

Dr.ª Maria Francisca Pratas, chefe de divisão de Restauração e Animação.

Vogais suplentes:

Dr.ª Elsa Helena do Rosário Benrós, chefe de divisão de Agências de Viagens e Turismo.

Dr.ª Ana Cristina Ramos Cordeiro Duarte Valadas Guerreiro, chefe de divisão de Recursos Humanos.

11 — O presidente do júri será substituído nas suas faltas e impedimentos pelo 1.º vogal efectivo e os vogais efectivos pelos respectivos suplentes.

25 de Maio de 2001. — A Directora dos Serviços Administrativos e Financeiros, *Cecília Silveira*.

Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo do Ministério da Economia

Aviso n.º 7851/2001 (2.ª série). — Por despacho do director regional de 11 de Maio de 2001 foi autorizada a transferência do assistente administrativo principal do quadro do Instituto Português de Museus Francisco Alonso Belchior Guerreiro para o quadro desta Direcção Regional, com efeitos a partir de 14 de Maio de 2001. (Está isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

22 de Maio de 2001. — O Director Regional, *Alberto Mariano dos Santos*.

Despacho n.º 12 183/2001 (2.ª série). — Por despacho do director regional de 22 de Maio de 2001:

Maria Teresa de Sousa Araújo, assessora, Eva Maria Rebelo de Oliveira Trindade Rocha, técnica profissional especialista, Licínia Hortense Reis Fernandes Alves Palitos, técnica profissional principal, Tereza Maria de Carvalho e Rocha, técnica profissional de 1.ª classe, António Augusto Ferreira da Silva, Luísa Manuela Rocha Silveiredo e Maria Manuela Ferreira Carvalho, assistentes administrativos principais — autorizada a recuperação de vencimento de exercício perdido num total de 5, 4, 24, 5, 30, 28 e 29 dias, respectivamente.

22 de Maio de 2001. — O Director Regional, *Alberto Mariano dos Santos*.

Inspeção-Geral das Actividades Económicas

Aviso n.º 7852/2001 (2.ª série). — Nos termos do n.º 14 do aviso de abertura do concurso externo de admissão a estágio para ingresso na carreira de inspeção, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 104, de 5 de Maio de 2000, e nos termos do artigo 40.º, n.ºs 1, alínea b), e 2, do Decreto-Lei n.º 204/98, de 11 de Julho, avisa-se que se encontra afixada nos serviços centrais da IGAE, sitos na Avenida do Duque d'Ávila, 139, Lisboa, a lista de classificação final do concurso supra-referido. A acta foi homologada pelo inspector-geral em 23 de Maio de 2001.

Da homologação efectuada cabe recurso, a interpor para o membro do Governo competente, no prazo de 10 dias úteis contados nos termos do artigo 44.º do decreto-lei acima citado.

23 de Maio de 2001. — Pelo Presidente do Júri, o Vogal, (*Assinatura ilegível*).

MINISTÉRIO DO PLANEAMENTO

Departamento de Prospectiva e Planeamento

Rectificação n.º 1400/2001. — Por ter sido mandado publicar com inexactidão o despacho n.º 10 926/2001 (2.ª série), publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 120, de 24 de Maio de 2001, a p. 8854, col. 1.ª, a propósito da transferência de Isabel da Ascensão Janeiro Alves, rectifica-se que onde se lê «(escalaço 3, índice 235)» deve ler-se «(escalaço 4, índice 245)».

