

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de alteração do registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento gestor deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, em particular, os produtores que a utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — É revogado o despacho n.º 21/94, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 25, de 31 de Janeiro de 1994.

7 — O presente despacho produz efeitos desde 10 de Março de 2011, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

19 de Maio de 2011. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

Cabrito Transmontano — DOP

I — Descrição do produto — designa-se por Cabrito Transmontano a carcaça ou carne dos animais da raça Caprina Serrana, de ambos os sexos, filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico ou Livro Genealógico da raça, alimentados à base de leite materno, com 30 a 90 dias de idade e criados em 13 concelhos do seu solar.

II — Condições de produção e abate — a alimentação dos efectivos caprinos é efectuada à base de plantas espontâneas, sobretudo existentes nos baldios, incultos e pousios. Os pastos arbóreos (com recurso aos rebentos do ano e à folha de algumas árvores) e arbustivos (com recurso a diversas espécies arbustivas, como giestas, urzes e carquejas), são os preferidos pela Cabra Serrana e havendo a possibilidade de escolha, estes alimentos podem contribuir em 90 % para a satisfação das necessidades alimentares desta espécie animal. Os cabritos são alimentados à base de leite materno.

O abate destes animais faz-se ao desmame, que se verifica dos 30 aos 90 dias de vida e o peso médio da carcaça estimado é de 4 kg a 9 kg.

A descrição relativamente às condições de abate, transporte, condições de armazenagem processamento de carcaças e outras são os constantes do respectivo caderno de especificações.

III — Apresentação comercial — a comercialização do «Cabrito transmontano — DOP» pode ser feita sob a forma de carcaça inteira, em metades, aos quartos ou desmanchada em qualquer porção, refrigerada ou congelada, desde que devidamente rotulada e também sob a forma de preparados. O acondicionamento é obrigatório quando se comercializa a carcaça aos quartos ou em qualquer outra porção mais pequena.

IV — Regras específicas relativas à rotulagem:

Marca de certificação;

Menção «Cabrito transmontano DOP»;

Logótipo Comunitário.

Para o produto congelado, o rótulo, para além das indicações acima mencionadas, deve referir, de forma bem explícita, que o produto é congelado.

V — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento — a área geográfica de produção do «Cabrito transmontano», engloba os concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça, do distrito de Vila Real.

A desmancha das carcaças em hemicarcaças e corte fino e ainda o acondicionamento destas peças pode ser efectuada em todo o território nacional.

204717508

Despacho n.º 7822/2011

O despacho n.º 20/94, de 12 de Janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 25, de 31 de Janeiro de 1994, reconheceu como denominação de origem «queijo de cabra serrano transmontano» e estabeleceu as respectivas condições nacionais de uso, tendo o Regulamento (CE) n.º 1263/96, da Comissão, de 1 de Julho, aditado ao anexo do Regulamento (CE) n.º 1107/96, da Comissão, de 12 de Junho, a referida denominação, procedimento através do qual se efectuou o correspondente registo comunitário, nos termos do

Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, que instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem, indicações geográficas e pedidos de alteração do caderno de especificações a partir da data de recepção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal protecção a partir da data em que seja tomada uma decisão comunitária.

ALEICRAS — Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, C. R. L., enquanto agrupamento gestor da DOP referida, remeteu ao Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) um pedido de alteração ao caderno de especificações do produto, o qual obteve parecer favorável, e o mesmo foi objecto de consulta pública através do aviso n.º 13961/2010, de 8 de Julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 135, de 14 de Julho de 2010. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões.

Deste modo, e atendendo a que já foi acusada formalmente a recepção na Comissão Europeia do pedido de alteração do caderno de especificações da referida denominação e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória dessa mesma alteração, estão reunidas as condições para a sua atribuição, sendo necessário revogar o despacho n.º 20/94, de 31 de Janeiro, de forma a incluir nas condições de uso nacional as alterações requeridas.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de alteração do caderno de especificações, conforme o disposto no aviso n.º 13961/2010, fica reservado o uso de queijo de cabra transmontano como denominação de origem protegida (DOP) ou queijo de cabra transmontano velho (DO) para queijo aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo I ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no GPP.

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação referida no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela LEICRAS — Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, C. R. L.;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de alteração do registo comunitário da DOP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Queijo de cabra transmontano DOP» ou «Queijo de cabra transmontano velho DO».

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de alteração do registo, a indicação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento gestor deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação em causa, discriminando, em particular, os produtores que a utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — É revogado o despacho n.º 20/94, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 25, de 31 de Janeiro de 1994.

7 — O presente despacho produz efeitos desde 10 de Março de 2011, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

19 de Maio de 2011. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Queijo de cabra transmontano — DOP» ou «Queijo de cabra transmontano velho — DO»

I — Descrição do produto

Entende-se por «Queijo de cabra transmontano» um queijo curado semiduro a extraduro resultante do esgotamento lento da coalhada,

após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal. Comercialmente pode apresentar-se com a designação «Queijo de cabra transmontano» ou «Queijo de cabra transmontano velho».

