

cultura, Pescas e Alimentação e da Indústria e Comércio.

Art. 2.º Por MCIP entende-se a designação que identifica o produto a que se aplica com a indicação de proveniência que permita referenciar o local ou a região produtora, na forma como tradicionalmente é ou era usada.

Art. 3.º Por portaria dos Ministros do Plano e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Indústria e Comércio podem ser indicadas MCIPs para os produtos que obedeçam às condições previstas no artigo 1.º do presente decreto-lei, com exclusão dos regulados em legislação especial, mediante proposta do Instituto de Qualidade Alimentar (IQA).

Art. 4.º O uso das MCIPs é da responsabilidade da respectiva entidade autenticadora, que, para o efeito, deve ser credenciada e controlada técnica e disciplinarmente pelo IQA.

Art. 5.º — 1 — As MCIPs gozam da protecção existente para as marcas, desde que registadas nos termos da legislação aplicável.

2 — As MCIPs ficam sujeitas à disciplina do Código da Propriedade Industrial, não só no que respeita a marcas como a indicações de proveniência.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 21 de Maio de 1987. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Luís Francisco Valente de Oliveira* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *Fernando Augusto dos Santos Martins*.

Promulgado em 12 de Junho de 1987.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 14 de Junho de 1987.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

Decreto Regulamentar n.º 39/87

de 29 de Junho

A adopção de medidas no sentido de promover a qualidade de produtos de origem artesanal do sector alimentar tem constituído objectivo importante na formulação de toda uma política económica dirigida a impedir que continuem a ser lançados no mercado, ao lado de produtos da melhor qualidade, outros cujas características não correspondam à designação com que são comercializados.

Ora, o queijo Serpa é um desses produtos artesanais do nosso sector alimentar que interessa defender, incrementar e divulgar, sem esquecer ainda a importância que, do ponto de vista económico, este produto representa para uma região interior, como é o distrito de Beja.

Considera-se por isso indispensável e urgente a adopção de medidas que protejam este tipo de queijo tradicional, medidas que passam pela delimitação da respectiva área de produção, pela fixação de parâmetros que garantam a sua genuinidade e qualidade, bem como, pela definição das orientações que tendam a implementar o processo de constituição da entidade certificadora, defendendo assim o lugar de relevo que já

hoje ocupa no mercado nacional e criando mesmo as condições necessárias à sua expansão para os mercados da CEE.

Assim:

Considerando o disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 146/84, de 9 de Maio:

O Governo decreta, nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º — 1 — É criada a Região Demarcada do Queijo Serpa, que abrange os concelhos constantes do anexo I, que faz parte integrante do presente diploma.

2 — O queijo Serpa só pode ser fabricado com leite de ovelha produzido na Região Demarcada a que se refere o número anterior.

Art. 2.º A denominação de origem ou a marca de queijo Serpa são exclusivamente aplicáveis ao queijo fabricado na Região Demarcada que satisfaça as condições constantes do anexo II ao presente decreto regulamentar e seja devidamente certificado.

Art. 3.º — 1 — A obtenção do estatuto de entidade certificadora, regulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 146/84, de 9 de Maio, deve ser requerido pelos interessados no prazo de 180 dias a contar da data da publicação do presente diploma.

2 — A decisão relativa ao disposto no número anterior compete ao Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, ouvido o Instituto de Qualidade Alimentar (IQA).

Art. 4.º Os produtores de queijo Serpa carecem de autorização da entidade certificadora referida no artigo anterior para usarem a marca ou denominação de origem, ficando sujeitos às respectivas acções de controle e ao disposto no seu regulamento técnico.

Art. 5.º Compete ao Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, através da Direcção-Geral da Pecuária, com a colaboração da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo (DRAA), implementar as acções que visem a promoção e melhoramento das raças ovinas vocacionadas para a produção do leite utilizado no fabrico do queijo Serpa.

Art. 6.º A DRAA promoverá acções que visem a melhoria quantitativa e qualitativa dos produtos certificáveis.

Art. 7.º As acções de controle e disciplina da actividade da entidade certificadora do queijo Serpa são da competência do IQA, que poderá delegá-la na DRAA.

