

IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada, Açores;

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

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

6 de Fevereiro de 2007. — O Presidente, José António de Sousa Canha.

#### Aviso n.º 4882/2007

I — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo 1 do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, faço público que o Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, L.<sup>da</sup>, requereu o registo e protecção de Ribatejo como Denominação de Origem para Carne de Bravo.

II — Definição. — Entende-se por Carne de Bravo do Ribatejo a carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Brava de Lide, inscritos no Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide, nascidos e criados segundo os moldes tradicionais descritos e abatidos entre os 18 e os 60 meses de idade, na área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento definida.

III — Descrição do produto. — A Carne de Bravo do Ribatejo, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

- a) Peso da carcaça — compreendido entre os 100 kg e os 400 kg;
- b) Gordura — a gordura é firme e não exsudativa, a coloração branca a amarela, brilhante, de grão fino, suculenta e aromática de sabor agradável, consistente e de elevada qualidade. A gordura intramuscular, muito característica nas carcaças destes animais, apresenta um aspecto geral designado por marmorização, já que se encontra distribuída como fibras muito finas no tecido muscular, o que contribui para a suculência, firmeza e sabor da carne;
- c) Sensoriais — dependente da idade de abate do animal, a Carne de Bravo do Ribatejo é genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência e mastigabilidade, textura suave, detentora de um *flavour* característico, não muito intenso. Quando sujeita a confecção culinária muito simples, apresenta sabor e aroma muito agradáveis, com muito paladar e um gosto muito acentuado. Tem uma cor vermelho-cereja-escura e brilhante, com um pH inferior a 6.

IV — Apresentação comercial. — De acordo com a idade de abate, a apresentação comercial é efectuada de acordo com a seguinte nomenclatura:

Carne de Novilha Brava de Lide — carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 kg e os 200 kg, quando abatidas entre os 18 e os 30 meses;

Carne de Novilho Bravo de Lide — carcaças de machos com um peso entre os 150 kg e os 250 kg, quando abatidos entre os 18 e os 30 meses;

Carne de Vaca Brava de Lide — carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 kg e os 250 kg, quando abatidas entre os 31 e os 60 meses de idade;

Carne de Toiro Bravo de Lide — carcaças de machos com um peso não inferior a 200 kg, quando abatidos entre os 31 e os 60 meses de idade.

Em qualquer dos casos, pode-se apresentar em:

Hemi-carcaças ou quartos de carcaça (dianteiros e traseiros), refrigerados; ou

Peças acondicionadas em saco próprio ou noutros materiais adequados (em vácuo ou em atmosfera controlada ou normal), refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida; ou

Preparados obtidos a partir de peças diversas picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas, os quais se apresentam acondicionados em *covettes* ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a Carne de Bravo do Ribatejo representa, no mínimo, e por norma, 95 %, em peso, do produto final. Nos preparados em que se utilizem como ingredientes produtos vegetais como cebola, alho comum, alho francês ou cenoura, admite-se que a Carne de Bravo do Ribatejo represente, no mínimo, 60 %, em peso, do produto final.

V — Área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento. — Tendo em conta designadamente a área geográfica tradicional de criação destes animais bem como as condições particulares

de alimentação e manejo, bem como as exigências relativas à rastreabilidade, verificação da observância do caderno de especificações e genuinidade e qualidade do produto final, a área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento fica naturalmente circunscrita a todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e aos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, ao concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda à freguesia de Araze do concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra.

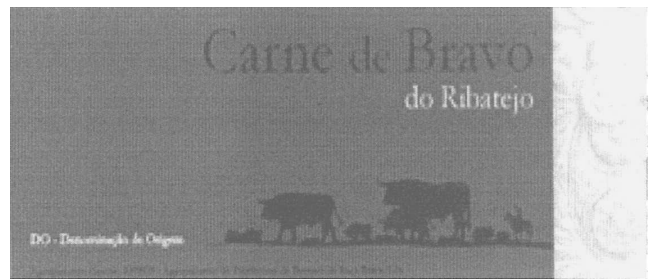
VI — Modo de produção. — As regras de manejo, designadamente as relativas à alimentação, profilaxia, transporte e abate dos animais, bem como as regras e registos para permitir a rastreabilidade estão descritas no Caderno de Especificações.

