

SECRETARIA REGIONAL DA AGRICULTURA E PESCAS

Portarias

P/SRAP/94/1 - Para atender a solicitações de pescadores que desejam adquirir ou remodelar embarcações e seus equipamentos, em ordem ao desenvolvimento do sector da pesca, e usando das faculdades consignadas no Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, manda o Governo Regional dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Pescas, que, ao abrigo do disposto na Portaria n.º 40/84, de 23 de Maio, sejam concedidos empréstimos aos seguintes pescadores:

Francisco José Silveira Pimentel, residente em São Mateus, ilha Terceira, no valor da dívida titulada por Fernando Vieira Lima, no montante de 312 635\$, para aquisição da embarcação AH-486-L *Sousa Dias*.

Manuel Fernando Andrade da Silva, residente na Madalena, ilha do Pico no valor da dívida titulada por Rogério Paulo Dias Correia, no montante de 2 486 069\$, para aquisição da embarcação H-480-L *Felicidade dos Anjos*.

7 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

P/SRAP/94/2 - Manda o Governo da Região Autónoma dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Pescas, atribuir ao abrigo do disposto na Portaria n.º 55/91, de 10 de Outubro, o subsídio de 2 750 000\$, à Associação Agrícola da Ilha das Flores - Lajes das Flores, destinado a apoiar a aquisição de reprodutores machos de aptidão carne, a ser processado pela dotação inscrita no capítulo 40, programa 1 - agricultura classificação económica 08.03.01 - transferências capital - instituições particulares, do orçamento da Secretaria Regional da Agricultura e Pescas.

13 de Janeiro de 1993. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

Despachos

D/SRAP/94/1 - Considerando o Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, do Conselho, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objectivo de adequar a protecção já atribuída ao queijo de São Jorge pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 24/86/A, de 9 de Julho, com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do Anexo I do despacho normativo referido, determina-se o seguinte:

- 1 - O uso da denominação de origem "Queijo de São Jorge" fica reservado aos produtos que, para além de serem produzidos na área geográfica de produção referida no artigo 1.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 24/86/A, de 9 de Julho, obedeçam às características fixadas no anexo I a que se refere o artigo 2.º do mesmo decreto regulamentar e às restantes disposições constantes do respectivo "Caderno de especificações", depositado no IAMA.
- 2 - O agrupamento "União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL" que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do número 1 do Anexo 1 do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferência para o IAMA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial
- 3 - Só poderão beneficiar do uso da denominação de origem "Queijo de São Jorge", os produtores que:
 - a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento "Uniqueijo" - União Cooperativa Agrícolas de Lacticínios São Jorge, UCRL";
 - 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 Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro.
- 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" ou a menção tradicional equivalente a "Denominação de Origem Controlada".
- 5 - Com a entrada em vigor do presente despacho, deve ser observado o disposto no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

14 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

D/SRAP/94/2 - Considerando o Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, DO CONSELHO, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais:

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o ananás de São Miguel, de acordo com o disposto nos n.ºs 4 e 7 do Anexo I do despacho normativo referido, determino o seguinte:

- 1- O uso da denominação de origem "Ananás dos Açores/São Miguel" fica reservado aos produtos que obedecem ao anexo I e II do presente despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo "Caderno de especificações", depositado no IAMA.
- 2- O agrupamento "Profrutos - Cooperativa de Produtores de Frutas, Produtos Hortícolas e Florícolas de São Miguel, CRL", que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º 1 do Anexo I do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de dez dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferências para o IAMA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial.
- 3- Só poderão beneficiar do uso da denominação de origem "Ananás dos Açores/São Miguel", os produtores que:
 - a) Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelos agrupamento "Produtos - Cooperativa de Produtos de Frutas, Produtos Hortícolas e Florícolas de São Miguel, CRL";
 - b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
 - c) Se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo n.º 259/93, de 30 de Dezembro.
- 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, deve ser observado o disposto no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

14 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

Anexo I

Principais características do "Ananás dos Açores/São Miguel":

1. Definição:

Entende-se por Ananás dos Açores/São Miguel o ananás da espécie *Ananás comosus* (L.) Merrill da família das Bromeliaceas e variedade *Cayene* "folhas lisas" que apresenta as seguintes características:

Características sensoriais:

- a) Inteiros e firmes;
- b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- d) Limpos e sem vestígios de resíduos;
- e) Sem ferimentos, nem defeitos na epiderme;
- f) Coroa simples com aspecto fresco, de dimensão entre um terço e 1/4 do comprimento do fruto, e supressão do meristema apical com cicatrização perfeita do corte;
- g) Isentos de cheiros ou sabores estranhos;
- h) Fruto com a forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca laranja forte e polpa amarela.

