

Agrícola de Palmela, CRL requereu o registo de Palmela como denominação de Origem para Maçã Riscadinha.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1 — 1099 — 073 LISBOA

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Maçã Riscadinha de Palmela-DOP

I — Entende-se por Maçã Riscadinha de Palmela, a maçã da variedade Riscadinha de Palmela pertencente à família Rosaceae, género *Malus* Miller e à espécie *Malus domestica* Borkh. Em termos de coloração apresenta cor de fundo verde-amarelado e cor secundária vermelha, bastante intensa e abundante, surgindo principalmente do lado do sol, em riscas escuras sobre uma mancha mais esbatida. São estas riscas que deram origem ao nome da variedade. É uma variedade precoce, cujo fruto que se caracteriza pela presença frequente de manchas translúcidas, e nessas condições costuma-se afirmar que o fruto é azeitado, bem como apresenta como característica varietal carepa na zona do pedúnculo.

II — Características do Produto

Características Físicas/Morfológicas do Fruto

a) Forma — achatada irregular, com lóbulos e atingindo-se a largura máxima ao centro do fruto

b) Carepa — é uma característica varietal que, não constituindo um defeito, surge na fossa peduncular, em quantidade variável (desde a quase ausência até ao estravazar do limite da fossa peduncular)

c) Epiderme — lisa, com pruína muito ligeira ao início da maturação e serosidade abundante em frutos muito maduros;

d) Pedúnculo — é normalmente muito curto (4 a 8mm) e espesso (3 a 5mm), sendo frequente o seu destacamento à colheita;

e) Olho — é de pequena a média dimensão e quase totalmente fechado

f) Coloração — cor de fundo verde-amarelado. Cor secundária vermelha, bastante intensa e abundante, surgindo principalmente do lado do sol, em riscas escuras sobre uma mancha mais esbatida.

Os frutos são de dimensão média embora alguns atinjam um diâmetro superior a 120mm e um peso superior a 200g. As duas fossas são largas, sendo a apical pouco profunda e a peduncular de profundidade média, bem como os lóbulos carpelares são abertos e por vezes o fruto não apresenta sementes

Características Químicas dos Frutos

Índice refractométrico (°Brix), acidez (total e pH) e dureza da polpa dos frutos à colheita.

Parâmetro	Valor médio
° Brix	11,507
pH	3,310
Acidez total (g/l ác. Málico)	6,952
Dureza da polpa (Kgf/0,5cm ²)	4,099

Composição mineral dos frutos (mg/100g peso fresco).

Elemento	Valor médio (mg/100g peso fresco)
N	68,24
P	9,358
K	116,3
Ca	1,701
Mg	4,17
Fe	0,158
Mn	0,048
Zn	0,028

Elemento	Valor médio (mg/100g peso fresco)
Cu	0,039
B	0,195

Características Organolépticas do Fruto

A polpa da *Maçã Riscadinha de Palmela* é esverdeada, por vezes com manchas translúcidas, macias, doce e acidulada, muito sucosa e de aroma extremamente agradável e intenso.

III — Apresentação Comercial:

A *Maçã Riscadinha de Palmela* apresenta-se no mercado: Inteira, com ou sem casca, ou em pedaços com ou sem casca, fresca ou seca. A rotulagem, para além de cumprir a legislação em vigor, deve mencionar:

- 1) *Maçã Riscadinha de Palmela* — DOP e ou Denominação de Origem Protegida;
- 2) Identificação da estação fruteira (denominação social e endereço);
- 3) Logótipo da *Maçã Riscadinha de Palmela*,
- 4) Marca de certificação ou conformidade que consigne os seguintes elementos: nome do OC e *Maçã Riscadinha de Palmela*;
- 5) Símbolo e menção comunitários de ‘Denominação de Origem Protegida’

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria prima, de transformação e acondicionamento. A área geográfica delimitada da produção, transformação e acondicionamento está, do ponto de vista administrativo, circunscrita às freguesias de Canha, Santo Isidro de Pegões, do concelho de Montijo, às freguesias de Marateca, Palmela, Pinhal Novo, Poceirão e Quinta do Anjo, do concelho de Palmela, bem como às freguesias de Gâmbia-Pontes e Alto da Guerra e S. Sebastião, do concelho de Setúbal.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462129

