

A aplicação da condicionalidade a partir de 2005 envolve cinco directivas no domínio do ambiente, pelo que a sua operacionalização ao nível nacional exige uma articulação entre várias entidades dos Ministérios das Cidades, Administração Local, Habitação e Desenvolvimento Regional, da Agricultura, Pescas e Florestas e do Ambiente e do Ordenamento do Território.

No conjunto das directivas abrangidas pela condicionalidade encontra-se a Directiva n.º 86/278/CEE, relativa à protecção do ambiente, e em especial dos solos, na utilização agrícola de lamas de depuração, transposta para a ordem jurídica interna pelo Decreto-Lei n.º 446/91, de 22 de Novembro, e respectivas portarias de execução.

Os trabalhos já desenvolvidos para a aplicação da condicionalidade neste âmbito, levados a efeito pelo grupo de trabalho interministerial criado através do despacho conjunto n.º 573/2004, de 15 de Setembro, levaram à conclusão de que seria imprescindível proceder a uma revisão do referido quadro legislativo. Tendo em conta a experiência obtida com a aplicação desta legislação, a necessidade da revisão da legislação nacional decorre do imperativo de nela se integrar um conjunto de disposições que procedam à sua adaptação ao progresso técnico, entretanto verificado, e à evolução do quadro regulamentar em matéria de gestão de resíduos.

Assim, sendo indispensável a colaboração interministerial para a preparação das propostas necessárias para o efeito, determina-se o seguinte:

1 — É criado um grupo de trabalho, adiante designado por GT, com o objectivo de preparar uma proposta de alteração da legislação de transposição da Directiva n.º 86/278/CEE, relativa à protecção do ambiente, e em especial dos solos, na utilização agrícola de lamas de depuração.

2 — A proposta a apresentar pelo GT deve enquadrar-se nas conclusões do relatório final do grupo de trabalho criado pelo despacho conjunto n.º 573/2004, de 15 de Setembro, nomeadamente quanto aos seguintes aspectos: definição do universo de lamas de depuração similares, proibição de aplicação de lamas no modo de produção biológico, exigência de licenciamento da aplicação de lamas em todos os solos, análises a considerar e procedimento de licenciamento da gestão de lamas destinadas à valorização agrícola.

3 — O GT referido no n.º 1 é composto pelas seguintes entidades:

Instituto dos Resíduos (INR), que coordena, representado pela engenheira Anabela Santiago;
Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa), representado pela engenheira Ana Isabel Paulino;
Laboratório de Química Agrícola Rebelo da Silva, representado pela engenheira Luísa Maria Santos Ortega;
Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, em representação das CCDR, representada pela engenheira Maria José Nunes;
Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, em representação das DRA, representada pelo engenheiro Rui Martins.

4 — O GT poderá, quando tal se justifique, envolver outros técnicos dos ministérios envolvidos, a designar pelos responsáveis máximos dos respectivos organismos, e ou, ainda, peritos externos, sem direito a remuneração.

5 — O GT entra imediatamente em funções, cessando a sua actividade com a entrega, no prazo máximo de três meses a contar da data de publicação do presente despacho, de um relatório contendo a proposta de alteração da legislação em causa e a respectiva sustentação técnica.

6 — O INR prestará o apoio logístico ao funcionamento do GT.

4 de Março de 2005. — O Ministro das Cidades, Administração Local, Habitação e Desenvolvimento Regional, *José Luís Fazenda Arnaut Duarte*. — O Ministro da Agricultura, Pescas e Florestas, *Carlos Henrique da Costa Neves*. — O Ministro do Ambiente e do Ordenamento do Território, *Luís José de Mello e Castro Guedes*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E FLORESTAS

Direcção Regional de Agricultura do Alentejo

Louvor n.º 190/2005. — Tendo o funcionário Francisco Manuel Rogado Borges sido nomeado o funcionário do ano de 2003 deste organismo, não posso deixar de, publicamente, reconhecer as suas qualidades humanas, a lealdade, a dedicação e a elevada competência profissional sempre demonstrada no desempenho das tarefas que lhe são confiadas.

