

As carcaças, obtidas de animais de ambos os sexos, possuem coloração avermelhada e incluem cabeça, fígado, pulmões e rins.

As carcaças têm um peso até 6 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 cabrito das terras altas do Minho apresenta-se sob a forma de carcaças, meias carcaças, quartos de carcaça ou peças individualizadas, das quais consta a menção «Cabrito das terras altas do Minho — 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 a todos os concelhos do distrito de Viana do Castelo, aos concelhos de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa de Lanhoso, Terras do Bouro, Vieira do Minho, Vilaverde, Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canaveses, Valongo, Mondim de Basto e Ribeira de Pena, às freguesias de Friande, Pinheiro, Sendim, Jagueiros, Santão e Vila Verde, do concelho de Felgueiras, às freguesias de Covelo, Foz do Sousa, Medas, Melres e Lomba, do concelho de Gondomar, e às freguesias de Canelas, Capela, Luzim, Abragão, Castelões, São Mamede de Recezinhos, São Martinho de Recezinhos, Sebolido, Rio Mau e Vila Cova, do concelho de Penafiel.

Disp. 25/94. — 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 parque de Montesinho, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determina-se o seguinte:

1 — É reconhecida como denominação de origem a denominação tradicional e consagrada pelo uso «mel do parque de Montesinho».

2 — O uso da denominação de origem «mel do parque de Montesinho» 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 de Produtores de Mel do Parque, L.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.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «mel do parque de Montesinho» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de Produtores de Mel do Parque, L.ª;
- 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.

17-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, Luís António Damásio Capoulas.

ANEXO I

Principais características do mel do parque de Montesinho

1 — Definição. — Entende-se por mel do parque de Montesinho o produto produzido pela abelha *Apis mellifera* (sp Ibérica) a partir do néctar das flores da flora característica da região cuja área geográfica de produção se indica no anexo II.

2 — Características do mel:

2.1 — Características organolépticas:

2.1.1 — Cor — acentuadamente escura, superior a 7 na escala internacional;

2.1.2 — Cheiro — forte, *sui generis*;

2.1.3 — Aspecto — fluído, viscoso, homogéneo;

2.1.4 — Textura — macia com a sensação a cristais finos;

2.2 — Características físicas e químicas:

Humidade ≤ 20 %;

Sacarose ≤ 5 %;

Açúcares redutores ≥ 65 %;

Cinzas ≤ 0,3 %;

Substâncias insolúveis ≤ 0,1 %;

Acidez ≤ a 40 meq/kg;

Índice diastásico ≤ 20 na escala de GOTHE;

Hidroxiacetilfurfural ≤ 40 mg/kg.

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 parque de Montesinho apresenta-se sob a forma de mel centrifugado.

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 parque de Montesinho — 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 Bragança e Vinhais.

Disp. 26/94. — 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 da serra de Monchique, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determina-se o seguinte:

1 — É reconhecida como denominação de origem a denominação tradicional e consagrada pelo uso «mel da serra de Monchique».

2 — O uso da denominação de origem «mel da serra de Monchique» 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 Cooperativo Agrícola do Concelho de Monchique — COOPACHIQUE, 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 da serra de Monchique» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola do Concelho de Monchique — COOPACHIQUE, 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.

17-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do mel da serra de Monchique

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

2 — Características do mel:

2.1 — Características organolépticas:

2.1.1 — Cor — amarelo-escuro;

2.1.2 — Cheiro e sabor — *sui generis*;

2.2 — Características físicas e químicas:

Humidade ≤ 20 %;

Sacarose ≤ 5 %;

Açúcares redutores ≥ 65 %;

Cinzas ≤ 0,3 %;

Substâncias insolúveis ≤ 0,1 %;

Acidez ≤ 3 cm³ de solução 1N/100 g de mel;

Índice diastásico ≤ 8 na escala de GOTHE;

Hidroxiacetilfurfural ≤ 40 mg/kg;

2.3 — Características polínicas:

Mel multifloral contendo em média:

Alfazema — 14 — 19 %;

Cistus — 14 — 19 %;

Compositae — 14 — 19 %;

Soagem — 14 — 18 %;

Urze — ≈ 12 %;

Eucalipto — 10 — 12 %;

Citrus — 10 — 12 %;

Prunus — 10 — 12 %;

Azinhara, oliveira, brássicas, funcho, *oxalys* — 0,7 — 2,9 %.

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 da serra de Monchique pode apresentar-se sob a forma de mel centrifugado ou de mel em favos.

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 da serra de Monchique — 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 às freguesias de Monchique, Alperce e Mar-melete, do concelho de Monchique, às freguesias de Odeceixe, Aljezur e Bordeira, do concelho de Aljezur, à freguesia de Bensafirim, do concelho de Lagos, às freguesias de Mexilhoeira Grande e Portimão, do concelho de Portimão, e às freguesias de São Marcos da Serra, Silves e São Bartolomeu de Messines, do concelho de Silves.

Desp. 27/94. — 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 da serra da Lousã, 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 da serra da Lousã».

2 — O uso da denominação de origem «mel da serra da Lousã» 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 LOUSAMEL — Cooperativa Agrícola de Apicultores da Lousã e Concelhos Limitrofes, 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 da serra da Lousã» os produtores que:

a) Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento LOUSAMEL — Cooperativa Agrícola de Apicultores da Lousã e Concelhos Limitrofes, 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.

17-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do mel da serra da Lousã

1 — Definição. — Entende-se por mel da serra da Lousã o mel obtido por abelhas da raça *Apis mellifera* Ibérica de nectários florais da flora espontânea regional, cuja área geográfica de produção se indica no anexo II.

2 — Características do mel:

2.1 — Características organolépticas:

2.1.1 — Cor — âmbar ou âmbar-escuro, quase negro;

2.1.2 — Cheiro — *sui generis*;

2.1.3 — Sabor — forte, com alguma adstringência, devida ao néctar das urzes;

2.1.4 — Textura — média e cristalização regular;

2.2 — Características físicas e químicas:

Humidade ≤ 20 %;

Sacarose ≤ 5 %;

Açúcares redutores ≥ 65 %;

Cinzas totais ≤ 0,6 %;

Substâncias insolúveis ≤ 0,1 %;

Acidez total ≤ 4 cm³ de solução 1N/100 g;

Índice diastásico ≥ 10;

Hidroxiacetilfurfural ≤ 35 mg/kg;

Pólen característico da flora local.

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 da serra da Lousã apresenta-se sob a forma de mel centrifugado, acondicionado em frascos de vidro, de 500 g ou 1 kg, devidamente rotulado.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções «Mel da serra da Lousã — denominação de origem», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.