

Decreto Regulamentar n.º 6/93

de 16 de Março

Atendendo a que o queijo de Nisa, pela sua qualidade e características específicas, assume uma importância significativa no vasto e rico património gastronómico e cultural do Alentejo e face ao objectivo da política agrícola de valorização qualitativa dos produtos alimentares tradicionais, impõe-se que se adoptem medidas tendentes à protecção deste tipo de queijo, fixando-se parâmetros que garantam a sua genuinidade e tipicidade, delimitando-se a respectiva região demarcada e definindo-se as orientações que permitam estabelecer o processo de constituição da entidade certificadora.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 146/84, de 9 de Maio, e nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º — 1 — É criada a Região Demarcada do Queijo de Nisa, que abrange os municípios de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão.

2 — O queijo de Nisa só pode ser fabricado com leite de ovelha produzido na Região Demarcada referida no número anterior.

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

Art. 3.º — 1 — As entidades que considerem reunir condições para obter o estatuto de entidade certificadora devem apresentar a respectiva candidatura no Instituto de Protecção de Produção Agro-Alimentar (IPPA), no prazo de 180 dias a contar da data da publicação do presente diploma, fazendo-a acompanhar dos seguintes documentos:

- a) Regulamento técnico elaborado segundo um plano tipo estabelecido oficialmente, do qual conste a indicação das modalidades de controlo a praticar e o modelo de etiqueta da marca de origem, bem como as sanções previstas para o não cumprimento das regras estabelecidas;
- b) Estatutos, lista dos membros dos corpos administrativos e fotocópia do cartão de identificação de pessoa colectiva.

2 — O Ministro da Agricultura, sob proposta do IPPA, aprovará, por despacho, as entidades que poderão beneficiar do referido no número anterior.

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

Art. 5.º — 1 — O Ministério da Agricultura, através da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo (DRAA), promoverá acções que visem o melhoramento das raças ovinas vocacionadas para a produção de leite utilizado no fabrico de queijo de Nisa.

2 — As acções referidas no número anterior devem integrar-se num programa de desenvolvimento da ovi-

nicultura da Região Demarcada que contemple, designadamente, os seguintes aspectos:

- a) Controlo sanitário;
- b) Registo genealógico;
- c) Sistema de alimentação, nomeadamente no que se refere à instalação de pastagens, parqueamento e melhoramento de infra-estruturas dos estabelecimentos agrícolas vocacionados para este tipo de produção.

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

Art. 7.º As acções de controlo e disciplina da actividade da entidade certificadora do queijo de Nisa são da competência do IPPA, que as poderá delegar na DRAA.

Presidência do Conselho de Ministros, 11 de Janeiro de 1993.

Aníbal António Cavaco Silva — Arlindo Marques da Cunha — Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira.

Promulgado em 22 de Fevereiro de 1993.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 24 de Fevereiro de 1993.

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

Anexo a que se refere o artigo 2.º**Condições a que terá de satisfazer o queijo de Nisa**

1 — Queijo de Nisa — queijo curado, de pasta semidura, de tonalidade branco-amarela, fechada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*, L.) e proveniente da Região Demarcada.

2 — Características — queijo curado, de pasta semidura, com um teor de humidade de 54% a 65%, referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de gordura de 45% a menos de 60% referido ao resíduo seco (NP-2105).

2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

2.2 — Dimensões e pesos:

2.2.1 — Merendeiras:

Diâmetro — 10 cm a 12 cm;

Altura — 3 cm a 5 cm;

Peso — compreendido entre 200 g a 400 g.

2.2.2 — Normais:

Diâmetro — 13 cm a 16 cm;

Altura — 5 cm a 8 cm;

Peso — compreendido entre 800 g a 1300 g.

2.3 — Crosta:

2.3.1 — Consistência — maleável de início, passando a dura.

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

2.3.3 — Cor — amarelo-palha e amarelo-torrado, uniforme.

2.4 — Pasta:

2.4.1 — Textura — fechada, provocando à percussão um som macio ou ligeiramente timpânico.

2.4.2 — Aspecto — untuoso, com alguns olhos pequenos.

2.4.3 — Cor — branco-amarelada, uniforme.

2.4 — Aroma e sabor — *sui generis* de cheiro pronunciado e de sabor ligeiramente acidulado.

3 — Maturação:

3.1 — Condições ambientais:

Temperatura — entre 8°C a 14°C;

Humidade relativa — entre 80% e 90%.

3.2 — Tempo mínimo — 45 dias.