

ECONOMIA**Direção-Geral de Energia e Geologia****Édito n.º 71/2016****Processo EPU N.º 13856**

Faz-se público que, nos termos e para os efeitos do artigo 19.º do Regulamento de Licenças para Instalações Elétricas, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 26 852, de 30 de julho de 1936, com redação dada pela Portaria n.º 344/89, de 13 de maio, estará patente na Secretaria da Câmara Municipal de Beja e na Área Sul-Alentejo desta Direção Geral, sita em Zona Industrial de Almeirim, 18; 7005-639 Évora, com o telefone 266750450, fax 266743530, e-mail eletricos@dgeg.pt, todos os dias úteis, durante as horas de expediente, pelo prazo de quinze dias, a contar da publicação deste édito no “*Diário da República*”, o projeto apresentado pela EDP Distribuição-Energia, SA — Direção de Rede e Clientes Sul, para o estabelecimento de Linha de MT aérea a 15 (30) kV (BJ15-79), com 979,14 metros, com origem no Apoio n.º 75 da Linha de MT a 15 (30) kV (BJ15-79) SE Serpa — Salvada e término no Apoio n.º 80 da mesma linha (MOD. P75 — P80), freguesia de União das freguesias de Salvada e Quintos, concelho de Beja, a que se refere o processo mencionado em epígrafe.

Todas as reclamações contra a aprovação deste projeto deverão ser presentes na Área Sul-Alentejo desta Direção-Geral ou na Secretaria daquela Câmara Municipal, dentro do citado prazo.

2016-02-18. — A Diretora de Serviços, *Maria José Espírito Santo*,
309437095

**AGRICULTURA, FLORESTAS
E DESENVOLVIMENTO RURAL****Direção-Geral de Agricultura
e Desenvolvimento Rural****Aviso n.º 4052/2016****Pedido de alteração das especificações de Queijos da Beira Baixa
(Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa,
Queijo Picante da Beira Baixa) DOP**

1 — De acordo com o disposto no n.º 1 e no n.º 2 do artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e nos n.ºs 2 e 5 do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de agosto, faço público que a Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, com sede em Idanha-a-Nova requereu a alteração do caderno de especificações de Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) DOP.

2 — As alterações solicitadas, publicadas em anexo ao presente aviso, contemplam o nome do produto, a descrição do produto, área geográfica, prova de origem, método de obtenção, relação, rotulagem e estrutura de controlo.

3 — Qualquer pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo pode apresentar um ato de oposição, e consultar o pedido de registo na página eletrónica da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural em <http://www.dgadr.mamaot.pt>, ou dirigindo-se durante o horário normal de expediente, à Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sita na Avenida Afonso Costa, 3 — 1949-002 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem incluir uma alegação da possibilidade de o pedido infringir as condições estabelecidas na regulamentação aplicável, e dar entrada no serviço referido em 3, segundo modelo próprio e num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Queijos da Beira Baixa DOP

As alterações solicitadas contemplam os seguintes aspetos:

1 — Nome do produto:

A alteração introduzida visa adequar o nome registado “Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira

Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) DOP”, com as especificações do mesmo que referem a existência de uma única região demarcada para a produção de queijo “Beira Baixa”, caracterizada por fatores históricos e reputacionais, edafó-climáticos e humanos específicos, e de três tipos de queijo que se distinguem pelas suas características, intimamente ligadas à área geográfica delimitada: Beira Baixa.

2 — Descrição do produto

As alterações introduzidas na descrição do produto para os Queijos da Beira Baixa DOP visam responder a novas exigências de mercado sem que sejam alteradas as características próprias que lhe conferem especificidade. Estas alterações justificam-se pela modificação e evolução dos hábitos de consumo, nomeadamente no que respeita a queijos de menor tamanho, com maior durabilidade e capacidade de conservação.

A descrição do produto Queijos da Beira Baixa DOP dos tipos Castelo Branco (Velho) e Queijo Amarelo (Velho) é introduzida no caderno de especificações e no documento único, e aplica-se aos produtos cujo período de cura ou maturação decorre durante um período de cura superior a 90 dias, sendo indicadas as respetivas características físico-químicas e organoléticas e período de maturação ou cura.

Os Queijos da Beira Baixa DOP apresentam-se no mercado inteiros ou em porções.

Os Queijos da Beira Baixa DOP dos tipos Amarelo Velho e Castelo Branco Velho podem também ser comercializados imergidos em recipientes com azeite virgem ou barrados com uma massa de colorau e azeite virgem.

3 — Área geográfica

A área geográfica de produção de Queijos da Beira Baixa DOP fica circunscrita a todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação e às freguesias de Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto do concelho da Covilhã.

4 — Prova de origem

Alterou-se a redação relativa a este ponto mencionando a existência de um sistema de verificação da observância das disposições previstas, às obrigações dos operadores e à entidade de controlo e afirma-se o caráter obrigatório da sujeição às condições de controlo e de certificação por forma a garantir a rastreabilidade do produto.

5 — Método de obtenção

Explicita-se o intervalo de valores, em percentagem do total de leite utilizado, a que deve obedecer a mistura de leites provenientes de ovinos e caprinos, utilizada no fabrico dos Queijos da Beira Baixa DOP.

Pormenoriza-se a descrição dos métodos de cura ou maturação dos Queijos da Beira Baixa DOP de acordo com o tipo de queijo, com recurso a condições de cura controlada no caso dos tipos Castelo Branco e Amarelo e em condições naturais par o tipo picante.

Explicita-se a informação relativa às raças de ovinos e de caprinos admitidas e aos sistemas de produção da região, por se tratar de um elemento determinante para a alimentação dos animais e por conseguinte para as características do produto, em conformidade com a descrição do produto e com a relação com a área geográfica.

6 — Relação

Altera-se a redação da rubrica “relação”, com a adição de novos elementos e referências para melhor explicitar a relação entre a área geográfica, o conhecimento das gentes locais associados às técnicas de fabrico, as características dos Queijos da Beira Baixa DOP e a sua reputação, tendo-se introduzido diversas referências históricas e factos que o comprovam.

7 — Rotulagem

Em função do tipo de queijo, deve figurar na rotulagem a seguinte menção: Queijos da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida, ou Queijos da Beira Baixa DOP, e a indicação do tipo de queijo: Amarelo, Castelo Branco ou Picante.

As indicações aos tipos Amarelo ou Castelo Branco podem ser acrescidas do qualificativo “Velho”.

8 — Outras

Foi feita referência à autoridade competente para o controlo e certificação de produtos.

16 de março de 2016. — A Subdiretora-Geral, *Filipa Horta Osório*,
209445932