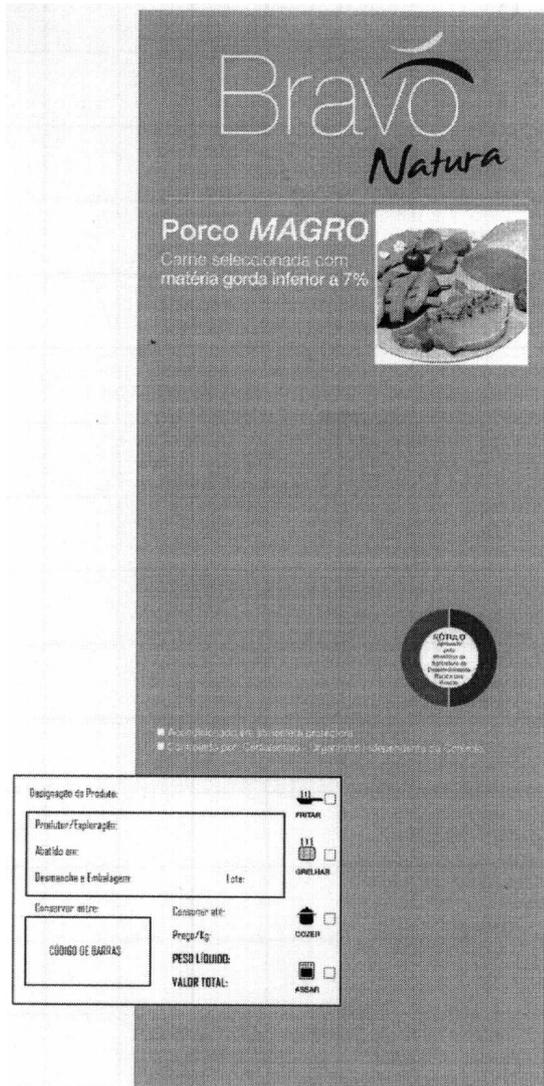


de validade, preço por quilo, peso líquido e o respectivo valor total a pagar, expresso em euros). No lado direito da etiqueta autocolante inserem-se quatro símbolos que representam as várias formas de cozinhar os vários tipos de produtos (fritar, grelhar, cozer e assar), seguidos de pequenos quadrados que servirão para assinalar cada uma das formas de cozinhar.

da exploração; número oficial de homologação veterinário do matadouro onde se efectua o abate dos animais; o número oficial de homologação veterinário da sala onde se efectua a desossa/desmancha em peças, o corte fino e a embalagem dos vários tipos de produtos a rotular; e o número que permitirá a identificação do lote). Imediatamente em baixo à esquerda da etiqueta insere-se a expressão em letras pretas «Conservar entre:», seguida de espaço em branco para colocação das temperaturas a que o produto deverá ser conservado, seguida de um pequeno rectângulo limitado com uma moldura preta, onde se insere o respectivo código de barras. Em baixo e ao centro da etiqueta figuram quatro menções, com letras pretas, «Consumir até:», «Preço/Kg:», «PESO LÍQUIDO:» e «VALOR TOTAL:», seguidas de espaços em branco para colocação desses elementos (prazo de validade, preço por quilo, peso líquido e o respectivo valor total a pagar, expresso em euros). No lado direito da etiqueta autocolante inserem-se quatro símbolos que representam as várias formas de cozinhar os vários tipos de produtos (fritar, grelhar, cozer e assar), seguidos de pequenos quadrados que servirão para assinalar cada uma das formas de cozinhar.



ANEXO II

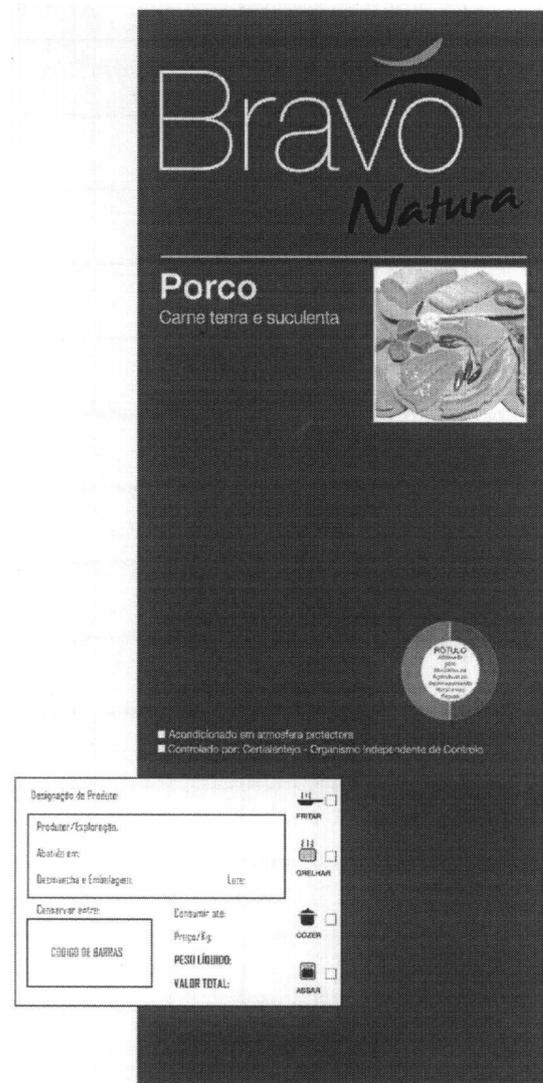
Bravo Natura — Carne de Porco

O rótulo apresentado tem uma forma rectangular, tipo cinta, em fundo de cor roxa.

A parte superior do rótulo apresenta a menção «Bravo Natura», a primeira palavra em letras brancas e a segunda em letras pretas.

A parte central do rótulo, seguida de um traço branco, apresenta superiormente à esquerda a expressão «Porco», a letras brancas, seguida imediatamente abaixo da expressão «Carne tenra e suculenta», também a letras brancas. À direita, apresenta uma fotografia de várias peças ou pedaços de carne de porco. Em baixo da parte central do rótulo e à direita localiza-se o distintivo de aprovação do rótulo do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, tendo subjacente e à esquerda duas expressões em letras brancas seguidas de dois quadrados brancos muito pequenos para assinalar «Acondicionado em atmosfera protectora» e «Controlado por: CERTIALENTEJO — Organismo Independente de Controlo».

Em baixo e à esquerda existe um espaço em forma de rectângulo branco destinado à aposição de uma etiqueta autocolante, também de forma rectangular e de cor branca. Essa etiqueta apresenta na parte superior a expressão «Designação do Produto:», seguida de um espaço em branco para aposição do nome do produto. Imediatamente a seguir existe um rectângulo delimitado com uma moldura preta, onde figuram as quatro menções obrigatórias «Produtor/Exploração:», «Abatido em:», «Desmancha e Embalagem:» e «Lote:», seguidas de espaços em branco para colocação desses elementos (marca



Instituto Nacional de Recursos Biológicos, I. P.

Despacho n.º 16 723/2007

Pedro Marques Pousão Ferreira, assistente de investigação deste Instituto, com contrato administrativo de provimento, foi nomeado definitivamente investigador auxiliar em lugar supranumerário do quadro de pessoal do ex-IPIMAR, nos termos do disposto nos artigos 7.º e 12.º do Decreto-Lei n.º 219/92, de 18 de Outubro, conjugados com o artigo 62.º do Decreto-Lei n.º 124/99, de 20 de Abril, com efeitos a 11 de Abril de 2007.