

Desp. 48/94. — 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 a cereja 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 «cereja da Cova da Beira».

2 — O uso da indicação geográfica «cereja da Cova da Beira» 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 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 «cereja 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 da «cereja da Cova da Beira»

1 — Definição. — Consideram-se «cereja da Cova da Beira» os frutos provenientes de diversas variedades de cerejeira tradicionalmente cultivadas na zona designada por Cova da Beira, cuja área geográfica se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As cerejas da Cova da Beira são produzidas, fundamentalmente, pelas cerejeiras das variedades regionais «Saco da Cova da Beira», «Roxa», «Napoleão pé comprido» e «espanhola» e das variedades «B. burlat», «bing», «van», e «helfdingen», em solos de características específicas com condições de altitude e de exposição solar e clima especiais.

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

3 — Características. — As características das cerejas diferem de variedade para variedade, salientando-se como mais representativas as seguintes:

De saco ou saco da Cova da Beira:

- Cor — vermelho-vivo a vermelho-púrpura, com algumas manchas irregulares na epiderme;
 Forma — cordiforme, de pedúnculo comprido de cor verde-alface;
 Sabor — muito doce;
 Consistência — firme e carnuda;
 Calibre — grado, pesando, em média, cada fruto 6 g a 7 g (24 mm a 26 mm);

Morangão:

- Cor — vermelho-vivo na face exposta ao sol e alaranjada na face oposta, com pequenas pontuações escuras e brilho intenso;
 Forma — arredondada, com cavidade pronunciada na zona de inserção do pedúnculo médio, grosso e de cor verde-alface;
 Consistência — firme, de polpa branca;
 Calibre — médio a grado, pesando cada fruto, em média, de 7 g a 10 g (24 mm a 28 mm).

Qualquer que seja a variedade, as características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias das cerejas da Cova da Beira devem obedecer ao disposto no anexo I do Regulamento (CEE) n.º 899/87, da Comissão, de 31-3-87.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da indicação geográfica e como tal ser comercializadas as cerejas das categorias extra e I 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 da legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre, categoria e variedade, bem como as menções «Cerejas 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 cerejas da mesma variedade.

ANEXO II

Área geográfica de produção

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

Desp. 49/94. — 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 ameixa d'Elvas, 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 «ameixa d'Elvas».

2 — O uso da denominação de origem «ameixa d'Elvas» 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 COABO — Cooperativa Agrícola de Borba, 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 «ameixa d'Elvas» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento COABO — Cooperativa Agrícola de Borba, 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 «ameixa d'Elvas»

1 — Definição. — Entende-se por «ameixa d'Elvas» o fruto da cultivar *Prunus domestica* da variedade «rainha cláudia verde», produzida 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.

As ameixas d'Elvas podem ser comercializadas em fresco ou transformadas por processo tradicional de secagem ou de confitagem, cujas regras de obtenção constam igualmente do caderno de especificações.

3 — Características das ameixas:

3.1 — Características das ameixas d'Elvas (frescas). — As características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias das ameixas d'Elvas devem obedecer ao disposto no anexo V do Regulamento (CEE) n.º 1591/87, da Comissão, de 5-6-87, no que se refere aos frutos de calibre médio. Só podem, no entanto, ser comercializadas como ameixa d'Elvas as ameixas das categorias extra I e que apresentem as seguintes características:

Cor — verde, com leves tons amarelados e rosados, completamente revestidas de pruína;

Aroma — intenso, característico;

Forma — frutos arredondados ligeiramente achatados nos pólos;

Consistência — pelo menos 13 lb/cm² na polpa, na pré-maturação;

Calibre — pelo menos 32 mm;

Teor de açúcar — pelo menos 18° BRIX.

