

- b) Autorizar deslocações na União Europeia dentro dos condicionalismos legais;
- c) Autorizar despesas resultantes de acidentes em serviço até ao limite de € 7500;
- d) Autorizar despesas de indemnizações a terceiros resultantes de acidentes com viaturas do serviço até ao limite de € 15 000;
- e) Conceder, suspender ou revogar os títulos de reconhecimento ou pré-reconhecimento com organizações e agrupamentos de produtores;
- f) Autorizar viaturas do Estado a circular fora do território nacional;
- g) Autorizar despesas com obras e aquisição de bens e serviços, a que se refere a alínea c) do n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de Junho, até ao limite de € 250 000;
- h) Autorizar despesas relativas à execução de planos plurianuais legalmente aprovadas, a que se refere a alínea c) do n.º 3 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 197/99, até ao limite de € 1 000 000.

Autorizo o dirigente acima mencionado a subdelegar, no todo ou em parte dentro dos condicionalismos legais, as competências que lhe são conferidas por este despacho.

2 — Pelo presente despacho, ratifico todos os actos praticados pelo director do Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar desde a data da sua nomeação, no âmbito dos poderes atrás delegados.

20 de Maio de 2005. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Jaime de Jesus Lopes Silva*.

**Despacho n.º 16 840/2005 (2.ª série).** — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, de 14 de Julho, do Conselho, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

No entanto, o Regulamento (CE) n.º 535/97, de 17 de Março, do Conselho, veio permitir a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente solicitado à Comissão Europeia o pedido de registo de transmontano como denominação de origem para carne de porco ou carne de bísaro e de Vinhais como indicação geográfica para alheira, butelo, chouriça doce, chouriço azedo e presunto ou presunto bísaro e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, importa proceder ao seu reconhecimento, independentemente das consequências em caso de decisão comunitária negativa.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço transmontano como denominação de origem para carne de porco ou carne de bísaro e Vinhais como indicação geográfica para alheira, butelo, chouriça doce, chouriço azedo e presunto ou presunto bísaro.

2 — O uso da denominação de origem e da indicação geográfica acima referidas fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas nos respectivos anexos do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados no Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa).

3 — O agrupamento ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara, que requereu o reconhecimento da denominação de origem e da indicação geográfica nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar os respectivos registos no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do IDRHa e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, mas tendo em atenção o disposto no Regulamento n.º 535/97.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação de origem e da indicação geográfica referidas no n.º 1 os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

5 — Até à realização do registo comunitário da denominação de origem e da indicação geográfica em causa, da rotulagem de cada

um dos produtos que cumpram o disposto na parte aplicável do presente despacho pode constar a menção «Denominação de origem» e «Indicação geográfica», bem como os respectivos logótipos propostos pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as denominações referidas no n.º 1 gozam, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — A ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara deve apresentar, junto do IDRHa, até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das denominações em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam as denominações, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 20 de Abril de 2005, data do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

1 de Julho de 2005. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Rui Nobre Gonçalves*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas.

## ANEXO I

### Carne de porco transmontano ou carne de bísaro transmontano

I — Principais características:

1 — Definição. — Designa-se por carne de bísaro transmontano ou carne de porco transmontano a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da raça Bísara, criados num sistema de exploração semiextensivo, tradicional, à base de produtos e subprodutos provenientes da agricultura local. Quando os animais são abatidos até aos 45 dias de vida (leitão), a carcaça tem peso não superior a 12 kg. A restante carne é obtida a partir de animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos oito meses e com um peso de carcaça a partir dos 60 kg, tendo as carcaças de ser classificadas dentro da grelha SEUROP, sendo mais frequente a classificação R, O ou P. A carcaça apresenta músculo de cor vermelho claro e gordura rosada.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha, marcação e acondicionamento são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, nomeadamente com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Todos os animais estão devidamente identificados e registados em livros apropriados.

3 — Características. — A carne de porco transmontano ou carne de bísaro transmontano apresenta-se com músculo de cor vermelho claro e gordura rosada. A carne é não muito atoucinhada e bastante entremeada. Muito suculenta e macia, com textura firme. Quando submetida a confecção culinária simples (grelhada) apresenta sabor muito característico e inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação do animal.

A carne do leitão apresenta aspecto pouco marmoreado, o músculo apresenta-se bastante suculento e macio, a gordura tem um aspecto branco bastante harmonioso, sendo consistente, não exsudativa e com uma textura macia.

4 — Forma de apresentação. — Pode apresentar-se comercialmente e independentemente da idade de abate sob duas formas distintas:

Em carcaças ou hemicarcaças, marcadas e identificadas, ostentando de forma inviolável ou indelével a denominação de origem e a marca de certificação;

Acondicionada em material próprio para entrar em contacto com o produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo, em peças inteiras ou desmanchadas, devidamente rotulada e acompanhada de forma inviolável ou indelével da marca de certificação.

A desmancha e o acondicionamento só podem ser efectuados em instalações licenciadas e localizadas na área geográfica de produção, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo específico ao longo de todo o circuito produtivo.

5 — Rotulagem. — Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, em cada peça, para além das menções obrigatórias pela legislação geral, constam obrigatoriamente a menção «Carne de bísaro transmontano — DO» ou «Carne de porco transmontano — DO» e a marca de certificação, aposta de forma indelével ou inviolável e da qual consta o número de série (código numérico

ou alfanumérico que permite rastrear o produto), o nome do produto e o nome do OPC.

Quando a carne de bísaro transmontano se apresenta acondicionada, da rotulagem consta ainda o logótipo do produto, cujo modelo se reproduz, e o logótipo europeu, a partir da decisão comunitária:



Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — carne de bísaro transmontano — DO ou carne de porco transmontano — DO — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

II — Delimitação da área geográfica. — A área geográfica de nascimento, cria e recria dos animais, de abate e desmancha e de acondicionamento da carne, tendo em conta o modo de produção tradicional e o tipo de alimentação fornecida aos animais, o saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais, a constituição dos solos de predomínio precâmbico-arcaico e do granítico bem como as condições edafo-climáticas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar utilizada para a obtenção de uma matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, fica naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

## ANEXO II

### Alheira de Vinhais

#### I — Principais características:

1 — Definição. — Alheira de Vinhais é um enchido tradicional fumado, obtido a partir de carne de porco de raça Bísara ou do seu cruzamento desde que com 50% de sangue bísaro (animais F1, resultantes do cruzamento de animais da raça Bísara em linha pura, inscritos no livro genealógico, com animais de outras raças), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentados com sal, alho e colorau.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de alheiras, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara ou cruzados são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, nomeadamente com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Todos os animais estão devidamente identificados e registados em livros apropriados. Os porcos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, só sendo admitidas carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg. A alheira de Vinhais obtém-se a partir da carne proveniente da cabeça, entremeadada, barriga e aparas da desmancha de carcaças dos porcos atrás referidos, cozidas e desfiadas, às quais se juntam o pão regional de trigo amolecido na calda da cozedura das carnes e, por vezes, de aves e os condimentos próprios (alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes — DOP). Esta massa é cheia em tripa fina de porco ou vaca, com processo particular de fecho com nós e viragem da tripa e submetida a fumagem em lume brando, com lenha da região (carvalho ou castanheiro) e de cura ou estabilização (superior a oito dias).

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

#### 3.1 — Externas:

- a) Forma e aspecto — formato de ferradura, de secção cilíndrica e cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes;

- b) Dimensões — cerca de 2 cm de diâmetro e cerca de 30 cm de comprimento;
- c) Peso — entre 170 g a 200 g.

3.2 — Internas. — Ao corte a massa apresenta-se com aspecto homogéneo, ainda que se notem as carnes desfiadas.

3.3 — Sensoriais. — Não é consumida tal qual. Quando submetida a uma confeção simples (grelhada), apresenta um sabor fumado e agradável, muito característico da gordura e da carne de porco bísaro. É perceptível o gosto da carne das aves usadas na calda, sendo marcantes as quantidades utilizadas (de pão, carnes e dos restantes condimentos) para elaborar a mistura. Tem textura untuosa e muito macia, tornando-se menos macia com o decorrer do tempo após a fumagem. Exibe igualmente um aroma a fumo, conferido pelas condições de fumagem em lenha de carvalho e castanho.

4 — Forma de apresentação. — Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalada na origem. Pela sua natureza e composição não é possível o corte ou a fatiagem do produto. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características sápidas e microbiológicas do produto.

5 — Rotulagem. — Para além das disposições previstas na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, da rotulagem da alheira de Vinhais constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Alheira de Vinhais — indicação geográfica;
- Lista de ingredientes;
- Data de durabilidade mínima;
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
- Lote;
- Temperatura de conservação;
- Marca de salubridade;
- Marca de certificação;
- O logótipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo aqui é reproduzido:



O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — alheira de Vinhais — IG — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

#### II — Delimitação da área geográfica:

1 — Área geográfica delimitada de obtenção da matéria-prima. — A área geográfica de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos bísaros e cruzados usados na produção de alheira de Vinhais, atendendo ao modo de produção tradicional, ao tipo de alimentação dos animais, ao saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais, às condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar necessária à obtenção de matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

2 — Área geográfica delimitada de transformação e acondicionamento. — A área geográfica de transformação (produção, fumagem, cura e acondicionamento), tendo em conta as condições climáticas especiais requeridas para a obtenção da alheira de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, está circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

## ANEXO III

**Butelo de Vinhais****I — Principais características:**

1 — Definição. — Butelo de Vinhais ou bucho de Vinhais ou palaio de Vinhais ou chouriço de ossos de Vinhais é um enchido tradicional fumado, obtido a partir de carne, gordura, ossos e cartilagens provenientes de partes das costelas e coluna vertebral de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro (animais F1, resultantes do cruzamento de animais de raça Bísara inscritos no livro genealógico e animais de outras raças), cheios em estômago («bucho»), bexiga ou tripa do intestino grosso do porco («palaio»). As carnes com os ossos e as cartilagens são devidamente condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de butelos, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara ou cruzados são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, nomeadamente com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Todos os animais estão devidamente identificados e registados em livros apropriados. Os porcos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, só sendo admitidas carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg. Os ossos e as cartilagens envolvidos em carne magra são cortados em pequenos pedaços e condimentados com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho da região de Trás-os-Montes. Após o repouso da adoba, que dura de um a três dias, procede-se ao enchimento e fumagem com fogo brando, por acção de calor pouco intenso e gradual, obtido a partir de lenha seca à base de carvalho e ou castanho. Terminada a fumagem, segue-se um período de cura, em locais frescos. A fumagem tradicional dura pelo menos 15 dias.

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

**3.1 — Externas:**

- Forma e aspecto — o enchido pode assumir as formas redonda, oval ou cilíndrica, de dimensões variáveis, consoante o invólucro utilizado. A presença de ossos no butelo é perceptível exteriormente;
- Cor — castanha, variando o tom entre o amarelado, avermelhado e castanho escuro;
- Atadura — a tripa, o estômago ou a bexiga utilizados são previamente cosidos ou atados com fio de algodão numa das extremidades, sendo a outra atada depois de as carnes estarem bem compactadas;
- Diâmetro — muito variável, consoante o invólucro utilizado. No entanto, pode considerar-se que os butelos cheios em bucho ou em bexiga têm entre 10 a 15 cm de diâmetro e quando cheios em intestino grosso têm cerca de 20 cm de comprimento e 10 cm a 15 cm de diâmetro;
- Peso — entre 1 kg a 2 kg;

**3.2 — Internas:**

- Cor — varia entre várias tonalidades de castanho, não homogénea;
- Massa — heterogénea, com ossos bem visíveis, cartilagens, carne e gordura;

3.3 — Sensoriais. — Sabor e aroma — não é consumido tal qual. Quando submetido a uma cozedura simples, apenas com água e sal, mas sempre lenta e suave (mínimo de duas horas) apresenta sabor agradável, muito característico, variando ligeiramente em função da variabilidade de temperos utilizados, mas sendo sempre acentuado o sabor do colorau. Aroma agradável a carnes cozidas e ao colorau. O sabor e aroma a fumado é persistente.

4 — Forma de apresentação. — Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalado na origem. Pela sua natureza e composição não é possível o corte ou a fatiagem do produto. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características sápidas e microbiológicas do produto.

5 — Rotulagem. — Para além das disposições previstas na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados,

da rotulagem do butelo de Vinhais constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Butelo de Vinhais ou bucho de Vinhais ou palaio de Vinhais ou chouriço de ossos de Vinhais — indicação geográfica;
- Lista de ingredientes;
- Data de durabilidade mínima;
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
- Lote;
- Temperatura de conservação;
- Marca de salubridade;
- Marca de certificação;
- O logótipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo aqui é reproduzido:



O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — butelo de Vinhais ou bucho de Vinhais ou palaio de Vinhais ou chouriço de ossos de Vinhais — IG — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

**II — Delimitação da área geográfica:**

1 — Área geográfica delimitada de obtenção da matéria-prima. — A área geográfica de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos bísaros e cruzados usados na produção do butelo de Vinhais, atendendo ao modo de produção tradicional, ao tipo de alimentação dos animais, ao saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais, às condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar necessária à obtenção de matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

2 — Área geográfica delimitada de transformação e acondicionamento. — A área geográfica de transformação (produção, fumagem, cura e acondicionamento), tendo em conta as condições climáticas especiais requeridas para a obtenção do butelo de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, laís e constantes, está circunscrita aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso, Miranda do Douro, Mirandela, Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carraceda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança.

## ANEXO IV

**Chouriça doce de Vinhais****I — Principais características:**

1 — Definição. — A chouriça doce de Vinhais é um enchido tradicional fumado constituído por carne de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro (animais F1, resultantes do cruzamento de animais da raça Bísara inscritos no livro genealógico e animais de outras raças), sangue de porco, pão regional, mel, nozes ou amêndoas, azeite de Trás-os-Montes — DOP e cheio em tripa delgada de vaca ou porco.

As carnes e gorduras de porco são condimentadas e cozidas em água e desfiadas, sendo depois adicionadas ao pão regional, formando uma massa que é finalmente condimentada e à qual se adicionam os restantes ingredientes.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de chourisas doces, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara ou cruzados são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, nomeadamente com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Todos os animais estão devidamente identificados e registados em livros apropriados. Os porcos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, só sendo admitidas carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg. As carnes usadas são carne magra, carne da cabeça, da barriga e entremeada que, depois de cortadas em pedaços de dimensão média, são condimentadas e cozidas em água e sal. As carnes desfiadas junta-se o pão de trigo embebido na calda de cozedura e os restantes ingredientes (azeite de Trás-os-Montes, sangue, mel e amêndoas e ou nozes). Esta mistura é homogeneizada e é cheia em tripa fina de porco ou vaca. A fumagem é feita em lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo a lenha utilizada de carvalho e ou castanho. Tradicionalmente o período de fumagem é superior a 15 dias.

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas:

- Forma e aspecto — a chouriça doce de Vinhais tem o formato de ferradura, com cerca de 20 cm a 25 cm de comprimento. A tripa, sem rupturas, apresenta-se aderente à massa. São exteriormente perceptíveis os pedaços de carne e de nozes ou amêndoas, face à cor e textura diferenciada que apresentam;
- Cor — é preta, não homogénea;
- Atadura — a tripa delgada utilizada é atada com um nó em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão. A forma tradicional de atar é característica: dá-se um nó na extremidade da tripa, vira-se a tripa e volta-se a dar um ou dois nós;
- Diâmetro — o diâmetro da chouriça doce tem cerca de 2 cm a 3 cm;

3.2 — Internas:

- Cor — é preta, com zonas mais claras;
- Massa — de aspecto homogéneo, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas e os frutos secos;

3.3 — Sensoriais. — Sabor e aroma: não é consumida tal qual. Quando submetida a uma operação culinária simples (cozida em água), apresenta sabor doce, a mel, agradável e muito característico. Sabor e aroma fumados, sendo perceptível o gosto dos frutos secos. Textura mole dada pela presença do mel.

4 — Forma de apresentação. — Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalada na origem. Pela sua natureza e composição não é possível o corte ou a fiação do produto. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de acondicionamento só podem ser efetuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características químicas e microbiológicas do produto.

5 — Rotulagem. — Para além das disposições previstas na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, da rotulagem da chouriça doce de Vinhais constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Chouriça doce de Vinhais — indicação geográfica;
- Lista de ingredientes;
- Data de durabilidade mínima;
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
- Lote;
- Temperatura de conservação;
- Marca de salubridade;
- Marca de certificação;
- O logótipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo aqui é reproduzido:



O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — chouriça doce de Vinhais — IG — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

II — Delimitação da área geográfica:

1 — Área geográfica delimitada para obtenção da matéria-prima. A área geográfica de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos bísaros e cruzados usados na produção da chouriça doce de Vinhais, atendendo ao modo de produção tradicional, ao tipo de alimentação dos animais, ao saber fazer tradicional da população local em termos de manio dos animais, às condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar necessária à obtenção de matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

2 — Área geográfica delimitada para transformação e acondicionamento. — A área geográfica de transformação (produção, fumagem, cura e acondicionamento), tendo em conta as condições climáticas especiais requeridas para a obtenção da chouriça doce de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, está circunscrita aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso, Miranda do Douro, Mirandela, Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança.

ANEXO V

Chouriço azedo de Vinhais

I — Principais características:

1 — Definição. — O chouriço azedo de Vinhais, azedo de Vinhais ou chouriço de pão de Vinhais é um enchido tradicional fumado, obtido a partir de carne, gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50% de sangue bísaro (animais F1, resultantes do cruzamento de animais de raça Bísara na sua linha pura, inscritos no livro genealógico) e animais de outras raças, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes — DOP, cheio em tripa do intestino grosso de porco.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriços azedos, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara ou cruzados são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, nomeadamente com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Todos os animais estão devidamente identificados e registados em livros apropriados. Os porcos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, só sendo admitidas carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg. A carne escolhida é a carne magra, carne da cabeça, da barriga e entremeada. Depois de cortadas em pedaços de dimensão média as carnes condimentadas são cozidas em água e desfiadas. O caldo é utilizado para embeber o pão regional de trigo. As carnes e o pão são condimentados com o azeite de Trás-os-Montes, o colorau e o alho. A massa é homogeneizada e cheia em tripa grossa. A fumagem é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo. A lenha utilizada é de carvalho e ou castanho. O período de fumagem é superior a quatro semanas.

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas:

- Forma e aspecto — formato recto, de secção cilíndrica, de dimensões variáveis, apresentando valores médios de 20 cm a 25 cm de comprimento;
- Cor — varia entre o amarelado e o acastanhado;
- Atadura — a tripa utilizada é previamente atada ou cosida numa das extremidades e atada na outra com fio de algodão após o enchimento. A forma tradicional de atar é característica: é dado um nó na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um ou dois nós;
- Diâmetro — valores médios de 7 cm a 10 cm;
- Textura — pouco rija, macia ao tacto;

## 3.2 — Internas:

- a) Cor — amarelo-acastanhada;  
b) Massa — ao corte apresenta aspecto homogéneo.

