isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas. Não são devidos emolumentos.)

28 de Fevereiro de 2005. — O Director de Serviços de Administração, *José António Marques dos Santos.*

Rectificação n.º 428/2005. — Por ter sido publicado com inexactidão o despacho (extracto) n.º 4097/2005, (2.ª série) no *Diário da República,* 2.ª série, n.º 39, de 24 de Fevereiro de 2005, referente à nomeação em comissão de serviço extraordinária, pelo período de seis meses, para a realização do estágio de ingresso na carreira de especialista de informática de Fernando José Ribeiro da Cruz, rectifica-se que onde se lê «grau 1, nível 1» deve ler-se «grau 1, nível 2».

25 de Fevereiro de 2005. — O Director de Serviços de Administração, *José António Marques dos Santos.*

Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes

Despacho n.º 5762/2005 (2.ª série). — De acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, procedeu-se à publicitação do processo de selecção do titular do cargo de chefe de divisão de Vitivinicultura, constante do artigo 19.º do Decreto Regulamentar n.º 13/97, de 6 de Maio, no jornal *Correio da Manhã* de 7 de Fevereiro de 2005 e na bolsa de emprego público.

Considerando que o recrutamento do titular do cargo de direcção intermédia é efectuado por escolha de entre funcionários dotados de competência técnica e aptidão para o exercício de funções de direcção, coordenação e controlo;

Considerando que a licenciada em Agronomia Rosa Maria Martins Amador é, pela sua experiência profissional, detentora de aptidão e competência técnica para o exercício das funções inerentes ao cargo de chefe de divisão de Vitivinicultura, correspondendo, assim, ao perfil pretendido para prosseguir as atribuições e objectivos de serviço evidenciados pelo currículo anexo:

Assim, ao abrigo das disposições conjugadas do artigo 20.º e dos n.os 2, 3 e 4 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, nomeio, para exercer, em comissão de serviço, pelo período de três anos, o cargo de chefe de divisão de Vitivinicultura a licenciada em Agronomia Rosa Maria Martins Amador. (Não carece de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

3 de Março de 2005. — O Director Regional, *Fernando Franco Martins.*

ANEXO

Síntese curricular

Dados pessoais — Rosa Maria Martins Amador, casada, nascida em 24 de Janeiro de 1959, natural de Alter do Chão, e residente na Quinta do Paço, Avenida de Sacadura Cabral, Godim, 5050-071 Peso da Régua.

Formação académica:

Licenciatura em Agronomia;
Mestrado em Viticultura e Enologia.

Experiência profissional:

Desde 11 de Janeiro de 2005, chefe de divisão de Viticultura, em regime de substituição, na Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes;

De 30 de Janeiro de 2004 a 11 de Janeiro de 2005, técnica superior da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, assessorando a direcção;

De 31 de Março de 1999 a 29 de Janeiro de 2004, vogal de direcção no Instituto do Vinho do Porto, coordenando a área de fiscalização, do controlo de qualidade e os serviços de Peso da Régua;

De Fevereiro de 1990 até 30 de Março de 1999, desempenhou as funções de técnica superior do Centro de Estudos Vitivinícolas da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, responsável pelas linhas de experimentação no âmbito da enologia, respeitantes às novas regiões vitivinícolas;

De Outubro de 1989 a Janeiro de 1990, foi chefe de grupo de projectistas de recuperação de regadios tradicionais do Centro de Desenvolvimento Agrícola, Quimigal, na área da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes;

De Novembro de 1985 a Fevereiro de 1986, foi projectista de recuperação de regadios tradicionais no Centro de Desenvolvimento Agrícola, Quimigal, na zona abrangida pela Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho;

De Março de 1986 a Setembro de 1989, foi chefe do grupo de projectistas de recuperação de regadios tradicionais do Centro de Desenvolvimento Agrícola, Quimigal, na área da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior;

No ano lectivo de 1985-1986, foi professora provisória na Escola Secundária C+S de Alter do Chão, das disciplinas de Ciências da Natureza, 7.º ano, e Biologia, 8.º e 9.º anos, e monitora da disciplina de Matemática no curso de formação profissional promovido pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional, em Alter do Chão;

Em 1984-1985, realizou estágio curricular com o tema «Estudo técnico-económico dos vários sistemas de condução da videira na região dos vinhos verdes», na Divisão de Viticultura da DRAEDM.

Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar

Direcção de Serviços de Gestão e Administração

Aviso n.º 2777/2005 (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, se torna público que, para efeitos do n.º 1 do mesmo artigo, se encontra afixada na Direcção de Serviços de Gestão e Administração, 6.º andar, a lista de antiguidade do pessoal deste Gabinete reportada a 31 de Dezembro de 2004. O prazo de reclamação fixado no artigo 96.º é de 30 dias a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República*.

8 de Março de 2005. — A Directora de Serviços de Gestão e Administração, *Maria del Carmen Pastor.*

Inspecção-Geral e Auditoria de Gestão

Despacho (extracto) n.º 5763/2005 (2.ª série). — Por meu despacho de 28 de Fevereiro de 2005, proferido no uso de competência delegada, nos termos do artigo 76.º do Decreto-Lei n.º 100/99, de 31 de Março, é concedida licença sem vencimento, pelo período de um ano, ao inspector superior principal do quadro de pessoal desta Inspecção-Geral Vítor João Amaral Vergamota, com início em 4 de Abril de 2005. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

1 de Março de 2005. — O Director-Geral, *José Manuel Mendonça Lima.*

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Aviso n.º 2778/2005 (2.ª série). — *Pedido de registo de indicação geográfica.* — I — 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 Cooperativa Agrícola de Boticas — CAPOLIB, com sede na Avenida do Eiró, 5460-320 Boticas, requereu o registo de Boticas como indicação geográfica protegida para alheira, bucheira, chouriço azedo de farinha, chouriço de abóbora, farinhota, linguiça de carne, salpicão e sangueira. Do pedido de registo e dos cadernos de especificações que o suportam constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por:

a) «Alheira de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), carne de galinha e ou de coelho, por vezes carne de caça (perdiz e coelho bravo) ou pato e pão regional de trigo, tendo como invólucro a tripa delgada de porco. As carnes e gorduras de porco e as carnes de galinha e coelho e caça (perdiz e coelho bravo) são cozidas previamente e devidamente condimentadas com sal, alho, colorau picante, colorau doce, por vezes malagueta, salsa, cebola refogada e azeite de Trás-os-Montes DOP.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica e dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 cm a 35 cm de comprimento;

Cor exterior — não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado, passando pelo laranja, dependendo do fumo e dos condimentos, com aspecto marmoreado devido à salsa e à malagueta. Quando confeccionada com carne de caça, o marmoreado é maior e a pigmentação é maior e mais escura;

Atadura — a tripa delgada utilizada é atada com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido toma o formato de ferradura;

Diâmetro — o diâmetro da alheira tem cerca de 3 cm;

Peso aproximado — oscila entre 150 g e 250 g;

Cor interior — ao corte, a superfície apresenta uma cor amarelo-acastanhado, passando pelo laranja, de tonalidade heterogénea face aos ingredientes usados e sua proporção;
Massa — ao corte, apresenta uma pasta fina de aspecto consistente e globalmente homogénea, notando-se no entanto obrigatoriamente pedaços de carnes desfiadas e «couratas», salsa e outros condimentos, quando utilizados.

Características químicas — valores indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 12 %;
Gordura bruta — máximo 40 %;
Teor de sal — máximo 4 % NaCl.

Características sensoriais ou organolépticas — sabor agradável, com gosto muito característico a gordura e carne de porco, ligeiramente ácido e fumado, conferido pelo modo como é confeccionada e pelas quantidades equilibradas das carnes e da gordura de porco, do pão, do alho, do sal e dos restantes condimentos, em que a cebola refogada é de salientar. Nota-se um aroma agradável ao fumo, ao alho e à cebola.

Apresentação comercial — a alheira de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem.

Pode apresentar-se acondicionada de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda.

Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Alheira de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

b) «Bucheira de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carne existente à volta dos ossos da assuã e das costelas, pedaços de pulmão (localmente designado por bofe ou bucho) e também por carnes da pá, lombo, aparas magras de presunto (coxa, em fresco) de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), previamente cortadas em pedaços pequenos (cerca de 2 cm) e temperadas com sal, vinho tinto de Trás-os-Montes e alho, por vezes também com folha de loureiro, permanecendo em repouso por um período até quatro a cinco dias e adicionadas após este período de pimento doce, por vezes também picante, sendo posteriormente feito o enchimento em tripa delgada de porco.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica de contorno irregular, com dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 cm a 35 cm de comprimento. O invólucro é intimamente aderente à massa;
Cor exterior — não homogénea, variando no mesmo enchido do avermelhado ao castanho com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura;
Atadura — com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido toma o formato de ferradura. No entanto, também é tradicional que a chouriça se apresente sem fecho com fio, já que a tripa é cheia em contínuo e pendurada no lareiro com fio que passa em contínuo e vinca a tripa no local que posteriormente serve para individualizar cada bucheira;
Diâmetro — cerca de 3 cm;
Peso aproximado — oscila entre 150 g e 200 g;
Cor interior — ao corte, a superfície apresenta uma cor avermelhada e branca, com diversas tonalidades, não homogénea;
Aspecto interior — a massa apresenta-se, ao corte, bem ligada, com aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura e de pulmão, de cor acinzentada.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 20 %;
Proteína bruta — mínimo 41 %;
Gordura bruta — máximo 25 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — não é consumida tal qual. Quando submetida a uma preparação culinária simples — cozedura — apresenta sabor e cheiro intensos, adquiridos pelos pequenos pedaços de carne e pulmão temperada na sorça de vinho e alhos amaciados pela presença da gordura do porco incorporada. Por vezes picante. Apresenta-se pouco rija, de textura esponjosa e não quebradiça.

Apresentação comercial — a bucheira de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem. Quando se apresenta acondicionada é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Bucheira de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

c) «Chouriço azedo de farinha de Boticas» o enchido tradicional fumado em lenha de carvalho, constituído por carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), farinha de centeio, abóbora, e por vezes mel de Barroso e ou pequenas quantidades de sangue fresco do mesmo porco, cheio em tripa grossa de porco.

As carnes e gorduras de porco utilizadas mais frequentemente são carnes da barriga ou entremeada, carne da cabeça e aparas de carne, devidamente condimentadas com sal, alho, vinho tinto de Trás-os-Montes, ficando na sorça durante cerca de dois dias. À parte é preparada uma calda, ou seja, caldo de cozedura da cabeça e courata de porco. Nesta calda é incorporada abóbora da variedade Porqueira, depois de devidamente raspada e escorrida, bem como a farinha de centeio e o pimento (termo local que designa o colorau ou pimentão doce em pó). Nesta calda, quando fica devidamente consistente, são incorporadas as carnes que estiveram no sorça, bem como o estrugido, ou seja, cebola devidamente refogada em azeite de Trás-os-Montes, por vezes aromatizado com folha de loureiro.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura bastante aberta, de secção cilíndrica e 25 cm a 30 cm de comprimento;
Cor exterior — não homogénea, variando do amarelo-torrado-claro ao acastanhado, mais escura quando é incorporado sangue;
Atadura — a tripa grossa utilizada é atada com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, tomando o formato de ferradura bastante aberta, face à natureza e formato da tripa usada;
Diâmetro — cerca de 4 cm a 6 cm;
Peso aproximado: 300 g a 350 g, em seco;
Cor interior — acastanhada, muito heterogénea;
Massa — aspecto muito heterogéneo, face aos ingredientes utilizados, apercebendo-se no entanto os pedaços de carne e as couratas.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 17 %;
Gordura bruta — máximo 50 %;
Teor de sal — máximo 4 % NaCl.

Características sensoriais ou organolépticas — não se consome tal qual. Quando submetida a uma confecção simples — cozedura — apresenta sabor ácido característico conferido pela farinha de centeio incorporada na massa e leve sabor e odor à abóbora incorporada na calda de cozedura. O sabor pode ser levemente aromatizado pelo refogado em azeite de Trás-os-Montes e o paladar mais macio pela adição do mel de Barroso

