

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. Mattamouros 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 lactoalbumina 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;

As condições requeridas para a produção do queijo 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 a 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, Proença-a-Nova, Sertão, Vila de Rei e Vila Velha de Ródão e às freguesias de Aldeia de São Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, 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 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 de 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 no prazo de 30 dias a contar a partir da data da publicação deste aviso no *Diário da República*.

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Direcção Regional de Educação do Algarve

Despacho n.º 1358/2005 (2.ª série). — I — Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 9.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, conjugado com o Decreto Regulamentar n.º 9/2004, de 28 de Abril, e com o despacho n.º 23 223/2004 (2.ª série), de 26 de Outubro, do Secretário de Estado da Educação, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 266, de 12 de Novembro de 2004, e ainda tendo em atenção o Código do Procedimento Administrativo, delegeo e subdelego na directora regional-adjunta licenciada Maria Isabel Marreiros Pinheiro e Rosa Bispo a competência para, nas minhas ausências

e impedimentos e de acordo com as orientações definidas, praticar todos os actos relativos às competências próprias que me são atribuídas, bem como praticar todos os actos que me são delegados e constantes ainda no despacho mencionado.

II — Delego e subdelego ainda, nos termos do despacho n.º 24 983/2004 (2.ª série), de 16 de Novembro, do Secretário de Estado Adjunto e da Administração Educativa, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 283, de 3 de Dezembro de 2004, a competência para, nas minhas ausências e impedimentos e de acordo com as orientações definidas, praticar todos os actos que me são delegados e constantes no despacho mencionado.

III — Consideram-se ratificados todos os actos praticados desde 21 de Julho de 2004 pela directora regional-adjunta no âmbito dos poderes agora delegados.

4 de Janeiro de 2005. — O Director Regional, *João Manuel Viegas Libório Correia*.

Direcção Regional de Educação do Centro

Contrato n.º 67/2005. — *Contrato-programa — Programa de Desenvolvimento e Expansão da Educação Pré-Escolar.* — O Ministério da Educação, através da Direcção Regional de Educação do Centro, representada pelo respectivo director regional, o Ministério da Segurança Social e do Trabalho, através do Serviço Regional de Planeamento e Fiscalização do Centro, do Instituto de Solidariedade e Segurança Social, representado pelo respectivo administrador-delegado, e a Câmara Municipal da Guarda, representada pelo seu presidente, ao abrigo dos artigos 17.º e 20.º do Decreto-Lei n.º 384/87, de 24 de Dezembro, e do despacho conjunto n.º 291/97, de 4 de Setembro, celebram entre si o presente contrato-programa, nos seguintes termos:

1.º

Objectivo

O presente contrato-programa tem por objectivo o apoio financeiro ao Programa de Desenvolvimento e Expansão da Educação Pré-Escolar, para apetrechamento e equipamento do Jardim-de-Infância de Sequeira, na freguesia de São Miguel da Guarda.

2.º

Competências da Direcção Regional de Educação

À Direcção Regional de Educação compete:

- 1) Assegurar o acompanhamento da execução do projecto;
- 2) Assegurar o controlo financeiro do projecto;
- 3) Garantir o financiamento do empreendimento através de dotações orçamentais inscritas, aprovadas e visadas nos termos legais e nas seguintes condições:

3.1) Assegurar o financiamento de 50% do valor do equipamento, nos termos do artigo 10.º do despacho conjunto n.º 291/97, até ao montante máximo de € 3509,04;

3.2) Garantir a transferência, nos termos do artigo 12.º do referido despacho conjunto, da seguinte forma:

- a) O pagamento correspondente ao incentivo à aquisição de equipamento far-se-á mediante a apresentação dos documentos de despesa (factura/recibo) referentes à sua aquisição, para o Jardim-de-Infância objecto deste contrato-programa;

4) Prestar o apoio técnico que lhe for solicitado pela Câmara Municipal.

3.º

Competências do Serviço Regional de Planeamento e Fiscalização do Centro, do Instituto de Solidariedade e Segurança Social

Ao Serviço Regional de Planeamento e Fiscalização do Centro compete acompanhar o processo, tendo em vista a boa execução do Programa de Desenvolvimento e Expansão da Educação Pré-Escolar.

4.º

Competências da Câmara Municipal

À Câmara Municipal compete:

- 1) Executar os procedimentos legais adequados à aquisição do equipamento, processo este que deverá estar concluído física e financeiramente até final de 2002;
- 2) Fornecer e instalar o mobiliário, material didáctico, material de exterior e equipamento de apoio administrativo, nos termos do projecto aprovado no concurso.