3.3 — Sensoriais. — Sabor e aroma — não se consome tal qual. Quando submetido a uma operação culinária simples (cozido em água ou cozido em água e levemente tostado, apresenta sabor agradável, marcadamente ácido, decorrente da fermentação do pão. É untuoso ao palato. Aroma agradável, afermentado. Sabor e aroma a fumado, persistentes.

4 — Forma de apresentação. — Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalado na origem. Pela sua natureza e composição não é possível o corte ou a fatiagem do produto. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características sápidas e microbiológicas do produto.

5 — Rotulagem. — Para além das disposições previstas na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, da rotulagem do chouriço azedo de Vinhais constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Chouriço azedo de Vinhais — indicação geográfica;  
Lista de ingredientes;  
Data de durabilidade mínima;  
Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;  
Lote;  
Temperatura de conservação;  
Marca de salubridade;  
Marca de certificação;  
O logótipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo aqui é reproduzido:



O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — chouriço azedo de Vinhais — IG — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

## II — Delimitação da área geográfica:

1 — Área geográfica delimitada para obtenção da matéria-prima. — A área geográfica de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos bísaros e cruzados usados na produção do chouriço azedo de Vinhais, atendendo ao modo de produção tradicional, ao tipo de alimentação dos animais, ao saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais, às condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar necessária à obtenção de matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

2 — Área geográfica delimitada para transformação e acondicionamento. — A área geográfica de transformação (produção, fumagem, cura e acondicionamento), tendo em conta as condições climáticas especiais requeridas para a obtenção do chouriço azedo de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, está circunscrita aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso, Miranda do Douro, Mirandela, Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança.

## ANEXO VI

## Presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais

## I — Principais características:

1 — Definição. — O presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais é um presunto obtido a partir de pernas de porcos bísaros, adultos, machos ou fêmeas (excluídos os machos inteiros), inscritos no respectivo registo zootécnico da raça. As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, azeite de Trás-os-Montes e ou banha de porco bísaro, sendo posteriormente expostas à acção pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo de cura não inferior a 12 meses.

Tradicionalmente, as pernas eram recortadas ao nível da sínfise ísquiopubiana, tendo como suporte osso os ossos coxal, fémur, rótula, tibia, perónio, tarso, metatarso, falanges e as massas musculares envolventes. No entanto, e face aos problemas de excesso de peso e de dificuldades de obtenção de presuntos com características comercialmente aceitáveis e com o nível de segurança alimentar requerido, a tendência actual e fortemente recomendada é para que a perna seja recortada ao nível da articulação coxo-femural, retirando-se assim o osso coxal e a massa muscular envolvente.

2 — Obtenção dos produtos. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de presuntos, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação, abate, desmancha e marcação, as peças a utilizar e sua preparação, os parâmetros tecnológicos de fabrico e as regras de marcação e apresentação comercial são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os porcos de raça Bísara são criados em explorações licenciadas, com sistema de produção tradicional, semiextensivo, com capacidade para fornecer a alimentação tradicional e própria de cada estação do ano. Os animais são identificados e registados em livros apropriados. Os porcos são abatidos entre os 9 e os 18 meses, só sendo admitidas carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg. As partes seleccionadas para a produção do presunto de Vinhais são as pernas dos porcos cortadas ao nível da sínfise ísquiopubiana ou da articulação coxo-femural, de formato alongado, obtidas por corte longitudinal e comprimido, com courato externo.