VII — Rotulagem. — Independentemente da forma de apresentação comercial, e para além de todas as restantes menções legalmente obrigatórias, todas as peças ou embalagens se apresentam devidamente identificadas e rotuladas, com as seguintes menções:

Carne de Bravo do Ribatejo — Denominação de Origem (Protegida);

Logótipo europeu (após protecção comunitária);

Logótipo da Carne de Bravo do Ribatejo;



Identificação do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto;

Marca de certificação ou de conformidade.

A denominação de venda — Carne de Bravo do Ribatejo DOP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada Carne de Bravo do Ribatejo, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logótipo comunitário, desde que a Carne de Bravo do Ribatejo, certificada como tal:

Constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final; e

Constitua a componente maioritária em peso da categoria «carnes»; e

Os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo agrupamento de produtores gestor.

O mesmo agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm de ser controlados pelo OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

VIII — A fundamentação do pedido de registo encontra-se depositada neste Instituto.

IX — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de alteração no *site* [www.idrha.min-agricultura.pt](http://www.idrha.min-agricultura.pt) ou 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, 5370-347 Mirandela;

Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Divisão de Associativismo e Renovação do Tecido Produtivo, Rua do Doutor Francisco Duarte, 365, 1.º, 4711-906 Braga;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, Biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000-177 Coimbra;

Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, Biblioteca, Rua de Amato Lusitano, lote 3, 6000-150 Castelo Branco;

Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600-164 Vila Franca de Xira;

Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, apartado 83, 7002-553 Évora;

Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, apartado 282, Braciais, Patacão, 8001-904 Faro;

IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada, Açores;

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

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

6 de Fevereiro de 2007. — O Presidente, *José António de Sousa Canha*.

## MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Direcção-Geral dos Transportes Terrestres e Fluviais

### Aviso n.º 4883/2007

Nos termos do 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, para consulta, a lista de antiguidade do pessoal do quadro da Direcção-Geral dos Transportes Terrestres e Fluviais com referência a 31 de Dezembro de 2006.

28 de Fevereiro de 2007. — A Directora de Serviços de Administração e Organização, *Maria Gilda Macedo Costa*.

### Delegação de Transportes de Lisboa

#### Aviso (extracto) n.º 4884/2007

Por despacho de 12 de Janeiro de 2007 do subdirector-geral dos Transportes Terrestres e Fluviais, em substituição, na falta do director-geral, nos termos do artigo 41.º, n.º 2, do CPA, foi outorgada por 10 anos a concessão da carreira regular de serviço público de passageiros entre Benavente (Bairro de 28 de Setembro) e Benavente (Praça do Município) requerida por Barraqueiro Transportes, S. A., com sede na Avenida de Santos e Castro, 1750-265 Lisboa, contribuinte n.º 502514019.

8 de Fevereiro de 2007. — Pela Directora da Delegação de Transportes de Lisboa, a Chefe da Secção de Exploração, *Maria Fernanda Pinto*.

3000225570

### Instituto Nacional de Aviação Civil, I. P.

#### Regulamento n.º 37/2007

O artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro, prevê as normas aplicáveis às organizações de formação de pilotos de avião e de helicóptero e dos técnicos de voo. Prevê, ainda, o n.º 4 daquela disposição legal que as condições e os requisitos para a emissão, a manutenção e a revalidação dos certificados de formação das organizações de formação de qualificações de tipo (TRTO), a conceder pelo Instituto Nacional de Aviação Civil, I. P. (INAC, I. P.), sejam estabelecidos em regulamentação complementar, de acordo com as normas técnicas do JAR-FCL 1.055, 2.055 e 4.055 e respectivos apêndices.

