

ANEXO II

A área geográfica de produção (produção, extracção e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pera, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares.

Desp. 28/94. — 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 denominação de origem e de valorizar os azeites do Ribatejo, 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 «azeites do Ribatejo».

2 — O uso da denominação de origem «azeites do Ribatejo» 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 Agricultores do Ribatejo, que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º I do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve 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 «azeites do Ribatejo» os produtores que:

- a) Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Agricultores do Ribatejo;
- b) 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 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, a denominação de origem referida no n.º I goza da protecção prevista no n.º I 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.

17-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características dos azeites do Ribatejo

1 — Definição. — Entende-se por azeites do Ribatejo os azeites que, para além de satisfazerem as definições constantes nas als. a), b) e c) do n.º I 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 seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

- 1 % para o azeite virgem extra;
- 1,5 % para o azeite virgem;

Índice de peróxidos máximo: 15;

Absorvências:

- K 232 — máximo 2,0;
- K 270 — máximo 0,20;
- Delta E — máximo 0,01;

Cor:

Comprimento de onda dominante: 577 — 578 nm;

Trilinooleína máximo 0,2;

Triglicéridos:

- LLL máx. 0,2;
- PLLn 0,1 — 0,5;
- PLL 0,5 — 0,9;

- POL 2,5 — 6,0;
- OOO 40,0 — 50,0;
- PPO 3,0 — 5,0;
- PSEO 0,7 — 1,5;
- OLLn 0,2 — 0,5;
- OLL 0,5 — 1,5;
- POLn 0,1 — 0,4;
- PPL 0,5 — 1,2;
- POO 23,0 — 28,0;
- SEO 3,5 — 4,5;
- PPS 0,5 — 1,2;

Ácidos gordos (%):

- C14:0 Máx. 0,005;
- C16:1 0,3 — 3,5;
- C17:1 Máx. — 0,3;
- C18:1 55,0 — 83,0;
- C18:3 Máx. 0,9;
- C20:1 Máx. 0,4;
- C24:0 Máx. 0,2;
- C16:0 7,5 — 20,0;
- C17:0 Máx. 0,3;
- C18:0 0,5 — 5,0;
- C18:2 3,5 — 21,0;
- C20:0 Máx. 0,6;
- C22:0 Máx. 0,2;

Ácidos gordos trans:

- Transoleico — máx. 0,03;
- Translinoleico + translinolénico — máx. 0,03;

Alcoóis alifáticos — máx. 300 mg/kg;

Esteróis:

- Colesterol < 0,5;
- Brassicasterol ≤ 0,1;
- Campesterol ≤ 4,0;
- Estigmasterol < Campesterol;
- β-sitosterol ≥ 93,0;
- Delta 7-estigmasterol ≤ 0,3;

Esteróis totais — mín. 1000 mg/kg;

Eritrodiol + uvaol — máx. 4,5 %;

Ceras — máx. 250 mg/kg;

Características organolépticas — mín. 6,0.

Os azeites do Ribatejo são azeites ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça, Alvaiázere, Azambuja, Cartaxo, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Mação, Ourém, Pombal, Porto de Mós, Santarém, Sardoal, Tomar, Vila de Rei, Vila Nova da Barquinha e Torres Novas.

Desp. 29/94. — 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 denominação de origem e de valorizar o queijo de Évora, 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 «queijo de Évora».

2 — O uso da denominação de origem «queijo de Évora» 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 Cooperativa Ovina de Évora, C. R. L., que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º I do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve 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.