

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «cereja de São Julião — Portalegre» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores de Porto da Espada, 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 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 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 cereja de São Julião — Portalegre

1 — Definição. — Entende-se por cereja de São Julião — Portalegre o fruto proveniente das cultivares resultantes do cruzamento da cerejeira brava *Prunus avium* L. com as variedades autóctones da zona de Portalegre, produzido na região cuja área geográfica se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As regras de cultivo e condução dos pomares, as práticas culturais e as condições a observar na produção são as referidas no respectivo caderno de especificações.

3 — Características da cereja. — As características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias devem obedecer ao disposto no anexo I do Regulamento (CEE) n.º 899/87, de 31-3-87. Só podem, no entanto, beneficiar do uso da denominação de origem as cerejas das categorias extra e I e que apresentem as seguintes características específicas da variedade:

- Cor — preta, muito acentuada, com forte pigmentação da polpa (bem visível ao corte e à mastigação);  
Sabor — muito doce, *sui generis*;  
forma — redonda, com peso médio entre 5 g e 8 g.

4 — Apresentação comercial. — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «cereja de São Julião — Portalegre» as cerejas que se apresentem no comércio pré-embaladas, em embalagens de origem e rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções «cereja de São Julião — Portalegre — 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, preparação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

Desp. 47/94. — 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 a azeitona de conserva negrinha de Freixo, 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 «azeitona de conserva negrinha de Freixo».

2 — O uso da denominação de origem «azeitona de conserva negrinha de Freixo» 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 de Olivicultores de Moncorvo, C. R. L., que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º 1 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 «azeitona de conserva negrinha de Freixo» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Moncorvo, 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 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 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 «azeitona de conserva negrinha de Freixo»

1 — Definição. — Entende-se por «azeitona de conserva negrinha de Freixo» o fruto da oliveira *Olea europaea sativa Hoffg Link* da variedade «negrinha», cultivada na área geográfica definida no anexo II, submetido a um processo de tratamento de conservação apropriado que o torna apto ao consumo directo como azeitona de mesa.

2 — Obtenção do produto. — As regras de cultivo e condução dos olivais, as práticas culturais e as condições a observar na produção e nas operações de transformação estão definidas no caderno de especificações.

Após transformação, as azeitonas devem manter-se conservadas em salmoura.

3 — Características da «azeitona de conserva negrinha de Freixo». — Na preparação da «azeitona de conserva negrinha de Freixo» devem ser utilizados frutos inteiros, sãos, em estado de maturação apropriado, isentos de defeitos e de matérias estranhas, que apresentem as características específicas da variedade «negrinha», designadamente:

- Cor — verde-amarelado a negro-violáceo, consoante o estado de maturação, luzidia;  
Forma — arredondada lisa terminando num ligeiro bico;  
Consistência — firme;  
Peso do fruto — 3 g a 5 g, em média.

Só podem beneficiar do uso da denominação de origem as azeitonas «negrinha» classificadas na categoria extra e I e calibradas nas classes de 201 a 400 frutos/kg, de acordo com os critérios e tolerâncias estabelecidos na NP-3034 (1987).

4 — Apresentação comercial. — A «azeitona de conserva negrinha de Freixo» deve apresentar-se em salmoura, acondicionada em embalagem de vidro, lata, plástico ou outro material inócuo e inerte, próprio para este género alimentício.

A «azeitona de conserva negrinha de Freixo» tem de ser apresentada pré-embalada e rotulada nos termos da legislação em vigor.

Sem prejuízo da legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela deve constar ainda a indicação da categoria e calibre, bem como as menções «Azeitona de conserva negrinha de Freixo — 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, transformação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.