

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Melgaço como IGP para Salpicão, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 13958/2010, fica reservado o uso de Melgaço como indicação geográfica (IG) para Salpicão, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;
- b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respetivo caderno de especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo iv do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Salpicão de Melgaço IG», bem como o logótipo proposto pelo requerente.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da proteção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática suscetível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento de produtores que solicitou o registo da IGP deve apresentar, junto da DGADR, e até 31 de março de cada ano, um relatório de atividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que utilizam a denominação de origem, as quantidades beneficiadas, as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, a DGADR solicita o respetivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em seu nome, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo Regulamento.

7 — Sendo a indicação geográfica protegida um património público, o agrupamento de produtores possibilita o uso da IGP a todos os produtores que o solicitem formalmente, que respeitem o caderno de especificações e que se sujeitem a controlo por um organismo de controlo reconhecido para o efeito.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 2 de julho de 2012, data da receção do pedido formal de proteção junto da Comissão Europeia.

9 de novembro de 2012. — O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *José Daniel Rosas Campelo da Rocha*.

## ANEXO I

### «Salpicão Melgaço — IG»

#### I — Designação do Produto

Entende-se por Salpicão de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma reta, cilíndrica, de cor castanho, com diâmetro entre os 4 cm e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 cm e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco de raça Bisara 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 reta e cilíndrica, cor castanha, com comprimento entre os 14 cm e 22 cm, diâmetro entre os 4 cm e os 8 cm e peso aproximado entre 165 g e 250 g. 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 organoléticas

Aroma: intenso com predominância de um aroma agradável a curado.  
Textura: produto com suculência moderada, bastante firme e tenro.

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

#### III — 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 e a marca de certificação.

#### IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento

A origem e área de produção do porco Bisaro estão circunscritas 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, Couso, Cristoval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, São Paio e Vila.

206524918

#### Despacho n.º 14839/2012

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de proteção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de receção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal proteção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

A Melgaço Rural — Associação de Produtores Locais solicitou um pedido de registo de Melgaço como indicação geográfica protegida (IGP) para Chouriça de Carne, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, o qual obteve parecer favorável e foi objeto de consulta pública através do aviso n.º 13960/2010, de 7 de julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 135, de 14 de julho de 2012. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões válidas nos termos do n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Melgaço como IGP para Chouriça de Carne, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 13960/2010, fica reservado o uso de Melgaço como indicação geográfica (IG) para Chouriça de Carne, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respetivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Chouriça de Carne de Melgaço IGP», bem como o logótipo proposto pelo requerente.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da proteção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática suscetível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento de produtores que solicitou o registo da IGP deve apresentar, junto da DGADR, e até 31 de março de cada ano, um relatório de atividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que utilizam a denominação de origem, as quantidades beneficiadas, as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, a DGADR solicita o respetivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em seu nome, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo Regulamento.

7 — Sendo a indicação geográfica protegida um património público, o agrupamento de produtores possibilita o uso da IGP a todos os produtores que o solicitem formalmente, que respeitem o caderno de especificações e que se sujeitem a controlo por um organismo de controlo reconhecido para o efeito.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 2 de julho de 2012, data da receção do pedido formal de proteção junto da Comissão Europeia.

9 de novembro de 2012. — O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *José Daniel Rosas Campelo da Rocha*.

## ANEXO I

### «Chouriça de Carne de Melgaço — IGP»

#### I — Designação do Produto

Entende-se por Chouriça de Carne de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de cor castanho claro, com diâmetro entre os 2 cm e os 3 cm e comprimento que pode variar entre os 30 cm e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 cm e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos) e cujos processos de preparação, fumagem/cura e de acondicionamento ocorrem concelho de Melgaço.

#### II — Características do Produto

Características físicas: trata-se de um enchido de forma cilíndrica em forma de ferradura, de cor castanho claro, comprimento entre os 30 cm e 35 cm, com o diâmetro entre os 2 cm e os 3 cm e de peso aproximado 160 g e 220 g. O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com cor bastante intensa, com razoável marmoreado resultante da distribuição regular dos pedaços de carne e gordura.

#### Características químicas

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,37	0,24	6,07	5,03
Humidade (%)	25,87	5,87	37,83	9,65
Proteína (%)	28,15	4,82	41,00	19,12
Gordura (%)	41,73	12,12	66,39	24,19
Cloretos (em NaCl) (%)	3,13	1,66	5,83	1,03

#### Características sensoriais ou organolépticas

Aroma: bastante intenso de salientar o aroma a curado.

Textura: razoavelmente suculento, firme e ligeiramente tenro.

Sabor: intenso, moderadamente ácido, picante e adocicado e levemente salgado. Muito *sui generis*.

### III — Apresentação Comercial

A Chouriça de Carne de Melgaço apresenta-se ao consumidor inteira, em porções ou fatiada, casos em que terá de ser pré-acondicionada 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 e a marca de certificação.

### IV — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento

A origem e área de produção do porco Bísara estão circunscritas 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, Couso, Cristoval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, São Paio e Vila.

206525599

### Despacho n.º 14840/2012

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de proteção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de receção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal proteção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

O Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo solicitou um pedido de registo de Alentejo como indicação geográfica protegida (IGP) para azeite, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de março, o qual obteve parecer favorável e foi objeto de consulta pública através do aviso n.º 6942/2012, de 14 de maio, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 98, de 21 de maio de 2012. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões válidas nos termos do n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a receção do pedido de registo de Alentejo como IGP para azeite, por parte da Comissão Europeia, e tendo o requerente solicitado proteção nacional transitória, encontram-se reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 18091/2011, fica reservado o uso de Alentejo como indicação geográfica (IG) para azeite aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respetivo caderno de especificações depositado na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento de produtores requerente do registo da IGP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respetivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da IGP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Azeite do Alentejo IGP» bem como o logótipo proposto pelo requerente.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da proteção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática suscetível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento de produtores que solicitou o registo da IGP deve apresentar, junto da DGADR, e até 31 de março de cada ano, um relatório de atividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando,