

A expropriação destina-se à construção da obra do pavilhão gimnodesportivo.

Aquele despacho foi emitido ao abrigo dos artigos 1.º, 3.º, n.º 1, e 19.º do Código das Expropriações, aprovado pela Lei n.º 168/99, de 18 de Setembro, tem os fundamentos de facto e de direito expostos nas informações técnicas n.º 158/DSJ, de 6 de Dezembro de 2004, e 15/DSJ, de 1 de Fevereiro de 2005, da Direcção-Geral das Autarquias Locais, e tem em consideração os documentos constantes do processo n.º 123.029.04, daquela Direcção-Geral.

14 de Fevereiro de 2005. — A Subdirectora-Geral, *Anabela Santos*.

Legenda

A Localização do Predio = Logoa
 Artigo municipal n.º 504 da freguesia de Moimenta do Baixo
 Titular do Predio = António da Silva, Maria Suzel Rebelo da Silva Teixeira, Sílvia Rebelo da Silva Duarte
 Limite do predio
 Área do predio registado = 0,7300 ha
 Área do predio assente pelo levantamento topográfico = 0,9422 m²
 Área de terreno a expropriar = 0,4630 ha
 Limite do terreno a expropriar

B Localização do Predio = Logoa
 Artigo municipal n.º 505 da freguesia de Moimenta do Baixo
 Titular do Predio = Helder de Vaz, Fernando e Maria Beatriz Costa
 Limite do predio
 Área do predio registado = 0,4500 ha
 Área do predio assente pelo levantamento topográfico = 0,6832 m²
 Área de terreno a expropriar = 0,2700 ha
 Limite do terreno a expropriar

Escala: 1/22.000 DATA: Fev. 04 DESenhO N.º 09

Municipal
 de Moimenta do Baixo
 Gabinete de Estudos e Projectos
 Largo General Humberto Delgado
 3400-000 Moimenta do Baixo
 Tel. 21430200 Fax. 21430201

REQUERENTE: Câmara Municipal de Moimenta do Baixo
 PROJECTO: Complexo Desportivo
 DESENHO: Planta Cadastral Expropriação
 Escala: 1/22.000 DATA: Fev. 04 DESenhO N.º 09

Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional

Aviso n.º 2151/2005 (2.ª série). — Por despacho de 5 de Fevereiro de 2005 do Secretário de Estado do Desenvolvimento Regional:

Isabel Maria Gomes Gonçalves Henriques, técnica profissional principal de nomeação definitiva do quadro de pessoal desta Direcção-Geral — autorizado o regresso da situação de licença sem vencimento de longa duração.

14 de Fevereiro de 2005. — O Subdirector-Geral, *Paulo Mauritti*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E FLORESTAS

Gabinete do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação

Despacho n.º 4597/2005 (2.ª série). — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios,

tendo o Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, estabelecido as regras nacionais de execução do referido regulamento.

No entanto, o Regulamento (CE) n.º 535/97, do Conselho, de 17 de Março, veio permitir a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente solicitado à Comissão Europeia o pedido de registo de «Alentejo» como denominação de origem e de «Santana da Serra» e de «Campo Maior e Elvas» como indicações geográficas para presunto e para paleta e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, importa proceder ao seu reconhecimento, independentemente das consequências em caso de decisão comunitária negativa.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço «Alentejo» como denominação de origem para presunto e para paleta e «Santana da Serra» e «Campo Maior e Elvas» como indicações geográficas para presunto e para paleta.

2 — O uso da denominação de origem e das indicações geográficas acima referidas fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas nos respectivos anexos do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados no Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa).

