

Roriz, Sanfins e São Vicente, do concelho de Chaves, às freguesias de Ala, Amendoeira, Arcas, Bornes, Carrapatos, Castêlões, Corujas, Edroso, Espadanedo, Ferreira, Grijó de Vale Bem Feito, Lamalonga, Lamas de Pondence, Lombo, Macedo de Cavaleiros, Murçós, Peredo, Podence, Sezulfre, Soutelo Mouriscos, Tainhas, Vale Bem Feito, Vale da Porca, Vale de Prados, Vilar do Monte, Vilarinho de Agrochão e Vinhas, do concelho de Macedo de Cavaleiros, às freguesias de Caravelas e Vale de Asnes, do concelho de Mirandela, à freguesia de Bouçoães, do concelho de Valpaços, às freguesias de Algoselo, Avelanoso, Pinelo, Vale de Frades Eimioso, do concelho do Vimioso, e às freguesias de Agrochão, Alvaredos, Candedo, Celas, Curopos, Edral, Edrosa, Ervedosa, Fresulfre, Mofreira, Moimenta, Montouto, Nunes, Ousilhão, Paços, Penhas Juntas, Pinheiro Novo, Quiras, Rebordelo, Santa Cruz, Santalha, Sobreiro de Baixo, Soeira, Travanca, Tuizelo, Vale de Janeiro, Vila Boa de Ousilhão, Vila Verde, Vilar de Lomba, Vilar de Ossos, Vilar de Peregrinos, Vilar Seco de Lomba e Vinhais, do concelho de Vinhais.

Desp. 45/94. — 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 mel do Alentejo, 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 «mel do Alentejo».

2 — O uso da denominação de origem «mel do Alentejo» 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 ÉVORAMEL — Cooperativa de Apicultores do Alentejo, 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 «mel do Alentejo» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento ÉVORAMEL — Cooperativa de Apicultores do Alentejo, 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 do mel do Alentejo

1 — Definição. — Entende-se por «mel do Alentejo» o produto produzido pela *Abelha Apis mellifera mellifera* (sp Ibérica), a partir do néctar das flores da flora característica da região do Alentejo, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2 — Características do mel:

2.1 — Características organolépticas:

- Cor — variável de muito claro a âmbar, em função da respectiva composição polínica;
- Cheiro e sabor — *sui generis*;
- Cristalização — fina, compacta.

2.2 — Características químicas:

- Humidade — ≤ a 18,5 %;
- Sacarose — ≤ a 5 %;
- Açúcares redutores — ≥ a 65 %;
- Cinzas — ≤ a 0,6 %;
- Substâncias insolúveis — ≤ a 0,1 %;
- Acidez — ≤ a 3,5 cm³ de solução 1N/100 g de mel;
- Índice diastásico — ≥ a 8 na escala de GOTHE;
- Hidroximetilfurfural — ≤ a 20 mg/kg.

2.2.1 — Características polínicas:

- Multifloral — > 5 % de pólen de, pelo menos, uma das seguintes plantas: esteva, sargaço, rosmaninho, soagem, eucalipto, cardo, tomilho, laranjeira, alecrim;
- b):

Monofloral de rosmaninho (*Lavandula stoechas* L.) — > de 13 % de pólen;

Monofloral de soagem (*Echium spp*) — > de 40 % de pólen;

Monofloral de eucalipto (*Eucalyptus spp*) — > de 40 % de pólen;

Monofloral de laranjeira (*Citrus spp*) — > de 15 % de pólen.

2.2.1 — O mel que possua um teor polínico dominante de uma das plantas acima descritas, correspondente ao especificado, pode ostentar a denominação de venda mel de rosmaninho, ou mel de soagem, ou mel de eucalipto, ou mel de laranjeira, conforme o caso.

3 — Obtenção do produto. — A identificação dos colmeais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na extracção e acondicionamento do mel são os referidos no respectivo caderno de especificações.

4 — Apresentação comercial. — O mel do Alentejo apresenta-se sob a forma de «mel centrifugado», podendo estar cristalizado.

Em qualquer dos casos, deve ser apresentado no comércio acondicionado em frascos de vidro e devidamente rotulado.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções «Mel do Alentejo — 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, extracção e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alandroal, Alentejo, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira e Vila Viçosa.

Desp. 46/94. — 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 cereja de São Julião — Portalegre, 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 «cereja de São Julião — Portalegre».

2 — O uso da denominação de origem «cereja de São Julião — Portalegre» 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 Cerealicultores de Porto da Espada, 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 «cereja de São Julião — Portalegre» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores de Porto da Espada, C. R. L.;
- 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.

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:

- a) Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Moncorvo, C. R. L.;
- 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.

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 europae 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, são, 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.