

ANEXO I

Principais características do azeite de Moura

1 — Definição. — Entende-se por azeite de Moura o azeite que, para além de satisfazer as definições constantes nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 136/66 e suas alterações e as constantes no anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91 e suas alterações, apresenta ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

1% para azeite de Moura extra;
1,5% para azeite de Moura virgem;

Índice de peróxidos máximo: 15;
Absorvências:

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

Dominante: 577 a 579 nm;

Trilinoleína máximo: 0,2;
Triglicéridos:

LLL — vest. 0,2;
PLLn — vest.;
OOLn — 1,6 a 1,8;
POLn — 0,1 a 0,2;
POL — 3,0 a 4,5;
OOM — 44 a 52;
PPO — 2,0 a 4,0;
SiOO — 4,0 a 5,5;
OLLn — 0,1 a 0,3;
OLL — 0,3 a 1,0;
PLL — 0,5 a 0,7;
OOL — 8,0 a 11,0;
PPL — 0,2 a 0,3;
POO — 21 a 25;
PS11 — 0,1 a 0,3;
PS10 — 1,0 a 1,1;

Ácidos gordos:

C14: 0 máx. 0,1;
C16: 0 8,5 — 15;
C17: 0 máx. 0,2;
C18: 0 1,5 — 3,5;
C20: 0 máx. 0,7;
C22: 0 máx. 0,3;
C24: 0 máx. 0,2;
C16: 1 0,5 — 2,5;
C17: 1 máx. 0,3;
C18: 1 75 — 80;
C18: 2 3,5 — 8,5;
C18: 3 0,5 — 0,9;
C20: 1 máx. 0,3;

Ácidos gordos trans:

Transoleicos < 0,030;
Translinoleicos + linolénicos < 0,050;

Alcoóis alifáticos:

Máximo 250 mg/kg;

Esteróis:

Colesterol < 0,5;
Brassicasterol < 0,1;
Campesterol < 4,0;
Estigmasterol < campesterol:
Sítosterol > 75;
Sítosterol aparente > 93,0;

7 — Estigmasterol < 0,5;
Totais mínimo 1000;

Eritrodíol + Uvaol:

Máximo 4,5;

Características organolépticas:

Mínimo 6,0.

2 — Apresentação comercial. — O azeite de Moura pode-se apresentar comercialmente em embalagens de vidro, de tara perdida, devidamente rotuladas. Do rótulo pode constar a menção «Azeite de Moura — denominação de origem». Da embalagem deve constar a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita às seguintes freguesias e concelhos:

Do concelho de Moura — freguesias de Póvoa de São Miguel, Amareleja, São João Baptista, Santo Agostinho, São Amador, Safara, Santo Aleixo da Restauração e Sobral da Adiça;
Do concelho de Serpa — freguesias de Pias, Vale do Vargo, Vila Verde de Ficalho, Brinches, Santa Maria, Salvador e Vila Nova de São Bento;
Do concelho de Mourão — freguesia de Granja.

Desp. 9/94. — 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 adequar a protecção legal já concedida ao queijo de Nisa através do Dec. Regul. 6/93, de 16-3, 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 Nisa» fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas no anexo a que se refere o art. 2.º do referido Dec. Regul. 6/93 e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no IMAIAA.

2 — O agrupamento NATUR-AL-CARNES — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. 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.

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

- Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento NATUR-AL-CARNES — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S. A.;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
- Se submetem 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».

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.

4-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luis António Damásio Capulas*.

Desp. 10/94. — 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 o borrego de Montemor-o-Novo, 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 «borrego de Montemor-o-Novo».