29 de Maio de 2001. — A Directora-Geral, *Alda de Caetano Carvalho*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural

Aviso n.º 7853/2001 (2.ª série). — *Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação.* — De acordo com o disposto no Despacho Normativo n.º 47/97, de 30 de Junho, o agrupamento de produtores Bandarra — Cooperativa Agrícola do Concelho de Trancoso, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação de castanhas dos soutos da Lapa (DOP) a Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.ª

Verificadas quer a conformidade da candidatura com o disposto nos n.ºs 1, 2 e 3 do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97 quer a satisfação dos critérios gerais para organismos de certificação de produtos estipulados na Norma Portuguesa EN 45 011 e de acordo com o procedimento previsto no seu n.º 5 e consultados o Grupo de Trabalho e a Comissão Consultiva Interprofissional para a Certificação dos Produtos Agro-Alimentares, torno público o seguinte:

1 — A Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.ª, é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação de castanhas dos soutos da Lapa (DOP), sendo aprovadas as respectivas marcas de certificação, cujos modelos são publicados em anexo e cujo registo deve ser solicitado ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial, no prazo de 10 dias a contar da publicação deste aviso.

2 — A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no n.º 8 do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97 e, nomeadamente, ao envio para a DGDRural, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime de controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

17 de Maio de 2001. — O Director-Geral, *Rui Pedro de Sousa Barreiro*.



Aviso n.º 7854/2001 (2.ª série). — 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 Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, C. R. L., com sede em Montalegre, requereu os seguintes registos como indicação geográfica:

- 1) Salpicao de Barroso — enchido fumado de carne de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, cilíndrico de forma recta, com 10 cm a 20 cm de comprimento e 4 cm a 8 cm de diâmetro. De cor castanha-clara, é constituído por carnes de lombo e lombinho, adicionadas com sal, alho, vinho tinto, água, colorau picante e colorau doce ou pimentão. O invólucro é de tripa (intestino grosso) do mesmo animal. A sua fumagem, cuja duração chega a atingir os 15 dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho;
- 2) Sangureira de Barroso — enchido fumado de carne, gordura e sangue de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça e pão de trigo. Tem cor preta e forma em ferradura de secção cilíndrica. As carnes usadas (peças mais gordas) são condimentadas com sal, alho, vinho tinto, água, colorau picante (pimento), colorau doce ou pimentão, salsa, cebola e azeite. O invólucro é de tripa fina (intestino delgado) do mesmo animal. A sua fumagem, com a duração de três dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho;
- 3) Alheira de Barroso — enchido fumado de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, carne de aves, coelho e pão de trigo. Apresenta cor

amarelo-acastanhada e forma em ferradura de secção cilíndrica. As carnes usadas (carnes agarradas aos ossos, carne da cabeça, entremeadas e aparas de carne) são adicionados condimentos como o sal, alho, colorau picante, colorau doce ou pimentão, salsa, cebola e azeite. O invólucro é de tripa delgada (intestino delgado) de porco. A sua fumagem, com a duração superior a três dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho;

- 4) Chouriço de abóbora de Barroso — enchido fumado de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça e abóbora. De cor não homogénea, variando no mesmo enchido do alaranjado ao castanho-escuro, com manchas, e formato em ferradura, este enchido apresenta um sabor agradável, muito característico, com percepção do sabor da abóbora e travo acidificado. As carnes utilizadas (peças mais gordas, utilizando-se também febras) são condimentadas com sal, alho, vinho tinto, água, colorau picante (pimento) e colorau doce ou pimentão. O invólucro é de tripa grossa (intestino grosso) de porco. A sua fumagem, com a duração de 8 a 10 dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho;
- 5) Chouriço de carne de Barroso — enchido fumado de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça. Apresenta cor não homogénea, variando no mesmo enchido do vermelho ao castanho, com manchas, apercebendo-se exteriormente pedaços de gordura, e formato em ferradura. As carnes utilizadas (carne da pá, lombo, aparas magras do presunto e a carne existente à volta dos ossos da assuã) são condimentadas com sal, alho, vinho tinto, colorau picante (pimento) e colorau doce ou pimentão. O invólucro é de tripa fina (intestino delgado) de porco. A sua fumagem, com a duração de 8 a 10 dias, é feita com lume brando em câmara ou sala de fumo, sendo este obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região, fundamentalmente de carvalho.

II — Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e maturação dos produtos acima referidos, as condições edafoclimáticas, especiais da região, o saber-fazer peculiar das populações e os métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está circunscrita aos concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre do distrito de Vila Real.