Apresentação comercial — o chouriço azedo de farinha de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalado na origem. Quando se apresenta acondicionado é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Chouriço azedo de farinha de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

d) «Chouriço de abóbora de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carnes da pá e barrigas de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), previamente cortadas em pedaços pequenos e temperadas com sal e alho e pouca quantidade de vinho tinto de Trás-os-Montes, per-

manecendo em repouso por um período até quatro a cinco dias. Findo este período, as carnes são bem escorridas e adicionadas de abóbora porqueira, raspada e a fazer fio. Há produtores que a esta massa adicionam um pouco de calda de cozer os ossos da assuã e farinha centeia, para melhor homogeneizar a massa. Posteriormente é feito o enchimento em tripa grossa de porco, fechada com nós e com o mesmo segmento de fio, sendo os chouriços de abóbora colocados no fumeiro durante 30 dias.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura aberta, quase em v, de secção cilíndrica, de contorno algo irregular, sendo perceptíveis os pedaços de abóbora, apresentando valores médios de 25 cm a 35 cm de comprimento. O invólucro é intimamente aderente à massa;
Cor exterior — homogénea, castanho-avermelhado;
Atadura — com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido toma o formato de ferradura;
Diâmetro — cerca de 5 cm;
Peso aproximado — oscila entre 200 g e 300 g;
Cor interior — ao corte, a superfície apresenta uma cor castanho-avermelhado, homogénea;
Aspecto interior — a massa apresenta-se, ao corte, bem ligada, com aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de carne entremeada e de abóbora.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 40 %;
Gordura bruta — máximo 50 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — não são consumidos tal qual. Quando submetidos a uma preparação culinária simples — cozedura em água — apresentam cheiro intenso, sabor ligeiramente ácido, conferido pela mistura da abóbora (doce) com o tempero das carnes. Tem textura macia e cor castanho-avermelhado, brilhante.

Apresentação comercial — o chouriço de abóbora de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem.

Quando se apresenta acondicionado, é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Chouriço de abóbora de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

e) «Farinhota de Boticas» o enchido tradicional fumado em lenha de carvalho, constituído por carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), farinha de centeio, abóbora, e por vezes mel de Barroso e ou pequenas quantidades de sangue fresco do mesmo porco, cheia em tripa delgada de porco.

Características:

Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica, e dimensões médias entre 20 cm e 25 cm;
Cor exterior — não homogénea, variando do amarelo-torrado-claro ao acastanhado, mais escura quando é utilizado sangue como ingrediente;
Atadura — com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, tomando o formato de ferradura;
Diâmetro — 3 cm a 4 cm;
Peso aproximado — 150 g a 200 g;
Cor interior — acastanhada, muito heterogénea;
Massa — aspecto muito heterogéneo, face aos ingredientes utilizados, apercebendo-se no entanto os pedaços de carne e as couratas.

Características químicas — valores indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 14 %;
Gordura bruta — máximo 50 %;
Teor de sal — máximo 4 % NaCl.

Características sensoriais — não se consome tal qual. Quando submetida a uma confecção simples — cozedura — apresenta sabor ácido característico conferido pela farinha de centeio incorporada na massa e leve sabor e odor à abóbora incorporada na calda de cozedura. O sabor pode ser levemente aromatizado pelo refogado em azeite de Trás-os-Montes e o paladar mais macio pela adição do mel de Barroso.

Apresentação comercial — a farinhota de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem. Quando se apresenta acondicionada é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Farinhota de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

f) «Linguiça de carne de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carne existente à volta dos ossos da assuã e das costelas e também por carnes da pá, lombo, aparas magras de presunto (coxa, em fresco) de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), previamente cortadas em pedaços pequenos (cerca de 2 cm) e temperadas com sal, vinho tinto de Trás-os-Montes e alho, por vezes também com folha de loureiro, permanecendo em repouso por um período até quatro a cinco dias, e adicionadas após este período de pimento doce, por vezes também picante, sendo posteriormente feito o enchimento em tripa delgada de porco.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica de contorno irregular, com dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 cm a 35 cm de comprimento. O invólucro é intimamente aderente à massa;
Cor exterior — não homogénea, variando no mesmo enchido do avermelhado ao castanho com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gorduraM
Atadura — com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido toma o formato de ferradura. No entanto, também é tradicional que a chouriça se apresente sem fecho com fio, já que a tripa é cheia em contínuo e pendurada no lareiro com fio que passa em contínuo e vinca a tripa no local que posteriormente serve para individualizar cada linguiça;
Diâmetro — cerca de 3 cm;
Peso aproximado — oscila entre 150 g e 200 g;
Cor interior — ao corte, a superfície apresenta uma cor avermelhada e branca, com diversas tonalidades, não homogénea;
Aspecto interior — a massa apresenta-se, ao corte, bem ligada, com aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 20 %;
Proteína bruta — mínimo 41 %;
Gordura bruta — máximo 25 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — sabor e cheiro intensos, adquiridos pelos pequenos pedaços de carne temperada na sorça de vinho e alhos amaciados pela presença da gordura do porco incorporada. Por vezes picante. Apresenta-se rija, mas quebradiça.

Apresentação comercial — a linguiça de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem. Quando se apresenta acondicionada é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Linguiça de carne de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

g) «Salpicão de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carnes do lombo e lombinho (lombelo) de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), previamente cortadas em pedaços com cerca de 15 cm a 20 cm e temperadas com sal, vinho tinto de Trás-os-Montes e alho, por vezes folha de loureiro, permanecendo em repouso por um período até oito dias. Imediatamente antes do enchimento em tripa grossa de

porco, a carne é imersa noutra quantidade de vinho tinto de Trás-os-Montes e pimento doce, por vezes picante.

Características físicas:

Forma e aspecto — cilíndrico, de forma recta, com 10 cm a 20 cm de comprimento, quando cheio em tripa do recto. Quando cheia em tripa da porção do cólon, o salpicão adquire uma forma arredondada, com aspecto pregueado característico de tal tripa. Por vezes, a tripa é cozida para permitir o envolvimento completo do produto;
Cor externa — castanho-avermelhado a castanho-escuro evidenciando pequenas porções de gordura;
Atadura — a tripa grossa é atada numa das extremidades, do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido e, depois de cheio, é atada na outra extremidade com dois nós simples, com fio de algodão;
Diâmetro — cerca de 4 cm a 8 cm;
Peso aproximado — de 250 g a 500 g, em função da tripa usada como invólucro;
Cor interior — vermelho-cárneo, por vezes marmoreado, de tonalidade não homogénea.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 30 %;
Gordura bruta — máximo 10 %;
Teor de Sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — sabor diferenciado conferido pela suculência das carnes utilizadas e maturadas na sorça de vinho e alhos, com pique e notável sabor muito aprazível ao gosto.

Apresentação comercial — o salpicão de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalado na origem. Quando se apresenta acondicionado é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Salpicão de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

h) «Sangueira de Boticas» o enchido tradicional fumado, constituído por carne da pá e entremeada de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), previamente cortadas em pedaços pequenos (cerca de 2 cm) e temperadas com sal, vinho tinto de Trás-os-Montes e alho, permanecendo em repouso por um período até quatro a cinco dias. Após este período, as carnes são escorridas, adicionadas de sangue do mesmo porco, farinha centeia ou pão de trigo, cortado em fatias finas e estrugido de cebola em bastante azeite de Trás-os-Montes.

Características físicas:

Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica de contorno irregular, com dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 cm a 35 cm de comprimento. O invólucro é intimamente aderente à massa;
Cor exterior — homogénea, muito escura a preta, em função da quantidade de sangue usado;
Atadura — com nós em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão, pelo que o enchido toma o formato de ferradura;
Diâmetro — cerca de 3 cm;
Peso aproximado — oscila entre 150 g e 200 g;
Cor interior — ao corte, a superfície apresenta uma cor muito escura a preta;
Aspecto interior — a massa apresenta-se, ao corte, bem ligada, com aspecto heterogéneo, apercebendo-se os pedaços de gordura.

Características químicas — parâmetros indicativos:

Humidade — máximo 20 %;
Proteína bruta — mínimo 41 %;
Gordura bruta — máximo 25 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — não se consome tal qual. Quando submetida a uma preparação culinária simples — cozedura — apresenta sabor e cheiro intensos, adquiridos pelos pequenos pedaços de carne temperada na sorça de vinho e alhos, amaciados pela presença da gordura do porco incorporada e, sobretudo, do sangue. Apresenta-se consistente mas não quebradiça.

