

cluído até ao dia 31 de Março de 2002, data a partir da qual o administrador liquidatário efectuará, num prazo não superior a 30 dias, os procedimentos necessários à apresentação junto das entidades competentes do relatório e da conta final de liquidação, sendo-lhe dado, pela Secretaria-Geral, o apoio técnico e administrativo que reputar necessário.

26 de Dezembro de 2001. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado da Agricultura.

### Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural

**Aviso n.º 453/2002 (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 ANCSUB — Associação de Criadores de Suínos de Raça Bísara, com sede em Vinhais, requereu os seguintes registos como indicação geográfica:

1) Alheira de Vinhais — enchido fumado obtido a partir de carne de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, cilíndrico, de formato em ferradura, e pão regional de trigo. De cor amarelo-acastanhada, é constituído por carnes da pá, da cabeça, entremeada e da barriga, adicionadas com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes — DOP.

O invólucro é de tripa (intestino delgado) de vaca ou porco. A sua fumagem, cuja duração é superior a oito dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho e ou castanho;

2) Butelo de Vinhais — também conhecido por bucho, palαιο ou chouriço de ossos de Vinhais, é um enchido fumado obtido a partir de carne, gordura, ossos e cartilagens de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça. Tem cor castanha e forma redonda, oval ou cilíndrica.

São utilizados como condimentos sal, alho, vinho branco ou tinto da região, água, colorau e louro. O invólucro utilizado é estômago (bucho), bexiga ou intestino grosso (palαιο) de porco.

A sua fumagem, com a duração de pelo menos 15 dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho e ou castanho;

3) Chouriço azedo de Vinhais — também conhecido por azedo ou chouriço de pão de Vinhais, é um enchido fumado obtido a partir de carne e gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça e pão regional de trigo. Apresenta cor entre o amarelado e o acastanhado e formato recto de secção cilíndrica. As dimensões variam entre os 20 cm e os 25 cm de comprimento e 7 cm a 10 cm de diâmetro. As carnes usadas (carnes agarradas aos ossos, carne da cabeça, entremeada, carne da barriga e alguma carne gorda) são adicionados condimentos como sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes — DOP.

O invólucro utilizado é o intestino grosso de porco.

A sua fumagem, com duração superior a duas semanas, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho e ou castanho;

4) Chouriço doce de Vinhais — também conhecida como chouriço doce ou chouriça de mel ou chouriço de mel de Vinhais, é um enchido fumado obtido a partir de carne, gordura e sangue de porco da raça Bísara ou produto do cruzamento desta raça, pão regional, mel e nozes ou amêndoas. De cor preta, não homogénea, e formato de ferradura, este enchido apresenta um sabor agradável, muito característico, com travo adocicado.

As carnes utilizadas (carnes agarradas aos ossos, carne da cabeça, entremeada, carne da barriga e outras aparas de carne, toucinho, gorduras e couratos) são condimentadas com sal, alho e azeite de Trás-os-Montes — DOP.

O invólucro utilizado é o intestino delgado de vaca ou porco.

A sua fumagem nunca é inferior a 8 dias, sendo tradicionalmente superior a 15 dias. É feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho e ou castanho.

II — Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e maturação dos produtos acima referidos, as condições edafo-climáticas especiais da região, o saber fazer peculiar das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação da alheira de Vinhais está circunscrita aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Miranda do Douro, Freixo de Espada-à-Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança, excepto o concelho de Mirandela, onde existem particularidades

ao nível do processo tecnológico que distinguem a alheira de Mirandela da alheira de Vinhais.

Quanto ao butelo de Vinhais, chouriço azedo de Vinhais e chouriça doce de Vinhais, a área geográfica fica delimitada aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso, Miranda do Douro, Freixo de Espada-à-Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança.

O modo de obtenção da matéria-prima e dos produtos já descritos é o constante dos respectivos cadernos de especificações, depositados nesta Direcção-Geral.

III — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo, dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer dos seguintes serviços:

Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, na 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.

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

13 de Dezembro de 2001. — Pelo Director-Geral, o Subdirector-Geral, *Luís Duarte*.

### Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura

**Despacho n.º 943/2002 (2.ª série).** — I — Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 29.º da Lei n.º 49/99, de 22 de Junho, e dos artigos 35.º a 41.º do Código do Procedimento Administrativo e no uso das competências subdelegadas pelo despacho do director-geral das Pescas e Aquicultura n.º 22 918/2001, de 6 de Dezembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 292, de 19 de Dezembro de 2001:

1.1 — Subdelego na directora de serviços do Departamento de Administração Geral, em regime de substituição, Dr.ª Maria Fernanda da Luz Guia, a competência para a prática dos seguintes actos:

- Autorizar a concessão de abonos, antecipados ou não, de ajudas de custo e pagamento de transportes, incluindo em avião e carros de aluguer, e de regalias a que os funcionários ou agentes tenham direito, dentro dos conditionalismos legais;
- Autorizar a inscrição e participação de funcionários em estágios, congressos, reuniões, seminários, colóquios, cursos de formação ou outras iniciativas semelhantes que decorram em território nacional;
- Autorizar, dentro dos limites estabelecidos pelo respectivo orçamento anual, transferências de verbas subordinadas à mesma classificação orgânica e a antecipação até dois duodécimos por rubrica, com limites anualmente fixados pelo Ministério das Finanças, não podendo em caso algum essas autorizações servir de fundamento a pedido de reforço do respectivo orçamento;
- Autorizar deslocações em serviço, qualquer que seja o meio de transporte, bem como o processamento dos correspondentes abonos ou despesas com a aquisição de bilhetes ou títulos de transporte e de ajudas de custo, antecipadas ou não.