

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 adequar a protecção legal já concedida ao queijo de Azeitão através do Dec. Regul. 42/85, de 5-7, com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — O uso da denominação de origem «queijo de Azeitão» fica reservado aos produtos que, para além de serem produzidos na área geográfica de produção referida no n.º 1 do art. 1.º do Dec. Regul. 49/86, de 2-10, obedecem às características fixadas no anexo a que se refere o art. 2.º do mesmo decreto regulamentar e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no IMAIAA.

2 — O Agrupamento de Produtores de Queijo de Azeitão, 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 ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferência para o IMAIAA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial e do n.º 3 da Port. 996/91, de 30-9.

3 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «queijo de Azeitão» os produtores que:

- Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores de Queijo de Azeitão, 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.

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 «Denominação de origem controlada».

5 — 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.

6-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luis António Damásio Capoulas*.

Desp. 16/94. — 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 queijo terrincho, 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 «queijo terrincho».

2 — O uso da denominação de origem «queijo terrincho» 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 QUEITEC — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C. R. L., que solicitou 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 «queijo terrincho» os produtores que:

- Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento QUEITEC — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente;
- 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.

6-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luis António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do queijo terrincho

1 — Definição. — Entende-se por queijo terrincho um queijo curado, de pasta semidura, ligeiramente untuosa e com alguns olhos, branca e uniforme, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha da raça churra da terra quente (terrinchas), estreme, por acção de coalho animal.

2 — Características. — Queijo curado, de pasta semidura, com teor de humidade de 55 % a 63 %, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com um teor de gordura de 45 % a 65 %, referido ao resíduo seco.

2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), regular, com algum abaulamento lateral nas faces, sem bordos definidos.

2.2 — Crosta:

2.2.1 — Consistência — maleável.

2.2.2 — Aspecto — inteira, bem formada, lisa.

2.2.3 — Cor — amarelo-palha-clara, uniforme.

2.3 — Pasta:

2.3.1 — Textura — fechada, uniforme, com zona de corte por vezes deformável.

2.3.2 — Aspecto — ligeiramente untuosa e com alguns olhos.

2.3.3 — Cor — branca e uniforme.

2.4 — Aroma e sabor — aroma e sabor característicos, suave e limpo.

2.5 — Dimensão e peso:

2.5.1 — Dimensão — diâmetro de 13 cm a 20 cm e altura de 3 cm a 6 cm.

2.5.2 — Peso — compreendido entre 0,8 kg e 1,2 kg.

3 — Maturação:

3.1 — Condições de ambiente:

Temperatura — entre 5°C e 12°C;

Humidade relativa — entre 80 % e 85 %.

3.2 — Tempo mínimo — 30 dias.

4 — Conservação:

Temperatura do produto;

Na armazenagem: entre 0°C e 5°C;

No transporte: entre 0°C e 12°C;

No retalhista: entre 0°C e 10°C.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção do leite, fabrico e maturação do queijo) está circunscrita aos concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros (com excepção das freguesias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (com excepção das freguesias de Riudades e Paredes da Beira), Vila Nova de Foz Côa, e às freguesias de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos, do concelho de Valpaços, às freguesias de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda, do concelho da Meda, e às freguesias de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.

Instituto dos Mercados Agrícolas
e Indústria Agro-Alimentar

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem

«queijos da Beira Baixa» a OVIBEIRA — Associação dos Produtores de Ovinos do Sul da Beira.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A OVIBEIRA — Associação dos Produtores de Ovinos do Sul da Beira é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários das denominações de origem «queijos da Beira Baixa», «queijo de Castelo Branco», «queijo amarelo da Beira Baixa» e «queijo picante da Beira Baixa».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento CARNALENTEJANA, S. A. — Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «carne de bovino de raça alentejana» ou «carnalentejana» a Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «carne de bovino de raça alentejana» ou «carnalentejana».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento ESTRELA COOP — Cooperativa dos Produtores de Queijo da Serra da Estrela, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «queijo da serra da Estrela» a FAPROSERRA — Federação das Associações de Produtores de Queijo da Serra da Estrela.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A FAPROSERRA — Federação das Associações de Produtores de Queijo da Serra da Estrela é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «queijo da serra da Estrela».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento MERTO CAR, Sociedade de Produtores de Carne de Qualidade, L.ª, propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «carne de bovino de raça mertolenga» ou «carne de mertolenga» a Associação dos Criadores de Bovinos Mertolengos.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação dos Criadores de Bovinos Mertolengos é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «carne de bovino de raça mertolenga» ou «carne de mertolenga».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «azeite de Moura» a Associação Técnica dos Olivicultores de Moura.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação Técnica dos Olivicultores de Moura é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «azeite de Moura».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento NATUR-AL-CARNES — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. A., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «queijo de Nisa» a Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «queijo de Nisa».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento ACOMOR — Agrupamento de Produtores de Montemor-o-Novo, S. A., propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «borrego de Montemor-o-Novo» a APORMOR — Associação de Produtores de Bovinos, Ovinos e Caprinos da Região de Montemor-o-Novo.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A APORMOR — Associação de Produtores de Bovinos, Ovinos e Caprinos da Região de Montemor-o-Novo é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da indicação geográfica «borrego de Montemor-o-Novo».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Aviso. — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — De acordo com o disposto no Desp. Norm. 293/93, de 1-8, o agrupamento OVITEC — Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente propôs como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «borrego terrincho» a ANCOTEC — Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Churra da Terra Quente.

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5, torno público o seguinte:

1 — A ANCOTEC — Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Churra da Terra Quente é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da denominação de origem «borrego terrincho».

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31-1 de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.