

ANEXO II

A área geográfica de produção (produção, extracção e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pera, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares.

Desp. 28/94. — 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 os azeites do Ribatejo, 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 «azeites do Ribatejo».

2 — O uso da denominação de origem «azeites do Ribatejo» 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 Associação de Agricultores do Ribatejo, que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º I 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 «azeites do Ribatejo» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Agricultores do Ribatejo;
- 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 I goza da protecção prevista no n.º I 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 dos azeites do Ribatejo

1 — Definição. — Entende-se por azeites do Ribatejo os azeites que, para além de satisfazerem as definições constantes nas als. a), b) e c) do n.º I do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 136/66, de 22-9-66, e suas alterações e as constantes do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11-7-91, e suas alterações, apresentam ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

- 1% para o azeite virgem extra;
- 1,5% para o azeite virgem;

Índice de peróxidos máximo: 15;

Absorvências:

- K 232 — máximo 2,0;
- K 270 — máximo 0,20;
- Delta E — máximo 0,01;

Cor:

Comprimento de onda dominante: 577 — 578 nm;

Trilinoleína máximo 0,2;

Triglicéridos:

- LLL máx. 0,2;
- PLLn 0,1 — 0,5;
- PLL 0,5 — 0,9;

- POL 2,5 — 6,0;
- OOO 40,0 — 50,0;
- PPO 3,0 — 5,0;
- PSEO 0,7 — 1,5;
- OLLn 0,2 — 0,5;
- OLL 0,5 — 1,5;
- POLn 0,1 — 0,4;
- PPL 0,5 — 1,2;
- POO 23,0 — 28,0;
- SEOO 3,5 — 4,5;
- PPS 0,5 — 1,2;

Ácidos gordos (%):

- C14:0 Máx. 0,005;
- C16:1 0,3 — 3,5;
- C17:1 Máx. — 0,3;
- C18:1 55,0 — 83,0;
- C18:3 Máx. 0,9;
- C20:1 Máx. 0,4;
- C24:0 Máx. 0,2;
- C16:0 7,5 — 20,0;
- C17:0 Máx. 0,3;
- C18:0 0,5 — 5,0;
- C18:2 3,5 — 21,0;
- C20:0 Máx. 0,6;
- C22:0 Máx. 0,2;

Ácidos gordos trans:

- Transoleico — máx. 0,03;
- Translinoleico + translinoléico — máx. 0,03;

Alcoóis alifáticos — máx. 300 mg/kg;

Esteróis:

- Colesterol < 0,5;
- Brassicasterol ≤ 0,1;
- Campesterol ≤ 4,0;
- Estigmasterol < Campesterol;
- β-sitosterol ≥ 93,0;
- Delta 7-estigmasterol ≤ 0,3;

Esteróis totais — min. 1000 mg/kg;

Eritrodil + uvaol — máx. 4,5%;

Ceras — máx. 250 mg/kg;

Características organolépticas — min. 6,0.

Os azeites do Ribatejo são azeites ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça, Alvaiázere, Azambuja, Cartaxo, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Mação, Ourém, Pombal, Porto de Mós, Santarém, Sardoal, Tomar, Vila de Rei, Vila Nova da Barquinha e Torres Novas.

Desp. 29/94. — 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 de Évora, 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 de Évora».

2 — O uso da denominação de origem «queijo de Évora» 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 Ovina de Évora, C. R. L., que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º I 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 de Évora» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Ovina de Évora, 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 queijo de Évora

1 — Definição. — Entende-se por queijo de Évora um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com poucos ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada, obtido por esgotamento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de cardo (*Cinara cardunculus* L.).

2 — Características:

Queijo curado:

- De pasta dura, com teor de humidade de 49% a 56%, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com teor de gordura de 45% a 60%, referido ao extracto seco; ou
- De pasta semidura, com teor de humidade de 54% a 63%, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com teor de gordura de 45% a 60%, referido ao extracto seco.

2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos;

2.2 — Crosta:

2.2.1 — Aspecto — inteira, bem formada, lisa ou ligeiramente rugosa;

2.2.2 — Cor — amarelada, escurecendo em contacto com o ar;

2.2.3 — Consistência — dura e semidura;

2.3 — Pasta:

2.3.1 — Textura — fechada e bem ligada;

2.3.2 — Aspecto — untuosa e com alguns olhos pequenos;

2.3.3 — Cor — amarelada uniforme;

2.3.4 — Cheiro e sabor — cheiro e sabor característicos, ligeiramente picante e acidulado, sendo mais acentuado nos queijos de pasta dura;

2.4 — Dimensões e pesos:

2.4.1 — Pequeno de pasta dura;

2.4.1.1 — Dimensões — diâmetro de 6 a 8 cm e altura de 2 a 4 cm;

2.4.1.2 — Peso — compreendido entre 60 e 90 g;

2.4.2 — Merendeira de pasta dura;

2.4.2.1 — Dimensões — diâmetro de 12 a 14 cm e altura de 2 a 4 cm.

2.4.2.2 — Peso — compreendido entre 120 e 200 g;

2.4.3 — Merendeira de pasta semidura;

2.4.3.1 — Dimensões — diâmetro de 13 a 15 cm e altura de 1,5 a 3 cm;

2.4.3.2 — Peso — compreendido entre 200 e 300 g.

3 — Maturação:

3.1 — Condições de ambiente:

Temperatura — entre 8°C e 15°C;

Humidade relativa — entre 80% e 95%.

3.2 — Tempo mínimo — 30 dias para o queijo de pasta semidura e 90 dias para o queijo de pasta dura.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção do leite, fabrico e maturação do queijo) está circunscrita aos concelhos de Alandroal, Arraiolos, Avis, Borba, Estremoz, Évora, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo e Vila Viçosa.

Desp. 30/94. — 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 Terra Quente, 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 Terra Quente».

2 — O uso da denominação de origem «mel da Terra Quente» 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 de Alfândega da Fé, 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 Terra Quente» os produtores que:

- Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, 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 referidas no n.º 1 gozam 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 Terra Quente

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

2 — Características do mel da Terra Quente:

2.1 — Características organolépticas:

2.1.1 — Cor — inferior a 5 na escala de PFUND;

2.1.2 — Cheiro e sabor *sui generis*;

2.2 — Características físicas e químicas:

Humidade ≤ 18%;

Sacarose ≤ 5%;

Açúcares reductores ≥ 65%;

Cinzas ≤ 0,5%;

Substâncias insolúveis ≤ 0,1%;

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

Índice diastásico ≥ 8 na escala de Schade;

Hidroximetilfurfural ≤ 40 mg/kg;

Densidade ≥ 1,4;

Índice de refracção ≥ 1,4915.

Pólen:

Rosmaninho (*Lavandula stoechas* e *Lavandula padralculata*) — < 15% em situação de predominância.

2.2.1 — O mel que possua um teor de pólen de rosmaninho superior a 35% pode ostentar a denominação de venda de «mel de rosmaninho».

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.