Apresentação comercial — a sangueira de Boticas apresenta-se comercialmente em peças inteiras, pré-embalada na origem. Quando se apresenta acondicionada é utilizado material próprio inócuo e inerte em relação ao produto

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Sangueira de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos de fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

III — Delimitação das áreas geográficas de produção, de transformação e acondicionamento — a produção dos produtos referidos requer a existência de carne de porco da raça Bísara (ou cruzamento com esta raça, desde um dos progenitores seja desta raça), carne esta que devido a possuir uma maior quantidade de gordura intramuscular, com um bom equilíbrio na relação ácidos gordos insaturados/saturados e predominância do monoinsaturado oleico, revela-se com um elevado atributo sensorial e tecnológico, traduzindo-se numa excelente aptidão para a transformação de produtos de alta qualidade, conferindo aos enchidos de Boticas as características organolépticas próprias.

Para obtenção desta matéria-prima com as características sápidas que lhe são particulares, concorrem um conjunto de requisitos fundamentais nomeadamente:

As condições edafo-climáticas da região necessárias ao desenvolvimento da base alimentar dos animais, nomeadamente o frio;
O regime alimentar dos animais, tido como tradicional e bastante diversificado, constituído por uma mistura de cereais (centeio, trigo e milho) e um suplemento baseado no aproveitamento de culturas hortícolas (batatas e couves) produzidas localmente, além da particularidade única desta região de, a partir do mês de Setembro, os animais entrarem no período da ceva ou séba, período este caracterizado pelo «cozido», constituído por batatas e centeio cozidos, com que os produtores alimentam os porcos com mais abundância de comida;
O maneio adequado dos animais em exploração semiextensivo, com recurso à utilização dos lameiros.

A área geográfica de produção de matéria-prima fica, assim, naturalmente delimitada à área em que se verifica a coexistência do conjunto das condições enumeradas e que permitem a exploração do porco de raça Bísara. Esta área está, portanto, circunscrita aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real, e aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

No fabrico de cada um destes enchidos há que reportar ao saber-fazer das populações locais, tendo em apreço os conhecimentos e as práticas ancestrais transmitidos de geração em geração, por uma população naturalmente fechada em si mesma face às dificuldades de comunicação, sendo raros os casamentos fora da região. O saber transmitia-se, assim, de pais para filhos e de mães para filhas.

Em particular, considera-se exclusivo o modo como é efectuada a desmancha do porco, permitindo individualizar e reservar distintas peças de carne, com características naturalmente diferentes para fins concretos (para alheiras, ou chouriço, ou salpicão). Esta especificidade confere um modo de aproveitamento da matéria-prima próprio e único desta região.

Por outro lado, o saber-fazer aliado às quantidades de matéria-prima utilizadas, à combinação específica dos ingredientes, à utilização adequada dos temperos, às condições óptimas de fumagem, etc. permite evidenciar um território onde essas práticas mantêm o respeito pelos métodos tradicionais locais, leais e constantes e onde factores de natureza climática, como sejam a temperatura, a humidade, o vento e a altitude, adquirem um contexto favorável para fabrico e conservação do produto.

Deste modo, a delimitação natural da área geográfica de transformação destes produtos está confinada ao concelho de Boticas, do distrito de Vila Real, na qual coexistem condições naturais propícias para o fabrico e conservação de enchidos devido à existência de baixas temperaturas, frios secos, a ocorrência de geadas frias e secas e uma humidade relativa baixa.

Na altitude desta terra encontram-se também condições para o desenvolvimento de boas lenhas, nomeadamente carvalhos (*Quercus* spp), indispensáveis a uma boa fumagem, de modo que o produto final obtenha as particularidades que lhe são características.

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os factores históricos, edafo-climáticos, etc. constam dos respectivos cadernos de especificações.

IV — Representação do logótipo dos diferentes produtos de fumeiro de Boticas:

V — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar os pedidos de registo, 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 Mirandela;
Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Estrada Exterior da Circunvalação, 11 846, Senhora da Hora, 4450 Matosinhos;
Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000 Coimbra;
Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, biblioteca, Rua de Amato Lusitano, 13, 6000 Castelo Branco;
Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600 Vila Franca de Xira;
Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, apartado 83, 7001 Évora;
Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Braciais, Patacão, 8000 Faro;
IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500 Ponta Delgada, Açores;
Direcção de Serviços de Agro-Indústrias e Comércio Agrícola, Edifício Golden, Avenida de Arriaga, 21-A, 9000 Funchal, Madeira.

