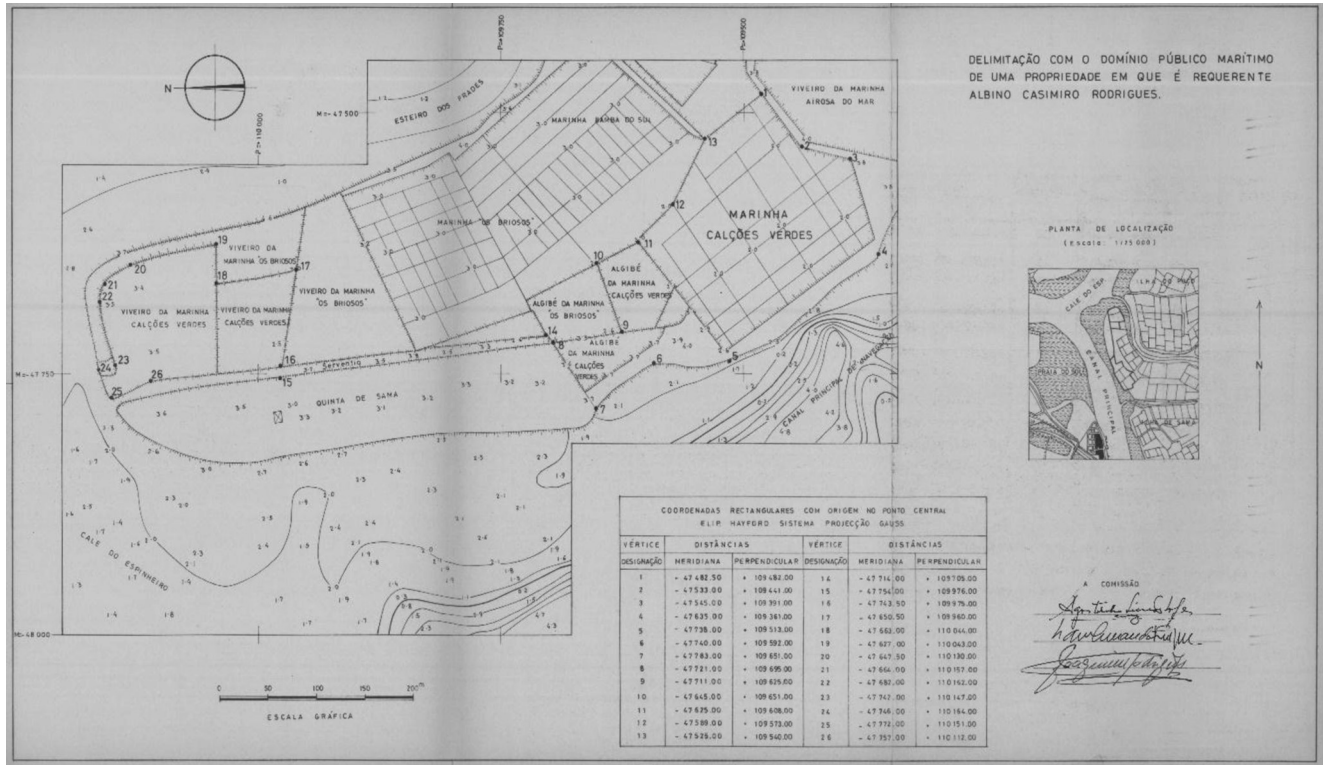


Vértices	Meridiana (+/-)	Perpendicular (+/-)	Cota
11	-60 673,21	+52 914,60	3,33
12	-60 672,12	+52 932,29	3,34
13	-60 672,52	+52 969,29	3,59
14	-60 673,11	+53 027,24	4,33
15	-60 673,40	+53 043,14	4,61

O requerente ficou ciente do direito de preferência do Estado, em caso de alienação, face ao disposto no número um do artigo 16.º da Lei n.º 54/2005, de 15 de novembro, e para as servidões, limitações e obrigações constantes no artigo 21.º do mesmo diploma.

Como nada mais havia a tratar, a Comissão de Delimitação deu por findos os seus trabalhos e lavrou, em duplicado, o presente Auto de Delimitação, que depois de lido e achado conforme, vai ser assinado por todos os seus membros.

Júlio Manuel Sajara Madeira — Joaquim Alberto Sotto Maior — António Carlos Santos Cruz Andrade Cação.



208266864

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

ANEXO

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Fogaça da Feira

Aviso n.º 13704/2014

Pedido de Registo de Indicação Geográfica Protegida “Fogaça da Feira”

1 — 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 o Agrupamento de Produtores de Fogaça da Feira, com sede em Santa Maria da Feira, requereu o registo de Feira como Indicação Geográfica Protegida para Fogaça.

2 — A síntese dos principais elementos do pedido de registo é publicada em anexo ao presente aviso.

3 — Qualquer pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo pode apresentar um ato de oposição, e consultar o pedido de registo na página eletrónica da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural em <http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/dop-igp-etg> ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente, à Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sita na Avenida Afonso Costa, 3 — 1949-002 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem incluir uma alegação da possibilidade de o pedido infringir as condições estabelecidas na regulamentação aplicável, e dar entrada no serviço referido em 3, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

I — Descrição do produto — A Fogaça da Feira é um pão doce com leve sabor e aroma a limão e canela, de tonalidade acastanhada e forma cónica estilizando no topo quatro bicos.

É constituída por uma massa solta e leve, de cor ligeiramente amarelada, com pequenas perfurações sendo estaladiça no exterior.

II — Apresentação comercial — Comercialmente pode apresentar-se embalada, a granel ou congelada, sob vários tamanhos com uma relação diâmetro da base/altura de ±20 %.

Pode apresenta-se ainda em metades e ou fatiada.

III — Matérias primas — A Fogaça da Feira é feita com farinha de trigo de tipo 45 e ou tipo 55 ou similar, ovos, açúcar, manteiga, levedura fresca ou fermento de padeiro, água, canela, sal, sumo e raspa de limão.

IV — Delimitação da área geográfica — A área geográfica para produção de Fogaça da Feira está circunscrita ao concelho de Santa Maria da Feira.

V — Todas as fases de produção têm ter lugar na área geográfica identificada: preparação, moldagem, corte da massa e cozedura.

VI — Relação — As suas características específicas, nomeadamente, a sua forma cónica resultam da sua forte ligação à área geográfica, nomeadamente do saber fazer local no que ao processo de preparação diz respeito, e em particular à mistura dos ingredientes e ao amassar, puxar a massa em rolo e espalmar em gravata, até ao enrolar em cone, que culmina com o corte que estiliza a parte superior: os quatro bicos no topo que sugerem as quatro torres do castelo de Santa Maria da Feira e que distinguem claramente a Fogaça da Feira de outros tipos de pão doce.

27 de novembro de 2014. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.

208266866