

Direcção Regional de Agricultura do Alentejo

Despacho (extracto) n.º 4134/2006 (2.ª série). — 1 — Nos termos do n.º 2 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, com a nova redacção dada pela Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, faz-se público que, no seguimento do despacho do director regional de Agricultura do Alentejo de 14 de Dezembro de 2005, se encontra aberto procedimento concursal para o provimento do cargo de chefe de divisão de Qualificação Profissional, cargo de direcção intermédia de segundo grau, constante do mapa III a que se refere o n.º 2 do artigo 42.º do Decreto Regulamentar n.º 16/97, de 7 de Maio.

2 — A indicação dos requisitos formais de provimento, do perfil exigido, da composição do júri e dos métodos de selecção será publicitada na bolsa de emprego público, até ao segundo dia útil posterior à publicação do presente aviso na 2.ª série do *Diário da República*, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, com a nova redacção dada pela Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto.

31 de Janeiro de 2006. — O Director Regional, *Augusto José de Sousa Gouveia*.

Rectificação n.º 254/2006. — Para os devidos efeitos rectifica-se que no despacho (extracto) n.º 241/2006 (2.ª série), publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 4, de 5 de Janeiro de 2006, a p. 131, onde se lê «Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Direcção-Geral das Florestas e Direcção Regional de Agricultura do Alentejo» deve ler-se «Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Direcção Regional de Agricultura do Alentejo».

3 de Fevereiro de 2006. — O Director Regional, *Augusto J. de S. Gouveia*.

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Aviso n.º 2259/2006 (2.ª série). — *Pedido de registo de indicação geográfica.* — 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 Comercial e Industrial de Mirandela, com sede na Praça do Mercado, Porta Central, 5370 Mirandela, requereu o registo de Mirandela como indicação geográfica para alheira. Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suporta constam as seguintes definições e restrições.

II — Entende-se por alheira de Mirandela o enchido tradicional fumado cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bísaro), a carne de aves (galinha e ou peru), o pão de trigo, o azeite de Trás-os-Montes e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça, a carne de vaca e o salpicão e ou o presunto envelhecidos.

Características físicas:

- Forma e aspecto exterior — enchido cilíndrico em forma de feradura com cerca de 20 cm a 25 cm de comprimento e de cor castanho-amarelada. A tripa, sem rupturas, apresenta-se aderente à massa; as duas extremidades são ligadas por um fio de algodão;
- É exteriormente perceptível a existência de pedaços de carne, face à cor e textura que apresentam;
- Diâmetro — 2 cm a 3 cm;
- Peso aproximado — entre 150 g e 200 g;
- Cor e aspecto ao corte — pasta grumosa, onde se apercebem pequenos pedaços de carne desfiada;
- Cor interior — castanho-amarelada, de tonalidade não homogénea.

Características químicas:

- Proteína: superior a 14 %;
- Humidade: inferior a 50 %;
- Gordura: inferior a 18 %.

Características sensoriais ou organolépticas — sabor e aroma: sabor agradável, levemente fumado, muito característico, onde se destaca a condimentação do alho e do azeite. Aroma levemente a fumado agradável.

As alheiras de Mirandela não são consumidas tal-qual, devendo ser grelhadas ou assadas, de preferência, em «lume de carvão», antes de serem consumidas.

Apresentação comercial — a alheira de Mirandela só pode ser comercializada acondicionada em embalagens de cartão, de plástico

de PVC ou de outros materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. Sempre que haja lugar a pré-embalagem, esta é efectuada de modo a conservar as características hígio-sanitárias e sensoriais durante o período normal de armazenamento e venda.

Para além das menções presentes na legislação geral sobre a rotulagem de géneros alimentícios e das constantes na legislação sanitária, devem constar sempre, na rotulagem da alheira de Mirandela IGP, as seguintes menções:

- Alheira de Mirandela — IGP;
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
- Marca de certificação;
- Logótipo comunitário a partir da decisão comunitária;
- Logótipo da alheira de Mirandela.

III — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento.

Tendo em conta que a produção da alheira de Mirandela requer carne de porco da raça Bísara (ou cruzamento com esta raça, desde um dos progenitores seja desta raça), devido a esta possuir uma maior quantidade de gordura intramuscular, com um bom equilíbrio na relação ácidos gordos insaturados-saturados e predominância do mono-insaturado oleico, revelando-se um elevado atributo sensorial e tecnológico, que se traduz numa excelente aptidão para a transformação de produtos de alta qualidade, a área geográfica de produção de matéria-prima fica assim também naturalmente delimitada à área de exploração do porco de raça Bísara, designadamente os concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real, e os 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.

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação da alheira de Mirandela, nomeadamente as necessárias à realização do processo de fumagem, no qual é utilizada lenha típica da região (carvalho e oliveira), o saber-fazer das populações baseado em métodos locais, leais e constantes, o uso do pão regional de trigo, cujo segredo de fabrico permaneceu inalterado ao longo de múltiplas gerações de padeiros, a área geográfica de transformação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Mirandela.

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os factores históricos, edafo-climáticos, etc., constam do respectivo caderno de especificações.

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 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, Patação, 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 da data de publicação deste aviso no *Diário da República*.

26 de Janeiro de 2006. — O Presidente, *C. Mattamouros Resende*.