis — $\leq 0,1\%$;

Acidez — ≤ 4 cm³ de solução 1N/100 g de mel;

Índice diastásico — ≥ 8 na escala de GOTHE;

Hidroxiacetilfurfural — ≤ 40 mg/kg;

Densidade — $\geq 1,4$ a 20° C;

Índice de refração — $\geq 1,4915$ a 20° C;

Pólen — $\geq 15\%$ de pólen de ericáceas, em situação de predominância.

2.2.1 — O mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35% pode ostentar a denominação de venda de mel de urze ou mel de queiró.

3 — Obtenção do produto. — A identificação dos colmeais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na extracção e acondicionamento do mel são os referidos no respectivo caderno de especificações.

4 — Apresentação comercial. — O mel das terras altas do Minho pode apresentar-se sob a forma de mel centrifugado ou mel em favos. Em qualquer dos casos, deve ser apresentado no comércio acondicionado em frascos de vidro e devidamente rotulado.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções «Mel das terras altas do Minho — denominação de origem», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção, extracção e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Ribeira de Pena, Mondim de Basto, Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canaveses, Arouca, Castelo de Paiva, Resende, Cinfães e Vale de Cambra e às freguesias de Friande, Pinheiro, Sendim, Jogueiros, Santão e Vila Verde, do concelho de Felgueiras, às freguesias de Covelo, Foz do Sousa, Medas, Meires e Lomba, do concelho de Gondomar, às freguesias de Canelas, Capela, Luzim, Abragão, Castelões, São Mamede de Recezinhos, São Martinho de Recezinhos, Sebolido, Rio Mau e Vila Cova, do concelho de Penafiel, às freguesias de Canado, Romariz, Louredo e Vale, do concelho de Vila da Feira, e às freguesias de Cesar, Fajões, Carregosa, Macinhata de Seixa, Nogueira, Nogueira do Cravo, Ossela, Palmaz, Pindelo, Travanca e Vila Chã de São Roque, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Desp. 34/94. — Através do Desp. Norm. 293/93, de 1-10, foram instituídas as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.ºs 2081/92 e 2082/92, do Conselho, de 24-6, bem como os procedimentos a observar para a valorização comercial dos produtos alimentares tradicionais.

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem e de valorizar o azeite de Trás-os-Montes, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — É reconhecida como denominação de origem a denominação tradicional e consagrada pelo uso «azeite de Trás-os-Montes».

2 — O uso da denominação de origem «azeite de Trás-os-Montes» fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações, depositado no IMAIAA.

3 — O agrupamento Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deverá solicitar o registo da denominação de origem no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em nome do IMAIAA 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 da denominação de origem «azeite de Trás-os-Montes» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93.

5 — Até à realização do registo comunitário desta denominação de origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Denominação de origem».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho, deve ser observado o disposto no n.º 1 do art. 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7-92.

20-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, Luís António Damásio Capoulas.

ANEXO I

Principais características do azeite de Trás-os-Montes

1 — Definição. — Entende-se por azeite de Trás-os-Montes o azeite que, para além de satisfazer as definições constantes nas als. a), b) e c) do n.º 1 do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 136/66 e suas alterações e as constantes do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91 e suas alterações, apresenta ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

1% para o azeite virgem extra;

1,5% para o azeite virgem;

Absorvências:

K 232 — máximo 2,0;

K 270 — máximo 0,20;

Delta E — máximo 0,01;

Índice de peróxidos:

Máximo 15 meq/KG;

Comprimento de onda dominante:

577 a 578 nm;

Trilinoleína:

Máximo 0,3%;

Triglicéridos (%):

LLL 0,01 a 0,3;

OLLn 0,1 a 0,5;

PLLn 0,0 a 0,2;

OLL 1,0 a 3,0;

PLL 0,4 a 0,7;

POLn 0,1 a 0,4;

POL 3,0 a 7,0;

PPL máximo 1,0;

OOO 36,0 a 58,0;

POO 13,0 a 23,0;

PPO 1,0 a 3,5;

StOO 3,5 a 8,5;

PSO 0,7 a 1,5;

PPS 0,5 a 1,2;

Ácidos gordos (%):

C14:0 máximo 0,1;

C16:0 6,0 a 12,0;

C16:1 0,2 a 1,0;

C17:0 máximo 0,4;

C17:1 máximo 0,4;

C18:0 1,5 a 3,0;

C18:1 72,0 a 82,0;

C18:2 4,0 a 12,0;

C18:3 0,5 a 0,9;

C20:0 máximo 0,5;

C20:1 máximo 0,3;

C22:0 máximo 0,3;

C24:0 máximo 0,2;

Ácidos gordos trans (%):

Transoleico < 0,030
 Translinoleico + translinoléico < 0,030;

Alcoóis alifáticos:

Máximo 250 mg/kg;

Esteróis (%):

Colesterol máximo 0,3;
 Brassicaesterol < ou = 0,1;
 Campesterol < ou = 4,0;
 Estigmasterol < campesterol;
 Beta-sitosterol aparente > 94,0;
 Delta 7-estigmasterol < 0,4;
 Esteróis totais mínimo 1000;
 Eritrodíol + Uvaol máximo 3,5;

Ceras:

Máximo 250 mg/kg;

Características organolépticas:

Mínimo 6,0.

Azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

ANEXO II**Área geográfica de produção**

A área geográfica de produção (localização dos olivais, extração do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e às freguesias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Crasto, Santa Maria de Êmeres, Canaveses e São Pedro de Veiga de Lila, do concelho de Valpaços; às freguesias de Vales, Palheiros, Murça, Noura e Candedo, do concelho de Murça; às freguesias de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariaça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar e Souto da Velha, do concelho de Moncorvo; às freguesias de Verde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo e Azinhoso, do concelho do Mogadouro; à freguesia de Santulhão, do concelho de Vimioso, e às freguesias de Izeda e Macedo de Mato, do concelho de Bragança.

Desp. 39/94. — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, instituiu o quadro jurídico relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Desp. Norm. 293/93, de 1-10, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento, salvaguardando, no entanto, denominações cuja protecção legal foi anteriormente concedida ou cuja existência está consagrada pelo uso.

Assim, com o objectivo de proteger a indicação geográfica e de valorizar o pêssego da Cova da Beira, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — É reconhecida como indicação geográfica a denominação tradicional e consagrada pelo uso «pêssego da Cova da Beira».

2 — O uso da indicação geográfica «pêssego da Cova da Beira» fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações, depositado no IMAIAA.

3 — O agrupamento Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, C. R. L., que requereu o reconhecimento da indicação geográfica nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve solicitar o registo da indicação geográfica no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em nome do IMAIAA 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 da indicação geográfica «pêssego da Cova da Beira» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, C. R. L.;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93.

5 — Até à realização do registo comunitário desta indicação geográfica, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho, a indicação geográfica referida no n.º 1 goza da protecção prevista no n.º 1 do art. 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7-92, 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 do produto.

20-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I**Principais características do pêssego da Cova da Beira**

1 — Definição. — Considera-se pêssego da Cova da Beira os frutos provenientes de diversas variedades de pessegueiro (*Prunus persica Sieb e Zucc.*) tradicionalmente cultivadas nas zonas de vale e meia encosta, em especial do rio Zêzere, cuja área geográfica se indica no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — Os pêssegos da Cova da Beira são produzidos, principalmente, das variedades «Dixired», «Red Top», «J. H. Hale», «Merril Franciscan», «Black», «Rubidoux», «Carnival» e «Hallowen», em solos de características específicas, com condições de altitude e de exposição solar e clima especiais.

As regras de cultivo, condução dos pomares, práticas culturais e as condições a observar na produção são referidos no respectivo caderno de especificações.

3 — Características. — As características dos pêssegos são próprias da respectiva variedade, distinguindo-se, no entanto, das suas similares produzidas noutras regiões pelo sabor característico resultante das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção. Qualquer que seja a variedade, as características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias dos pêssegos da Cova da Beira devem obedecer ao disposto no anexo do Regulamento (CEE) n.º 1107/91, da Comissão, de 30-4-91.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da indicação geográfica e, como tal, ser comercializados os pêssegos das categorias extra, I e II e que apresentem as características próprias da variedade respectiva.

4 — Apresentação comercial. — Qualquer dos produtos beneficiários da indicação geográfica deve apresentar-se no comércio pré-embalado em embalagem de origem e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem constar ainda a indicação do calibre, categoria e variedade, bem como as menções «Pêssego da Cova da Beira — indicação geográfica», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

Dos lotes só podem fazer parte pêssegos da mesma variedade.

ANEXO II**Área geográfica de produção**

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

Desp. 41/94. — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, instituiu o quadro jurídico relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Desp. Norm. 293/93, de 1-10, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento, salvaguardando, no entanto, denominações cuja protecção legal foi anteriormente concedida ou cuja existência está consagrada pelo uso.

Assim, com o objectivo de proteger a indicação geográfica e de valorizar o cabrito da Gralheira, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — É reconhecida como indicação geográfica a denominação tradicional e consagrada pelo uso «cabrito da Gralheira».

2 — O uso da indicação geográfica «cabrito da Gralheira» fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações, depositado no IMAIAA.

3 — O agrupamento CASSEPEDRO — Cooperativa Agro-Pecuária de São Pedro do Sul, C. R. L., que requereu o reconhecimento da indicação geográfica nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp.