

(IGP) para presunto, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, o qual obteve parecer favorável e foi objeto de consulta pública através do aviso n.º 13957/2010, de 7 de julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 135, de 14 de julho de 2012. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões válidas nos termos do n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Melgaço como IGP para presunto, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 13957/2010, fica reservado o uso de Melgaço como Indicação Geográfica (IG) para presunto, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na DGADR.

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respetivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Presunto de Melgaço IG» bem como o logótipo proposto pelo requerente.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da proteção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática suscetível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento de produtores que solicitou o registo da IGP deve apresentar, junto da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), e até 31 de março de cada ano, um relatório de atividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que utilizam a denominação de origem, as quantidades beneficiadas, as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, a DGADR solicita o respetivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em seu nome, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo Regulamento.

7 — Sendo a indicação geográfica protegida um património público, o agrupamento de produtores possibilita o uso da IGP a todos os produtores que o solicitem formalmente, que respeitem o caderno de especificações e que se sujeitem a controlo por um organismo de controlo reconhecido para o efeito.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 2 de julho de 2012, data da receção do pedido formal de proteção junto da Comissão Europeia.

9 de novembro de 2012. — O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *José Daniel Rosas Campelo da Rocha*.

ANEXO I

Presunto de Melgaço — IG

I — Designação do produto — entende-se por presunto de Melgaço o produto obtido, a partir de pernis, com peso superior a 10 kg, provenientes de suínos de raça Bisara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos), do sexo feminino ou masculino (neste caso os animais são castrados antes das 4 semanas de idade), abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas de idade e cujas fases de salga, limpeza do sal, secagem/maturação ou

fumagem, proteção, envelhecimento e embalagem ocorram no concelho de Melgaço.

II — Características do produto:

Características físicas:

a) Características exteriores — é um presunto fumado, cujo formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal — unha;

b) Características interiores — o seu aspecto ao corte apresenta-se bem ligado com cor vermelha (do rosáceo ao vermelho intenso), a cor é intensa, homogénea e brilhante. A gordura tem uma cor branca amarelada e brilhante. Ostenta uma presença moderada de gordura intermuscular.

Características químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.....	5,55	0,09	5,67	5,47
Humidade (%).....	45,20	2,18	47,54	41,55
Proteína (%).....	31,68	2,12	33,56	28,75
Gordura (%).....	11,12	2,45	12,67	6,81
Cloretos (em NaCl) (%).....	8,98	0,50	10,06	8,58

Características sensoriais ou organolépticas — trata-se de um presunto fumado. Possui um aroma intenso e muito agradável com aroma moderado a curado. A gordura apresenta um aroma agradável e balsâmico. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. Apresenta um sabor leve a fumo, bastante *sui generis*.

III — Apresentação comercial:

O presunto de Melgaço pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso. O acondicionamento do presunto de Melgaço, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto (pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo).

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica e a Marca de Certificação.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento — a origem e área de produção do porco Bisara estão circunscritas aos concelhos da região Norte (área correspondente a NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, Cristóval, Cubalhã, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, São Paio e Vila.

206524772

Despacho n.º 14838/2012

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de proteção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de receção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal proteção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

A Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais solicitou um pedido de registo de Melgaço como indicação geográfica protegida (IGP) para Salpicão, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, o qual obteve parecer favorável e foi objeto de consulta pública através do aviso n.º 13958/2010, de 7 de julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 135, de 14 de julho de 2012. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões válidas nos termos do n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Melgaço como IGP para Salpicão, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 13958/2010, fica reservado o uso de Melgaço como indicação geográfica (IG) para Salpicão, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respetivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo iv do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Salpicão de Melgaço IG», bem como o logótipo proposto pelo requerente.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da proteção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática suscetível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento de produtores que solicitou o registo da IGP deve apresentar, junto da DGADR, e até 31 de março de cada ano, um relatório de atividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que utilizam a denominação de origem, as quantidades beneficiadas, as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, a DGADR solicita o respetivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em seu nome, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo Regulamento.

7 — Sendo a indicação geográfica protegida um património público, o agrupamento de produtores possibilita o uso da IGP a todos os produtores que o solicitem formalmente, que respeitem o caderno de especificações e que se sujeitem a controlo por um organismo de controlo reconhecido para o efeito.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 2 de julho de 2012, data da receção do pedido formal de proteção junto da Comissão Europeia.

9 de novembro de 2012. — O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *José Daniel Rosas Campelo da Rocha*.

ANEXO I

«Salpicão Melgaço — IG»

I — Designação do Produto

Entende-se por Salpicão de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma reta, cilíndrica, de cor castanho, com diâmetro entre os 4 cm e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 cm e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco de raça Bisara e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem no concelho de Melgaço.

II — Características do Produto

Características físicas: trata-se de um enchido de forma reta e cilíndrica, cor castanha, com comprimento entre os 14 cm e 22 cm, diâmetro entre os 4 cm e os 8 cm e peso aproximado entre 165 g e 250 g. O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, razoavelmente marmoreado.

Características químicas

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,69	0,24	6,30	5,39
Humidade (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Proteína (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Gordura (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Cloretos (em NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Características sensoriais ou organoléticas

Aroma: intenso com predominância de um aroma agradável a curado. Textura: produto com suculência moderada, bastante firme e tenro.

Sabor: ostenta sabor intenso bastante característico, pouco adocicado, levemente ácido e picante e moderadamente salgado.

III — Apresentação Comercial

O Salpicão de Melgaço apresenta-se ao consumidor inteiro, em porções ou fatiado, casos em que terá de ser pré-acondicionado na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto. Comercialmente este enchido pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a indicação geográfica e a marca de certificação.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento

A origem e área de produção do porco Bisaro estão circunscritas aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, Cristoval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, São Paio e Vila.

206524918

Despacho n.º 14839/2012

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de proteção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de receção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal proteção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

A Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais solicitou um pedido de registo de Melgaço como indicação geográfica protegida (IGP) para Chouriça de Carne, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, o qual obteve parecer favorável e foi objeto de consulta pública através do aviso n.º 13960/2010, de 7 de julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 135, de 14 de julho de 2012. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões válidas nos termos do n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Melgaço como IGP para Chouriça de Carne, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 13960/2010, fica reservado o uso de Melgaço como indicação geográfica (IG) para Chouriça de Carne, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;