MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO

Gabinete do Secretário de Estado do Turismo

Despacho n.º 25033/2009

Atento o pedido de atribuição de utilidade turística a título definitivo ao Aqualuz Suite Hotel Apartamentos Tróia Lagoa, com a categoria de 4 estrelas, sito no concelho de Grândola, de que é requerente a sociedade Tulipamar — Exploração Hoteleira e Imobiliária, S. A.; e

Tendo presentes os critérios legais aplicáveis e o parecer do Turismo de Portugal, I. P., que considera estarem reunidas as condições para a atribuição de utilidade turística a título definitivo ao empreendimento, decido:

1 — Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 2.º e no n.º 3 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 423/83, de 5 de Dezembro, atribuir a utilidade turística a título definitivo ao Aqualuz Suite Hotel Apartamentos Tróia Lagoa, com a categoria de 4 estrelas.

2 — Ao abrigo do n.º 1 do artigo 11.º do citado decreto-lei, fixar o prazo de validade da utilidade turística em sete anos, contados da data do alvará de utilização (28 de Janeiro de 2009), ou seja, até 28 de Janeiro de 2016.

3 — Nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 423/83, de 5 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 38/94, de 8 de Fevereiro, determinar que a proprietária e exploradora do empreendimento fique isenta das taxas devidas à Inspecção-Geral das Actividades Culturais, pelo mesmo prazo fixado para a utilidade turística, caso as mesmas sejam ou venham a ser devidas.

4 — Nos termos do artigo 8.º do mesmo diploma legal, a utilidade turística fica dependente do cumprimento dos seguintes condicionamentos:

a) O empreendimento não poderá ser desclassificado;

b) A requerente deverá promover, até ao termo do segundo ano após a publicação do presente despacho, a realização de uma auditoria de qualidade de serviço, por uma entidade independente, cujo relatório deverá remeter ao Turismo de Portugal, I. P. Caso o empreendimento disponha de um sistema de gestão de qualidade implementado, o relatório de auditoria pode ser substituído pela descrição detalhada do referido sistema, evidenciando, nomeadamente, a política de qualidade prosseguida, a monitorização e medição da satisfação do cliente e o tratamento das reclamações, a frequência e metodologia das auditorias internas e o envolvimento da gestão de topo;

c) Não poderão ser realizadas quaisquer obras que impliquem a alteração do empreendimento sem prévia comunicação ao Turismo de Portugal, I. P., para efeitos da verificação da manutenção da utilidade turística que agora se atribui, sem prejuízo de outros pareceres ou autorizações legalmente devidos por parte daquele organismo.

14 de Outubro de 2009. — O Secretário de Estado do Turismo, *Bernardo Luís Amador Trindade.*

302458986

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Direcção-Geral de Veterinária

Direcção de Serviços de Administração

Despacho n.º 25034/2009

O leitão assado é um género alimentício que se inscreve entre os que em Portugal constituem parte da identidade histórica da gastronomia e dos hábitos alimentares portugueses.

É um produto secular, referido desde o século XIV, e bem definido por manuscritos conventuais do século XVIII em *cadernos de refeitório*, onde constam as receitas de leitão que têm sido preservadas até aos nossos dias.

Esta especialidade gastronómica entrou em plena fase de expansão em meados do século XX e, actualmente, constitui uma importante indústria em várias zonas do país, tendo uma relevância económica assinalável.

Algumas das características do processo que tradicionalmente é utilizado na produção do leitão assado, colidem com as exigências vigentes em matéria de higiene e inspecção sanitária, e que constam, designadamente dos Regulamentos (CE) n.os 853/2004 e 854/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, bem como do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro e do Regulamento (CE) n.º 2075/2005, da Comissão, de 5 de Dezembro, que vieram regulamentar os primeiros.

Todavia, a utilização dos modos tradicionais de preparação do leitão não comprometem, a concretização dos objectivos daqueles diplomas

Importa, por isso, estabelecer as derrogações às exigências vigentes de modo a permitir a continuidade da produção de leitão assado, sem prejudicar as adequadas condições de segurança alimentar.

Assim, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, e no n.º 3 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, determino:

1 — O presente despacho estabelece as derrogações ao disposto nos Regulamentos (CE) n.os 853/2004 e 854/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, para a produção de leitão assado.

2 — Para efeitos do presente despacho entende-se por «leitão», o suíno doméstico, com peso inferior a 20 *kg* de peso vivo (Norma Portuguesa 833), cuja carcaça, após evisceração, não é seccionada longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, podendo ser fechada ou aberta no tórax, de acordo com a tradição gastronómica da região, e que se destina a ser assada inteira.

3 — Na produção de leitão assado é autorizado que:

a) A carcaça de leitão não se apresente seccionada longitudinalmente, em derrogação do previsto no n.º 3, da parte D, do capítulo II, da secção I, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril;

b) Os procedimentos de inspecção se limitem a uma verificação visual e palpação *post mortem* dos linfonodos submaxilares, em derrogação da alínea *a*) do n.º 1, da parte B, do capítulo IV, da secção IV, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril;

c) Não sejam retiradas as amígdalas, em derrogação do disposto no n.º 16, do capítulo IV, da secção I, do anexo III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril;

d) O coração não seja inspeccionado, designadamente por inspecção visual e incisão longitudinal, em derrogação da alínea *c*) do n.º 1, da parte B, do capítulo IV, da secção IV, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004.

4 — A aplicação das derrogações previstas nas alíneas *b*) e *c*) do número anterior dependem da decisão do médico veterinário inspector sanitário oficial, atendendo em especial ao resultado da inspecção *ante mortem* e a qualquer outra informação pertinente.

5 — Não é permitida a desmancha das carcaças de leitões em fresco para a venda a retalho das suas peças.

6 — Os estabelecimentos que efectuem o abate e a assadura, desde que demonstrem que dispõem de procedimentos baseados nos princípios do HACCP com eficácia validada e que asseguram a higiene do processo bem como a segurança do produto final, estão dispensados da aplicação de amostragem microbiológica nas carcaças dos leitões destinados à assadura no estabelecimento, conforme previsto pelo n.º 3 do artigo 5.º e n.º 3.2 do capítulo 3, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro.

7 — Nos termos do n.º 3 do artigo 2.º do Regulamento n.º 2075/2005 de 5 de Dezembro, os estabelecimentos de abate ficam isentos do cumprimento da pesquisa de larvas de T*richinella* nos leitões, em conformidade com a decisão do médico veterinário inspector sanitário oficial.

8 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

25 de Setembro de 2009. — O Director-Geral, *Carlos Agrela Pinheiro*.

202564366

MINISTÉRIO DO TRABALHO E DA SOLIDARIEDADE SOCIAL

Gabinete da Ministra

Despacho n.º 25035/2009

1 — Nos termos do disposto no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 262/88, de 23 de Julho, e no artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 69-A/2009, de 24 de Março, nomeio, em regime de cedência de interesse público, para prestarem apoio administrativo no meu Gabinete:

Maria Clara Amador Henriques da Silva Monteiro — para o efeito cedida pela Direcção-Geral da Segurança Social, que exercerá funções de coordenação da secretaria de apoio administrativo ao Gabinete.

Maria Patrocínia Pereira Gomes dos Santos — para o efeito cedida pela Secretaria-Geral do Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social.