Considerando que a atribuição desta distinção poderá servir de exemplo e de incentivo a outros funcionários da Administração Pública, entendo que este testemunho de louvor deve ser tornado público.

25 de Fevereiro de 2005. — O Director Regional, *Luís Telo Rasquilha de Abreu*.

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Aviso n.º 2694/2005 (2.ª série). — *Pedido de registo de indicação geográfica.* — I — 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 Cooperativa Agrícola de Boticas — CAPOLIB, com sede na Avenida do Eiró, 5460-320 Boticas, requereu o registo de Boticas como indicação geográfica para orelheira, peça fumada, peituga e ranhão. Do pedido de registo e dos cadernos de especificações que o suportam constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por:

a) «Orelheira de Boticas» o produto tradicional fumado em lenha de carvalho, constituído pela cabeça de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50% de sangue Bísaro), com um período de salga de 15 a 30 dias e de fumagem e secagem de 20 a 30 dias.

Características físicas:

Forma cabeça inteira de porco (com ossos), cortada longitudinalmente pela parte inferior e espalmada ou metade da cabeça do porco, cortada no sentido longitudinal e espalmada;
Cor — castanha clara;
Peso aproximado — 3 kg a 4 kg.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50%;
Proteína bruta — mínimo 20%;
Gordura bruta — máximo 70%;
Teor de sal — máximo 10%.

Características sensoriais ou organolépticas — não é normalmente consumida tal qual, já que se apresenta muito salgada e com intenso sabor a fumo. É muito utilizada na confecção do cozido de Boticas e na feijoada de Boticas, aos quais confere gosto acentuado e sabor e aroma a fumado.

Apresentação comercial — a orelheira de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras ou em metades, sempre pré-emballada na origem.

Pode apresentar-se acondicionada de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Orelheira de Boticas — indicação geográfica protegida;

Marca de certificação;

Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;

Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º iv).

b) «Peça fumada de Boticas» o produto tradicional fumado em lenha de carvalho, constituído por carne proveniente da pá, cortada inteira e em conjunto com metade da barriga com as costelas incluídas, de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50% de sangue Bísaro), com um período de salga de 15 a 30 dias e de fumagem e secagem de 30 a 45 dias.

Características físicas:

Forma — rectangular;
Dimensões — 30 cm a 40 cm de largura e 60 cm a 70 cm de comprimento;
Cor — castanha clara;
Peso aproximado — 12 kg a 17 kg.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50%;
Proteína bruta — mínimo 30%;
Gordura bruta — máximo 60%;
Teor de sal — máximo 10%.

Características sensoriais ou organolépticas — quando consumida tal qual, apresenta sabor e aroma próximos aos do presunto de Barroso, sendo a carne ao mesmo tempo macia e fibrosa, suculenta e

um pouco salgada e com odor a fumo. A gordura é macia, fundente, fortemente impregnada de odor a fumo. Quando utilizada em pratos gastronómicos ou na preparação de folares e bolas, confere gosto acentuado, ligeiramente salgado e fumado. A gordura funde facilmente impregnando os restantes alimentos e tornando-os mais macios e saborosos.

Apresentação comercial — a peça fumada de Boticas apresenta-se no mercado inteira ou cortada em porções, por vezes desossada, mas sempre pré-embalada na origem.

Pode apresentar-se acondicionada de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Peça fumada de Boticas — indicação geográfica protegida;
 Marca de certificação;
 Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
 Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º iv).

c) «Peituga fumada de Boticas» o produto tradicional fumado em lenha de carvalho, constituído por carne proveniente de uma forma particular de desmancha do porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50% de sangue Bísaro), da qual se obtém uma peça triangular, recobrando o esterno, a qual sofre um período de salga de 15 a 30 dias e de fumagem e secagem de 20 a 30 dias.