Assim, ao abrigo do artigo 8.º dos Estatutos do INAC, I. P., aprovados pelo Decreto-Lei n.º 133/98, de 15 de Maio, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 145/2002, de 21 de Maio, e dos n.ºs 4, 5, 6 e 7 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16

de Janeiro, o conselho de administração, por deliberação de 6 de Fevereiro de 2007, aprova o seguinte:

### Regulamento de emissão, manutenção e revalidação de certificados de organizações de formação de qualificações de tipo

#### CAPÍTULO I

#### Disposições gerais

##### Artigo 1.º

##### Objecto

1 — O presente regulamento estabelece os requisitos complementares relativos à emissão, à manutenção e à revalidação dos certificados das organizações de formação de qualificações de tipo previstas no n.º 4 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro.

2 — As organizações de formação de qualificações de tipo objecto do presente regulamento disponibilizam treino de voo, instrução de voo em dispositivos de treino artificial, instrução teórica para obtenção de qualificações de tipo, treino de cooperação em tripulação múltipla e, se aplicável, programas de treino específicos.

##### Artigo 2.º

##### Âmbito de aplicação

1 — A instrução a ministrar nas organizações de formação de qualificações de tipo destina-se à obtenção das qualificações referidas no n.º 3 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro.

2 — As organizações de formação objecto do presente regulamento podem restringir a sua actividade à componente teórica ou prática da formação relativa às qualificações referidas no número anterior.

3 — As qualificações de tipo referidas no n.º 1 correspondem às referenciadas no n.º 5 do anexo n.º 1 do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro, no apêndice n.º 1 das normas técnicas do JAR-FCL 1.220, no apêndice n.º 1 do JAR-FCL 2.220 e no apêndice n.º 1 do JAR-FCL 4.220.

4 — As organizações de formação de qualificações de tipo podem, mediante autorização específica do INAC, I. P., ministrar instrução visando o averbamento de qualificações de tipo não incluídas nas alíneas a) a d) do n.º 3 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro, sendo que, nesse caso, tais qualificações assumem carácter estritamente nacional, apenas podendo as suas competências ser exercidas em aeronaves com marcas de nacionalidade e matrícula portuguesas.

5 — O INAC, I. P., aprova os cursos referidos no n.º 3 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro.

6 — Os programas de formação específicos a que se refere a alínea d) do n.º 3 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro, são, designadamente, os seguintes:

- a) Cursos de transição para aviões de alto desempenho, conforme previsto nas normas técnicas do JAR-FCL 1.251(3) (i);
- b) Cursos de familiarização com o voo para técnico de voo, conforme previsto na alínea f) do n.º 3 do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro;
- c) Cursos de formação de instrutor de tipo de técnico de voo.

##### Artigo 3.º

##### Definições

Para os efeitos do presente regulamento, adoptam-se as definições constantes do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 17-A/2004, de 16 de Janeiro, e ainda as seguintes:

a) «Administrador responsável» a pessoa aceite pelo INAC, I. P., que possui a autoridade de assegurar que todas as actividades de treino que podem ser financiadas e executadas de acordo com os padrões requeridos por aquele Instituto e quaisquer outros requisitos definidos pela entidade formadora;

b) «Aeródromo» a área definida em terra ou na água (incluindo quaisquer edifícios, instalações e equipamentos) destinada a ser usada, no todo ou em parte, para a chegada, partida e movimento de aeronaves à superfície;

c) «Aluno nas funções de piloto comandante» o aluno que comanda um voo durante o qual o instrutor de voo se limita a observar a sua actuação, não devendo influenciar ou controlar o voo da aeronave;

d) «Auditoria» a análise independente de um sistema, de um produto ou de um processo determinado, mediante o qual se determina se os procedimentos são adequados e correctamente aplicados e os requisitos cumpridos, com a finalidade de promover a sua auto-correcção;