

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções «Pera rocha — 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 Sintra, Mafra, Arruda dos Vinhos, Sobral de Monte Agraço, Alenquer, Torres Vedras, Lourinhã, Bombarral, Cadaval, Azambuja, Rio Maior, Peniche, Óbidos, Caldas da Rainha, Alcobaça, Nazaré, Porto de Mós, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Pombal, Vila Franca de Xira, Sardoal, Chamusca, Golegã, Vila Nova da Barquinha, Constância, Entroncamento, Abrantes, Mação, Alpiarça, Almeirim, Vila Velha de Ródão, Pinhel, Guarda, Sabugal, Penamacor, Manteigas, Covilhã, Belmonte, Fundão, Oleiros, Sertão, Prouença-a-Nova, Alvaizere, Ferreira do Zêzere, Trancoso, Castelo Branco, Cartaxo, Santarém, Alcanena, Torres Novas, Tomar e Vila de Rei.

**Disp. 51/94.** — 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 méis do Ribatejo Norte, 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 reconhecidas como denominações de origem as denominações tradicionais e consagradas pelo uso «mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire», «mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode», «mel do Ribatejo Norte — Bairro» e «mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão».

2 — O uso das denominações de origem «mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire», «mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode», «mel do Ribatejo Norte — Bairro» e «mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão» 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 Sociedade de Apicultores da Floresta Central, L.ª, que requereu o reconhecimento das denominações de origem nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve solicitar o registo 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 «mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire», «mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode», «mel do Ribatejo Norte — Bairro» e «mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Sociedade de Apicultores da Floresta Central, L.ª;
- 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».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho, as denominações de origem referidas no n.º 1 gozam 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 mel do Ribatejo Norte

1 — Definição. — Entende-se por mel do Ribatejo Norte o produto produzido pela abelha *Apis mellifera* (sp Ibérica), a partir do néctar das flores da flora característica de cada uma das quatro sub-

regiões do Ribatejo Norte, cujas áreas geográficas se definem no anexo II.

- Características do mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire:
  - Características organolépticas:
    - Cor — superior a 2,5 e inferior a 6 na escala de PFUND;
    - Cheiro e sabor *sui generis*, com intenso cheiro e sabor floral (labiados);
    - Cristalização — homogénea.
  - Características físicas e químicas:
    - Humidade — ≤ a 18 %;
    - Sacarose — ≤ a 5 %;
    - Açúcares redutores — ≥ a 65 %;
    - Cinzas — ≤ a 0,2 %;
    - Substâncias insolúveis — ≤ a 0,1 %;
    - Acidez — ≤ a 30 meq/kg;
    - Índice diastásico — ≥ a 8 na escala de Schade;
    - Hidroximetilfurfural — ≤ a 40 mg/kg;
    - Pólen:

*Rosmarinus, lavandula e mentha* — ≥ 15 %;  
*Rubus e ulex* — ≥ 5 %;  
*Eucalyptus* — ≤ 5 %;  
 Culturas agrícolas — ≥ 10 %.

3 — Características do mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode:

- Características organolépticas:
  - Cor — superior a 6 na escala de PFUND;
  - Cheiro e sabor *sui generis*, com intenso cheiro e sabor floral (ericáceas);
  - Cristalização — homogénea.
- Características físicas e químicas:
  - Humidade — ≤ a 18 %;
  - Sacarose — ≤ a 5 %;
  - Açúcares redutores — ≥ a 65 %;
  - Cinzas — ≤ a 0,5 %;
  - Substâncias insolúveis — ≤ a 0,1 %;
  - Acidez — ≤ a 35 meq/kg;
  - Índice diastásico — ≥ a 8 na escala de Schade;
  - Hidroximetilfurfural — ≤ a 40 mg/kg;
  - Pólen:

*Ericáceas, calluna e arbutus* — ≥ 10 %;  
*Myrtus, viburnum, rubus, castanea, cistaceae, rahmnus e jastione montana* — ≥ 20 %;  
*Eucalyptus* — ≤ 10 %;  
 Culturas agrícolas — ≤ 10 %.

4 — Características do mel do Ribatejo Norte — Bairro:

- Características organolépticas:
  - Cor — superior a 1 e inferior a 8 na escala PFUND;
  - Cheiro e sabor *sui generis*, com intenso cheiro e sabor floral (soagem e cardo);
  - Cristalização — homogénea.
- Características físicas e químicas:
  - Humidade — ≤ a 18 %;
  - Sacarose — ≤ a 5 %;
  - Açúcares redutores — ≥ a 65 %;
  - Cinzas — ≤ a 0,5 %;
  - Substâncias insolúveis — ≤ a 0,1 %;
  - Acidez — ≤ a 40 meq/kg;
  - Índice diastásico — ≥ a 8 na escala de Schade;
  - Hidroximetilfurfural — ≤ a 40 mg/kg;
  - Pólen:

*Echium (soagem)* — ≥ 15 %;  
*Rubus, trifolium, compositae liguliflorae e cruciferae* — ≥ 15 %;  
*Eucalyptus* — ≤ 5 %;  
 Culturas agrícolas — ≥ 10 %.

5 — Características do mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão:

- Características organolépticas:
  - Cor — superior a 6 e inferior a 11 na escala PFUND;
  - Cheiro e sabor *sui generis*, com intenso cheiro e sabor floral (eucalipto);
  - Cristalização — homogénea.
- Características físicas e químicas:
  - Humidade — ≤ a 18 %;
  - Sacarose — ≤ a 5 %;
  - Açúcares redutores — ≥ a 65 %;
  - Cinzas — ≤ a 0,6 %;
  - Substâncias insolúveis — ≤ a 0,1 %;
  - Acidez — ≤ a 40 meq/kg;

Índice diastásico —  $\geq$  a 8 na escala de Schade;  
Hidroxiacetilfurfural —  $\leq$  a 40 mg/kg;  
Pólen:

*Eucalyptus* —  $\geq$  15%;  
*Echium (soagem), compositae liguliflorae e cruciferae* —  
 $\geq$  15%;  
*Ericaceas* —  $\leq$  5%;  
Culturas agrícolas —  $\geq$  10%.

6 — Obtenção do produto — A identificação dos colmeais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na extração e acondicionamento do mel são os referidos no respectivo caderno de especificações.

7 — Apresentação comercial — O «mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire», «mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode», «mel do Ribatejo Norte — Bairro» e «mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão» pode apresentar-se sob a forma de «mel centrifugado» ou «mel em favos».

Em qualquer dos casos, deve ser apresentado no comércio acondicionado em frascos de vidro e devidamente rotulados.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções «Mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire — denominação de origem», ou «Mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode — denominação de origem», ou «Mel do Ribatejo Norte — Bairro — denominação de origem» ou «Mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão — 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, extração e acondicionamento) está circunscrita:

1 — Para o mel do Ribatejo Norte — serra d'Aire, às freguesias de Serra de Santo António e Minde, do concelho de Alcanena, e às freguesias de Fátima, Nossa Senhora Misericórdias e Atouguia, do concelho de Ourém.

2 — Para o mel do Ribatejo Norte — albufeira do Castelo de Bode, às freguesias de Águas Belas, Beco, Dornes, Ferreira do Zêzere, às freguesias de Asseiceira, Junceira, Olhalas, São Pedro e Serra, do concelho de Tomar, e às freguesias de Tancos e Praias do Ribatejo, do concelho de Vila Nova da Barquinha.

3 — Para o Mel do Ribatejo Norte — Bairro, às freguesias de Alcanena, Bugalhos, Espinheiro, Louriceira, Malhou, Moitas Vendas, Monsanto e Vila Moreira, do concelho de Alcanena, às freguesias de Alcorochel, Assentiz, Brogueira, Chancelaria, Lapas, Olaia, Paço, Parceiros de Igreja, Pedrogão, Ribeira Branca, Salvador, Santa Maria, Santiago, São Pedro e Zibreira, do concelho de Torres Novas, às freguesias de Além da Ribeira, Pedreira, Beselga, Carregueiros, Madalena, Paialvo, Casais, São João Baptista e Santa Maria dos Olivais, do concelho de Tomar, e às freguesias de Atalaia, Moita do Norte e Vila Nova de Barquinha, do concelho de Vila Nova da Barquinha.

4 — Para o Mel do Ribatejo Norte — Alto-Nabão, às freguesias de Alburitel, Casal Bernardino, Caxarias, Cercal, Espite, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, Nossa Senhora da Piedade, Olivai, Ribeira de Fárrio, Rio de Couros, Seça e Urqueira, do concelho de Ourém, às freguesias de Alviobeira e Sabacheira, do concelho de Tomar, e às freguesias de Areias e Chãos, do concelho de Ferreira do Zêzere.

**Desp. 53/94.** — 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 Marvão — Portalegre, 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 «castanha Marvão — Portalegre».

2 — O uso da denominação de origem «castanha Marvão — Portalegre» 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 Cerealicultores de Porto de Espada, C. R. L., 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 «castanha Marvão — Portalegre» os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores de Porto de Espada, 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 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 castanha Marvão — Portalegre

1 — Definição. — Entende-se por castanha Marvão — Portalegre as castanhas obtidas a partir do castanheiro (*Castanea sativa Mill*), das variedades bárea, clarinha ou enxerta e bravo, cuja área geográfica de produção 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 castanhas Marvão — Portalegre:

3.1 — Castanha fresca:

3.1.1 — Variedade bárea:

Cor — castanho-escuro baço;  
Sabor — *sui generis*;  
Calibre — 80 a 125 frutos por quilograma, em média;  
Aptidão para o descasque — regular;

3.1.2 — Variedade clarinha ou enxerta:

Cor — castanho-claro brilhante;  
Sabor — *sui generis*;  
Calibre — 80 a 125 frutos por quilograma, em média;  
Aptidão para o descasque — boa;

3.1.3 — Variedade bravo:

Cor — castanho-avermelhado brilhante;  
Sabor — *sui generis*;  
Calibre — 80 a 125 frutos por quilograma, em média;  
Aptidão para o descasque — muito boa;

3.2 — Castanha seca ou pilada. — Castanha que foi submetida a um processo de descasque e secagem e que apresenta as seguintes características:

Fruto inteiro, são, sem tegumento, de aspecto limpo e regular;  
Cor — branco-amarelo torrado;  
Sabor — *sui generis*;  
Teor de humidade — inferior a 10%.

4 — Regras de comercialização:

4.1 — Castanhas frescas — só podem beneficiar do uso da denominação de origem as castanhas que se apresentem com as características de qualidade, classificação e calibragem 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;