



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.

Apresentação comercial — a bica ou bola de carne de Boticas apresenta-se comercialmente 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:

- Bica de Boticas ou bola de carne 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).

III — Delimitação das áreas geográficas de produção, transformação e acondicionamento — a produção dos produtos referidos requer a existência de matérias-primas de base, com as farinhas de trigo e de centeio, cuja origem não é relevante no dias de hoje, desde que correspondam aos padrões fixados no caderno de especificações.

Já o saber-fazer de cada produto — reportado ao saber-fazer das populações locais, tendo em apreço os conhecimentos e as práticas ancestrais transmitidas de geração em geração, por uma população naturalmente fechada em si mesma, face às dificuldades de comunicação, sendo raros os casamentos fora da região, transmitindo-se os saberes de mães para filhas —, a existência de aparelhos e técnicas particulares para amassar a farinha de centeio, a necessidade de uso de certas matérias-primas só produzidas na área geográfica a considerar, a necessidade da existência de condições climáticas específicas quer na amassadura quer na cozedura das massas panares nas condições requeridas, o facto de nas regiões limítrofes, ou não, os produtos congéneres terem, pelo menos, composição, apresentação comercial e denominação diferentes, o facto de os produtos só se poderem apresentar inteiros, por forma a não perderem as características sensoriais específicas, o facto de o seu acondicionamento só poder se fazer em boas condições na sua região de origem, a fim de serem mantidas as mesmas características sensoriais e de se poder exercer um controlo sobre a fileira produtiva e de ser garantida a rastreabilidade completa dos produtos, determinam que a área geográfica de transformação das matérias-primas, obtenção das broas, folares e bicas fique naturalmente delimitada ao concelho de Boticas.

Importa ainda atentar que, em virtude da altitude desta terra, se encontram também condições para o desenvolvimento de boas lenhas, nomeadamente carvalhos (*Quercus spp*) e outras, indispensáveis a uma cozedura apropriada das massas panares simples ou em conjunto com os produtos do Fumeiro de Boticas.

As demais condições de produção e de rastreabilidade, as exigências de controlo, os factores históricos, edafoclimáticos, etc. constam dos respectivos cadernos de especificações.

IV — Representação do logótipo dos diferentes produtos de panificação de Boticas:



V — Qualquer pessoa singular ou colectiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar os pedidos de registo, dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, a qualquer um dos seguintes serviços:

- Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade, 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.

VI — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada em qualquer dos serviços referidos no n.º v, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste aviso no *Diário da República*.

10 de Fevereiro de 2005. — O Presidente, *C. Mattamuross Resende*.

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, INOVAÇÃO E ENSINO SUPERIOR

Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação, I. P.

Despacho n.º 6260/2005 (2.ª série). — 1 — Nos termos dos artigos 35.º a 41.º e 137.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 442/91, de 15 de Novembro, da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, dos artigos 17.º, 21.º e 27.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de Junho, do Decreto-Lei n.º 45/2004, de 3 de Março, do despacho n.º 24 881/2004, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 2 de Dezembro de 2004, e do despacho n.º 25 088/2004, de 26 de Outubro, do presidente do conselho directivo do Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação, I. P., publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 6 de Dezembro de 2004, subdelego na directora de serviços de Gestão Financeira e Patrimonial (DSGFP), licenciada Maria Fernanda Joanaz Martins, as competências para, no âmbito do respectivo serviço, e dentro dos limites do orçamento atribuído, exercer os seguintes poderes:

- a) Autorizar aos que exercem funções no serviço, e sempre que o título jurídico que os vincule o permita, que se desloquem em serviço público, nomeadamente em funções de representação, controlo, acompanhamento, orientação e recolha de elementos de estudo junto dos serviços ou instituições relacionadas com as funções que exercem, em território nacional, qualquer que seja o meio de transporte, excluindo o uso de veículo próprio, bem como o processamento dos correspondentes abonos ou despesas com a aquisição de bilhetes ou títulos de transporte e ajudas de custo, nos termos consignados no Decreto-Lei n.º 106/98, de 24 de Abril, desde que as respectivas despesas estejam devidamente cabimentadas;
- b) Autorizar a inscrição e participação dos funcionários e agentes do serviço em estágios, congressos, reuniões, colóquios, cursos de formação ou outras iniciativas semelhantes que ocorram dentro do território nacional, desde que as respectivas despesas estejam devidamente cabimentadas;
- c) Determinar a prestação de trabalho em dias de descanso semanal, descanso complementar e feriados aos funcionários e agentes, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 259/98, de 18 de Agosto;
- d) Propor e gerir, após aprovação, os *plafonds* orçamentais atribuídos;
- e) Propor alterações orçamentais, nos termos legais;
- f) Autorizar despesas com obras, locação e aquisição de bens e serviços, despesas devidamente discriminadas em planos de actividades, bem como despesas relativas à execução de planos ou programas plurianuais legalmente autorizados, até ao montante de € 500, nos termos consignados no Decreto-Lei n.º 197/99;
- g) Efectuar pagamentos até ao montante de € 500, no âmbito do fundo de maneo atribuído;
- h) Autorizar o processamento de despesas cujas facturas, por motivo justificado, dêem entrada nos serviços para além do prazo regulamentar;
- i) Autorizar os funcionários e agentes a comparecer em juízo, quando requisitados nos termos da lei de processo.

2 — O presente despacho produz efeitos desde a data da respectiva assinatura.

2 de Março de 2005. — O Vogal Executivo, *Jaime dos Anjos Henriques*.