Estas extremidades (com peso fresco mínimo superior a 12 kg) ficam em repouso durante cerca de vinte e quatro horas, sendo depois comprimidas através de massagem, a fim de permitir uma boa eliminação dos líquidos internos, à qual se segue a salga com o objectivo de facilitar a desidratação e conservação. As pernas são totalmente cobertas com sal durante cerca de 30 dias, em ambiente cuja temperatura não ultrapasse os 6°C e humidade entre 80% e 90%. O sal residual é eliminado com uma lavagem efectuada com água. As partes das peças que não têm courato externo são untadas com uma mistura de colorau e azeite de Trás-os-Montes ou banha de porco bísaro. As peças são submetidas a fumagem muito suave em lume brando, com lenha seca de carvalho ou castanho. A cura e envelhecimento são feitas em locais com condições de frio e pouca humidade (caves ou câmaras de cura). A duração da totalidade do processo de transformação do presunto de Vinhais nunca é inferior a 12 meses.

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas. — O presunto de Vinhais tem forma comprida e alongada, com a extremidade podal (unha ou chispe). No local de corte da perna apresenta uma coloração vermelho-acastanhada, reveladora do tratamento pela mistura de colorau, assim como da exposição ao fumo. Na restante superfície conserva o courato externo;

3.2 — Internas. — Apresenta-se ao corte bem maturado, com cor que vai de rosa característico a vermelho-escuro, com aspecto oleoso, brilhante e com infiltração de gordura intramuscular. A gordura apresenta uma cor branca, nacarada e brilhante;

3.3 — Sensoriais. — Sabor agradável ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa e muito tenra e succulenta. Gordura branca, brilhante e aromática. Aroma agradável ligeiramente fumado.

4 — Forma de apresentação. — O presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso, desde que pré-embalados na origem.

Quando se apresente em pedaços ou fatiado, o material de acondicionamento tem de ser adequado para entrar em contacto com o produto, inócuo e inerte em relação ao conteúdo, de forma a conservar a genuinidade e características durante o período normal de armazenamento e venda. O corte e ou fatiagem das peças, bem como a operação de desossa, só podem ser efectuados em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada de transformação, na medida em que existe um saber fazer especial agregado a estas operações, que decorrem com técnica particular e em condições especiais de temperatura e instrumentos utilizados. Estas medidas têm como objectivo assegurar uma rastreabilidade completa, não desvirtuar o produto, sobretudo do ponto de vista sensorial, não defraudar o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente pro-

duzido e preparado na sua região de origem e permitir o controlo específico ao longo de todo o circuito produtivo.

Sem prejuízo das disposições anteriores e das constantes do n.º II.2 deste anexo, o corte do presunto pode ser efectuado por retalhistas e restauradores fora da região de produção desde que seja efectuada à vista do consumidor e que este possa verificar a presença da marcação de origem no presunto de Vinhais.

5 — Rotulagem. — Para além das disposições previstas na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, da rotulagem do presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais — indicação geográfica;
- Lista de ingredientes;
- Data de durabilidade mínima;
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
- Lote;
- Temperatura de conservação;
- Marca de salubridade;
- Marca de certificação;
- O logótipo dos produtos de Vinhais, cujo modelo aqui é reproduzido:



O logótipo europeu, a partir da decisão comunitária.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor pode ser substituído pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — presunto de Vinhais — IG ou presunto bísaro de Vinhais — IG — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

II — Delimitação da área geográfica:

1 — Área geográfica delimitada para obtenção da matéria-prima. — A área geográfica de nascimento, cria, recria, abate e desmancha dos porcos bísaros usados na produção do presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais, atendendo ao modo de produção tradicional, ao tipo de alimentação dos animais, ao saber fazer tradicional da população local em termos de manejo dos animais, às condições edáficas necessárias ao desenvolvimento da base alimentar necessária à obtenção de matéria-prima de irrefutável qualidade diferenciada, está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

2 — Área geográfica delimitada para transformação e acondicionamento. — A área geográfica de transformação (produção, fumatagem, cura, corte e acondicionamento), tendo em conta as condições climáticas especiais requeridas para a obtenção do presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, está circunscrita aos concelhos de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso, Miranda do Douro, Mirandela, Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança.

**Rectificação n.º 1312/2005.** — Tendo o despacho n.º 15 072/2005, de 21 de Junho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 131, de 11 de Julho de 2005, saído com uma incorrecção, rectifica-se que, no 2.º parágrafo, onde se lê «ao abrigo do disposto na alínea c) do n.º 2 do artigo 25.º» deve ler-se «ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 25.º».

19 de Julho de 2005. — O Chefe do Gabinete, *Rui Ribeiro do Rosário*.

## Secretaria-Geral

**Despacho n.º 16 841/2005 (2.ª série).** — Considerando que se torna necessário garantir uma adequada celeridade e eficácia às decisões administrativas, em prol da operacionalidade dos serviços, determino:

1 — Nos termos do n.º 4 do artigo 6.º do Decreto Regulamentar n.º 9/97, de 18 de Abril, do n.º 2 do artigo 9.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, e dos artigos 35.º a 41.º do Código do Procedimento Administrativo, delego na secretária-geral-adjunta desta Secretaria-Geral, Elvira Lino Teles Branco dos Santos, as seguintes competências:

- a) Autorizar a abertura de concursos e homologar as respectivas listas de classificação final e determinar a conversão da nomeação provisória em definitiva;
- b) Empossar o pessoal do quadro da Secretaria-Geral;
- c) Autorizar o gozo e a acumulação de férias e aprovar o respectivo plano anual;
- d) Autorizar o abono do vencimento de exercício perdido por motivo de doença, bem como o exercício de funções em situação que dê lugar à reversão do vencimento do exercício, e o respectivo processamento;
- e) Autorizar a inscrição e participação de funcionários em reuniões, seminários, colóquios, cursos de formação ou outras iniciativas semelhantes que decorram em território nacional;
- f) Praticar todos os actos relativos à aposentação dos funcionários e agentes, salvo no caso de aposentação compulsiva, e, em geral, todos os actos respeitantes ao regime de segurança social da função pública, incluindo os referentes a acidentes em serviço;
- g) Autorizar, dentro dos limites estabelecidos pelo respectivo orçamento anual, a transferência de verbas subordinadas à mesma classificação orgânica e a antecipação até dois duodécimos por rubrica;
- h) 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;
- i) Autorizar a abertura de procedimentos para aquisição de bens e serviços;
- j) Autorizar despesas com obras de aquisição de bens e serviços até ao limite de € 5000.

2 — O presente despacho ratifica todos os actos praticados no âmbito dos poderes delegados desde o dia 2 de Maio de 2005.

14 de Julho de 2005. — O Secretário-Geral, *João Filipe Libório*.

## MINISTÉRIO DO TRABALHO E DA SOLIDARIEDADE SOCIAL

### Secretaria-Geral

**Despacho n.º 16 842/2005 (2.ª série).** — Por meu despacho de 4 de Julho de 2005, obtida a anuência do conselho de direcção dos Serviços Sociais do Ministério da Saúde:

José Afonso Fernandes de Almeida Braguez, assistente administrativo do quadro de pessoal dos Serviços Sociais do Ministério da Saúde — transferido, com idêntica categoria, para o quadro de pessoal desta Secretaria-Geral, com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2005, considerando-se exonerado do lugar de origem a partir daquela data. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

18 de Julho de 2005. — A Secretária-Geral, *Maria Manuel Godinho*.

### Instituto da Segurança Social, I. P.

Centro Distrital de Solidariedade e Segurança Social de Lisboa

**Despacho n.º 16 843/2005 (2.ª série).** — Por despacho de 29 de Junho de 2005 do vogal do conselho directivo do Instituto da Segurança Social, I. P., proferido por delegação:

Alfredo Adegas dos Santos Lima e Fernando António, com a categoria de operário principal, da área de encadernador, da carreira de operário qualificado, do quadro de pessoal do ex-Centro Regional