

3 — O agrupamento FENAFRUTAS — Federação Nacional das Cooperativas Agrícolas de Hortofruticultores, que solicitou 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 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 «maçã-bravo de Esmolfe» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento FENAFRUTAS — Federação Nacional das Cooperativas Agrícolas de Hortofruticultores;
- 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 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 maçã-bravo de Esmolfe

1 — Definição. — Entende-se por maçã-bravo de Esmolfe o fruto da cultivar derivada do *Malus domestica* Boekh produzida na região cuja área geográfica se define no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As regras de instalação e condução dos pomares, as práticas culturais, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na colheita, transporte, calibragem e acondicionamento são as referidas no respectivo caderno de especificações.

3 — Características das maçãs:

3.1 — As características referentes à qualidade, a classificação, o calibre, as tolerâncias e a apresentação das maçãs deverão obedecer ao disposto no anexo III do Regulamento (CEE) n.º 920/89, da Comissão, de 10-4-89. Só podem, no entanto, beneficiar do uso da denominação de origem as maçãs das categorias extra, I e II.

3.2 — Características organolépticas das maçãs-bravo de Esmolfe:

Cor — epiderme esbranquiçada, eventualmente com manchas avermelhadas, manchada e ou raiada, de carepa na fossa peduncular, podendo atingir até 20% da epiderme;

Aroma e sabor — aroma intenso, agradável e bastante *sui generis*; polpa branca, macia, sucosa, doce, com boas qualidades gustativas;

Forma — oblongo-cónica de calibre médio a pequeno.

4 — Apresentação comercial. — A maçã-bravo de Esmolfe deve apresentar-se pré-embalada e rotulada nos termos da legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções «Maçã-bravo de Esmolfe — 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 (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Manteigas, Seia, Gouveia, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Guarda, Pinhel, Covilhã, Belmonte, Fundão, Arganil, Tábua, Oliveira do Hospital, Tondela, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas, Mangualde, Penalva do Castelo, Sátão, Aguiar da Beira, Viseu, São Pedro do Sul, Vila Nova de Paiva, Castro Daire, Trancoso, Sernancelhe, Penedono, Moimenta da Beira, Tarouca, Lamego e Armamar.

Desp. 60/94. — 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 Regu-

lamento, 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 maçã da Beira Alta, 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 «maçã da Beira Alta».

2 — O uso da indicação geográfica «maçã 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 FENAFRUTAS — Federação Nacional das Cooperativas Agrícolas de Hortofruticultores, 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 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 «maçã da Beira Alta» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento FENAFRUTAS — Federação Nacional das Cooperativas Agrícolas de Hortofruticultores;
- 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.

21-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luís António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características da maçã da Beira Alta

1 — Definição. — Considera-se maçã da Beira Alta o fruto proveniente de diversas variedades de macieira (*Malus domestica* Bòkh) tradicionalmente cultivadas na área geográfica definida no anexo II.

2 — Obtenção do produto. — As maçãs da Beira Alta são produzidas por variedades dos grupos *Golden*, *Gala*, *Red Delicious*, *Starking*, *Jonagold*, *Granny Smith*, *Jonared* e *Reinetas*, em solos de características específicas com condições de altitude e de exposição solar e clima especiais.

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

3 — Características das maçãs. — As características das maçãs são próprias da respectiva variedade, distinguindo-se, no entanto, das suas similares produzidas noutras regiões pelo saber característico, com elevado teor de açúcar, consistência da polpa e coloração acentuada resultante das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção.

Qualquer que seja a variedade, as características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias das maçãs da Beira devem obedecer ao disposto no anexo III do Regulamento (CEE) n.º 920/89, da Comissão, de 10-4-87.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da indicação geográfica, e como tal ser comercializadas, as maçãs das categorias extra, I e II e que apresentem as características próprias da variedade respectiva.

