

**Categoria 1** — 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: 50 a 60, 60 a 70, 70 a 80, 80 a 90, 90 a 100, 100 a 110, 110 a 125.

**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;

**Tolerância de categoria:**

Em função da respectiva classificação nas categorias extra e 1, 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 1** — 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 secas ou piladas** — podem também beneficiar do uso da denominação de origem as castanhas que foram submetidas ao processo de secagem nas condições estabelecidas no caderno de especificações e que apresentem as características definidas no n.º 3.2.

**5 — Apresentação comercial:**

**5.1 — Castanha fresca** — A apresentação comercial da «castanha Marvão — Portalegre» só pode efectuar-se devidamente acondicionada em embalagens de rede vermelha, correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 1 kg, 2,5 kg, 5 kg e 10 kg.

Os lotes devem apresentar-se homogéneos, 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.

**5.2 — Castanha pilada** — a apresentação comercial da «castanha Marvão — Portalegre» seca ou pilada só pode efectuar-se devidamente acondicionada em recipientes revestidos a plástico transparente, correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 250 g, 500 g, 1 kg e 2 kg.

**6 — Rotulagem.** — Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções «Castanha Marvão — Portalegre — denominação de origem» e a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

No caso da castanha fresca, devem ainda constar o nome da variedade, da categoria e o calibre.

## ANEXO II

### Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

**Desp. 54/94.** — 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 amêndoa do Douro, 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 «amêndoa Douro».

2 — O uso da denominação de origem «amêndoa Douro» 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 Produtores de amêndoa do Alto Douro, 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 «amêndoa Douro» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação dos Produtores de Amêndoa do Alto Douro;
- 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 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.

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

## ANEXO I

### Principais características da amêndoa Douro

1 — Definição. — Entende-se por amêndoa Douro, em casca, proveniente de diversas cultivares da *Prunus amygdalus* L. e produzida na área geográfica definida no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — A amêndoa Douro é obtida das variedades Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro Italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de São Brás, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de Um Grão, Gémea e Verdeal.

As regras de condução dos pomares, as práticas culturais e as condições a observar na produção são as referidas no respectivo caderno de especificações.

A amêndoa pode ser comercializada em casca ou descascada (miolo de amêndoa).

3 — Características da amêndoa Douro. — As características morfológicas e químicas das amêndoas, cuja composição média consta do caderno de especificações, são diferentes conforme a variedade. Para comercialização, não podem ser misturadas diferentes variedades no mesmo lote.

4 — Regras de comercialização. — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem as amêndoas que se apresentem com as características de qualidade, calibração, classificação, acondicionamento e rotulagem de acordo com os critérios a seguir definidos:

4.1 — Características gerais da amêndoa em casca e do miolo de amêndoa. — As amêndoas devem apresentar-se inteiras, sãs, em bom estado de desenvolvimento, limpas, com cor, odor e sabor característicos e isentas de matéria estranha, insectos, ácaros ou bolores ou humidade exterior.

4.1.2 — Classificação. — Para efeitos do uso de denominação de origem, as amêndoas, em casca ou descascadas, classificam-se nas seguintes categorias:

**Categoria extra** — amêndoa em casca ou miolo de amêndoa de qualidade superior, apresentando as características próprias da respectiva variedade, em bom estado de desenvolvimento, de coloração uniforme, aspecto fresco e praticamente 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 1** — amêndoa em casca ou miolo de amêndoa de boa qualidade, bem desenvolvidas, apresentando as características próprias da respectiva variedade e aspecto fresco, podendo apresentar alguns defeitos, desde que não comprometam o aspecto geral e a conservação do produto. No miolo de amêndoa são admitidos defeitos de forma, desenvolvimento e coloração e falhas de tegumento ligeiras e superficiais.

4.3 — Tolerância de categoria. — Em função da respectiva classificação na categoria extra e 1, são admissíveis as seguintes tolerâncias:

**Categoria extra** — 5% de frutos defeituosos, incluindo um máximo de 2% de amêndoas amargas.

**Categoria 1** — 10% de frutos defeituosos, incluindo um máximo de 4% de amêndoas amargas.

5 — Calibração. — O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por quilo.

Os lotes devem apresentar-se homogéneos, 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;

5.1 — Tolerância de calibre. — As tolerâncias de calibre são de 10 %.

6 — Apresentação comercial. — A amêndoa Douro deve ser apresentada em embalagens de rede, rafia ou serapilheira.

A amêndoa Douro apresenta-se comercialmente nas seguintes formas e embalagens:

Com casca — embalagens de 250 g e 500 g e de 1 kg e 5 kg;

Sem casca (miolo de amêndoa) — embalagens de 100, 250 e 500 g e de 1, 10, 15 e 25 kg;

Miolo pelado ou torrado — embalagens de 100, 250 e 500 g e de 1, 10, 15 e 25 kg.

7 — Rotulagem. — Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem de pré-embalados, dela devem constar ainda o nome da variedade, categoria e calibre, bem como as menções «Amêndoa Douro — denominação de origem» e a marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

## ANEXO II

### Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alfandega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, São João da Pesqueira (com excepção das freguesias de Riódades e Paredes da Beira), às freguesias de Castelo Branco e Meirinhos, do concelho de Mogadouro, à freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, e às freguesias de Poço do Canto, Fonte Longa, Meda e Longroiva, do concelho da Meda.

**Desp. 55/94.** — 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 a carne de vitela de Lafões, 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 «vitela de Lafões».

2 — O uso da indicação geográfica «vitela de Lafões» 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 Vouzela, 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 «vitela de Lafões» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola de Vouzela, 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, *Luis António Damásio Capoulas*.

## ANEXO I

### Principais características da vitela de Lafões

1 — Definição. — Entende-se por vitela de Lafões as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça arouquesa, da raça mirandesa ou dos seus cruzamentos.

2 — Características das carcaças:

2.1 — Podem beneficiar do uso da indicação geográfica, as carcaças de animais, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela — carcaças de macho ou fêmea, abatidos até aos 7 meses de idade.

2.2 — Conformação — as carcaças devem integrar-se nas normas de classificação previstas no Regulamento (CEE) n.º 1026/91, de 22-4-91.

2.3 — Gordura — a gordura é de cor branca, distribuída homogeneamente.

As carcaças devem obter a classificação 1, 2 ou 3, de acordo com as normas de classificação já referidas. A classificação 4 só é permitida em carcaças destinadas à desmancha;

2.4 — Cor — a cor da carne é rósea clara;

2.5 — Consistência — firme e ligeiramente húmida;

2.6 — Cheiro e sabor — *sui generis*.

3 — 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.

4 — Apresentação comercial. — A vitela de Lafões pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou recipientes plásticos dos quais conste a menção «Vitela de Lafões — 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 aos concelhos de Oliveira de Frades, Vouzela, São Pedro do Sul e às freguesias de Cedrim e Couto de Esteves, do concelho de Sever do Vouga, às freguesias de Bodiosa e Ribafeita, do concelho de Viseu, e às freguesias de Alva e Gafanhão, do concelho de Castro Daire.

**Desp. 59/94.** — 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 as denominações de origem e de valorizar os azeites da Beira Interior, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — São reconhecidos como denominação de origem as denominações tradicionais e consagradas pelo uso «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta».

2 — O uso das denominações de origem «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta» 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 Produtores de Azeite da Beira Interior, que requereu o reconhecimento das denominações 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 das denominações de origem «azeites da Beira Interior», «azeite da Beira Baixa» e «azeite da Beira Alta» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior;
- 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 destas denominações de origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Denominação de origem».