

certificação para os produtos previstos no Regulamento (CE) 1234/2007, do Conselho, de 22 de outubro, designadamente, vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho espumante gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, mosto de uvas parcialmente fermentado, vinho proveniente de uvas passa e vinho de uvas sobre amadurecidas, produzidos segundo o modo de produção biológico.

2 — O reconhecimento a título provisório prende-se com a obrigatoriedade de os técnicos afetos ao controlo, adquirirem competências específicas através de participação numa ação de formação no âmbito da vinificação. Após a apresentação de elementos que comprovem que a ECOCERT — Portugal, Unipessoal, L.ª, cumpre com a disposição enunciada, a DGADR desencadeará o procedimento adequado à obtenção do reconhecimento definitivo.

14 de novembro de 2012. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.
206532394

Aviso n.º 15567/2012

Extensão de Reconhecimento de Organismo de Controlo e Certificação — CERTIS para Carne Arouquesa DOP

1 — Através do Aviso n.º 8893/2001 (2.ª série), publicado no *Diário da República* n.º 159, de 11 de julho de 2001, foi a Norte e Qualidade — Instituto de Certificação de Produtos Agrícolas, Agroalimentares, Artesanais e outros reconhecida como organismo de controlo e certificação para a Denominação de Origem Protegida — Carne Arouquesa DOP.

2 — O agrupamento de produtores, Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa (ANCRA), enquanto agrupamento gestor da denominação de origem Carne Arouquesa DOP, solicitou a alteração do OC — Norte e Qualidade, para a CERTIS — Controlo e Certificação, L.ª

3 — Por despacho do Senhor Diretor Geral, Eng. Pedro Teixeira, de 09 de novembro de 2012 a CERTIS — Controlo e certificação, L.ª, é reconhecida, como Organismo de Controlo e Certificação da Carne Arouquesa DOP uma vez que o mesmo já se encontra reconhecido para produtos previstos no âmbito do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de agosto, logo cumprindo os n.ºs 4 e 8 do Anexo IV do mesmo Despacho Normativo e verificando-se que para o caso específico também cumpre com o n.º 3 do mesmo anexo.

4 — É anulado o Aviso n.º 8893/2001 (2.ª série), publicado no *Diário da República* n.º 159, de 11 de julho de 2001, no que respeita à Carne Arouquesa DOP.

5 — É publicado como anexo ao presente aviso a marca de certificação.

6 — O presente aviso produz efeitos a partir da data de despacho.

14 de novembro de 2012. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.



206533406

Aviso n.º 15568/2012

Pedido de Registo de Indicação Geográfica “Pastel de Chaves”

1 — 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 empresarial do Alto Tâmega, com sede em Chaves, requereu o registo de Chaves como Indicação geográfica protegida para Pastel.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — O pedido de registo pode ser consultado na página Web da DGADR em <http://www.dgadr.pt/val-qual/dop-igp-etg> ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente à: Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Av. Afonso Costa, 3 — 1949-002 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, apresentadas por pessoa singular ou coletiva que alegue um interesse económico legítimo, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 3, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

ANEXO

Pastel de Chaves

I — Designa-se por Pastel de Chaves o produto de pastelaria, em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada, obtido na região geográfica delimitada e de acordo com as definições estipuladas no caderno de especificações, e que possui as características físicas e químicas a seguir indicadas.

II — Características do Produto:

O Pastel de Chaves assume a forma de meia-lua. A superfície superior é marcada por uma característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante o processo de cozedura.

Apresenta uma cor heterogénea que varia entre o amarelo levemente torrado e o dourado, tem uma textura firme e estaladiça, característica desta massa folhada. Esta textura da massa contrasta fortemente com a textura interna do recheio, o qual é espesso, macio, húmido, succulento e fundente.

O Pastel de Chaves apresenta-se em duas dimensões:

	Pastel de Chaves	Pastel de Chaves (aperitivo)
Comprimento (cm)	12 — 14	8 — 9
Largura (cm)	6 — 8,5	5 — 6
Altura (cm)	3 — 4,5	2 — 3
Peso (gramas)	60 — 90	20 — 30

Ao corte vertical, a massa apresenta um conjunto de lâminas muito finas, o que confere ao pastel um aspeto finamente folhado. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Numa posição central surge o recheio. Este apresenta um aspeto heterogéneo resultante dos diversos ingredientes que o compõem, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola. A coloração rosada escurecida é característica da carne de vitela cozinhada.

Apresenta um sabor e aroma resultantes da fusão das características do preparado de carne de vitela que é parcialmente transmitido à massa folhada através dos sucos libertados durante a cozedura do pastel. Na boca, a massa folhada é simultaneamente estaladiça, untuosa e fundente e o recheio macio, untuoso, húmido e oloroso, sendo perceptíveis os sabores da carne, do azeite e da cebola.

III — Apresentação Comercial — O Pastel de Chaves é comercializado à unidade ou em embalagens apropriadas para o efeito, devidamente rotuladas e fechadas.

IV — Delimitação das áreas geográficas de produção — a área geográfica de produção e acondicionamento do Pastel de Chaves é circunscrita ao Concelho de Chaves do Distrito de Vila Real. Todas as fases de produção e acondicionamento deverão ser obrigatoriamente realizadas no Concelho de Chaves enquanto área geográfica definida. O acondicionamento só pode ocorrer nas instalações de produção para evitar riscos de manipulações indesejáveis, de contaminações microbiológicas e evitar quebras na rastreabilidade do produto.

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os fatores históricos, os elementos que provam a relação com a origem geográfica, a reputação e notoriedade do nome e os elementos específicos da rotulagem constam do respetivo caderno de especificações.

14 de novembro de 2012. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.

206532272

Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro

Despacho n.º 14942/2012

Na sequência do processo de reorganização do Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território determinado pelo Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro, foi publicado o Decreto Regu-