Características físicas:

Forma — triangular, sendo visível o esterno e as cartilagens de ligação das costelas;
 Cor — castanha clara;
 Dimensão — comprimento: 20 cm a 30 cm, largura: 15 cm a 20 cm;
 Peso aproximado: 2 kg a 3 kg.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50%;
 Proteína bruta — mínimo 30%;
 Gordura bruta — máximo 70%;
 Teor de sal — máximo 10%.

Características sensoriais ou organolépticas — quando consumida tal qual, apresenta sabor ligeiramente salgado e aroma a fuma. A gordura, finamente interpenetrada de carne, é muito succulenta, macia e saborosa. Quando utilizada em pratos gastronómicos (cortada em tiras, acompanhando as costelas e as cartilagens de ligação ao esterno) ou na preparação de folares e bolas, confere gosto fino, ligeiramente salgado e fumado. A gordura funde facilmente impregnando os restantes alimentos e tornando-os mais macios e saborosos.

Apresentação comercial — a peituga fumada de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras ou cortada em porções, por vezes desossada, mas sempre pré-embalada na origem.

Pode apresentar-se acondicionada de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Peituga fumada de Boticas — indicação geográfica protegida;
 Marca de certificação;
 Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
 Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º iv).

d) «Ranhão fumado de Boticas» o produto tradicional fumado em lenhas de carvalho, constituído pela carne, ossos e unha das patas de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50% de sangue Bísaro), com um período de salga de 15 a 30 dias e de fumagem e secagem de 20 a 30 dias.

Características físicas:

Forma e aspecto — cilíndrico, de forma recta, com 20 cm a 25 cm de comprimento;
 Cor — castanha clara;
 Peso aproximado — 700 g a 1500 g.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50%;
 Proteína bruta — mínimo 30%;
 Gordura bruta — máximo 50%;
 Teor de sal — máximo 10%.

Características sensoriais ou organolépticas — não é consumido tal qual. É muito utilizado na confecção do cozido de Boticas e na feijoada de Boticas, aos quais confere gosto acentuado e sabor e aroma a fumado. É muito apreciada a consistência gelatinosa dos tendões e reconhecida a macieza e sabor fino dos pequenos pedaços de carne entre o osso e o coirato do porco.

Apresentação comercial — a ranhão de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalado na origem. Pode apresentar-se acondicionado de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Ranhão de Boticas — indicação geográfica protegida;
 Marca de certificação;
 Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
 Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º iv).

III — Delimitação das áreas geográficas de produção, de transformação e acondicionamento — a produção dos produtos referidos requer a existência de carne de porco da raça Bísara (ou cruzamento com esta raça, desde um dos progenitores seja desta raça), carne esta que, devido a possuir uma maior quantidade de gordura intramuscular, com um bom equilíbrio na relação ácidos gordos insaturados/saturados e predominância do monoinsaturado oleico, revela-se com um elevado atributo sensorial e tecnológico, traduzindo-se numa excelente aptidão para a transformação de produtos de alta qualidade, conferindo ao Fumeiro de Boticas as características organolépticas próprias.

Para obtenção desta matéria-prima com as características sápidas que lhe são particulares, concorrem um conjunto de requisitos fundamentais, nomeadamente:

As condições edafoclimáticas da região necessárias ao desenvolvimento da base alimentar dos animais, nomeadamente o frio;

O regime alimentar dos animais, tido como tradicional e bastante diversificado, constituído por uma mistura de cereais (centeio, trigo e milho) e um suplemento baseado no aproveitamento de culturas hortícolas (batatas e couves) produzidas localmente, além da particularidade única desta região de, a partir do mês de Setembro, os animais entrarem no período da ceva ou séba, período este caracterizado pelo «cozido», constituído por batatas e centeio cozidos, com que os produtores alimentam os porcos com mais abundância de comida;

O maneiço adequado dos animais em exploração semiextensiva, com recurso à utilização dos lameiros.

