

longo período em que exerceu funções de motorista do meu Gabinete.

7 de Março de 2005. — O Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, *David Ribeiro de Sousa Gerales*.

Louvor n.º 432/2005. — No momento em que cesso as funções de Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação considero ser devido público louvar a José Maria Tenreiro pela lealdade, dedicação, profissionalismo e permanente disponibilidade que demonstrou ao longo do período em que exerceu funções de meu motorista pessoal.

7 de Março de 2005. — O Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, *David Ribeiro de Sousa Gerales*.

Louvor n.º 433/2005. — Ao cessar as funções de Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação aprez-me prestar público louvor aos funcionários destacados no meu Gabinete Maria Celeste Gonçalves Paulos, Afonso de Jesus Jerónimo e Maria Helena Farinha Miguel Nunes pela correcção, eficácia e disponibilidade com que desempenharam as funções de apoio administrativo ao meu Gabinete.

7 de Março de 2005. — O Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, *David Ribeiro de Sousa Gerales*.

Secretaria-Geral

Listagem n.º 68/2005. — *Listagem de subsídios concedidos no 2.º semestre de 2004 pelo Gabinete do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, nos termos do artigo 3.º da Lei n.º 26/94, de 19 de Agosto:*

Beneficiário	Montante (em euros)	Data de decisão
1 — Câmara de Agricultura do Norte	2 000	20-7-2004
2 — Associação Portuguesa de Horticultura	1 000	20-7-2004
3 — Com. org. do IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita	1 000	20-7-2004

21 de Fevereiro de 2005. — O Secretário-Geral, *Carlos Viana de Carvalho*.

Listagem n.º 69/2005. — *Listagem de subsídios atribuídos no 1.º semestre de 2004 concedidos pelo Gabinete do Secretário de Estado Adjunto do Ministro, para publicação no Diário da República, 2.ª série, nos termos do artigo 3.º da Lei n.º 26/94, de 19 de Agosto:*

Beneficiário	Montante (euros)	Data da decisão
1 — Sindicato Livre de Pescadores e Profissionais Afins	4 990	2004-6-14
2 — RENDIBILROS — Associação para a Promoção de Rendas e Bilros de Peniche	600	2004-6-23

10 de Março de 2005. — O Secretário-Geral, *Carlos Viana de Carvalho*.

Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

Despacho (extracto) n.º 6258/2005 (2.ª série). — Por despacho de 7 de Março de 2005 do subdirector-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar:

Martinha Maria dos Santos Rebelo, Maria Olímpia Coelho Pelica, Maria Celeste Ferreira Gomes, Rosa Osvalda Fidalgo Alves Faria e Maria Susana Gomes de Carvalho Cardoso Beirão, assessoras, da carreira técnica superior, do quadro de pessoal desta Direcção-Geral — nomeadas definitivamente, precedendo concurso, na categoria de assessor principal (escalão 1, índice 710) da carreira técnica superior, no mesmo quadro, tendo sido obtida confirmação de cabimento, nos termos do n.º 3 da Resolução do Conselho de Ministros n.º 97/2002. A aceitação do novo lugar produz efeitos à data do despacho. (Não carece de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

7 de Março de 2005. — O Subdirector-Geral, *António Magro Tomé*.

Direcção-Geral de Protecção das Culturas

Despacho n.º 6259/2005 (2.ª série). — 1 — De acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, procedeu-se à publicitação do processo de selecção do titular para o cargo de director de serviços de Fitossanidade do quadro de pessoal dirigente desta Direcção-Geral no jornal *Diário de Notícias* e na bolsa de emprego público, no dia 3 de Fevereiro de 2005.

2 — Considerando que o licenciado António Joaquim Pacheco da Silva possui habilitações académicas e formação profissional adequadas às exigências do cargo, bem como experiência comprovada na respectiva área de actuação e de dirigente:

3 — Nomeio, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, por urgente conveniência de serviço, o licenciado António Joaquim Pacheco da Silva no cargo de director de serviços de Fitossanidade, pelo período de três anos, renovável por iguais períodos de tempo.

3 de Março de 2005. — O Director-Geral, *C. São Simão Carvalho*.

Nota relativa ao currículo académico e profissional

Dados pessoais:

Nome — António Joaquim Pacheco da Silva;
Data de nascimento — 26 de Novembro de 1950;
Habilitações académicas — licenciatura em Engenharia Agronómica, especialidade de Fitopatologia, pelo Instituto Superior de Agronomia (1976).

