

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 indicação geográfica «cabrito da Gralheira» os produtores que:

- a) Sejam para o efeito expressamente autorizados pelo agrupamento CASSEPEDRO — Cooperativa Agro-Pecuária de São Pedro do Sul, C. R. L.;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
- c) 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 indicação geográfica, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho, a indicação geográfica 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.

20-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do cabrito da Gralheira

1 — Definição. — Entende-se por cabrito da Gralheira as carcaças refrigeradas obtidas a partir de animais da raça serrana.

O abate dos animais (machos e fêmeas) é feito até um ano de idade, com um peso inferior ou igual a 10 kg.

2 — Características das carcaças. — Para poderem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças devem apresentar as seguintes características:

- Peso — até 6 kg, incluindo cabeça e fressura;
- Cor — vermelho acastanhado escuro;
- Textura da carne — firme, dura e rígida, muito resistente ao corte;
- Grão — grosseiro e raso;
- Cheiro — *sui generis*;
- Gordura — amarelada, de distribuição subcutânea escassa e perirrenal abundante, com textura untuosa.

2 — Obtenção do produto. — A identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação de carcaças são os referidos no respectivo caderno de especificações.

3 — Apresentação comercial. — O cabrito da Gralheira apresenta-se comercialmente em carcaças, sem cauda e com o maxilar superior cortado pelo chanfro e os membros sem tarsos. Apresenta-se com pulmões e fígado destacáveis para inspecção, podendo as vísceras sólidas acompanhar a carcaça, embora devam ser embaladas separadamente.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem ainda constar as menções «Cabrito da Gralheira — indicação geográfica», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita às freguesias de Albergaria das Cabras, Mol-des, Alvarenga, Janarde, Covelo de Paivô e Cabreiros, do concelho de Arouca, à freguesia de Arões, do concelho de Vale de Cambra, às freguesias de Carvalhais, Santa Cruz da Trapa, São Cristóvão de Lafões, Valadares, Manhouce, Candal, São Martinho das Moitas, Sul e Covas do Rio, do concelho de São Pedro do Sul, à freguesia de São João da Serra, do concelho de Oliveira de Frades, às freguesias de Pendilhe, Touro, Vila Cova à Coelheira, Alhais, Vila Nova de Paiva e Fráguas, do concelho de Vila Nova de Paiva, e às freguesias de Cabril, Ester, Gafanhão, Pinheiro, Ermida, Moura Morta, Gosende, Mezio, Castro Daire, São Joaninho, Cujó, Almofala, Piçã, Parada de Ester e Moledo, do concelho de Castro Daire.

Desp. 42/94. — 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 a castanha da Padrela, 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 «castanha da Padrela».

2 — O uso da denominação de origem «castanha da Padrela» fica reservado 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 IMAIAA.

3 — O agrupamento COOPVAL — Cooperativa Agrícola de Valpaços, 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 «castanha da Padrela» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento COOPVAL — Cooperativa Agrícola de Valpaços, C. R. L.;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do caderno de especificações;
- c) 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.

20-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características da castanha da Padrela

1 — Definição. — Entende-se por castanha da Padrela o fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill), das variedades Judia, Lada, Negral, Côta, Longal e Preta, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As condições a observar na produção, recolha e acondicionamento são as referidas no respectivo caderno de especificações.

3 — Características das castanhas da Padrela. — Das variedades indicadas cerca de 80% da produção corresponde à variedade Judia, cujas características são as seguintes:

- Cor — castanha raiada de mais claro ou mais escuro, com brilho;
- Forma — arredondada;
- Sabor — *sui generis*;
- Calibre — grande a muito grande (45 a 90 frutos/kg);
- Aptidão para o descasque — média a boa.

As restantes variedades, que, no seu conjunto, representam apenas cerca de 20% da produção, apresentam características diferentes entre si, sendo factor comum a sua com particular aptidão para a transformação.

4 — Regras de comercialização:

4.1 — Castanhas frescas — só podem beneficiar do uso da denominação de origem castanha da Padrela as castanhas da variedade Judia que apresentem as características da qualidade, classificação e calibração de acordo com os critérios a seguir definidos:

4.1.1 — Características de qualidade. — As castanhas devem apresentar-se inteiras, sãs, não germinadas, isentas de insectos, de humidade exterior e de odor e ou sabor estranhos;

4.1.2 — Classificação:

Categoria extra — castanhas de qualidade superior, em estado de bom desenvolvimento, de forma normal, de coloração uniforme, aspecto fresco e isentas de defeitos, com excepção de ligeiras alterações superficiais, desde que não comprometam a qualidade ou o aspecto geral do produto ou da sua embalagem;

Categoria I — castanhas de boa qualidade, bem desenvolvidas, de forma normal e aspecto fresco, podendo apresentar alguns defeitos, desde que não comprometam o aspecto geral e a conservação do produto;

4.1.3 — **Calibração.** — O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por quilograma, sendo admitidos os seguintes calibres:

Peças por quilograma: 40 a 50; 51 a 60; 61 a 70; 71 a 80; 81 a 90 e 91 a 100.