II — Obtenção do produto

A descrição do modo de obtenção do «queijo de cabra transmontano» ou «queijo de cabra transmontano velho», incluindo as matérias-primas, o fabrico: filtração do leite, adição do coalho, coagulação, moldagem, escorrimento ou dessoramento, salga, secagem e maturação ou cura, assim como a rastreabilidade são os constantes do respectivo caderno de especificações.

III — Características

O produto final apresenta as seguintes características para o «queijo de cabra transmontano» e o «queijo de cabra transmontano velho»:

Características físicas e químicas

«Queijo de cabra transmontano»

Características do queijo:

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos;

Diâmetro — de 6 cm a 12 cm e de 12 cm a 19 cm;

Altura — de 3 cm a 6 cm;

Peso — de 0,300 kg a 0,600 kg e de 0,600 a 0,900 kg;

Crosta — semidura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca.

Pasta:

Textura — fechada, semidura e não amanteigada;

Aspecto — pouco untuoso e com alguns olhos;

Cor — branca e uniforme;

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante;

Gordura — de 35% a 50%;

Humidade — de 27% a 37%;

Maturação — em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado.

Condições de ambiente:

Temperatura — de 5° C a 12° C;

Humidade relativa — de 70% a 85%;

Tempo mínimo de cura — 60 dias;

«Queijo de cabra transmontano velho»

Características do queijo:

Forma — cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos;

Diâmetro — de 6 cm a 12 cm e de 12 cm a 19 cm;

Altura — de 3 cm a 6 cm;

Peso — de 0,250 kg a 0,500 kg e de 0,500 kg a 0,900 kg;

Crosta — dura a extra-dura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelha — pimentão;

Pasta:

Textura — fechada, dura a extra-dura e não amanteigada;

Aspecto — pouco untuoso e com alguns olhos;

Cor — branca e uniforme;

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante;

Gordura — de 28% a 50%;

Humidade — de 25% a 35%;

Maturação — em instalações de cura ou em instalações de ambiente controlado.

Condições de ambiente:

Temperatura — de 5° C a 12° C;

Humidade relativa — de 70% a 85%;

Tempo mínimo de cura — 90 dias;

Características da matéria-prima — as matérias-primas utilizadas para obtenção do queijo de cabra transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça serrana, cru e estreme.

Características físico-químicas do leite:

Acidez — de 14 a 24 (ml NaOH N/L);

PH — de 6,5 a 6,9;

Densidade — de 1,026 a 1,034;

Matéria gorda — de 3,8 a 7,0 (g/100g);

Matéria proteica — de 2,8 a 5,0 (g/100g);

Caseína — de 2,2% a 3,0%;

Água — de 87% a 88,8%;

Extracto seco — de 11,2% a 13%;

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal.

O queijo de cabra transmontano velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

IV — Apresentação comercial

O queijo apresenta-se sob a designação comercial «Queijo de cabra transmontano — DOP» ou «Queijo de cabra transmontano velho — DOP» e pode aparecer no mercado inteiro, sendo permitida a venda em fracções ao consumidor, desde que sejam pré-embaladas.

V — Regras específicas relativas à rotulagem

No rótulo dos queijos ou suas fracções devem constar obrigatoriamente as seguintes menções:

A designação «Queijo de cabra transmontano — DOP»; ou «Queijo de cabra transmontano velho — DO»;

Marca de certificação;

Logótipo comunitário.

VI — Delimitação das áreas geográficas de produção da matéria-prima, de transformação e acondicionamento

A área de produção de leite e de produção e cura do «Queijo de cabra transmontano» e «Queijo de cabra transmontano velho» é limitada aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Valpaços e Murça, do distrito de Vila Real.

A fiação e o acondicionamento podem ser feitos em todo o território nacional.

204717565

Autoridade Florestal Nacional

Aviso n.º 11794/2011

Abertura de procedimento concursal comum para o preenchimento de 1 posto de trabalho na carreira/categoria de Técnico Superior na modalidade de relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado.

Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 6.º e no artigo 50.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de Fevereiro, conjugados com o artigo 19.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de Janeiro, com a nova redacção introduzida pela Portaria n.º 145-A/2011, de 6 de Abril, faz-se público que, por meu despacho de 05 de Abril de 2011, se encontra aberto procedimento concursal comum pelo prazo de 10 dias úteis a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República*, para preenchimento de um posto de trabalho para a carreira/categoria de Técnico Superior, na modalidade de relação jurídica de emprego público, titulada por contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, do mapa de pessoal da Autoridade Florestal Nacional.

Para os efeitos do estipulado no n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 83-A/2009, declara-se não estarem constituídas reservas de recrutamento no próprio serviço e não ter sido efectuada consulta prévia à ERCC, por ter sido temporariamente dispensada, uma vez que ainda não foi publicitado qualquer procedimento concursal para constituição de reservas de recrutamento.

1 — Identificação e caracterização dos postos de trabalho:

1 (um) posto de trabalho para a carreira/categoria de Técnico Superior a afectar à Direcção Regional de Florestas do Centro, localizada em Viseu, para desempenhar funções no âmbito das competências que estão cometidas àquele serviço, tais como: elaboração de informações técnicas, pareceres e propostas de despacho relativo a matérias de projectos florestais, defesa da floresta contra incêndios e contra agentes bióticos, planos municipais de defesa da floresta contra incêndios, planos