3 — O agrupamento Associação de Criadores de Porco Alentejano, que requereu o reconhecimento da denominação de origem e das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar os respectivos registos no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do IDRHa e no prazo de 10 dias úteis a contar da data da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, mas tendo em atenção o disposto no Regulamento n.º 535/97.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem e de cada uma das indicações geográficas referidas no n.º 1 os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação de Criadores de Porco Alentejano;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à realização do registo comunitário da denominação de origem e das indicações geográficas em causa, da rotulagem de cada um dos produtos que cumpram o disposto na parte aplicável do presente despacho pode constar a menção «Denominação de origem» e «Indicação geográfica», bem como os respectivos logótipos propostos pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as denominações referidas no n.º 1 gozam, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — A Associação de Criadores de Porco Alentejano deve apresentar, junto do IDRHa, até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das denominações em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam as denominações, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 24 de Novembro de 2004, data do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

11 de Fevereiro de 2005. — O Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, *David Ribeiro de Sousa Gonalves*.

ANEXO I

«Presunto do Alentejo» e «Paleta do Alentejo»

A1A — Principais características

1 — *Definição.* — Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernis e pás provenientes de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos

entre os 12 e os 24 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos, secção «Raça alentejana», e que passam por fases de salga, pós-salga, secagem/maturação, envelhecimento, corte e acondicionamento com condições particulares e bem definidas.

O presunto é constituído pelo membro posterior seccionado pela sínfise isquio-pubiana. A sua base anatómica tem como suporte os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, semitendinoso, semimembranoso, tensor da fascia lata, glúteo superficial, glúteo médio, glúteo profundo, quadrado femoral, obturador interno, gémeos, adutor, grácilis, pectíneo, iliopsoas, quadríceps femoral, sartório, poplíteo, gastronemio, sóleo). A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

A paleta é constituída pelo membro anterior do porco. A sua base anatómica tem como suporte os seguintes ossos: escápula, úmero, rádio, cúbito, carpo, metacarpo e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculo tríceps do braço — porção lateral, músculo tríceps do braço — porção longa, músculo tensor da fascia antebraquial, músculo flexor profundo dos dedos, músculo flexor ulnar do carpo, músculo flexor radial do carpo, músculo extensor profundo dos dedos, músculo extensor ulnar do carpo, músculo extensor digital comum, músculo extensor radial do carpo, músculo braquial, músculo pronador redondo, músculo anconeu, músculo deltóide, músculo infra-espinal, músculo redondo menor, músculo subescapular, músculo redondo maior e músculo coracobraquial. A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

2 — *Obtenção dos produtos.* — As regras a observar pelos produtores de porcos e de presuntos e paletas, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça alentejana são criados em sistemas de produção extensivos e semiextensivos em que se verifique maioritariamente um regime de exploração ao ar livre, com um mínimo de 40 azinheiras/sobreiros por hectare e a densidade máxima de animais de um porco por hectare de montado. Os porcos são abatidos entre os 12 e os 24 meses, só sendo admitidas carcaças com um mínimo de 90 kg. Os pernis e as pás são marcados individualmente através da aposição de um crotal numerado. Estas peças devem ter, após apara, um mínimo de 7,5 kg e de 5 kg, respectivamente para presuntos e paletas, mantendo a extremidade podal. Consoante o peso dos pernis e paletas, pode ser autorizado o adelgaçamento da gordura subcutânea. O processo de transformação dos pernis e das mãos, baseado em métodos locais, leais e constantes, derivados do saber fazer das populações locais, passa por várias etapas denominadas de corte, salga, lavagem, pós-salga (enxugo), secagem/maturação e envelhecimento. E durante este processo que os presuntos e as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o aroma e a textura que os tornam especiais e únicos.

Parâmetros tecnológicos de fabrico

	«Presunto do Alentejo»	«Paleta do Alentejo»
Salga:		
Duração	Maior que 8 dias	De um mínimo de cerca de 4 até 12 dias.
Temperatura	Menor que 5°C	Menor que 5°C.
Humidade	De 80 % a 90 %	De 80 % a 90 %.
Lavagem e escurimento		
Duração	De 1 a 5 dias	De 1 a 5 dias.
Temperatura	De 3°C a 5°C	De 3°C a 5°C.
Pós-salga:		
Duração	Até 60 dias	De 30 a 80 dias.
Temperatura	De 3°C a 6°C	De 3°C a 6°C.
Humidade	Maior que 80 %	De 80 % a 90 %.
Secagem/maturação:		
Duração	Maior que 2 meses	Mínimo de 2 meses.
Temperatura	De 8°C a 35°C	De 8°C a 35°C.
Humidade	Ronda os 70 %	De 70 % a 85 %.
Envelhecimento:		
Duração	Mínimo de 5 meses	De 3 a 18 meses.
Temperatura	Condições naturais de temperatura e humidade.	Condições naturais de temperatura e humidade.
Humidade		

3 — *Características.* — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas. — Forma e aspecto — corte que vai do comprido e alongado ao arredondado, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal. Peso superior a 5 kg nos presuntos e a 3,5 kg nas paletas;

3.2 — Internas. — Ao corte apresenta-se com cor vermelha-rosada a vermelha-escura, aspecto oleoso, brilhante, heterogéneo, marmorado, com infiltração de gordura intramuscular. A textura é branda, macia, pouco fibrosa, muito tenra e succulenta;

A gordura é untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável;

3.3 — Sensoriais. — O sabor é suave, delicado, pouco salgado, persistente, agradável, por vezes com um travo ligeiramente picante e o aroma é agradável, suave, delicado, «a montanha».

4 — *Forma de apresentação.* — O «Presunto do Alentejo» e a «Paleta do Alentejo» podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso, desde que pré-embalados na origem.

O corte e ou fatiagem das peças bem como a operação de desossa só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de produção, na medida em que existe um saber fazer especial agregado a estas operações, que decorrem

com técnica particular e em condições especiais de temperatura e instrumentos utilizados. Estas medidas têm como objectivo assegurar uma rastreabilidade completa do produto, não desvirtuar o produto, sobretudo do ponto de vista sensorial, não defraudar o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido e preparado na sua região de origem, e permitir o controlo específico ao longo de todo o circuito produtivo.

Sem prejuízo das disposições anteriores e das constantes do ponto B deste anexo, o corte do presunto ou da paleta pode ser efectuado por retalhistas e restauradores, fora da região de produção, desde que seja efectuada à vista do consumidor e que este possa verificar a presença da marcação de origem no presunto ou na paleta do Alentejo.

5 — *Rotulagem.* — Para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda os seguintes elementos:

«Presunto do Alentejo» ou «Paleta do Alentejo» — DO;
 Marca de certificação, na qual figuram obrigatoriamente o nome do produto e a respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto);

No couro do «Presunto do Alentejo» e da «Paleta do Alentejo» é gravada a fogo a seguinte gravura:



ALB — Delimitação da área geográfica

A área geográfica de nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos, de transformação em presuntos e paletas, de corte, fatiagem e acondicionamento fica naturalmente circunscrita pela distribuição do montado alentejano, pela existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanha, pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pás de porco alentejano e pelo saber fazer das populações associado aos métodos locais, leais e constantes de transformação, corte e acondicionamento.

Compõem a área geográfica os seguintes concelhos e freguesias: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias de Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Grato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e São Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmeleite e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e São Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sor, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias de São Marcos, São Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira (freguesia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

ANEXO II

«Presunto de Campo Maior e Elvas» e «Paleta de Campo Maior e Elvas»

ALLA — Principais características

1 — *Definição.* — Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernis e pás provenientes de porcos de raça alentejana (excep-

tuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e 24 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos, secção «Raça alentejana», e que passam por fases de salga, pós-salga, secagem/maturação, envelhecimento, corte e acondicionamento com condições particulares e bem definidas.