A área geográfica de produção de matéria-prima fica, assim, naturalmente delimitada à área em que se verifica a coexistência do conjunto das condições enumeradas e que permitem a exploração do porco de raça Bísara. Esta área está, portanto, circunscrita aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real, e aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

No fabrico de cada um destes produtos de fumeiro há que reportar ao saber-fazer das populações locais, tendo em apreço os conhecimentos e as práticas ancestrais transmitidas de geração em geração, por uma população naturalmente fechada em si mesma, face às dificuldades de comunicação, sendo raros os casamentos fora da região. O saber transmitia-se, assim, de pais para filhos e de mães para filhas.

Em particular, considera-se exclusivo o modo como é efectuada a desmancha do porco, permitindo individualizar e reservar distintas peças de carne, com características naturalmente diferentes para fins concretos (para a peituga, para o ranhão, para a peça ou para a orelheira). Esta especificidade confere um modo de aproveitamento da matéria-prima próprio e único desta região.

Por outro lado, o saber-fazer aliado às quantidades de matéria-prima utilizadas, à combinação específica dos ingredientes, à utilização adequada dos temperos, às condições óptimas de fumagem Tc. . . , permite evidenciar um território onde essas práticas mantêm o respeito pelos métodos tradicionais locais, leais e constantes e onde factores de natureza climática, como sejam a temperatura, a humidade, o vento e a altitude adquirem um contexto favorável para fabrico e conservação do produto.

Deste modo, a delimitação natural da área geográfica de transformação destes produtos está confinada ao concelho de Boticas, do distrito de Vila Real, na qual coexistem condições naturais propícias para o fabrico e conservação de fumeiro devido à existência de baixas temperaturas, frios secos, a ocorrência de geadas frias e secas e uma humidade relativa baixa.

Na altitude desta terra encontram-se também condições para o desenvolvimento de boas lenhas, nomeadamente carvalhos (*Quercus spp*), indispensáveis a uma boa fumagem, de modo que o produto final obtenha as particularidades que lhe são características.

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os factores históricos, edafoclimáticos, etc., constam dos respectivos cadernos de especificações.

IV — Representação do logótipo dos diferentes produtos do Fumeiro de Boticas:



V — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar os pedidos de registo, dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer um dos seguintes serviços:

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, Avenida dos Defensores de Chaves, 6, 1049-063 Lisboa;

Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Centro do Valongo, Quinta do Valongo, 5370 Mirandela;

Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Estrada Exterior da Circunvalação, 11 846, Senhora da Hora, 4450 Matosinhos;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000 Coimbra;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, biblioteca, Rua de Amato Lusitano, 13, 6000 Castelo Branco;

Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600 Vila Franca de Xira;

Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, Apartado 83, 7001 Évora;

Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Braciais, Patacão, 8000 Faro;

IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500 Ponta Delgada, Açores;

Direcção de Serviços de Agro-Indústrias e Comércio Agrícola, Edifício Golden, Avenida de Arriaga, 21-A, 9000 Funchal, Madeira.

VI — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada em qualquer dos serviços referidos no n.º II, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste aviso no *Diário da República*.

10 de Fevereiro de 2005. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.

Despacho n.º 5635/2005 (2.ª série). — Nos termos e para os efeitos da Portaria n.º 180/2002, de 28 de Fevereiro, com a última redacção dada pela Portaria n.º 422/2003, de 22 de Maio, reconheço como organização de agricultores em modo de produção biológico a entidade seguidamente identificada:

ADRAB — Associação de Desenvolvimento Rural e Agrícola das Beiras, pessoa colectiva de direito privado com sede na Rua Direita, Belmonte, e com o número de identificação de pessoa colectiva 507122186.

