

Na ESEC em 2002-2003 — leccionou a disciplina de Atelier de Marketing;

No ISLA em 1999-2000 — leccionou a disciplina de Marketing Internacional;

Orientação de estágios no ensino superior;

No IPAM em 1997 — teve a seu cargo a orientação de estagiários.

## Gabinete de Planeamento e Políticas

### Aviso n.º 15 094/2007

I — De acordo com o disposto no n.º 1 do anexo II do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, faço público que a Associação dos Industriais do Bacalhau requereu o registo e protecção de bacalhau de cura tradicional portuguesa como especialidade tradicional garantida.

II — Definição — entende-se por bacalhau de cura tradicional portuguesa o bacalhau bem salgado e seco que foi previamente submetido a um processo de salga livre, seguido de um processo de maturação próprio e específico.

III — Descrição do produto — o bacalhau de cura tradicional portuguesa face às características exigidas para as matérias-primas usadas (bacalhau e sal) e ao modo de produção tradicional e específico que comporta as fases de lavagem, salga, secagem e maturação/envelhecimento, apresenta as seguintes características:

#### a) Características físicas:

Externas — peixe inteiro de primeira categoria, com peso superior a 1,5 kg, pele íntegra e musculatura bem estruturada e firme, coloração uniforme entre amarelo pálido e amarelo palha;

Internas — ao corte, a musculatura evidencia-se consistente, de cor amarelada com brilho iridescente. A superfície de corte apresenta os septos de tecido conjuntivo que separam os feixes musculares (lascas) bem distintos;

#### b) Características químicas e microbiológicas:

Características	Químicas	Proteína	≥ 26 g/100g
		Teor de Azoto Básico Volátil Total (ABVT)	≤ 35 mg/100g
		Teor de Azoto dos Ácidos Aminados Livres (AAL)	≥ 95 e ≤ 120 mg/100g
		Teor de Azoto de Trimetilamina (N-TMA)	≤ 3,0 mg/100g
		Humidade	≤ 47 %
		Teor de Cloretos (% NaCl)	≥ 20,0 g/100g
	Microbiológicas	Total de Aeróbios Mesófilos	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
		Contagem de Coliformes Totais	< 10 UFC/g
		Contagem de Clostrídios sulfito-redutores	< 10 UFC/g
		Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo	

c) Características organolépticas, após cocção — peixe com cheiro característico a bacalhau salgado seco, consistente, com sabor intenso que perdura na boca e aroma agradável pronunciado. A sua textura evidencia-se homogénea, succulenta e tenra. As bandas musculares, vulgarmente denominadas lascas, separam-se com relativa facilidade, mantendo-se íntegras.

IV — Apresentação comercial — o bacalhau de cura tradicional portuguesa pode ser comercializado sob as seguintes formas de apresentação:

1) Peixe inteiro, com peso igual ou superior a 1,5 kg, não pré-embalado, devidamente rotulado com as menções obrigatórias definidas no n.º 4.4.2;

2) Meio peixe — resultante do corte longitudinal de um peixe inteiro com peso superior a 1,5 kg, não pré-embalado, devidamente rotulado com as menções obrigatórias definidas no n.º 4.4.2;

3) Em postas, obtidas por cortes transversais e perpendiculares ao plano da coluna vertebral de um peixe inteiro com peso superior a 1,5 kg, desde que pré-embalado obrigatoriamente na origem (pelo produtor) e devidamente rotulado com as menções obrigatórias definidas no n.º 4.4.2.

V — Menções obrigatórias na rotulagem — na rotulagem do bacalhau de cura tradicional portuguesa devem obrigatoriamente constar as seguintes menções:

Nome do produto;

Nome do produtor;

Símbolo e ou menção comunitários de especialidade tradicional garantida;

Logótipo de bacalhau de cura tradicional portuguesa, adiante reproduzido;

Marca de certificação ou conformidade que consigne os seguintes elementos: nome do organismo privado de controlo e certificação (OPC), nome do produto e o número de série que garanta a rastreabilidade do produto.

VI — Modo de produção e controlo da especificidade — as regras relativas à natureza e características da matéria-prima, aos ingredientes, ao método de produção, incluindo, designadamente, a descongelação, escala, lavagem, salga, maturação, lavagem, escorrimento, secagem, selecção e armazenagem/embalagem, bem como as regras e registos para permitir a rastreabilidade e o controlo da especificidade estão descritas no caderno de especificações.

VII — A fundamentação do pedido de registo encontra-se depositada neste Gabinete.

VIII — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o caderno no *site* [www.gpp.min-agricultura.pt](http://www.gpp.min-agricultura.pt) ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer um dos seguintes serviços:

Gabinete de Planeamento e Políticas, Rua do Padre António Vieira, 1, 1099-073 Lisboa;

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, Rua da República, 133, 5370-347 Mirandela;

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, Rua de Amato Lusitano, Estrada da Circunvalação, lote 3, 6001-909 Castelo Branco;

Direcção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo, Quinta das Oliveiras, Apartado 477, 2001-906 Santarém;

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, Quinta da Malagueira, Apartado 83, 7002-553 Évora;

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, Apartado 282, Braciais, Patacão, 8001-904 Faro;

IAMA — Divisão de Apoio Técnico, Rua do Passal, 150, 9500-096 Ponta Delgada;

Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Edifício Golden Gate, Avenida de Arriaga, 21-A, 9000-528 Funchal.

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

24 de Julho de 2007. — A Directora, *Maria Rita de Oliveira Horta*.



## MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Gabinete do Secretário de Estado Adjunto,  
das Obras Públicas e das Comunicações

### Despacho n.º 18 589/2007

Nos termos do disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 14.º e no n.º 2 do artigo 15.º do Código das Expropriações, aprovado pela Lei n.º 168/99, de 18 de Setembro, atenta a resolução do conselho de administração da EP — Estradas de Portugal, E. P. E., de 13 de Abril de 2006, que aprovou as plantas parcelares e os mapas de expropriações das parcelas de terreno necessárias à execução da obra da EN 2-Ponte do Falcão — reabilitação e alargamento, tendo agora o seu início previsto no prazo de seis meses, declaro, no uso da competência que me foi delegada pelo despacho n.º 16 229/2005 (2.ª série), de 7 de Julho, do Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 142, de 26 de Julho de 2005, ao abrigo do artigo 161.º do Estatuto das Estradas Nacionais, aprovado pela Lei n.º 2037, de 19 de Agosto de 1949, atendendo ao interesse público subjacente à célere e eficaz execução da obra projectada, a utilidade pública, com carácter de urgência, da expropriação dos bens imóveis e direitos a eles inerentes, neces-