4 — Apresentação comercial. — Qualquer dos produtos beneficiários da indicação geográfica deve apresentar-se no comércio pré-embalado em embalagem de origem e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral sobre rotulagem e da legislação específica aplicável às maçãs, dela devem constar ainda as menções «Maçã da Beira Alta — 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 (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos distritos de Viseu e da Guarda e aos concelhos de Oliveira do Hospital, Tábua e Arganil.

Disp. 81/94. — 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 os azeites do Norte Alentejano, de acordo com o disposto nos n.ºs 3 e 6 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, de termino o seguinte:

1 — É reconhecida como denominação de origem a denominação tradicional e consagrada pelo uso «azeites do Norte Alentejano».

2 — O uso da denominação de origem «azeites do Norte Alentejano» 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 Cooperativas dos Concelhos de Sousel e Avis, 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 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 «azeites do Norte Alentejano» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Associação de Cooperativas dos Concelhos de Sousel e Avis;
- 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 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.

21-1-94. — O Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar, *Luis António Damásio Capoulas*.

ANEXO I

Principais características dos azeites do Norte Alentejano

1 — Definição. — Entende-se por azeites do Norte Alentejano os azeites que, para além de satisfazerem as definições constantes nas als. a), b) e c) do n.º 1 do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 136/66 e suas alterações e as constantes do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91, e suas alterações, apresentam ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

- 1% para o azeite virgem extra;
1,5% para o azeite virgem;

Absorvências:

- K 232 — máximo 2,0;
K 270 — máximo 0,20;
Delta E — máximo 0,01;

Índice de peróxidos:

- Máximo 15 meq/kg;

Comprimento de onda dominante:

- 577 a 578 nm;

Trilinoleína:

Máximo 0,2%;

Triglicéridos (%):

- LLL 0,2;
OLLn 0,2 a 0,5;
PLLn 0,1 a 0,5;
OLL 0,5 a 1,5;
PLL 0,5 a 0,9;
POLn 0,1 a 0,4;
POL 2,5 a 6,0;
PPL 0,5 a 1,2;
OOO 40,0 a 50,0;
POO 23,0 a 28,0;
PPO 3,0 a 5,0;
StOO 3,5 a 4,5;
PStO 0,7 a 1,1;
PPS 0,5 a 1,2;

Ácidos gordos (%):

- C14:0 máximo 0,05;
C16:0 7,5 a 20,0;
C16:1 0,3 a 3,5;
C17:0 máximo 0,3;
C17:1 máximo 0,3;
C18:0 0,5 a 5,0;
C18:1 55,0 a 83,0;
C18:2 3,5 a 21,0;
C18:3 máximo 0,9;
C20:0 máximo 0,6;
C20:1 máximo 0,4;
C22:0 máximo 0,2;
C24:0 máximo 0,2;

Ácidos gordos trans (%):

- Transoleico máximo 0,03;
Translinoleico + translinolénico máximo — 0,03;

Alcoóis alifáticos:

Máximo 300 mg/kg;

Esteróis (%):

- Colesterol < 0,5;
Brassicaesterol < 0,1;
Campesterol < 4,0;
Estigmasterol < campesterol;
Sitosterol > 93,0;
Delta 7 — estigmasterol < 0,3;
Esteróis totais mínimo 1000 mg/kg;
Eritrodiol + Uvaol máximo 4,5%;

Ceras:

Máximo 250 mg/kg;

Características organolépticas:

Mínimo 6,0.

Os azeites são ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

2 — Obtenção. — As regras de cultivo e condução dos olivais, as práticas culturais e as condições a observar na transformação da azeitona e na conservação do azeite são as constantes do respectivo caderno de especificações.

3 — Apresentação comercial. — Os azeites do Norte Alentejano só podem apresentar-se no comércio devidamente acondicionados em embalagens de origem.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral sobre rotulagem e da legislação específica sobre azeites, dela devem constar ainda as menções «Azeites do Norte Alentejano — 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 (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Borba, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Estremoz, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Redondo, Portalegre, Sousel, Vila Viçosa e à freguesia de Juromenha, do concelho do Alandroal.