

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.

18-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características da carne bovina mirandesa

1 — Definição. — Entende-se por carne bovina mirandesa as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça mirandesa inscritos no livro de nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Mirandesa.

2 — Características das carcaças:

2.1 — Podem beneficiar do uso da denominação de origem as carcaças de vitela e de novilho, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela — carcaças de animais de ambos os sexos, abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade;

Novilho — carcaças de animais de ambos os sexos, abatidos entre os 10 e os 18 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 — A gordura é de cor branca e homogeneamente distribuída na vitela e de cor branca e com distribuição intramuscular moderada no novilho.

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 — variável, sendo rosa-claro (vitelo) e vermelho-claro (novilho);

2.5 — A consistência da carne é, em todas as classes, firme e ligeiramente húmida;

2.6 — Em todas as classes, o cheiro e sabor são *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 carne bovina mirandesa pode apresentar-se comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em embalagens das quais conste a menção «Carne bovina mirandesa — 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 (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais.

Desp. 36/94. — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, institui 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 carne de bovino da raça cachena, 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 «carne cachena».

2 — O uso da denominação de origem «carne cachena» 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 Agricultores de Arcos de Valdevez, 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 «carne cachena» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Agricultores de Arcos de Valdevez, 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.

18-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características da carne cachena

1 — Definição. — Entende-se por carne cachena as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça cachena inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Cachena.

2 — Características das carcaças:

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

Vitela — carcaças de macho ou fêmea, abatidos entre os 4 e os 9 meses de idade, com um peso de carcaça entre os 70 kg e os 120 kg;

Novilho — carcaças de machos, abatidos entre os 9 meses e os 2 anos de idade, com um peso de carcaça entre os 120 kg e os 210 kg;

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

Vitela: classes U, ROP;

Novilho: classes S, E, U, RO;

2.3 — Gordura. — A gordura é de coloração variável, sendo branca e de distribuição homogénea (vitela) e branca e cremosa (novilho).

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 variável, sendo rósea-pálido a rósea-claro (vitela) e rosa a vermelho-claro (novilho);

2.5 — Consistência. — A consistência da carne é, em todas as classes, firme e ligeiramente húmida;

2.6 — Cheiro e sabor. — Em todas as classes, o cheiro e sabor são *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 carne cachena pode apresentar-se comercialmente em carcaças, hemicarcaças, quartos de carcaça ou em peças acondicionadas em sacos ou recipientes plásticos dos quais conste a menção «Carne cachena — 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 (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita às freguesias de Sistelo, Gaviéria, Cabreiro, Gondoriz, Carralcova, Cabana Maior e Soajo, do concelho de Arcos de Valdevez, e às freguesias de Lindoso, Britelo, Ermida e Entre Ambos-os-Rios, do concelho de Ponte da Barca.