Aníbal António Cavaco Silva — *Luís Francisco Valente de Oliveira* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*.

Promulgado em 12 de Junho de 1987.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 14 de Junho de 1987.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

ANEXO I

Área da Região Demarcada do Queijo Serpa

A) Todas as freguesias dos seguintes concelhos:

Mértola;
Beja;
Castro Verde;

Almodôvar;
Cuba;
Ourique;
Moura;
Serpa;
Vidigueira;
Aljustrel;
Ferreira do Alentejo;
Alvito.

B) As freguesias abaixo indicadas dos seguintes concelhos:

1) Concelho de Odemira:

Colos;
Vale de Santiago.

2) Concelho de Santiago do Cacém:

São Domingos;
Alvalade;
Abela.

3) Concelho de Grândola:

Azinheira dos Barros.

4) Concelho de Alcácer do Sal:

Torrão.

ANEXO II

Condições a que terá de satisfazer o queijo Serpa

1 — Queijo Serpa — queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos, obtida por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus* L.) e proveniente da Região Demarcada a que se refere o artigo 1.º

2 — Características — queijo curado, de pasta semimole, com teor de humidade de 61 % a 69 %, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com um teor em gordura de 45 % a menos de 60 %, referido ao resíduo seco (NP-2105).

2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral, e um pouco na face superior, sem bordos definidos.

2.2 — Dimensões e pesos:

2.2.1 — Merendeiras:

Diâmetro — 10 cm a 12 cm;

Altura — 3 cm a 4 cm;

Peso — compreendido entre 200 g e 250 g.

2.2.2 — Cuncas:

Diâmetro — 15 cm a 18 cm;

Altura — 4 cm a 5 cm;

Peso — compreendido entre 800 g e 900 g.

2.2.3 — Normais:

Diâmetro — 18 cm a 20 cm;

Altura — 4 cm a 6 cm;

Peso — compreendido entre 1000 g e 1500 g.

2.2.4 — Gigantes:

Diâmetro — 25 cm a 30 cm;

Altura — 6 cm a 8 cm;

Peso — compreendido entre 2000 g e 2500 g.

2.3 — Crosta:

2.3.1 — Consistência — maleável, permitindo alguma flutuação.

2.3.2 — Aspecto — inteira, bem formada, ligeiramente rugosa e fina.

2.3.3 — Cor — amarelo-palha-clara, uniforme.

2.4 — Pasta:

2.4.1 — Textura — fechada, amanteigada, com zona de corte facilmente deformável, podendo entornar.

2.4.2 — Aspecto — untuosa, com poucos ou nenhuns olhos.

2.4.3 — Cor — branco-amarelada ou amarelo-palha, escurecendo ao contacto com o ar.

2.5 — Aroma a sabor — geralmente forte e com dominância do sabor picante.

3 — Maturação:

3.1 — Condições de ambiente:

Temperatura — entre 6°C e 12°C;

Humidade relativa — entre 85 % e 90 %.

3.2 — Tempo mínimo — 30 dias.

3.3 — Coeficiente da maturação mínimo — 45.

4 — Conservação:

Temperatura do produto:

No armazém — entre 0°C e 5°C;

No transporte — entre 0°C e 10°C;

No retalhista — entre 0°C e 10°C.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

IMPRENSA NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.



PORTE
PAGO

1 — A renovação das assinaturas ou a aceitação de novos assinantes para qualquer das publicações oficiais deverá efectuar-se até ao final do mês de Janeiro, no que se refere às assinaturas anuais ou para as do 1.º semestre, e até 31 de Julho, para as que corresponderem ao 2.º semestre.

2 — Preço de página para venda avulso, 4\$; preço por linha de anúncio, 86\$.

3 — Para os novos assinantes do *Diário da Assembleia da República*, o período da assinatura será compreendido de Janeiro a Dezembro de cada ano. Os números publicados em Novembro e Dezembro do ano anterior que completam a legislação serão adquiridos ao preço de capa.

4 — Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e regiões autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTES NÚMEROS 32\$00

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário da República» e do «Diário da Assembleia da República» deve ser dirigida à administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, E. P., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1092 Lisboa Codex