Aviso (extracto) n.º 13957/2010

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para presunto.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1, 1099-073 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Presunto de Melgaço-IGP

I — Entende-se por Presunto de Melgaço o produto obtido, a partir de pernis, com peso superior a 10 kg, provenientes de suínos de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos), do sexo feminino ou masculino (neste caso os animais são castrados antes das 4 semanas de idade), abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas de idade e cujas fases de salga, limpeza do sal, secagem/maturação ou fumagem, protecção, envelhecimento e embalagem ocorram no concelho de Melgaço.

II — Características do Produto:

Características físicas:

a) Características Exteriores: É um presunto fumado, cujo formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal — unha

b) Características Interiores: O seu aspecto ao corte apresenta-se bem ligado com cor vermelha (do rosáceo ao vermelho intenso), a cor é intensa, homogénea e brilhante. A gordura tem uma cor branca amarelada e brilhante. Ostenta uma presença moderada de gordura intermuscular.

Características Químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.	5,55	0,09	5,67	5,47
Humidade (%)	45,20	2,18	47,54	41,55
Proteína (%)	31,68	2,12	33,56	28,75
Gordura (%)	11,12	2,45	12,67	6,81
Cloretos (em NaCl) (%)	8,98	0,50	10,06	8,58

Características sensoriais ou organolépticas: Trata-se de um presunto fumado. Possui um aroma intenso e muito agradável com aroma moderado a curado. A gordura apresenta um aroma agradável e balsâmico. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. De textura moderadamente succulenta, firme e tenra. Levemente fibroso e seco. Com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado. Apresenta um sabor leve a fumo, bastante *sui generis*.

III — Apresentação Comercial — O Presunto de Melgaço pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso. O acondicionamento do Presunto de Melgaço, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto (pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo).

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462056

Aviso (extracto) n.º 13958/2010**Pedido de Registo de Indicação Geográfica — Salpicão de Melgaço**

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural-Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para salpicão.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

— Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1 — 1099 — 073 Lisboa

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Salpicão de Melgaço-IGP

I — Entende-se por Salpicão de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco de raça Bísara e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem no concelho de Melgaço.

II — Características do Produto

Características físicas: trata-se de um enchido de forma recta e cilíndrica, cor castanha, com comprimento entre os 14 e 22 cm, diâmetro entre os 4 e os 8 cm e peso aproximado entre 165 gr e 250 gr. O aspecto

interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, razoavelmente marmoreado.

Características químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH.	5,69	0,24	6,30	5,39
Humidade (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Proteína (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Gordura (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Cloretos (em NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso com predominância de um aroma agradável a curado.

Textura: produto com succulência moderada, bastante firme e tenro.

Sabor: ostenta sabor intenso bastante característico, pouco adocicado, levemente ácido e picante e moderadamente salgado.

II — Apresentação Comercial: O Salpicão de Melgaço apresenta-se ao consumidor inteiro, em porções ou fatiado, casos em que terá de ser pré-acondicionado na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto. Comercialmente este enchido pode apresentar-se acondicionado em embalagens de plástico ou de PVC, ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Da rotulagem deve constar, obrigatoriamente, a Indicação Geográfica, a Marca de Certificação e o logótipo do produto.

III — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria prima, de transformação e acondicionamento. A origem e área de produção do porco Bísaro está circunscrita aos concelhos da região Norte (área correspondente ao NUT II). A área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Melgaço, englobando todas as freguesias: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio e Vila.

07-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203462161

Aviso (extracto) n.º 13959/2010

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a Associação Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais, com sede em Melgaço, requereu o registo de Melgaço como indicação geográfica para Chouriça de Sangue de Melgaço.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do GPP em www.gpp.pt ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao:

Gabinete de Planeamento e Políticas — Rua Padre António Vieira n.º 1, 1099-073 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 4, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Chouriça de Sangue de Melgaço-IGP

I — Entende-se por “Chouriça de Sangue de Melgaço” o enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura,