

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «carne de bovino barroso» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento CAPOLIB — Cooperativa Agrícola de Boticas, 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.

12-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, Luís António Damásio Capoulas.

ANEXO I

Principais características da carne de bovino barroso

1 — Definição. — Entende-se por carne de bovino barroso as carcaças, ou as peças embaladas e refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça barrosa, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosa, filhos de pai e mãe inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Bovina Barrosa.

2 — Características das carcaças:

2.1 — Podem beneficiar do uso da denominação de origem as carcaças de vitela, novilho e vaca, ou as peças delas provenientes, nas seguintes condições:

Vitela — carcaças de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade com um peso compreendido entre 70 kg e 130 kg;

Novilho — carcaças de animais abatidos entre os 9 e os 36 meses de idade com um peso mínimo de 130 kg;

Vaca — carcaças de animais abatidos entre os 3 e os 4 anos com um peso mínimo de 130 kg.

2.2 — As carcaças devem obter a classificação U. R. O. P. (vitela), S. E. U. R. O. (novilho) e E. U. R. O. P. (vaca), de acordo com as normas de classificação previstas no Regulamento (CEE) n.º 1026/91, de 22-4-91.

2.3 — A gordura é de coloração variável, sendo branca a branco-sujo (vitela), branca a cremosa (novilho) e branco-sujo (vaca). As carcaças devem obter a classificação 1, 2 ou 3, de acordo com as normas de classificação já referidas, só sendo permitida a classificação 4 em carcaças destinadas à desmancha.

2.4 — Cor — a cor é variável, sendo rosado a vermelho-claro (vitela), vermelho-claro (novilho) e vermelho-escuro (vaca).

2.5 — Cheiro e sabor — em todas as classes, o cheiro e o sabor são *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 carne de bovino barroso pode-se apresentar comercialmente em carcaças ou em peças acondicionadas em sacos ou em recipientes plásticos dos quais conste a menção «Carne de bovino barroso, denominação de origem», 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 Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Terras do Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Felgueiras, Paços de Ferreira, Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura, Valença, Boticas e Montalegre.

Desp. 19/84. — 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 agrí-

colas 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 o cordeiro bragançano, 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 «cordeiro bragançano».

2 — O uso da denominação de origem «cordeiro bragançano» 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 de Produtores de Cordeiros Bragançanos, L.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.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «cordeiro bragançano» os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos, L.ª;
- 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.

12-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, Luís António Damásio Capoulas.

ANEXO I

Principais características do cordeiro bragançano

1 — Definição. — Entende-se por cordeiro bragançano as carcaças refrigeradas, obtidas a partir de animais da raça churra galega bragançana, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Churra Galega Bragançana.

1.2 — O abate dos animais (machos e fêmeas) é feito ao desmame, entre os 3 e os 4 meses de vida.

1.3 — As carcaças têm um peso entre os 8 kg e os 12 kg.

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:

3.1 — O cordeiro bragançano apresenta-se comercialmente em carcaças refrigeradas.

3.2 — Em cada carcaça consta a menção «Cordeiro bragançano — denominação de origem», para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

3.3 — A apresentação comercial do cordeiro bragançano só pode ser efectuada nos meses de Dezembro, Janeiro, Março, Abril, Julho e Agosto.

ANEXO II

Área geográfica de produção

A área geográfica de produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos concelhos de Bragança e Vinhais e às freguesias de Talhinhas, Bagueixe, Vinhas, Salselas, Santa Cominha, Podence, Edroso, Soutelo Mourisco, Espadanedo, Murçós, Vilariño de Agruchão e Lamalonga, do concelho de Macedo de Cavaleiros, às freguesias de Santulhão, Carção, Argosela e Pínelo, do concelho de Vimioso, às freguesias de São Pedro Velho e Aguietas, do concelho de Mirandela, às freguesias de São Vicente e Sanfins, do concelho de Chaves, e à freguesia de Bousoais, do concelho de Valpaços.