4.1.4 — Tolerâncias:

Tolerância de calibre:

As tolerâncias de calibre são de 10 % em número por quilograma de castanhas do calibre imediatamente inferior e ou superior ao indicado, para todas as categorias; Os lotes devem apresentar-se homogêneos, não devendo a diferença de peso entre os 10 frutos mais pequenos e os 10 frutos maiores de uma amostra de 1 kg ser superior a 80 g;

Tolerância de categoria:

Em função da respectiva classificação nas categorias extra e I, são admissíveis as seguintes tolerâncias:

Categoria extra — 6 % em número por quilograma de frutos com anomalias superficiais ou com defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 2 % do conjunto;

Categoria I — 10 % em número por quilograma de frutos com anomalias superficiais ou defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 4 % do conjunto.

4.2 — **Castanhas transformadas.** — Podem também beneficiar do uso da denominação de origem «castanha da Padrela» as castanhas apresentadas na forma pilada, congelada, confitada ou em calda, desde que seja possível comprovar que são obtidas a partir dos frutos definidos no n.º 1 e as mesmas se apresentem inteiras, sãs e sem defeitos.

5 — **Apresentação comercial.** — A comercialização da castanha da Padrela só pode efectuar-se com o produto devidamente acondicionado em materiais próprios para géneros alimentícios, pré-embalado e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem ainda constar as menções «Castanha da Padrela — denominação de origem» e a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação, bem como a indicação da variedade, categoria e calibre.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita às freguesias de Loivos, Moreiras, Nogueira da Montanha, Póvoa de Agrações, Santa Leocádia e São Julião de Montenegro, do concelho de Chaves, à freguesia de Jou, do concelho de Murça, às freguesias de Águas Revés e Castro, Alvarelhos, Algeriz, Canaveses, Carrizado de Montenegro, Curros, Ervões, Friões, Padrela e Tazém, Rio Torto, Sanfins, Santa Maria de Emeiros, Santiago de Ribeira de Alhariz, São João de Corveira, Serapicos, Tinhela e Vales, Virandelo, do concelho de Valpaços, e freguesias de Valoura, Vreia de Bornes, Bornes de Aguiar e Tresminas, do concelho de Vila Pouca de Aguiar.

Desp. 43/94. — 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 presunto de Barroso, 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 «presunto de Barroso».

2 — O uso da indicação geográfica «presunto de Barroso» 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 dos Produtores de Batata de Semente de Montalegre, C. R. L., que requereu o reconhecimento da indicação geográfica nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve solicitar o registo da indicação geográfica 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 indicação geográfica «presunto de Barroso» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata de Semente de Montalegre, 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 indicação geográfica, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho, a indicação geográfica 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.

20-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características do presunto de Barroso

1 — **Definição.** — Entende-se por presunto de Barroso o presunto obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimentos das explorações autorizadas, e produzido na área geográfica definida no anexo II.

2 — **Obtenção do produto.** — As regras a observar pelos produtores, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a forma de cura e o tratamento para obtenção do presunto de Barroso são os referidos no respectivo caderno de especificações.

3 — **Características.** — O presunto tem de ser obtido da perna de porco submetida a uma cura pelo sal durante duas a quatro semanas, untada com uma mistura de azeite e colorau e sujeita a um tratamento pelo fumo com lenha da região, preferencialmente carvalho e giesta, durante, pelo menos, duas semanas, devendo apresentar no produto final as seguintes características:

3.1 — **Exteriores.** — Formato próprio da perna, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem.

3.2 — **Interiores:**

- Aspecto — músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja;
- Cheiro — característico a fumo;
- Sabor — muito agradável, *sui generis*.

4 — **Forma de apresentação.** — O presunto pode apresentar-se inteiro, desossado ou limpo, cortado em porções.

Para poder beneficiar do uso da indicação geográfica, o presunto tem de apresentar-se pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

No caso do presunto inteiro, a embalagem pode ser constituída por simples rede de ráfia ou equivalente.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem ainda constar as menções «Presunto de Barroso — indicação geográfica» e a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.