

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

- Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, 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, 5370-347 Mirandela;
- Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Estrada Exterior da Circunvalação, 11 846, 4460-281 Senhora da Hora;
- Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, Biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000-177 Coimbra;
- Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, Biblioteca, Rua de Amato Lusitano, lote 3, 6000-150 Castelo Branco;
- Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600-164 Vila Franca de Xira;
- Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, apartado 83, 7002-553 Évora;
- Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, apartado 282, Braciais, Patacão, 8001-904 Faro;
- IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada, Açores;
- Direcção de Serviços de Agro-Indústrias e Comércio Agrícola, Edifício Golden, Avenida de Arriaga, 21-A, 9000 Funchal, Madeira.

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

27 de Dezembro de 2004. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.

Aviso n.º 497/2005 (2.ª série). — *Pedido de alteração do caderno de especificações do Queijo Picante da Beira Baixa — DOP.* — I — De acordo com o disposto nos n.ºs 2 e 5 do anexo I 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 requereu a alteração do caderno de especificações do Queijo Picante da Beira Baixa — DOP.

II — A alteração solicitada contempla o alargamento da área geográfica ao concelho de Mação, que não foi incluído no caderno de especificações mas tem condições edafo-climáticas, técnicas de fabrico e de maneio de rebanhos perfeitamente idênticas às da área geográfica de produção.

III — A fundamentação do pedido de alteração do caderno de especificações encontra-se depositada neste Instituto.

IV — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de alteração, dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer 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, 5370-347 Mirandela;
- Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, Estrada Exterior da Circunvalação, 11 846, 4460-281 Senhora da Hora;
- Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral, Biblioteca, Avenida de Fernão de Magalhães, 465, 3.º, 3000-177 Coimbra;
- Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, Biblioteca, Rua de Amato Lusitano, lote 3, 6000-150 Castelo Branco;
- Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, Rua de Joaquim Pedro Monteiro, 8, 2600-164 Vila Franca de Xira;
- Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, Divisão de Documentação e Informação, Quinta da Malagueira, apartado 83, 7002-553 Évora;
- Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Direcção de Serviços de Desenvolvimento Rural, apartado 282, Braciais, Patacão, 8001-904 Faro;
- IAMA, Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada, Açores;
- Direcção de Serviços de Agro-Indústrias e Comércio Agrícola, Edifício Golden, Avenida de Arriaga, 21-A, 9000 Funchal, Madeira.

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

27 de Dezembro de 2004. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.

Aviso n.º 498/2005 (2.ª série). — *Pedido de alteração do caderno de especificações da carne de bovino Cruzados dos Lameiros de Barroso — indicação geográfica protegida.* — 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 dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, com sede na Rua do General Humberto Delgado, 5470 Montalegre, solicitou alteração ao caderno de especificações da carne de bovino Cruzados dos Lameiros de Barroso — indicação geográfica protegida.

II — A alteração proposta respeita a seguinte condicionante: tornar obrigatório apenas a partir de 31 de Maio de 2008 que o uso da indicação geográfica protegida fique reservada aos produtos que, para além de obedecerem às características referidas no caderno de especificações, demonstrem provir do abate de animais em que um dos progenitores esteja inscrito no livro genealógico de uma raça autóctone (Mirandesa, Barrosã ou Maronesa).

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:

- 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.

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

27 de Dezembro de 2004. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.

Aviso n.º 499/2005 (2.ª série). — *Pedido de registo de denominação de origem.* — 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 Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, com sede no Parque Industrial, 5, 6060 Idanha-a-Nova, requereu o registo de Beira Baixa como denominação de origem para travia. Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suporta constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por travia da Beira Baixa, o produto resultante da precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro resultante do fabrico dos queijos da Beira Baixa (queijo de Castelo Branco DOP, queijo amarelo da Beira Baixa DOP, queijo picante da Beira Baixa DOP), que, face às condições edafo-climáticas da região, às características específicas da produção dos queijos referidos e ao saber fazer tradicional apresenta as seguintes características:

- 1) Físicas e sensoriais — produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação, consistência mais ou menos pastosa, resultado da incorporação de algum rescaldo, consistência macia aspecto granuloso, de cor branca e sabor láctico adocicado e *bouquet* agradável, fundindo-se a massa facilmente na boca.

Não tem forma própria (dada a sua consistência mais ou menos pastosa, toma a forma do recipiente que a contém).

2) Químicas:

Humidade — 70 % a 80 %;
Gordura total — de 5 g a 9 g/100 g de travia;
Proteína total — de 4 g a 7 g/100 g de travia;
Cinzas — de 0,60 g a 1,4 g/100 g de travia;

3) Apresentação comercial — a travia da Beira Baixa apresenta-se comercialmente acondicionada na origem, só podendo ser utilizados para o seu acondicionamento materiais inócuos e inertes em relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto e a sua qualidade global. A travia da Beira Baixa deve ser manipulada e conservada de forma a evitar alterações das suas características. As temperaturas de conservação aconselhadas são as seguintes:

No armazenamento: de 0° a 6°C;
No transporte: de 0° a 8°C;
No retalhista: de 0° a 6°C.