O presunto é constituído pelo membro posterior seccionado pela sínfise isquio-pubiana. A sua base anatómica tem como suporte os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, semitendinoso, semimembranoso, tensor da fascia lata, glúteo superficial, glúteo médio, glúteo profundo, quadrado femoral, obturador interno, gémeos, adutor, grácil, pectíneo, iliopsoas, quadríceps femoral, sartório, poplíteo, gastronémio, sóleo). A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

A paleta é constituída pelo membro anterior do porco. A sua base anatómica tem como suporte os seguintes ossos: escápula, úmero, rádio, cúbito, carpo, metacarpo e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculo tríceps do braço — porção lateral, músculo tríceps do braço — porção longa, músculo tensor da fascia antebraquial, músculo flexor profundo dos dedos, músculo flexor ulnar do carpo, músculo flexor radial do carpo, músculo extensor profundo dos dedos, músculo extensor ulnar do carpo, músculo extensor digital comum, músculo extensor radial do carpo, músculo braquial, músculo pronador redondo, músculo anconeu, músculo deltóide, músculo infra-espinal, músculo redondo menor, músculo subescapular, músculo redondo maior e músculo coracobraquial. A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

2 — *Obtenção dos produtos.* — As regras a observar pelos produtores de porcos e de presuntos e paletas, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça alentejana são criados em sistemas de produção extensivos e semiextensivos em que se verifique maioritariamente um regime de exploração ao ar livre, com um mínimo 40 azinheiras/sobreiros por hectare e a densidade máxima de animais de um porco por hectare de montado. Os porcos são abatidos entre os 12 e os 24 meses, só sendo admitidas carcaças com um mínimo de 90 kg. Os pernis e as pás são marcados individualmente através da aposição de um crotal numerado. Estas peças devem ter, após apara, um mínimo de 7,5 kg e de 5 kg, respectivamente para presuntos e paletas, mantendo a extremidade podal. Consoante o peso dos pernis e paletas, pode ser autorizado o adelgaçamento da gordura subcutânea. O processo de transformação dos pernis e das mãos, baseado em métodos locais, leais e constantes, derivados do saber fazer das populações locais, passa por várias etapas denominadas de corte, salga, lavagem, pós-salga (enxugo), secagem/maturação e envelhecimento. É durante este processo que os presuntos e as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o aroma e a textura que os tornam especiais e únicos.

Parâmetros tecnológicos de fabrico

	«Presunto de Campo Maior e Elvas»	«Paleta de Campo Maior e Elvas»
Salga:		
Duração	De 10 a 15 dias	De 5 a 12 dias.
Temperatura	Menor que 5°C	Menor que 5°C.
Humidade	De 85 % a 90 %	De 85 % a 90 %.
Lavagem e escorrimento	De 1 a 3 dias	De 1 a 3 dias
Pós-salga:		
Duração	Até 30 dias	Até 30 dias.
Temperatura	De 3°C a 5°C	De 3°C a 5°C.
Humidade	De 85 % a 90 %	De 85 % a 90 %.
Secagem/maturação:		
1.ª fase:		
Duração	Até 45 dias	Até 45 dias.
Temperatura	De 8°C a 12°C	De 8°C a 12°C.
Humidade	De 80 % a 85 %	De 80 % a 85 %.
2.ª fase:		
Duração	Até 20 dias	Até 20 dias.
Temperatura	De 12°C a 18°C	De 12°C a 18°C.
Humidade	De 70 % a 72 %	De 70 % a 72 %.

Parâmetros tecnológicos de fabrico

	«Presunto de Campo Maior e Elvas»	«Paleta de Campo Maior e Elvas»
Envelhecimento:		
Duração	Mínimo de 12 meses	Mínimo de 12 meses.
Temperatura	Condições naturais de temperatura e humidade.	Condições naturais de temperatura e humidade.
Humidade		

3 — *Características.* — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas. — Forma e aspecto — corte comprido e alongado, aparado em bico ou ponta, mantendo a extremidade podal (unha) e com coirato externo, no presunto; corte arredondado, afilado, aparado na ponta, mantendo a extremidade podal (unha) e com coirato externo, na paleta. Peso superior a 5 kg nos presuntos e a 3,5 kg nas paletas;

3.2 — Internas. — Ao corte apresenta-se com cor vermelha, aspecto oleoso, brilhante, marmoreado, com infiltração de gordura intramuscular. A textura é branda, pouco fibrosa, macia. A gordura é brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável. O sabor é ligeiramente salgado, persistente e agradável e o aroma é «a montanha», agradável;

3.3 — Sensoriais. — O sabor é ligeiramente salgado, persistente e agradável e o aroma é «a montanha», agradável;

3.4 — Factores diferenciadores. — Sendo inegavelmente membros da grande família dos presuntos e paletas do Alentejo, os presuntos e paletas de Campo Maior e Elvas apresentam um corte mais comprido e afilado, são mais escuros, ao corte, têm uma textura menos tenra e menos suculenta, têm um sabor menos delicado e ligeiramente salgado e um aroma menos suave e delicado.

4 — *Forma de apresentação.* — O «Presunto de Campo Maior e Elvas» e a «Paleta de Campo Maior e Elvas» podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso, desde que pré-embalados na origem.

O corte e ou a fatiagem das peças bem como a operação de desossa só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de transformação, na medida em que existe um saber fazer especial agregado a estas operações, que decorrem com técnica particular e em condições especiais de temperatura e instrumento utilizados.

Estas medidas têm como objectivo assegurar uma rastreabilidade completa do produto, não desvirtuar o produto, sobretudo do ponto de vista sensorial, não defraudar o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido e preparado na sua região de origem, e permitir o controlo específico ao longo de todo o circuito produtivo.

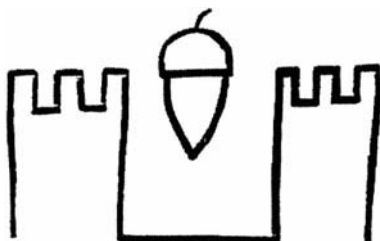
Sem prejuízo das disposições anteriores e das constantes do ponto B.2 deste anexo, o corte do presunto e da paleta pode ser efectuado por retalhistas e restauradores, fora da região de produção, desde que seja efectuada à vista do consumidor e que este possa verificar a presença da marcação de origem no presunto ou na paleta de Campo Maior e Elvas.

5 — *Rotulagem.* — Para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda os seguintes elementos:

«Presunto de Campo Maior e Elvas» e «Paleta de Campo Maior e Elvas» — IG;

Marca de certificação, na qual figuram obrigatoriamente o nome do produto e a respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto);

No couro do «Presunto de Campo Maior e Elvas» e da «Paleta de Campo Maior e Elvas» é gravada a fogo a seguinte gravura:



AII.B — Delimitação da área geográfica

B.1 — A área geográfica de produção das matérias-primas (nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos) fica naturalmente circunscrita pela distribuição do montado alentejano, pela existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanha, pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pés de porco alentejano. Compõem a área geográfica os seguintes concelhos e freguesias: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvitto, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias de Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e São Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmeleite e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e São Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sor, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias de São Marcos, São Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira, (freguesia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

B.2 — A área geográfica de transformação (produção, corte, fatiagem e acondicionamento) fica naturalmente condicionada às condições micro-climáticas existentes nas áreas mais interiores (ou continentais) do Alentejo, pelo que geram modos de produção locais, leais e constantes diferenciados e produtos com características organolépticas também diferenciadas, estando circunscrita aos concelhos de Campo Maior e de Elvas.

ANEXO III

«Presunto de Santana da Serra» e «Paleta de Santana da Serra»

AIII.A — Principais características

1 — *Definição.* — Presuntos e paletas obtidos, respectivamente, a partir de pernis e pés provenientes de porcos de raça alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de maneio, abatidos entre os 12 e 24 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos, secção «Raça alentejana», e que passam por fases de salga, pós-salga, secagem/maturação, envelhecimento, corte e acondicionamento com condições particulares e bem definidas.

