

com um diâmetro entre os 2 e os 4 cm e comprimento que pode variar entre os 20 a 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue 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 e consistência semi-mole, de cor negra, com um

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH. ....	5,05	0,29	5,56	4,67
Humidade (%) .....	28,11	8,72	39,72	14,76
Proteína (%) .....	20,46	2,94	25,63	15,32
Gordura (%) .....	42,15	11,61	57,05	26,37
Cloretos (em NaCl) (%) .....	1,95	0,49	2,63	1,20

#### Características sensoriais ou organolépticas:

Aroma: intenso e agradável sobressaindo moderadamente o aroma a curado.

Textura: bastante suculento, levemente firme e muito tenro.

Sabor: típico sendo muito intenso e bastante agradável denotando uma suave acidez e salga, levemente picante.

III — Apresentação Comercial — A Chouriça de Sangue de Melgaço IGP apresenta-se ao consumidor inteira, 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 cartão, 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, Couso, 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*.

203462186

#### Aviso (extracto) n.º 13960/2010

##### Pedido de Registo de Indicação Geográfica — Chouriça de Carne 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 Chouriça de Carne.

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](http://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 Carne de Melgaço-IGP

1 — Entende-se por Chouriça de Carne de Melgaço o enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de

comprimento entre os 20 e 35 cm, de diâmetro entre os 2 e os 4 cm e com o peso aproximado entre 150 gr e 210 gr.

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de uma massa perfeitamente ligada, de aspecto pastoso, com distribuição irregular da carne e da gordura, o que origina diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada. O elemento de ligação dos pedaços de carne ensanguentadas e gorduras usados neste enchido é o sangue de porco, que lhe confere a consistência e a coloração escura. Aspecto exterior agradável com uma moderada humidade superficial.

#### Características químicas:

cor castanho clara, com diâmetro entre os 2 e os 3 cm e comprimento que pode variar entre os 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 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 clara, comprimento entre os 30 e 35 cm, com o diâmetro entre os 2 e os 3 cm e de peso aproximado 160 gr e 220 gr. 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-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.

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, Couso, 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*.

203462259

#### Aviso (extracto) n.º 13961/2010

##### Pedido de alteração do caderno de especificações de Queijo de Cabra Transmontano — DOP

1 — De acordo com o disposto no artigo 9.º do Regulamento CE n.º 510 /2006, conjugado com os n.ºs 2 e 5 do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a LEICRAS — Cooperativa

de Produtores de Leite de Cabra Serrana CRL com sede em Mirandela, requereu a alteração do caderno de especificações de Queijo de Cabra Transmontano — DOP.

2 — As alterações propostas são publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — A fundamentação do pedido de alteração do caderno de especificações encontra-se depositada neste Gabinete.

4 — O pedido de alteração pode ser consultado na página Web do GPP em [www.gpp.pt](http://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.

5 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo, pode apresentar declaração de oposição, desde que devidamente fundamentada, devendo esta 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

##### Queijo de Cabra Transmontano — DOP

As alterações solicitadas contemplam os seguintes aspectos:

1 — Alargamento da área geográfica de produção que passará a englobar os concelhos de Alijó, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas);

2 — Para além do nome já existente “Queijo de Cabra Transmontano” acrescentar mais um nome; queijo de cabra transmontano velho;

3 — Alteração da definição para: Queijo de Cabra Transmontano, é um queijo curado semiduro a extraduro, resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal;

4 — Inclusão de uma nova categoria de tamanho menor no queijo de Cabra transmontano: com diâmetro de 6 a 12 cm e peso 0,300 a 0,600 kg;

5 — Possibilidade de proceder ao fraccionamento ou à fiação do queijo e respectiva pré-embalagem, desde que exclusivamente na região.

6 — Possibilidade do Queijo de Cabra Transmontano Velho ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

7 — Queijo de Cabra Transmontano Velho apresenta as seguintes características:

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg

Crosta — Dura a extradura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelho — pimentão.

Pasta: Textura — Fechada, dura a extradura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 28 a 50%

Humidade — 25 a 35%

08-07-2010. — Nome: *Bruno Dimas*. Cargo: Director-Adjunto.