3.2 — Características das ameixas d'Elvas (passas) ou passas de ameixas d'Elvas. — Podem beneficiar também do uso da denominação de origem as ameixas definidas no n.º 1 e submetidas ao processo tradicional de secagem (referido no n.º 2) dos frutos inteiros, são, isentos de ataques de parasitas, de doenças e de matérias estranhas, completamente maduros, revelando em média pelo menos 23° BRIX e que apresentem, após secagem, as seguintes características:

Cor — castanha-escura característica, com brilho;

Sabor — doce característico;

Forma — arredondada própria do fruto, sem pedúnculo;

Espessamento da polpa e da epiderme uniforme < 10 mm;

Teor de humidade < 23 %;

Teor de açúcares totais > 67 %.

3.3 — Ameixa d'Elvas (confitada). — Podem beneficiar também do uso de denominação de origem as ameixas definidas no n.º 1 obtidas pelo processo tradicional de confitagem (referido no n.º 2), a partir de frutos frescos revelando em média um mínimo de 18° BRIX e uma consistência de 12 lb/cm², sem qualquer outro ingrediente além da sacarose e da glucose e que apresentem as seguintes características finais:

Cor — característica, esverdeada com tonalidades acastanhadas;

Cheiro e sabor — próprios da variedade;

Forma — arredondada, dos frutos inteiros;

Teor de açúcar totais > 70 %.

As ameixas confitadas podem apresentar-se comercialmente sob três formas: ameixa confitada escorrida, ameixa confitada em calda e ameixa confitada com cobertura.

4 — Apresentação comercial. — Os produtos beneficiários da denominação de origem ameixa d'Elvas só podem ser comercializados pré-embalados e rotulados nos termos da 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 «Ameixa d'Elvas — 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 Borba, Campo Maior e Vila Viçosa, e às freguesias de Ajuda, Salvador e São Ildefonso, Alcáçova, Assunção, Barbacena, Caia e São Pedro, São Brás e São Lourenço, São Vicente e Ventosa, Terrugem, Vila Boim e Vila Fernando, do concelho de Elvas, às freguesias de Arcos, Glória, Santa Maria de Estremoz, Santa Vitória do Ameixial, São Bento do Ameixial, São Bento de Ana Loura, São Bento do Cortiço, São Domingos de Ana Loura, São Lourenço de Mamporcão e Veiros, do concelho de Estremoz, às freguesias de Cano, Santo Amaro e Sousel,

do concelho de Sousel, à freguesia de Santo Aleixo, do concelho de Monforte, e às freguesias de Nossa Senhora da Conceição, Nossa Senhora do Loreto e São Brás dos Matos, do concelho de Alandroal.

Desp. 50/94. — 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 pãra rocha, 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 «pãra rocha».

2 — O uso da denominação de origem «pãra rocha» 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 FRUTUS — Estação Fruteira do Montejunto, 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 «pãra rocha» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento FRUTUS — Estação Fruteira do Montejunto, 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 «pãra rocha»

1 — Definição. — Entende-se por «pãra rocha» o fruto da cultivar derivada do *Pyrus communis* L., produzida na região cuja área geográfica se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As regras de instalação dos pomares, as práticas culturais, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na colheita, transporte, calibragem e acondicionamento são as referidas no respectivo caderno de especificações.

3 — Características das pãras:

3.1 — As características referentes à qualidade, a classificação, o calibre, as tolerâncias e a apresentação das pãras devem obedecer ao disposto no anexo III do Regulamento (CEE) n.º 920/89, da Comissão, de 10-4-89. Só podem, no entanto, beneficiar do uso da denominação de origem as pãras das categorias extra, I e II.

3.2 — Características organolépticas da pãra rocha:

Cor — epiderme amarela-clara com uma mancha levemente rosada do lado do sol; pontuações evidentes da cor da carepa;

Cheiro e sabor — polpa branca, macia-fundente, granulosa, doce, não ácida, muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado;

Forma — redonda ovada, redonda piriforme e oblonga piriforme ovada (mais predominante); a fossa basilar não existe, excepto na forma oblonga piriforme ovada, embora pouco pronunciada; a fossa apical é pouco pronunciada, com coroa clara, superfície lisa e roseta divergente.

4 — Apresentação comercial. — A pãra rocha deve apresentar-se pré-embalada e rotulada nos termos da legislação em vigor.