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

10 de Fevereiro da 2005. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende.*

Aviso n.º 2779/2005 (2.ª série). — *Pedido de registo de indicação geográfica.* — I — 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 Cooperativa Agrícola de Boticas — CAPOLIB, com sede na Avenida do Eiró, 5460-320 Boticas, requereu o registo de Boticas como indicação geográfica protegida para rojões na banha, para rojões no mel e para assadura. Do pedido de registo e dos cadernos de especificações que o suportam, constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por:

a) «Rojões na banha de Boticas» o produto proveniente do fraccionamento da carne e ossos (costelas) e ou do soventre do porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), os quais, após adição de sal, são submetidos a cozedura adequada, lenta e em lume de lenha, seguida de conservação em banha do mesmo porco.

Características físicas:

Forma — os rojões têm uma forma paralelepipédica. No entanto, a banha que os recobre toma a forma do recipiente em que são colocados os rojões;
Cor — os rojões são castanhos, destacando-se claramente da banha, de cor bastante clara, embora não branca;
Dimensão dos rojões — em cru, têm cerca de 10 cm; cada rojão na banha tem cerca de 8 cm. Cada rojão pode ser constituído só por carne ou por carne e osso ou cartilagem.

Características químicas — valores indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 30 %;
Gordura bruta — máximo 70 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — apresenta sabor agradável, sendo perfeitamente distinta a sapidez da carne de porco Bísaro, amaciada pela cozedura e pela permanência na banha, de grande untuosidade. Aroma agradável, misto de carne e banha.

Apresentação comercial — tradicionalmente os rojões na banha de Boticas apresentam-se no mercado em recipientes de barro vidrado, de diversos tamanhos, localmente designados por «púcaros», devidamente fechados com tampa do mesmo material, que deve contactar com a parte superior da banha de porco, para evitar fenómenos de oxidação. Actualmente já se usam recipientes de material transparente, mas sempre com as mesmas precauções em matéria de fecho. O acondicionamento só pode ser efectuado na origem, a fim de prevenir a ocorrência de fenómenos de endurecimento dos rojões e ou rancificação das gorduras bem como para manter a necessária rastreabilidade do produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Rojões na banha de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

b) «Rojões no mel de Boticas» o produto proveniente do fraccionamento da carne do soventre e do cachaço (cachaceira) do porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50 % de sangue Bísaro), os quais, após adição de sal, são submetidos a cozedura adequada, lenta e em lume de lenha, seguida de conservação em mel de Barroso.

Características físicas:

Forma cada rojão é paralelepipédico. No entanto, o mel que os recobre toma a forma do recipiente em que são colocados os rojões;
Cor — os rojões são castanhos, destacando-se claramente do mel, de cor dourada;
Dimensão dos rojões — em cru, têm cerca de 10 cm; cada rojão no mel tem cerca de 8 cm. Cada rojão é constituído só por carne.

Características químicas — valores indicativos:

Humidade — máximo 50 %;
Proteína bruta — mínimo 30 %;
Gordura bruta — máximo 70 %;
Teor de sal — máximo 4 %.

Características sensoriais — apresenta sabor agradável, sendo perfeitamente conservada a estrutura da carne de porco Bísaro, amaciada pela cozedura e pelo contacto com os enzimas do mel. A sapidez da carne é alterada, face à influência do adocicado forte do mel de Barroso. Aroma agradável, misto de carne e mel.

Apresentação comercial — tradicionalmente, os rojões no mel de Boticas apresentam-se no mercado em recipientes de barro vidrado, localmente designados por «púcaros» ou em frascos de vidro, devidamente fechados com tampa de barro vidrado, no primeiro caso, e de material apropriado, no segundo (plástico). A tampa deve contactar com a parte superior do mel para evitar fenómenos de oxidação e ou fermentação. O acondicionamento só pode ser efectuado na origem, a fim de prevenir a ocorrência de fenómenos de endurecimento dos rojões e ou de fermentação do mel de Barroso, bem como para manter a necessária rastreabilidade do produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Rojões no mel de Boticas — indicação geográfica protegida;
Marca de certificação;
Logótipo comunitário das indicações geográficas protegidas;
Logótipo dos produtos do Fumeiro de Boticas (representado no n.º IV).

c) «Assadura de Boticas» o produto proveniente do fraccionamento da carne do lombo e do lombelo do porco da raça Bísara ou produto