O presunto é constituído pelo membro posterior seccionado pela sínfise isquio-pubiana. A sua base anatómica tem como suporte os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculos bíceps, femoral, semitendinoso, semimembranoso, tensor da fascia lata, glúteo superficial, glúteo médio, glúteo profundo, quadrado femoral, obturador interno, gémeos, adutor, grácil, pectíneo, iliopsoas, quadriceps femoral, sartório, poplíteo, gastronémio, sóleo). A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

A paleta é constituída pelo membro anterior do porco. A sua base anatómica tem como suporte os seguintes ossos: escápula, úmero, rádio, cúbito, carpo, metacarpo e falanges, assim como as massas musculares inseridas nos mesmos (músculo tríceps do braço — porção lateral, músculo tríceps do braço — porção longa, músculo tensor da fascia antebraquial, músculo flexor profundo dos dedos, músculo flexor ulnar do carpo, músculo flexor radial do carpo, músculo extensor profundo dos dedos, músculo extensor ulnar do carpo, músculo extensor digital comum, músculo extensor radial do carpo, músculo braquial, músculo pronador redondo, músculo anconeu, músculo deltoíde, músculo infra-espinal, músculo redondo menor, músculo subescapular, músculo redondo maior e músculo coracobraquial. A envolver as massas musculares existe a gordura de cobertura.

2 — *Obtenção dos produtos.* — As regras a observar pelos produtores de porcos e de presuntos e paletas, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça alentejana são criados em sistemas de produção extensivos e semiextensivos em que se verifique maioritariamente um regime de exploração ao ar livre, com um mínimo 40 azinheiras/sobreiros por hectare e a densidade máxima de animais de um porco por hectare de montado. Os porcos são abatidos entre

os 12 e os 24 meses, só sendo admitidas carcaças com um mínimo de 90 kg. Os pernis e as pás são marcados individualmente através da aposição de um crotal numerado. Estas peças devem ter, após apara, um mínimo de 7,5 kg e de 5 kg, respectivamente para presuntos e paletas, mantendo a extremidade podal. Consoante o peso dos pernis e paletas, pode ser autorizado o adelgaçamento da gordura subcutânea. O processo de transformação dos pernis e das mãos, baseado em métodos locais, leais e constantes, derivados do saber fazer das populações locais, passa por várias etapas denominadas de corte, salga, lavagem, pós-salga (enxugo), secagem/maturação e envelhecimento. É durante este processo que os presuntos e as paletas adquirem lenta e progressivamente o aspecto, a cor, o aroma e a textura que os tornam especiais e únicos.

Parâmetros tecnológicos de fabrico

	«Presunto de Santana da Serra»	«Paleta de Santana da Serra»
Salga:		
Duração	De 1 a 1,5 dias por quilograma do pernil em fresco	De 1 a 1,5 dias por quilograma da pá em fresco.
Temperatura	De 0º C a 5º C	De 0º C a 5º C.
Humidade	De 80 % a 90 %	De 80 % a 90 %.
Lavagem e escorrimento		
Duração	De 1 a 3 dias	De 1 a 3 dias
Temperatura		
Pós-salga:		
Duração	De 45 a 60 dias	De 3º C a 45 dias.
Temperatura	De 3º C a 5º C	De 3º C a 5º C.
Humidade	Mínimo de 80 %	Mínimo de 80 %.
Secagem/maturação:		
Duração	Mínimo de quatro a cinco meses	Mínimo de dois a três meses.
Temperatura	} Condições naturais de temperatura e humidade.	} Condições naturais de temperatura e humidade.
Humidade		
Envelhecimento:		
Duração	Mínimo de seis meses	Mínimo de três meses.
Temperatura	} Condições naturais de temperatura e humidade.	} Condições naturais de temperatura e humidade.
Humidade		