203464819

##### Aviso (extracto) n.º 13962/2010

##### Pedido de alteração do caderno de especificações de Cabrito Transmontano — DOP

1 — De acordo com o disposto no artigo 9.º do Regulamento CE n.º 510 /2006, conjugado com os n.ºs 2 e 5 do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de Agosto, faço público que a CAPRISERRA — Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana, CRL, com sede em Mirandela, requereu a alteração do caderno de especificações de Cabrito Transmontano — DOP.

2 — As alterações propostas são publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — A fundamentação do pedido de alteração do caderno de especificações encontra-se depositada neste Gabinete.

4 — O pedido de alteração pode ser consultado na página web do GPP em [www.gpp.pt](http://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.

5 — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo, pode apresentar declaração de oposição, desde que devidamente fundamentada, devendo esta 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

##### Cabrito Transmontano — DOP

As alterações solicitadas contemplam os seguintes aspectos:

1) Definição: Designa-se por cabrito transmontano, a carcaça/carne dos animais da raça Caprina Serrana, de ambos os sexos, filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e ou Livro Genealógico da raça, alimentados à base em leite materno, com trinta a noventa dias de idade e criados em treze concelhos do seu solar;

2) Alargamento da área geográfica de produção abate, transformação e acondicionamento do “Cabrito Transmontano”, que passará a englobar os concelhos de Alijó, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas);

3) Possibilidade de comercialização do produto durante todos os meses do ano;

4) Alteração do peso médio da carcaça para 4 a 9 kg;

5) Possibilidade de comercialização das carcaças ser feita, em metades, aos quartos ou em qualquer porção, refrigerada ou congelada;

6) Possibilidade de congelação das carcaças ou o produto da sua desmancha, por um período máximo de seis meses e com menção obrigatória de produto congelado no rótulo;

7) Acondicionamento obrigatório quando se comercializa a carcaça, aos quartos ou em qualquer porção mais pequena.

08-07-2010. — O Director-Adjunto, *Bruno Dimas*.

203464843

##### Aviso (extracto) n.º 13963/2010

Nos termos do disposto no artigo 19.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de Janeiro, aplicável remissivamente por força do estatuído nos artigos 50.º a 55.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de Fevereiro, torna-se público que se procede à abertura de um procedimento concursal para o recrutamento de um posto de trabalho da carreira de Assistente Técnico do Mapa de Pessoal do Gabinete de Planeamento e Políticas, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, pelo prazo de 10 dias úteis a contar da data de publicação deste aviso no *Diário da República*.

Por ainda não se encontrar regulamentada e em funcionamento a Entidade Centralizada para a Constituição de Reservas de Recrutamento (ECCRC), a Direcção-Geral de Administração e do Emprego Público (DGAEP) suspendeu temporariamente a obrigatoriedade de consulta àquela entidade.

1 — Local de trabalho: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 1099-073 Lisboa.

2 — Caracterização sumária do posto de trabalho:

a) Assegurar a gestão documental junto da Direcção;

b) Assegurar a gestão da agenda da Direcção, nomeadamente compromissos, reuniões e viagens;

c) Assegurar a gestão do arquivo da Direcção;

d) Assegurar a gestão dos contactos telefónicos da Direcção;

e) Assegurar a realização de todos os serviços administrativos em geral junto da Direcção.

3 — Nível habilitacional: 12.º ano de Escolaridade.

4 — Experiência: Experiência profissional relevante no contexto do apoio administrativo junto de órgãos directivos ou equiparados.

5 — Requisitos de admissão: Os previstos no artigo 8.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de Fevereiro e deter relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado.

6 — Não admissão: Não podem ser admitidos os candidatos que, cumulativamente, se encontrem integrados na respectiva carreira e, não se encontrando em mobilidade, ocupem postos de trabalho previstos no mapa de pessoal do Gabinete de Planeamento e Políticas, idênticos aos postos de trabalho para cuja ocupação se publica o procedimento.

7 — Prazo de validade: O procedimento concursal é válido para o preenchimento do posto de trabalho a ocupar e para os efeitos do previsto no n.º 2 do artigo 40.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de Janeiro.

8 — Forma e prazo para a apresentação das candidaturas:

8.1 — As candidaturas deverão ser formalizadas junto do Presidente do Júri, através do formulário tipo disponível em [www.gpp.pt](http://www.gpp.pt).