

5 — Calibração. — O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por quilo.

Os lotes devem apresentar-se homogêneos, não devendo a diferença de peso entre os 10 frutos mais pequenos e os 10 frutos maiores de uma amostra de 1 kg ser superior a 80 g;

5.1 — Tolerância de calibre. — As tolerâncias de calibre são de 10 %.

6 — Apresentação comercial. — A amêndoa Douro deve ser apresentada em embalagens de rede, ráfia ou serapilheira.

A amêndoa Douro apresenta-se comercialmente nas seguintes formas e embalagens:

Com casca — embalagens de 250 g e 500 g e de 1 kg e 5 kg;

Sem casca (miolo de amêndoa) — embalagens de 100, 250 e 500 g e de 1, 10, 15 e 25 kg;

Miolo pelado ou torrado — embalagens de 100, 250 e 500 g e de 1, 10, 15 e 25 kg.

7 — Rotulagem. — Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem de pré-embalados, dela devem constar ainda o nome da variedade, categoria e calibre, bem como as menções «Amêndoa Douro — denominação de origem» e a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, São João da Pesqueira (com excepção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira), às freguesias de Castelo Branco e Meirinhos, do concelho de Mogadouro, à freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, e às freguesias de Poço do Canto, Fonte Longa, Meda e Longroiva, do concelho da Meda.

Disp. 55/94. — 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 a carne de vitela de Lafões, 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 «vitela de Lafões».

2 — O uso da indicação geográfica «vitela de Lafões» 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 de Vouzela, 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 «vitela de Lafões» os produtores que:

- Sejam, para o efeito; expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola de Vouzela, C. R. L.;
- 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 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 da vitela de Lafões

1 — Definição. — Entende-se por vitela de Lafões as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça arouquesa, da raça mirandesa ou dos seus cruzamentos.

2 — Características das carcaças:

2.1 — Podem beneficiar do uso da indicação geográfica, as carcaças de animais, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela — carcaças de macho ou fêmea, abatidos até aos 7 meses de idade.

2.2 — Conformação — as carcaças devem integrar-se nas normas de classificação previstas no Regulamento (CEE) n.º 1026/91, de 22-4-91.

2.3 — Gordura — a gordura é de cor branca, distribuída homogeneamente.

As carcaças devem obter a classificação 1, 2 ou 3, de acordo com as normas de classificação já referidas. A classificação 4 só é permitida em carcaças destinadas à desmancha;

2.4 — Cor — a cor da carne é rósea clara;

2.5 — Consistência — firme e ligeiramente húmida;

2.6 — Cheiro e sabor — *sui generis*.

3 — Obtenção do produto. — A identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação de carcaças são os referidos no respectivo caderno de especificações.

4 — Apresentação comercial. — A vitela de Lafões pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou recipientes plásticos dos quais conste a menção «Vitela de Lafões — indicação geográfica», 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 (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Oliveira de Frades, Vouzela, São Pedro do Sul e às freguesias de Cedrim e Couto de Esteves, do concelho de Sever do Vouga, às freguesias de Bodosia e Ribafeita, do concelho de Viseu, e às freguesias de Alva e Gafanhão, do concelho de Castro Daire.

Disp. 58/94. — 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 as denominações de origem e de valorizar os azeites da Beira Interior, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — São reconhecidos como denominação de origem as denominações tradicionais e consagradas pelo uso «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta».

2 — O uso das denominações de origem «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta» 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 Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, que requereu o reconhecimento das denominações 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 das denominações de origem «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior;
- 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 destas denominações 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, as denominações de origem referidas no n.º 1 gozam 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 dos Azeites da Beira Interior

1 — Definição. — Entende-se por azeites da Beira Interior os azeites que, para além de satisfazerem as definições constantes nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 136/66, de 22-9-66, e suas alterações, e as constantes do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11-7-91, e suas alterações, apresentam ainda as características adiante discriminadas, decorrentes das sub-regiões da Beira Alta e da Beira Baixa, cujas áreas geográficas se definem no anexo II.

2 — Características:

2.1 — Azeite da Beira Alta:

Índice de peróxidos máximo: 19;
Ácidos gordos (%): C22:0 máximo 0,2;
Cor — coloração amarela levemente esverdeada a amarela-clara levemente esverdeada;
Aroma — *sui generis*;
Sabor — a fruto;

2.2 — Azeite da Beira Baixa:

Índice de peróxidos máximo: 19;
Ácidos gordos (%):
C20:0 máximo 0,6;
C22:0 máximo 0,2;

Cor — amarela-clara levemente esverdeada a amarela-clara;
Aroma — *sui generis*;
Sabor — a fruto.

3 — Obtenção. — As regras de cultivo e condução dos olivais, as práticas culturais, as condições a respeitar na apanha, transporte e laboração da azeitona e as condições de obtenção e conservação do azeite são as referidas no respectivo caderno de especificações.

4 — Apresentação comercial. — Os azeites da Beira Interior só podem ser comercializados devidamente acondicionados em embalagem de origem e rotulados de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral sobre rotulagem e da legislação específica dos azeites, dela devem constar, ainda, as menções «Azeite da Beira Alta — denominação de origem» ou «Azeite da Beira Baixa — denominação de origem», consoante o caso, 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 (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita:

Para o azeite da Beira Alta, aos concelhos de Meda, Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel, Guarda, Fornos de Algodres, Trancoso, Celorico da Beira, Seia, Gouveia, Manteigas e Almeida;

Para o azeite da Beira Baixa, aos concelhos de Sabugal, Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertão, Vila de Rei e Mação.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-10, o agrupamento FAFEMEL — Cooperativa dos Produtores de Mel de Fafe, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «mel das terras altas do Minho» a Associação Norte e Qualidade — Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93, e de

acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação Norte e Qualidade — Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «mel das terras altas do Minho».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-10, o agrupamento Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «azeite de Trás-os-Montes» a Associação Interprofissional de Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação Interprofissional de Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «azeite de Trás-os-Montes».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-10, o agrupamento Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «pêssego da Cova da Beira» a CERCOBE — Associação de Produtores de Cereja da Cova da Beira.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A CERCOBE — Associação de Produtores de Cereja da Cova da Beira é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «pêssego da Cova da Beira».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-10, o agrupamento CASSEPEDRO — Cooperativa Agro-Pecuária de São Pedro do Sul, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «cabrito da Gralheira» a A. D. R. L. — Associação de Desenvolvimento Rural de Lafões.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A A. D. R. L. — Associação de Desenvolvimento Rural de Lafões é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «cabrito da Gralheira».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-10, o agrupamento Cooperativa Agrícola de Valpaços, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «castanha da Padrela» a Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes.