

ANEXO I

Principais características do azeite de Moura

1 — Definição. — Entende-se por azeite de Moura 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 no anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91 e suas alterações, apresenta ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

- 1 % para azeite de Moura extra;
- 1,5 % para azeite de Moura virgem;

Índice de peróxidos máximo: 15;

Absorvências:

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

Dominante: 577 a 579 nm;

Trilinoleína máximo: 0,2;

Triglicéridos:

- LLL — vest. 0,2;
- PLL — vest.;
- OOLn — 1,6 a 1,8;
- POLn — 0,1 a 0,2;
- POL — 3,0 a 4,5;
- OOO — 44 a 52;
- PPO — 2,0 a 4,0;
- StOO — 4,0 a 5,5;
- OLLn — 0,1 a 0,3;
- OLL — 0,3 a 1,0;
- PLL — 0,5 a 0,7;
- OOL — 8,0 a 11,0;
- PPL — 0,2 a 0,3;
- POO — 21 a 25;
- PSt1 — 0,1 a 0,3;
- PStO — 1,0 a 1,1;

Ácidos gordos:

- C14: 0 máx. 0,1;
- C16: 0 8,5 — 15;
- C17: 0 máx. 0,2;
- C18: 0 1,5 — 3,5;
- C20: 0 máx. 0,7;
- C22: 0 máx. 0,3;
- C24: 0 máx. 0,2;
- C16: 1 0,5 — 2,5;
- C17: 1 máx. 0,3;
- C18: 1 75 — 80;
- C18: 2 3,5 — 8,5;
- C18: 3 0,5 — 0,9;
- C20: 1 máx. 0,3;

Ácidos gordos trans:

- Transoleicos < 0,030;
- Translinoleicos + linolénicos < 0,050;

Alcoóis alifáticos:

- Máximo 250 mg/kg;

Esteróis:

- Colesterol < 0,5;
- Brassicaesterol < 0,1;
- Campesterol < 4,0;
- Estigmasterol < campesterol:
- Sitosterol > 75;
- Sitosterol aparente > 93,0;

- 7 — Estigmasterol < 0,5;
- Totais mínimo 1000;

Eritrodíol + Uvaol:

- Máximo 4,5;

Características organolépticas:

- Mínimo 6,0.

2 — Apresentação comercial. — O azeite de Moura pode-se apresentar comercialmente em embalagens de vidro, de tara perdida, devidamente rotuladas. Do rótulo pode constar a menção «Azeite de Moura — denominação de origem». Da embalagem deve constar a 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 às seguintes freguesias e concelhos:

- Do concelho de Moura — freguesias de Póvoa de São Miguel, Amareleja, São João Baptista, Santo Agostinho, São Amador, Safara, Santo Aleixo da Restauração e Sobral da Adiça;
- Do concelho de Serpa — freguesias de Pias, Vale do Vargo, Vila Verde de Ficalho, Brinches, Santa Maria, Salvador e Vila Nova de São Bento;
- Do concelho de Mourão — freguesia de Granja.

Desp. 9/94. — 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 adequar a protecção legal já concedida ao queijo de Nisa através do Dec. Regul. 6/93, de 16-3, com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — O uso da denominação de origem «queijo de Nisa» fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas no anexo a que se refere o art. 2.º do referido Dec. Regul. 6/93 e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no IMAIAA.

2 — O agrupamento NATUR-AL-CARNES — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. A., 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.

3 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «queijo de Nisa» os produtores que:

- a) Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento NATUR-AL-CARNES — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
- c) Se submetem ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação, reconhecido nos termos do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93.

4 — 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».

5 — 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.

4-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, Luís António Damásio Capoulas.

Desp. 10/94. — 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 borrego de Montemor-o-Novo, 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 «borrego de Montemor-o-Novo».

2 — O uso da indicação geográfica «borrego de Montemor-o-Novo» 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 ACOMOR — Agrupamento de Produtores de Montemor-o-Novo, S. A., que solicitou 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 «borrego de Montemor-o-Novo» os produtores que:

- a) Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento ACOMOR;
- 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 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.

6-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do borrego de Montemor-o-Novo

1 — Definição. — Entende-se por borrego de Montemor-o-Novo as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça merino branco regional.

2 — Características das carcaças. — Podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

- 2.1 — Peso da carcaça — compreendido entre os 9 kg e os 12 kg.
- 2.2 — Conformação da carcaça: as carcaças devem obter a classificação P, O ou R, na grelha de classificação PORT ou a classificação U, R ou O na grelha de classificação EUROP.
- 2.3 — Estado de gordura da carcaça: as carcaças devem obter a classificação 2 ou 3 na grelha de classificação PORT ou 2, 3 ou 4 na grelha de classificação EUROP.
- 2.4 — Características da gordura: gordura de cobertura e cavidade de cor branca e consistência firme.
- 2.5 — Características organolépticas da carne: carne tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura suave, detentora de *flavour* característico, não demasiado intenso.

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:

4.1 — O borrego de Montemor-o-Novo pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos dos quais conste a menção «borrego de Montemor-o-Novo, indicação geográfica», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

4.2 — O borrego de Montemor-o-Novo pode-se apresentar comercialmente em peças não embaladas, cruas ou preparadas, desde que a entidade comercializadora garanta a não comercialização de produtos similares no mesmo estabelecimento.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita às freguesias de Cíborro, Santiago do Escoural, Foros do Vale de Figueira, Nossa Senhora do Bispo, Nossa Se-

nhora da Vila, São Cristóvão e Silveiras, do concelho de Montemor-o-Novo, às freguesias de São Sebastião da Giesteira, Nossa Senhora da Boa Fé e Nossa Senhora de Guadalupe, do concelho de Évora, às freguesias de Arraiolos, Sabugueiro e São Pedro de Gafanhoeira, do concelho de Arraiolos, e à freguesia de Brotas, do concelho de Mora.

Desp. 11/94. — 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 borrego terrincho, 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 «borrego terrincho».

2 — O uso da denominação de origem «borrego terrincho» 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 OVITEC — Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, 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 «borrego terrincho» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento OVITEC — Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente;
- 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 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.

6-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do borrego terrincho

1 — Definição. — Entende-se por borrego terrincho as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça churra da terra quente, filho de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Churra da Terra Quente.

O abate dos animais (machos e fêmeas) é feito ao desmame — entre a 3.ª e a 4.ª semanas de vida —, pesando os animais vivos menos de 12 kg.

2 — 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.

3 — Apresentação comercial. — O borrego terrincho pode-se apresentar comercialmente em carcaças refrigeradas das quais conste a menção «Borrego terrincho — denominação de origem», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

A apresentação comercial das carcaças de borrego terrincho só pode ser efectuada nos meses de Novembro, Dezembro, Janeiro, Março, Abril, Junho, Julho e Agosto.