3 — *Características.* — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — *Externas.* — Forma e aspecto — corte arredondado no presunto e ovalado a arredondado na paleta, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal. Peso superior a 5 kg nos presuntos e a 3,5 kg nas paletas;

3.2 — *Internas.* — Ao corte apresenta-se com cor vermelho-escuro, aspecto oleoso, brilhante, marmoreado, com infiltração de gordura intramuscular. A textura é branda e pouco fibrosa. A gordura é untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável;

3.3 — *Sensoriais.* — O sabor é pouco salgado e pouco picante, persistente, intenso e agradável e o aroma é agradável, «a montanheira»;

3.4 — *Elementos diferenciadores.* — Sendo inegavelmente membros da grande família dos presuntos e paletas do Alentejo, os presuntos e paletas de Santana da Serra apresentam um corte mais arredondado, são mais escuros ao corte, têm uma textura menos tenra e menos suculenta, têm um sabor menos delicado e menos picante e um aroma menos suave e delicado.

4 — *Forma de apresentação.* — O «Presunto de Santana da Serra» e a «Paleta de Santana da Serra» podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou fatiados, com ou sem osso, desde que pré-emballados na origem.

O corte e ou a fatiagem das peças bem como a operação de desossa só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de transformação, na medida em que existe uma saber fazer especial agregado a estas operações, que decorrem com técnica particular e em condições especiais de temperatura e instrumentos utilizados. Estas medidas têm como objectivo assegurar uma rastreabilidade completa do produto, não desvirtuar o produto, sobretudo do ponto de vista sensorial, não defraudar o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido e preparado na sua região de origem e permitir o controlo específico ao longo de todo o circuito produtivo.

Sem prejuízo das disposições anteriores e das constantes do ponto B.2 deste anexo, o corte do presunto poder ser efectuado por retalhistas e restauradores, fora da região de transformação, desde que

seja efectuada à vista do consumidor e que este possa verificar a presença da marcação de origem no presunto ou na paleta de Santana da Serra.

5 — *Rotulagem.* — Para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-emballados, dela devem constar ainda os seguintes elementos:

«Presunto de Santana da Serra» ou «Paleta de Santana da Serra» — IG;

Marca de certificação, na qual figuram obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto);

No couro do «Presunto de Santana da Serra» e da «Paleta de Santana da Serra» é gravada a fogo a seguinte gravura, emblemática da Ordem de Santiago:



AIII.B — Delimitação da área geográfica

B.1 — A área geográfica de produção das matérias-primas (nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos) fica naturalmente circunscrita pela distribuição

do montado alentejano, pela existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanha, pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pês de porco alentejano. Compõem a área geográfica os seguintes concelhos e freguesias: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias de Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e São Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Ben-safrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmeleite e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e São Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sor, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias de São Marcos, São Bartolomeu de Messines e Silves) Sousel, Tavira, (freguesia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

B.2 — A área geográfica de transformação (produção, corte, fiação e acondicionamento) fica naturalmente condicionada às condições microclimáticas das freguesias de montanha que se destacam na planície alentejana e que geram modos de produção locais, leais e constantes diferenciados e produtos com características organolépticas também diferenciadas. Compõem esta área geográfica as freguesias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia e Conceição, do concelho de Ourique.

Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura

Despacho (extracto) n.º 4598/2005 (2.ª série). — Por despacho do director-geral das Pescas e Aquicultura de 10 de Fevereiro de 2005:

Licenciado João Carlos das Neves Carneiro de Moura Falcão — designado coordenador do posto de atendimento de Peniche, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 14/2004, de 13 de Janeiro, ficando na dependência funcional do subdirector-geral, Carlos d'Almeida Andrade Albuquerque, com efeitos a 1 de Fevereiro de 2004.

17 de Fevereiro de 2005. — Pela Directora do Departamento de Administração Geral, a Chefe de Divisão de Gestão de Recursos Humanos, *Rita Ferreira*.