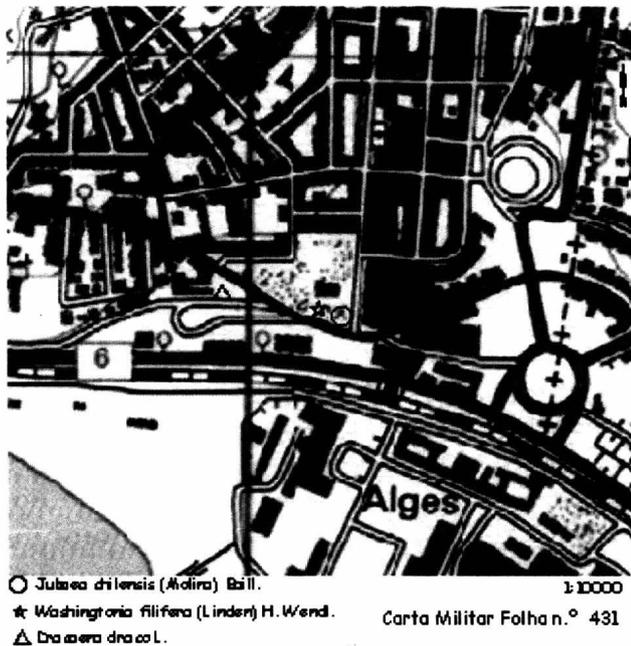
Experiência profissional:

Nomeado inspector fitopatológico em Julho de 1978;
Chefe de divisão de Inspeção Fitossanitária do Centro Nacional de Protecção da Produção Agrícola (1994-1997);
Director de serviços de Fitossanidade da Direcção-Geral de Protecção das Culturas, desde 1997;
Delegado ao Comité Fitossanitário Permanente da Comissão Europeia (1991-1997);
Delegado ao grupo de trabalho do Conselho das questões agrícolas fitossanitárias, desde 1991, tendo presidido às reuniões deste grupo durante a 1.ª presidência portuguesa da Comunidade Europeia (1.º semestre de 1992);
Delegado nas reuniões do Acordo de Schengen, grupo de alfan-degas e circulação de mercadorias, subgrupo questões fitossanitárias (1991 e 1992);
Participação, como perito fitossanitário convidado pela Comissão Europeia, em missões técnicas comunitárias a alguns países da América Latina (Brasil, Argentina, Chile, Uruguai e Paraguai);
Participação, como perito fitossanitário convidado pela Comissão, em diversos grupos de trabalho comunitários sobre matérias relativas à área fitossanitária;
Participação em reuniões dos directores-gerais/chefes dos Serviços de Protecção das Plantas dos Estados membros da UE;
Membro dos grupos de especialistas de legislação fitossanitária e assuntos ICPM da Organização Europeia e Mediterrânica para a Protecção das Plantas, participando ainda no grupo de trabalho de regulamentação fitossanitária daquela Organização;
Representante nacional na reunião do grupo de trabalho para a revisão da Convenção Internacional Fitossanitária (1997) e nas reuniões da Comissão Interina para as Medidas Fitossanitárias, promovidas pela FAO no âmbito daquela Convenção, desde 1998;
Participação em reuniões do comité do Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da Organização Mundial do Comércio (2000 e 2001).

Direcção-Geral dos Recursos Florestais

Aviso n.º 3120/2005 (2.ª série). — Nos termos do Decreto-Lei n.º 28 468, de 15 de Fevereiro de 1938, do Decreto n.º 20 985, de 7 de Março de 1932, do Decreto-Lei n.º 80/2004, de 10 de Abril, e da Portaria n.º 574/2004, de 28 de Maio, é desclassificado de interesse público o arvoredado situado no Parque Anjos, freguesia de Algés, concelho de Oeiras, excepto duas palmeiras uma da espécie *Jubaea chilensis* (Molina) Baill., vulgarmente conhecida por palmeira-do-chile e uma *Washingtonia filifera* (Linden) H. Wendl., vulgarmente conhecida por palmeira-da-califórnia, situadas no pátio fronteiriço ao palácio.

Igualmente é classificado de interesse público um exemplar da espécie *Dracaena draco* L., árvore vulgarmente conhecida por dragoeiro, existente, junto ao Palácio Ribamar, na mesma freguesia.



A desclassificação do arvoredo resulta do facto de ter perdido as características que o levaram a ter a designação de interesse público.

10 de Março de 2005. — O Director de Serviços, Zita Costa.

Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Aviso n.º 3121/2005 (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 Cooperativa Agrícola de Boticas — CAPOLIB, com sede na Avenida do Eiró, 5460-320 Boticas, requereu o registo de Boticas como indicação geográfica protegida para broa de centeio ou broa centeia, foliar e bica ou bola de carne. Do pedido de registo e dos cadernos de especificações que o suportam constam as seguintes definições e restrições:

II — Entende-se por:

a) «Broa de centeio de Boticas ou Broa centeia de Boticas» o pão tradicional de farinha de centeio, proveniente da cozedura, em forno de lenha, da massa lêveda resultante da amassadura em aparelho próprio e com processo especial (a massa não é homogeneizada, mas sim esticada e torcida) de farinha de centeio com água, fermento apropriado, obtido na própria instalação de fabrico, e sal, nas condições locais.

Características físicas:

Forma e aspecto exterior — formato arredondado, cor que varia entre o castanho-escuro e o castanho-claro. O lar é castanho-clarinho;

Cor e aspecto do corte — ao corte a broa apresenta uma massa consistente, com alguns olhos muito pequenos, de cor castanho-acinzentado. A còdea tem uma textura mais densa, sendo muito espessa e dura e mais escura do que o interior. O miolo é castanho-acinzentado sendo um pouco húmido nas primeiras vinte e quatro horas após cozedura;

Dimensões — o diâmetro varia entre 20 cm a 40 cm, a altura entre 8 cm e 20 cm, com um peso que oscila entre 0,8 kg e 3 kg.