22 de Fevereiro de 2005. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Gabinete da Ministra

Despacho n.º 5636/2005 (2.ª série). — 1 — Nos termos do disposto no artigo 4.º da Lei Orgânica do XVI Governo Constitucional, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 215-A/2004, de 3 de Setembro, conjugado com os artigos 35.º a 41.º do Código do Procedimento Administrativo, deogo na directora do Gabinete de Assuntos Europeus e Relações Internacionais (GAERI), licenciada Maria Emília Baía Ferra Galvão, a competência para a prática dos seguintes actos:

1.1 — Autorizar a deslocação ao estrangeiro:

- De funcionários do Ministério da Educação que não sejam funcionários do GAERI que se desloquem em representação nacional para reuniões e missões no âmbito das atribuições do GAERI e decorrentes de planeamento e designação previamente aprovados por despacho ministerial;
- De individualidades que tenham sido anteriormente designadas representantes nacionais, por despacho ministerial, quando a deslocação se insira no programa normal de actividade da missão ou reunião do organismo a que respeita;
- De funcionários do GAERI para participação em reuniões de trabalho em instâncias ou missões em que o GAERI tenha intervenção, assim como para participação em congressos, seminários, estágios ou outros eventos semelhantes;
- Quando se trate de deslocações já anteriormente autorizadas e que apenas sofreram adiamento da data de realização, ou substituição do representante, por suplente já designado.

1.2 — Autorizar, nos termos e condicionalismos legais e sem faculdade de subdelegação, as deslocações de funcionários em viatura própria desde que efectuadas por conta do orçamento do GAERI.

1.3 — Praticar os actos necessários à regular execução dos programas comunitários vigentes e gerir as respectivas participações e outorgar contratos, acordos e convénios para a sua realização.

1.4 — Proceder à assinatura de protocolos com instituições nacionais na área das atribuições do GAERI.

1.5 — Autorizar as deslocações em serviço no estrangeiro e autorizar o processamento das respectivas despesas.

1.6 — Autorizar a realização de despesas por parte das coordenações de ensino português no estrangeiro, desde que devidamente orçamentadas, e determinar que as importâncias necessárias ao pagamento sejam postas à disposição das mesmas.

1.7 — Outorgar contratos de seguros de funcionários ou agentes que se encontrem a exercer funções no estrangeiro no âmbito do ensino português no estrangeiro ou de programas de cooperação para o desenvolvimento, quando a legislação preveja ser aquela a forma de protecção de segurança social para os mesmos.

1.8 — Outorgar, nos termos da Lei n.º 13/2004, de 14 de Abril, contratos com agentes de cooperação para acções ao abrigo de acordos bilaterais celebrados pelo Estado Português e de programas ou projectos de cooperação devidamente aprovados.

1.9 — Autorizo também a directora do GAERI a subdelegar nos funcionários com funções de direcção e nos coordenadores de ensino português no estrangeiro a competência para a prática dos actos abrangidos por este despacho, excepto o indicado no n.º 1.2, devendo comunicar superiormente os despachos de subdelegação feitos.

1.10 — A delegação de competências conferida pelo presente despacho entende-se feita sem prejuízo dos poderes de superintendência, avocação e revogação, bem como no pressuposto de que as competências delegadas são exercidas dentro das orientações genéricas e específicas por mim definidas.

1.11 — O presente despacho produz efeitos a partir de 17 de Julho de 2004, ficando ratificados todos os actos praticados pela directora do GAERI e pelo seu substituto legal desde essa data.

15 de Fevereiro de 2005. — A Ministra da Educação, *Maria do Carmo Félix da Costa Seabra*.

Despacho n.º 5637/2005 (2.ª série). — A Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes da Portaria n.º 392/2002, de 12 de Abril, estabelece o regime de criação, organização e funcionamento dos cursos de especialização tecnológica (CET), no contexto das formações pós-secundárias não superiores.

Os CET visam aprofundar o nível de conhecimentos científicos e tecnológicos no domínio da formação de base e o desenvolvimento de competências pessoais e profissionais adequadas ao exercício profissional qualificado, através de percursos formativos que integram os objectivos de qualificação e inserção profissional e permitem o prosseguimento de estudos, possibilitando a candidatura ao ensino superior, através dos concursos especiais de acesso, decorrente da obrigatoriedade da celebração de protocolos com estabelecimentos