

**Ácidos gordos trans (%):**

Transoleico < 0,030  
Translinoleico + translinoléico < 0,030;

**Alcoóis alifáticos:**

Máximo 250 mg/kg;

**Esteróis (%):**

Colesterol máximo 0,3;  
Brassicasterol < ou = 0,1;  
Campesterol < ou = 4,0;  
Estigmasterol < campesterol;  
Beta-sitosterol aparente > 94,0;  
Delta 7-estigmasterol < 0,4;  
Esteróis totais mínimo 1000;  
Eritrodíol + Uvaol máximo 3,5;

**Ceras:**

Máximo 250 mg/kg;

**Características organolépticas:**

Mínimo 6,0.

Azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

**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 Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrizada de Ansiães e às freguesias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Crasto, Santa Maria de Émeres, Canaveses e São Pedro de Veiga de Lila, do concelho de Valpaços; às freguesias de Vales, Palheiros, Murça, Noura e Candedo, do concelho de Murça; às freguesias de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilarça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar e Souto da Velha, do concelho de Moncorvo; às freguesias de Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo e Azinhoso, do concelho do Mogadouro; à freguesia de Santulhão, do concelho de Vimioso, e às freguesias de Izeda e Macedo de Mato, do concelho de Bragança.

**Disp. 39/94.** — 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 pêssego da Cova da Beira, 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 «pêssego da Cova da Beira».

2 — O uso da indicação geográfica «pêssego da Cova da Beira» 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 Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, 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 «pêssego da Cova da Beira» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, 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 do pêssego da Cova da Beira**

1 — Definição. — Considera-se pêssego da Cova da Beira os frutos provenientes de diversas variedades de pessegueiro (*Prunus persica Sieb e Zucc.*) tradicionalmente cultivadas nas zonas de vale e meia encosta, em especial do rio Zêzere, cuja área geográfica se indica no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — Os pêssegos da Cova da Beira são produzidos, principalmente, das variedades «Dixired», «Red Top», «J. H. Hale», «Merril Franciscan», «Black», «Rubidoux», «Carnival» e «Hallowen», em solos de características específicas, com condições de altitude e de exposição solar e clima especiais.

As regras de cultivo, condução dos pomares, práticas culturais e as condições a observar na produção são referidos no respectivo caderno de especificações.

3 — Características. — As características dos pêssegos são próprias da respectiva variedade, distinguindo-se, no entanto, das suas similares produzidas noutras regiões pelo sabor característico resultante das condições edafoclimáticas da respectiva região de produção.

Qualquer que seja a variedade, as características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias dos pêssegos da Cova da Beira devem obedecer ao disposto no anexo do Regulamento (CEE) n.º 1107/91, da Comissão, de 30-4-91.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da indicação geográfica e, como tal, ser comercializados os pêssegos das categorias extra, I e II e que apresentem as características próprias da variedade respectiva.

4 — Apresentação comercial. — Qualquer dos produtos beneficiários da indicação geográfica deve apresentar-se no comércio pré-embalado em embalagem de origem e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem constar ainda a indicação do calibre, categoria e variedade, bem como as menções «Pêssego da Cova da Beira — indicação geográfica», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

Dos lotes só podem fazer parte pêssegos da mesma variedade.

**ANEXO II****Área geográfica de produção**

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

**Disp. 41/94.** — 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 cabrito da Gralheira, 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 «cabrito da Gralheira».

2 — O uso da indicação geográfica «cabrito da Gralheira» 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 CASSEPEDRO — Cooperativa Agro-Pecuária de São Pedro do Sul, 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 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 indicação geográfica «cabrito da Gralheira» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento CASSEPEDRO — Cooperativa Agro-Pecuária de São Pedro do Sul, 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 do cabrito da Gralheira

1 — Definição. — Entende-se por cabrito da Gralheira as carcaças refrigeradas obtidas a partir de animais da raça serrana.

O abate dos animais (machos e fêmeas) é feito até um ano de idade, com um peso inferior ou igual a 10 kg.

2 — Características das carcaças. — Para poderem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças devem apresentar as seguintes características:

- Peso — até 6 kg, incluindo cabeça e fressura;
- Cor — vermelho acastanhado escuro;
- Textura da carne — firme, dura e rígida, muito resistente ao corte;
- Grão — grosseiro e raso;
- Cheiro — *sui generis*;
- Gordura — amarelada, de distribuição subcutânea escassa e perirrenal abundante, com textura untuosa.

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 cabrito da Gralheira apresenta-se comercialmente em carcaças, sem cauda e com o maxilar superior cortado pelo chanfro e os membros sem tarsos. Apresenta-se com pulmões e fígado destacáveis para inspecção, podendo as vísceras sólidas acompanhar a carcaça, embora devam ser embaladas separadamente.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem ainda constar as menções «Cabrito da Gralheira — 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 às freguesias de Albergaria das Cabras, Mol-des, Alvarenga, Janarde, Covelo de Paivô e Cabreiros, do concelho de Arouca, à freguesia de Arões, do concelho de Vale de Cambra, às freguesias de Carvalhais, Santa Cruz da Trapa, São Cristóvão de Lafões, Valadares, Manhauce, Candal, São Martinho das Moitas, Sul e Covas do Rio, do concelho de São Pedro do Sul, à freguesia de São João da Serra, do concelho de Oliveira de Frades, às freguesias de Pendilhe, Touro, Vila Cova à Coelheira, Alhais, Vila Nova de Paiva e Fráguas, do concelho de Vila Nova de Paiva, e às freguesias de Cabril, Ester, Gafanhão, Pinheiro, Ermida, Moura Morta, Gosende, Mezio, Castro Daire, São Joaninho, Cujó, Almofala, Piçã, Parada de Ester e Moledo, do concelho de Castro Daire.

**Desp. 42/94.** — 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 castanha da Padrela, 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 «castanha da Padrela».

2 — O uso da denominação de origem «castanha da Padrela» 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 COOPVAL — Cooperativa Agrícola de Valpaços, 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 «castanha da Padrela» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento COOPVAL — Cooperativa Agrícola de Valpaços, 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 castanha da Padrela

1 — Definição. — Entende-se por castanha da Padrela o fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa Mill*), das variedades Judia, Lada, Negral, Côta, Longal e Preta, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As condições a observar na produção, recolha e acondicionamento são as referidas no respectivo caderno de especificações.

3 — Características das castanhas da Padrela. — Das variedades indicadas cerca de 80% da produção corresponde à variedade Judia, cujas características são as seguintes:

- Cor — castanha raiada de mais claro ou mais escuro, com brilho;
- Forma — arredondada;
- Sabor — *sui generis*;
- Calibre — grande a muito grande (45 a 90 frutos/kg);
- Aptidão para o descasque — média a boa.

As restantes variedades, que, no seu conjunto, representam apenas cerca de 20% da produção, apresentam características diferentes entre si, sendo factor comum a sua com particular aptidão para a transformação.

4 — Regras de comercialização:

4.1 — Castanhas frescas — só podem beneficiar do uso da denominação de origem castanha da Padrela as castanhas da variedade Judia que apresentem as características da qualidade, classificação e calibração de acordo com os critérios a seguir definidos:

4.1.1 — Características de qualidade. — As castanhas devem apresentar-se inteiras, sãs, não germinadas, isentas de insectos, de humidade exterior e de odor e ou sabor estranhos;