Características sensoriais — apresenta sabor agradável, ligeiramente ácido, prolongado na boca. É um pão denso, muito pouco húmido e que acompanha muito bem as carnes gordas e os fumeiros da região. Mantém as características sensoriais durante três a quatro semanas, desde que conservado nas condições apropriadas (local escuro, frio e seco).

Apresentação comercial — a broa de centeio de Boticas apresenta-se no mercado em unidades inteiras, pré-embalada na origem.

Pode apresentar-se acondicionada de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda.

Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Broa de centeio de Boticas ou broa centeia de Boticas — indicação geográfica protegida;

Marca de certificação;

Logótipo comunitário das indicações geográficas de origem; Logótipo dos produtos de panificação de Boticas (representado no n.º IV).

b) «Folar de Boticas» o produto de panificação pão obtido a partir da amassadura de farinha de trigo com ovos, banha de porco Bísaro, manteiga e azeite de Trás-os-Montes, deixado levedar até se obter rendilhado característico, recheado com diversas carnes do Fumeiro de Boticas e cozido em forno de lenha.

Características físicas:

Forma e aspecto exterior — base elíptica a rectangular, cor que varia entre o amarelo-torrado e o castanho-claro. O lar é castanho mais escuro. Apresenta uma bossa e um chanfro característico, pouco profundo, a meia altura;

Cor e aspecto do corte — ao corte o foliar apresenta uma massa rendilhada, com muitos olhos, de cor amarelo-torrado claro. A còdea tem uma textura ligeiramente mais densa, sendo pouco espessa e macia. São claramente visíveis pedaços de linguiça, salpicão e peça fumada, irregularmente dispersos em toda a massa, que apresenta cor ligeiramente avermelhada em redor da linguiça e salpicão e pequeno halo de gordura à volta dos pedaços de peça fumada;

Dimensões — o diâmetro maior ou o comprimento variam entre 20 cm a 40 cm, o diâmetro menor ou largura entre 15 cm e 30 cm, e a altura entre 8 cm e 20 cm, com um peso que oscila entre 1,5 kg e 3 kg.

Características sensoriais — apresenta sabor agradável, sendo o miolo de consistência macia e untuosa, devido às gorduras incorporadas, e muito pouco húmido. É marcado o gosto dos produtos de fumeiro de Boticas utilizados no seu recheio. Mantém as características sensoriais durante uma a duas semanas, desde que conservado nas condições apropriadas (local escuro, frio e seco), ainda que o miolo vá progressivamente endurecendo e esfarelado.

Apresentação comercial — o foliar de Boticas apresenta-se em unidades inteiras, pré-embalado na origem.

Pode apresentar-se acondicionado de forma a conservar a genuinidade e características específicas durante o período normal de armazenamento e venda.

Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto.

Da respectiva rotulagem, para além de todas as menções legais obrigatórias, constam as seguintes:

Folar de Boticas — indicação geográfica protegida;

Marca de certificação;

Logótipo comunitário das indicações geográficas de origem; Logótipo dos produtos de panificação de Boticas (representado no n.º IV).

c) «Bica de Boticas ou bola de carne de Boticas» o produto da panificação de pedaços de massa lêveda obtida de forma idêntica à da broa de centeio de Boticas que, antes de submetida a cozedura em forno de lenha, é recheada com pequenos pedaços de linguiça e peça de Boticas e, por vezes, cebola pouco estrugida em azeite de Trás-os-Montes.

Características físicas:

Forma e aspecto exterior — a bica pode apresentar-se em formato redondo, rectangular ou em meia-lua. Tem cor acastanhada clara, sendo visível a presença de manchas esbranquiçadas de farinha crua. As carnes utilizadas podem ser mais ou menos visíveis, consoante os produtores usem ou não uma «tampa» de massa idêntica à da base;

Cor e aspecto do corte — ao corte a bola apresenta uma massa menos densa do que a broa centeia, de cor acinzentada, com uma única camada de carnes, por vezes de carnes e cebola. O lar e a còdea superior, se existente, tem uma textura mais densa sendo relativamente pouco espessa;

Dimensões — bastante variáveis consoante a forma, oscilando entre os 25 cm a 45 cm de comprimento ou de diâmetro e os 15 cm a 25 cm de largura, tem uma altura entre 3 cm a 6 cm e um peso entre 0,6 kg e 1,5 kg.

Características sensoriais — apresenta sabor muito agradável, com o miolo a absorver a gordura e paladar da linguiça e da peça, bem como uma coloração avermelhada junto dos pedaços de linguiça. Quando é usada cebola o seu gosto é patente, por vezes mesmo excessivo. É acentuado o gosto dos produtos de fumeiro de Boticas utilizados no seu recheio. Mantém as características sensoriais durante uma a duas semanas, desde que conservado nas condições apropriadas (local escuro, frio e seco), ainda que o miolo vá progressivamente endurecendo.