

**D/SRAP/96/32** - O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, instituiu o regime jurídico de protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentares;

O Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro estabeleceu as regras regionais de execução do referido regime:

Assim, com o objectivo de dar início ao pedido de registo comunitário do Queijo do Pico, de acordo com o disposto no n.º 4 do anexo I do despacho normativo referido, determino o seguinte:

- 1 - Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço como Denominação de origem "Queijo do Pico".
- 2 - O uso da denominação de origem a denominação "Queijo do Pico" fica reservada 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 IAMA.
- 3 - O agrupamento "Associação de produtores de queijo do Pico" com sede no concelho das Lajes, ilha do Pico, 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 deve solicitar o registo da denominação de origem no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), em nome do IAMA, no prazo de dez 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 do Pico", os produtores que:
  - a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento "Associação de produtores de queijo do Pico";
  - b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;
  - c) Se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro;
- 5 - Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, da rotulagem 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, e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, a denominação de origem referida no n.º 1 goza da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de introduzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

11 de Outubro de 1996.- O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

## Anexo I

### Principais características do "Queijo do Pico"

#### 1. Definição:

Entende-se por "Queijo do Pico" o queijo curado que resulta do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca cru, com coalho de origem animal. O queijo do Pico é constituído por leite de vaca cru, coalho animal e sal.

#### 2. Obtenção do produto:

As regras a observar pelos produtores de queijo do Pico, o modo de obtenção da matéria-prima, a coagulação, corte, moldagem e prensagem, a salga e a cura são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, o leite de vaca destinado ao fabrico do queijo do Pico provém de explorações leiteiras localizadas exclusivamente na ilha do Pico. No fabrico do queijo do Pico, as mãos são o instrumento fundamental em todo o processo: cortam a coalhada, enchem os cinchos, prensam, alisam e distribuem o sal. A coagulação decorre da adição de coalho animal a uma temperatura que roda os 26º a 27ºC. O corte é efectuado por forma a quebrar em pedaços a coalhada permitindo a saída do soro. A moldagem e prensagem é natural. A salga é feita a seco.

#### 3. Características: o produto final apresenta as seguintes características:

##### 3.1. Exteriores:

Forma e aspecto: cilíndrico baixo (prato), boleado, regular com abaulamento lateral nas faces.  
 Crosta: amarela;  
 Diâmetro: 16 cm a 17cm;  
 Altura: 2 cm a 3 cm;  
 Peso: 650 gr. a 800 gr.;

##### 3.2. Interiores:

Cor e aspecto: consistência mole pastosa, de cor branco amarelada;  
 Sabor e aroma: sabor activo e salgado. Aroma característico, intenso e agradável;  
 Textura: irregular, com olhos, pouco compacta e muito untuosa;  
 Gordura: 45% a 49% (queijo gordo);  
 Humidade: 67% a 71% (pasta moie);

##### 3.3. Características químicas:

Composição média global do queijo do Pico (28 dias):

	Média	Máx.	Min.
Resíduo seco total (%)	56,70	66,50	49,00
Humidade isenta de M.G. (%)	71,80	84,30	66,30
Matéria gorda (%)	28,50	39,50	22,50
Matéria gorda no resíduo seco (%)	50,48	60,00	45,00
Azoto total (%)	3,69	4,38	2,76
Azoto solúvel (%)	0,99	2,12	0,43
Azoto proteico (%)	0,73	1,70	0,29
Azoto amídico (%)	0,15	0,25	0,07
Azoto amoniacal (%)	0,041	0,092	0,003
Cinza total (%)	4,16	6,10	3,00
Cloretos (%)	2,00	2,30	0,95
Coefficiente Maturação (%)	26,83	34,0	25,0
Coefficiente Solubilização (%)	20,17	30,00	15,0
Coefficiente Decomposição (%)	5,1	6,5	3,0
Acidez (%)	0,92	1,70	0,20
pH	5,2	5,7	4,8

4. Forma de apresentação: o queijo deve ser acondicionado inteiro numa embalagem que o proteja do exterior.

5. Rotulagem: para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios, dela devem ainda constar a menção "Queijo do Pico - denominação de origem" e a marca de certificação, aposta pela Comissão Técnica de certificação e controlo.

## Anexo II

### Área geográfica de produção

A área geográfica de produção da matéria-prima e da transformação da mesma será circunscrita à ilha do Pico.

**ED/SRAP/96/50** - Por despacho do Secretário Regional da Agricultura e Pescas, de 1 de Outubro de 1996:

Galdino Manuel Fernandes Cabral Coutinho, nomeado (regresso de licença sem vencimento de longa duração) para o lugar de técnico adjunto de agricultura de 2.ª classe do quadro da Direcção Regional de Desenvolvimento Agrário - Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel, por urgente conveniência de serviço com efeitos a partir de 1 de Outubro de 1996.

Não é objecto de fiscalização prévia do Tribunal de Contas, por força da Lei 86/89, de 8 de Setembro.

10 de Outubro de 1996. - O Chefe de Repartição, *Fernando dos Anjos Alves de Campos*.

## GABINETE DE EXECUÇÃO DO PROGRAMA AGRO-PECUÁRIO DO PICO

### Despacho

**ED/GEPAP/96/7** - Por despacho do director do Gabinete de Execução do Programa Agro-Pecuário do Pico, de 1 de Outubro de 1996:

É autorizada a renovação, por mais um ano, do contrato administrativo de provimento celebrado com Eusébio Manuel Raulino de Brum para exercer funções de operário agrícola no GEPAP, produzindo efeitos a partir da data do despacho.

É autorizada a renovação, por mais um ano, do contrato administrativo de provimento celebrado com Fernando Manuel da Costa Alvernaz para exercer funções de condutor máquinas pesadas no GEPAP, produzindo efeitos a partir da data do despacho.

Não são objecto de fiscalização prévia do Tribunal de Contas, por força da Lei 86/89, de 8 de Setembro.

3 de Outubro de 1996. - O Oficial Administrativo Principal, *Edite Soares da Cunha Néné*.

## INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E MERCADOS AGRÍCOLAS

### Despacho

**ED/IAMA/96/26** - Por despacho do Secretário Regional da Agricultura e Pescas, de 16 de Setembro de 1996:

Carlos Alberto Leite Furtado, assessor do quadro de pessoal do Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel, é transferido para o quadro de pessoal do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA), com efeitos a partir de 1 de Outubro de 1996.

Não é objecto de fiscalização prévia do Tribunal de Contas, por força da Lei 86/89, de 8 de Setembro.

14 de Outubro de 1996. - O Presidente da Direcção, *Luís Henrique de Aguiar Sequeira de Medeiros*.

## DIRECÇÃO DE SERVIÇOS DE PROTECÇÃO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA

### Aviso

**A/DSPPA/96/21** - Nos termos da alínea *b*) do n.º 2 do artigo 24.º, do Decreto-Lei n.º 498/88 e do artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 3/94/A, torna-se público que, a partir