Características químicas:

Numa análise qualitativa da polpa do ananás (110 gr.) os valores padrão de alguns dos seus componentes, para frutos que tenham atingido entre 1/3 e 2/3 de maturação, deverão situar-se dentro dos seguintes parâmetros:

- Humidade %	85% (± 1,5%)
- Resíduo seco - solúvel %	13,2% (± 0,8%)
- Insolúvel %	0,8% (± 0,02%)
- Total %	14,0% (± 1,0%)
- Açúcares - reductores %	4,5% (± 1,0%)
- Totais %	10,0% (± 1,0%)
- Sacarose %	5,5% (± 1%)
- PH %	3,5% (0,5%)
- Acidez total (exp. ac. cit. monohidratado) %	1% (± 0,4)
- Acidez total (exp. ac. málico) %	0,9% (± 0,3%)
- Acidez volátil (exp. ac. acético) %	0,013% (± 0,0005%)
- Cinza total %	0,33% (± 0,03%)
- Celulose %	0,67% (± 0,03%)
- Proteína %	0,45% (± 0,05%)
- Vitamina C (mg/100gr.)	17,00 [± 2,00]
- Vitamina B1 (mg/100 gr.)	0,08 (± 2,00)
- Vitamina B2 (mg/100 gr.)	0,04 (± 2,00)

Características organolépticas:

Em plena maturação a polpa do ananás deve apresentar uma coloração amarela translúcida, com um sabor agri-doce *sui-generis*.

2. Apresentação comercial:

O Ananás dos Açores/São Miguel pode apresentar-se comercialmente em caixas, devidamente rotuladas, com as características seguintes:

Caixas de madeira:

Caixas de madeira limpa aparelhada, para 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm.

Caixa de cartão:

- a) De 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm;
- b) De 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 22 cm.

Caixas de poliestireno expansível:

- a) De 6 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 35 cm;
 - b) De 6 frutos, com as dimensões de 46 cm x 26 cm x 30 cm;
 - c) De 3 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 17 cm;
 - d) De 3 frutos, com as dimensões de 44 cm x 26 cm x 16 cm;
- b) Do rótulo pode constar a menção Ananás dos Açores/ /São Miguel - Denominação de Origem.
- c) A marca de certificação aposta pela entidade de controlo e certificação, será constituída por uma emblema autocolante, com frente e verso, figurativos, unidos definitivamente, sem possibilidade de serem descolados, e aposto sobre uma fita branca ou azul, colocada à volta da coroa.

Anexo II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (localização das estufas tradicionais para a produção do ananás) está circunscrita à ilha de São Miguel distribuindo-se as estufas, maioritariamente, pela costa sul, mais quente e soalheira e principalmente pelos seguintes concelhos:

- a) Ponta Delgada;
- b) Vila Franca do Campo;
- c) Lagoa.

D/SRAP/94/3 - Considerando o Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, do Conselho, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objecto de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o mel dos Açores, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

- 1 - O uso da denominação de origem "Mel dos Açores" fica reservado aos produtos que obedeçam ao anexo I e II do presente despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo "Caderno de especificações", depositado no IAMA.

- 2 - O agrupamento "Flor de Incenso - Cooperativa Apícola da Ilha do Pico, CRL", que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de dez dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferência para o IAMA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial.
- 3 - Só poderão beneficiar do uso da denominação de origem "Mel dos Açores", os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento "Flor de Incenso - Cooperativa Apícola da Ilha do Pico, CRL";
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo de Certificação, criada pelo Despacho Normativo n.º 259/93, de 30 de Dezembro.

- 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, deve ser observado o disposto no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

14 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

Anexo I

Principais características do "Mel dos Açores":

1. Definição:

Entende-se por "Mel dos Açores" o mel de nectar centrifugado obtido principalmente a partir dos nectares de incenso e multiflora.

Características sensoriais:

O mel dos Açores pode apresentar as seguintes características:

- a) Mel de incenso:
 - cor variável entre uma tonalidade quase incolor a amarelado
 - odor delicado e perfumado
 - sabor muito doce com paladar típico, baseado nos óleos essenciais do incenso
 - consistência fluida