Para além das menções legalmente obrigatórias, da rotulagem da travia da Beira Baixa constam sempre as seguintes:

Travia da Beira Baixa DOP, em caracteres bem visíveis;
O nome ou denominação social e morada do produtor;
A marca de certificação;
O logótipo da travia da Beira Baixa;
O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

III — Delimitação da área geográfica de produção das matérias-primas, de transformação e acondicionamento da travia:

Tendo em conta:

- A natural adaptação dos ovinos e caprinos às condições edafoclimáticas da região;
- O secular conhecimento do maneio dos rebanhos por parte das populações;
- As condições requeridas para a produção da travia da Beira Baixa, designadamente em termos de matérias-primas utilizadas;
- O facto de se tratar de um produto complementar, obtido a partir de outros já sobejamente conhecidos, identificados e descritos (queijos da Beira Baixa);
- O facto de a matéria-prima ser extremamente perecível e frágil, cuja laboração é efectuada imediatamente a seguir à sua obtenção, nas mesmas instalações;
- O facto de se tratar de um produto com tradições de fabrico muito antigas na região e com acentuado peso na economia regional;
- O saber fazer destas populações há muito demonstrado;
- A existência de métodos locais, leais e constantes;

a área geográfica de produção das matérias-primas e sua transformação e acondicionamento é, naturalmente, coincidente com a área geográfica de produção dos queijos da Beira Baixa, ficando circunscrita aos concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Prouença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e às freguesias de Aldeia de São Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguito, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tornosendo, Vale Formoso e Vales do Rio, do concelho da Covilhã.

IV — 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 um dos seguintes serviços:

- Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, 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.

V — 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*.

28 de Dezembro de 2004. — O Presidente, *C. Mattamueros Resende*.

Aviso n.º 500/2005 (2.ª série). — *Pedido de registo de denominação de origem.* — 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 Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, com sede no Parque Industrial, 5, 6060 Idanha-a-Nova, requeireu o registo de Beira Baixa como denominação de origem para requeijão. Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suporta constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por requeijão da Beira Baixa o produto resultante da precipitação ou coagulação pelo calor da lacto-albumina e da lactoglobulina contidas no soro resultante do fabrico dos queijos da Beira Baixa (queijo de Castelo Branco DOP, queijo amarelo da Beira Baixa DOP e queijo picante da Beira Baixa DOP), que, face às condições edafoclimáticas da região, às características específicas da produção dos queijos referidos e ao saber fazer tradicional, apresenta as seguintes características:

- 1) Físicas e sensoriais — produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação, sem casca, de forma tronco-cónica e com rendilhado característico que lhe é transmitido pelos tradicionais cestos de verga fina (açafates) onde é colocada a massa para drenar o excesso de rescaldão. A massa, de consistência macia e de textura bem ligada e granulosa, é fatiável ou untável, bem ligada e granulosa, lisa ao corte, de cor branca e de sabor láctico adocicado. O peso de cada unidade pode variar entre 150 g a 400 g. Apresenta sabor láctico adocicado e *bouquet* agradável, fundindo-se a massa facilmente na boca.
- 2) Químicas:
 - Humidade — de 60 % a 70 %;
 - Gordura total — de 14 g a 19 g/100 g de requeijão;
 - Proteína total — de 10 g a 13 g/100 g de requeijão;
 - Cinzas — 1,4 g a 1,8 g/100 g de requeijão;

- 3) Apresentação comercial — o requeijão da Beira Baixa apresenta-se comercialmente acondicionado na origem, só podendo ser utilizados para o seu acondicionamento materiais inócuos e inertes em relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto e a sua qualidade global. O requeijão da Beira Baixa deve ser manipulado e conservado de forma a evitar alterações das suas características. As temperaturas de conservação aconselhadas são as seguintes:

No armazenamento — de 0° a 6°C;
No transporte — de 0° a 8°C;
No retalhista — de 0° a 6°C.

Para além das menções legalmente obrigatórias, da rotulagem do requeijão da Beira Baixa constam sempre as seguintes:

Requeijão da Beira Baixa DOP, em caracteres bem visíveis;
O nome ou denominação social e morada do produtor;
A marca de certificação;
O logótipo de requeijão da Beira Baixa;
O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

III — Delimitação da área geográfica de produção das matérias-primas, de transformação e de acondicionamento do requeijão:

Tendo em conta:

- A natural adaptação dos ovinos e caprinos às condições edafoclimáticas da região;
- O secular conhecimento do maneio dos rebanhos por parte das populações;