O modo de obtenção da matéria-prima e dos produtos já descritos é o constante dos respectivos cadernos de especificações, depositados nesta Direcção-Geral.

III — 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:

- Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, 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.

IV — 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*.

18 de Maio de 2001. — O Director-Geral, *Rui Pedro de Sousa Barreiro*.

Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

Aviso n.º 7855/2001 (2.ª série). — 1 — Ao abrigo do n.º 1 do artigo 28.º do Decreto-Lei n.º 204/98, de 11 de Julho, faz-se público que, autorizado por despacho do director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar de 24 de Maio de 2001, se encontra aberto concurso interno de acesso geral, pelo prazo de 10 dias úteis a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República*, para o preenchimento de um lugar de assessor da carreira técnica superior, do quadro de pessoal da Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, constante no mapa anexo à Portaria n.º 312/99, de 12 de Maio.

Área funcional — executar as normas sobre condições ambientais de segurança e higiene no trabalho.

Em cumprimento da alínea *h*) do artigo 9.º da Constituição, a Administração Pública, enquanto entidade empregadora, promove activamente uma política de oportunidades entre homens e mulheres no acesso ao emprego e na progressão profissional, providenciando escrupulosamente no sentido de evitar toda e qualquer forma de discriminação.

2 — Prazo de validade — o concurso caduca com o preenchimento do lugar posto a concurso.

3 — Requisitos especiais de admissão — poderão candidatar-se os funcionários que até ao termo do prazo fixado para a apresentação de candidaturas sejam detentores da categoria de técnico superior principal, da carreira técnica superior, com pelo menos três anos na categoria classificados de *Muito bom* ou cinco classificados de *Bom*.

4 — Factor preferencial — ter experiência na área de Engenharia Electrotécnica.

5 — Local de trabalho — em Lisboa.

6 — Método de selecção a utilizar — provas públicas.

6.1 — A classificação final será expressa na escala de 0 a 20 valores e resultará da valorização obtida no referido método.

6.2 — Os critérios de apreciação e ponderação das provas públicas, bem como sistema de classificação final, incluindo a respectiva fórmula classificativa, constam de actas de reuniões do júri do concurso, sendo as mesmas facultadas aos candidatos sempre que solicitadas.

7 — Formalização das candidaturas — as candidaturas deverão ser formalizadas mediante requerimento dirigido ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, podendo ser entregue pessoalmente ou remetido pelo correio, registado com aviso de recepção, expedido até ao termo do prazo fixado para apresentação das candidaturas para a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, sita na Avenida do Conde de Valbom, 98, 1050 Lisboa, delas devendo constar os seguintes elementos actualizados:

- a) Identificação completa (nome, número e data de validade do bilhete de identidade, residência, código postal e telefone);
- b) Indicação da categoria que detém, serviço a que pertence e natureza do vínculo;
- c) Habilitações literárias;
- d) Quaisquer outros elementos que o candidato entenda dever apresentar por considerar relevantes para a apreciação do seu mérito ou constituírem motivo de preferência legal, os quais serão tidos em conta pelo júri se devidamente comprovados;
- e) Identificação do concurso a que se candidata;

7.1 — O requerimento de admissão deverá ser acompanhado da seguinte documentação:

- a) Currículo profissional actualizado;
- b) Declaração de vínculo;
- c) Fotocópia do certificado relativo às habilitações literárias;
- d) Fotocópia do bilhete de identidade;
- e) Fotocópia dos documentos comprovativos das acções de formação profissional e respectiva duração.

7.2 — Tratando-se de candidatos do quadro da Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, é dispensável a apresentação dos documentos que constam dos respectivos processos individuais, devendo esta situação ser declarada expressamente.

7.3 — Assiste ao júri a faculdade de solicitar aos candidatos, em caso de dúvida, o comprovativo das suas declarações.

7.4 — As falsas declarações prestadas pelos candidatos nos requerimentos serão punidas nos termos da lei.