

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*.

ANEXO

Medronho do Algarve

I — Descrição do produto — O *Medronho do Algarve* é uma aguardente de frutos, obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação de frutos carnosos ou do seu mosto (com ou sem caroço) da espécie *Arbutus unedo L* (medronheiro), proveniente de um habitat próprio da área geográfica adiante descrita.

Características físicas, químicas e organolépticas

Características organolépticas:

Aspetto límpido e brilhante;
Cor — incolor;
Topázio/amarelo-palha a dourado (no caso de aguardente maturada em pipas de madeira);
Aroma frutado a medronho e etéreo;
Aroma ligeiro a medronho, a madeira e a baunilha (no caso da aguardente Maturada em pipas de madeira)
Sabor a medronho persistente, suave, delicado e alcoólico
Sabor ligeiro a medronho, a madeira e a baunilha, suave e macia (no caso da aguardente maturada em pipas de madeira)

Características físico-químicas:

Título alcoométrico volúmico mínimo $\geq 42\%$ e $\leq 50\%$ vol.,
Extrato seco < 20 g/hl a.p.
Acidez total (em ácido acético) ≤ 60 g/hl a.p.*
Substâncias voláteis ≥ 200 g/hl a.p.
Etanal ≥ 5 e ≤ 40 g/hl a.p.
Acetato de etilo ≤ 120 g/hl a.p.
Metanol ≥ 500 e ≤ 900 g/hl a.p.
2-butanol ≤ 2 g/hl a.p.
1-propanol ≥ 10 e ≤ 40 g/hl a.p.
Isobutanol ≥ 30 e ≤ 70 g/hl a.p.
1-butanol ≤ 3 g/hl a.p.
Isopentanois ≥ 80 e ≤ 185 g/hl a.p.
Álcoois superiores totais ≥ 130 e ≤ 300 g/hl a.p.
Isobutanol/propanol $\geq 1,5$ e ≤ 4 g/hl a.p.
1 — Hexanol < 1 g/hl a.p.
Cis — 3- hexen-1-ol $< 1,2$ g/hl a.p.
Ácido octanoico a)
Ácido decanoico a)
Cobre < 2 mg/l

a) Abaixo do limite de quantificação (0,2 mg/L) a.p.. — álcool puro
*Expresso em ácido acético

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria):

O medronho do Algarve apresenta teores residuais de *álcoois em C6, aldeídos e ácidos octanoico e decanoico*, sendo esta característica um dos elementos diferenciadores da aguardente de medronho do Algarve.

Características organolépticas:

As características acima referidas determinam um aroma e gosto mais frutado específico no medronho do Algarve, por comparação com os aromas e gostos mais herbáceos, presentes nas restantes aguardentes de medronho.

II — Zona geográfica em causa

A área geográfica de produção encontra-se delimitada aos concelhos de Aljezur, Vila do Bispo, Monchique, Silves (freguesias de S. Marcos da Serra, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Lagos (freguesias de Barão de S. João, Bensafim e Odiáxere), Portimão (freguesias de Mexilhoeira e Portimão), Albufeira (freguesia de Paderne), Loulé (com exceção das freguesias de Quarteira e Almancil), Faro (freguesias de Estoi e Sta Barbara), S. Brás de Alportel, Tavira (freguesias de Cachopo, Sta Catarina da Fonte do Bispo, S. Maria e Conceição), Castro Marim (freguesias de Azinhal e Odeleite) e Alcoutim (freguesia de Vaqueiros) e ainda ao concelho de Odemira (freguesias de S. Teotónio, Saboia e S. Clara-a-Velha), ao concelho de Ourique (freguesia de Santana da Serra) e ao concelho de Almodôvar (freguesias de Gomes Aires, S. Clara-a-Nova, S. Barnabé, e S. Cruz do Almodôvar).

Todo o ciclo de produção desde a obtenção da matéria-prima, destilação e envelhecimento ou estágio tem lugar na área geográfica delimitada.

III — Método de obtenção da bebida espirituosa

A colheita envolve uma seleção criteriosa dos frutos e eliminação dos frutos verdes que contribuem para o aumento do teor de etanal ou acetaldeído, de 1-hexanol, cis-3-hexen-1-ol, trans-3-hexen-1-ol e do teor de acidez. As folhas e pedúnculos verdes são excluídos, porque também contribuem para o aumento do etanal e dos outros aromas herbáceo. Os frutos excessivamente maduros e os pedúnculos também são eliminados porque contribuem para o aumento do metanol.

Este procedimento, paciente, criterioso e exigente, é feito manualmente, transmitido ao longo de gerações, garante a máxima redução de compostos químicos prejudiciais à qualidade do medronho do Algarve.

Para dar início ao processo de fermentação adiciona-se água, em função da humidade e do grau Brix. Estes indicadores são verificados empiricamente através de procedimento de observação, prova e escolha e exige um saber aguçado, resultado de conhecimento adquirido com a experiência e ao longo do tempo.

Uma vez terminada a fermentação, torna-se imperativo proceder de imediato à destilação, para o produto final obter os atributos que o distingue.

O processo de destilação, com recurso aos alambiques de cobre, é feito “sem pressas”, de forma paciente, rigorosa e atenta.

A proximidade entre os locais de produção e recolha da matéria-prima e as destilarias, constitui um fator determinante da qualidade do produto obtido.

Os destiladores utilizados devem garantir uma temperatura constante durante todo o processo de destilação, evitando que a massa do medronho do Algarve se queime.

A aguardente é destilada a menos de 86 % vol. (alambiques tradicionais) ou a mais de 90 % vol. (destiladores de arraste de vapor) para que o medronho do Algarve tenha um aroma e um sabor provenientes do fruto.

O medronho do Algarve quando envelhecido é colocado em pipas de madeira de carvalho ou de castanheiro, sujeita a torra ligeira.

O local de envelhecimento deve ter temperatura e humidade controlada, havendo o cuidado de atestar periodicamente estas pipas para evitar perdas, sobretudo no verão, devido à evaporação dos poros da própria madeira.

O período de permanência em madeira nova não deve ultrapassar os 6 meses.

13 de janeiro de 2015. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.

208364736

MINISTÉRIO DA SAÚDE**Gabinete do Secretário de Estado da Saúde****Despacho n.º 825/2015**

1. Considerando a proposta do Diretor Executivo do Agrupamento de Centros de Saúde do Tâmega II – Vale do Sousa Sul e o parecer favorável do Conselho Diretivo da Administração Regional de Saúde do Norte, I.P., autorizo o exercício de funções médicas pela aposentada Paula Inês Queiroz Romero Paz, nos termos e para os efeitos do estatuído no Decreto-Lei n.º 89/2010, de 21 de julho, em particular, nos artigos 4.º, 5.º e nos números 4 e seguintes do artigo 6.º.

2. O presente despacho produz efeitos a 01 de novembro de 2014.

14 de janeiro de 2015. — O Secretário de Estado da Saúde, *Manuel Ferreira Teixeira*.

208364769

Despacho n.º 826/2015

1 — Considerando a proposta do Conselho de Administração da Unidade Local de Saúde de Matosinhos, E. P. E. e o parecer favorável do Conselho Diretivo da Administração Regional de Saúde do Norte, I. P., autorizo o exercício de funções médicas pela aposentada Roseli Durante Teixeira Gomes, nos termos e para os efeitos do estatuído no Decreto-Lei n.º 89/2010, de 21 de julho, em particular, nos artigos 4.º e 5.º e nos n.ºs 1, 2 e 3 do artigo 6.º.

2 — O presente despacho produz efeitos a 1 de dezembro de 2014.

14 de janeiro de 2015. — O Secretário de Estado da Saúde, *Manuel Ferreira Teixeira*.

208364777

Despacho n.º 827/2015

1. Considerando a proposta do Presidente do Conselho de Administração da Unidade Local de Saúde de Castelo Branco, E. P. E. e o parecer favorável do Conselho Diretivo da Administração Regional de Saúde do Centro, I. P., autorizo o exercício de funções médicas pelo aposentado