

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os factores históricos, edafoclimáticos, 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 Bísara), 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 paralelepípedica. 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 Bísara, 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 Bísara), 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 paralelepípedico. 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 Bísara, 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

de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que tenha 50% de sangue Bísaro).

Existem três técnicas diferentes de fazer a assadura de Boticas:

- 1) Os pedaços permanecem durante cerca vinte e quatro horas num tempero constituído por sal e alhos, sendo borrifados com vinho branco ou tinto, em qualquer caso, de Trás-os-Montes. Posteriormente, são grelhados nas brasas ou no espeto e em lume de lenha. Posteriormente são barrados com banha das calugas durante cerca de quinze minutos, findos os quais são conservados em banha do mesmo porco;
- 2) Os pedaços permanecem durante cerca vinte e quatro horas num tempero constituído por sal e alhos, sendo borrifados com vinho branco ou tinto, em qualquer caso, de Trás-os-Montes.

Posteriormente, os pedaços são introduzidos em banha de porco muito quente, sofrendo um processo de fritura durante cerca de quinze minutos, findos os quais as assaduras são introduzidas nas púcaras e envolvidas em banha de porco;

- 3) Os pedaços permanecem em sorça de vinho de Trás-os-Montes, alho e sal, durante cerca de oito dias, findos os quais a carne é retirada e fica a escorrer durante cerca de doze horas, sendo posteriormente assada em forno de padeiro, em cima de grelha. De seguida é colocada nos púcaros e envolvidas em banha de porco.

Características físicas:

Forma — os pedaços de assadura têm uma forma paralelepípedica. No entanto, a banha que os recobre toma a forma do recipiente em que são colocados os pedaços;

Cor — cada pedaço de assadura é castanho, destacando-se claramente da banha, de cor bastante clara, embora não branca;

Dimensão dos pedaços de assadura — em cru, têm cerca de 10 cm; cada pedaço, na banha, tem cerca de 8 cm. Cada pedaço de assadura é constituído exclusivamente 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 muito agradável, sendo perfeitamente distinta a sapidez, suculência e macieza da carne de porco Bísaro, temperada e amaciada pela preparação a que está sujeita e pela permanência na banha das calugas, de grande untuosidade. Aroma agradável, misto de carne e banha.

Apresentação comercial — tradicionalmente, a assadura de Boticas apresenta-se no mercado em recipientes de barro vidrado, 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 há produtores que apresentam a assadura em recipientes de material diverso, mas sempre próprio para entrar em contacto com o produto. O acondicionamento só pode ser efectuado na origem, a fim de prevenir a ocorrência de fenómenos de endurecimento da assadura e ou ranhificação 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:

Assadura 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).

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 rojões e assaduras 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 semiextensiva, 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, Carraceda 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 rojões e assaduras há que reportar ao saber-fazer das populações locais, tendo em apreço os conhecimentos e as práticas ancestrais transmitidas 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 assadura, para rojões na banha ou para rojões no mel). Esta especificidade confere um modo de aproveitamento da matéria-prima próprio e único desta região e permite o uso quase exclusivo de matérias-primas de origem exclusivamente local.

Por outro lado, o saber-fazer aliado às matérias-primas utilizadas, à cozedura a lenha e aos «conservantes» naturais existentes na região 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 dos produtos.

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 rojões 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 cozedura lenta das carnes usadas para a obtenção dos rojões.

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 do 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, 11846, 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;

IRMA — 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 de 2005. — O Presidente. — C. Mattamouros Resende.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Direcção Regional de Educação do Alentejo

Aviso n.º 2780/2005 (2.ª série). — Nos termos das alíneas *d)* e *e)* do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 71/99, de 12 de Março, e do n.º 2 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 553/80, de 21 de Novembro, procede-se à publicação da relação dos estabelecimentos de ensino particular e cooperativo da área de competências da Direcção Regional de Educação do Alentejo, abrangidos pelo regime de paralelismo pedagógico, no ano lectivo de 2004-2005.

Estabelecimentos de ensino particular e cooperativo em regime de paralelismo pedagógico

Distrito de Beja

Colégio de Nossa Senhora da Conceição — Alvará 1418

Ensino básico:

1.º ciclo (*a*).

Colégio de Nossa Senhora da Graça — Alvará 1662

Ensino básico:

2.º ciclo diurno (*f*);

3.º ciclo diurno (*f*);

3.º ciclo do ensino recorrente (*f*);

Ensino secundário:

Agrupamento 1 (curso geral) (*e*);

Agrupamento 3 (curso tecnológico de administração) (*e*);

Agrupamento 4 (curso geral) (*e*);

Ensino recorrente (curso técnico de comunicação) (*e*);

Curso de ciências e tecnologias (*f*);

Curso tecnológico de administração (*f*);

Curso tecnológico de informática (*f*);

Curso tecnológico de administração do ensino recorrente (*f*).

Cooperativa de Ensino do Concelho de Alvão — AD 162

Ensino básico:

2.º ciclo diurno (*c*);

3.º ciclo diurno (*c*).

Externato António Sérgio — Alvará 2310

Ensino básico:

2.º ciclo diurno (*c*);

3.º ciclo diurno (*c*).

Distrito de Évora

Colégio Laura Vicuña — Alvará 2166

Ensino básico:

1.º ciclo (*e*);

2.º ciclo diurno (*a*);

3.º ciclo diurno (*a*).

Escola Primária da Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa — AD 480

Ensino básico:

1.º ciclo (*b*).

Externato Oratório de S. José — Alvará 1228

Ensino básico:

1.º ciclo (*a*);

2.º ciclo diurno (*a*);

3.º ciclo diurno (*d*).

Externato de São Filipe — AD 120

Ensino básico:

1.º ciclo (*f*).

Os Nossos Fofinhos — Creche, Jardim-de-Infância e 1.º ciclo — AD 572

Ensino básico:

1.º ciclo (*c*).

Externato Rainha Santa Isabel — AD 2/DREA/EPC/1.º CEB

Ensino básico:

1.º ciclo (*b*).

Distrito de Portalegre

Colégio Diocesano de Santo António — Alvará 1322

Ensino básico:

1.º ciclo (*d*);

2.º ciclo diurno (*d*);

3.º ciclo diurno (*d*);

Ensino secundário:

Agrupamento 4 (curso geral) (*d*);

Curso de ciências sociais e humanas (*d*);

Curso de ciências e tecnologias (*d*).

Colégio Luso-Britânico — Alvará 196

Ensino básico:

1.º ciclo (*a*);

2.º ciclo diurno (*a*);

3.º ciclo diurno (*a*).

Externato Rainha Santa — Alvará 1003

Ensino básico:

3.º ciclo diurno (*a*);

Ensino secundário:

Curso de línguas e literaturas (*a*).

Jardim Escola João de Deus — AD 1

Ensino básico:

1.º ciclo (*c*).

(*a*) Paralelismo pedagógico concedido por tempo indeterminado.

(*b*) Paralelismo pedagógico concedido até 2004-2005, inclusive.

(*c*) Paralelismo pedagógico concedido até 2005-2006, inclusive.

(*d*) Paralelismo pedagógico concedido até 2006-2007, inclusive.