Rectificação n.º 328/2005. — Por ter saído com inexactidão o despacho (extracto) n.º 3391/2005 (2.ª série), publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 33, 16 de Fevereiro de 2005, a p. 2273, rectifica-se que onde se lê «escalão 1, índice 315» deve ler-se «escalão 1, índice 321».

16 de Fevereiro de 2005. — Pela Directora do Departamento de Administração Geral, a Chefe de Divisão de Gestão de Recursos Humanos, *Rita Ferreira*.

Instituto da Vinha e do Vinho

Aviso n.º 2152/2005 (2.ª série). — Em cumprimento do disposto no n.º 2 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 119/97, de 15 de Maio, torna-se público que no ano de 2005 os valores da taxa de certificação a cobrar no acto de certificação pela Comissão Vitivinícola Regional do Ribatejo são os constantes do quadro seguinte:

	Capacidade até 0,25 l (euros por unidade)	Capacidade de 0,25 l a 0,50 l (euros por unidade)	Capacidade de 0,50 l a 1 l (euros por unidade)	Capacidade de 1 l a 2 l (euros por unidade)	Capacidade superior a 2 l (euros por litro ou fracção)
Ribatejo DOC:					
VQPRD	0,0115	0,0232	0,0463	0,0698	0,0463
VEQPRD					
VLQPRD					
Aguardente vínica					
Vinagre de vinho					
Vinho regional ribatejano	0,009	0,0182	0,0363	0,0504	0,0363

16 de Fevereiro de 2005. — O Presidente, *Manuel Pombal*.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Direcção Regional de Educação do Alentejo

Escola Básica Integrada de Barrancos

Aviso n.º 2153/2005 (2.ª série). — Em cumprimento do n.º 1 do artigo 95.º do Decreto-Lei n.º 100/99, de 31 de Março, faz-se público que se encontra afixada nesta Escola a lista de antiguidade do pessoal não docente deste estabelecimento de ensino reportada a 31 de Dezembro de 2004.

Os funcionários dispõem de 30 dias a contar da data da publicação deste aviso no *Diário da República* para reclamação ao dirigente máximo do serviço.

9 de Fevereiro de 2005. — O Presidente do Conselho Executivo, *Bento Manuel Guerra Caldeira*.

Agrupamento de Escolas de Ferreira do Alentejo

Aviso n.º 2154/2005 (2.ª série). — Para cumprimento do disposto no n.º 3 do artigo 95.º do Decreto-Lei n.º 100/99, de 31 de Março, conjugado com o consignado no n.º 1 do artigo 132.º do Estatuto da Carreira Docente e sem prejuízo do determinado no n.º 4 do

artigo 104.º do mesmo diploma, faz-se público que se encontra afixada na sede deste Agrupamento de Escolas a lista de antiguidade dos docentes reportada a 31 de Agosto de 2004.

Nos termos do n.º 1 do artigo 96.º do mesmo diploma legal, os docentes dispõem de 30 dias a contar da data da publicação deste aviso no *Diário da República* para apresentarem eventuais reclamações ao dirigente máximo do serviço.

25 de Janeiro de 2005. — O Presidente do Conselho Executivo, *Nabor Alexandre Caneiras Canilhas*.

Escola E. B. 2, 3/S José Gomes Ferreira

Aviso n.º 2155/2005 (2.ª série). — A fim de dar cumprimento ao disposto no n.º 3 do artigo 95.º do Decreto-Lei n.º 100/99, de 31 de Março, faz-se público que se encontra afixada no placard desta Escola a lista de antiguidade do pessoal não docente deste estabelecimento de ensino com referência a 31 de Dezembro de 2004.

Os funcionários dispõem de 30 dias a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República* para reclamação ao dirigente máximo do serviço.

11 de Fevereiro de 2005. — A Presidente do Conselho Executivo, *Maria Antónia Magalhães da Silva*.