

Aviso. — Nos termos da al. b) do n.º 2 do art. 25.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a nova redacção dada pelo Dec.-Lei 215/95, de 22-8, torna-se público que a lista de candidatos admitidos no concurso interno geral de acesso para preenchimento de uma vaga de técnico-adjunto principal da carreira de técnico-adjunto de pecuária do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo se encontra afixada na sede da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo, sita na Quinta da Malagueira, em Évora.

2-4-96. — A Presidente do Júri, *Maria Júlia Régio de Almeida Ramalho Gancho*.

Direcção Regional de Agricultura do Algarve

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista dos candidatos admitidos no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de três vagas de técnico-adjunto especialista da carreira de agente técnico agrícola do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 46, de 23-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão, e na sede das três zonas agrárias.

22-3-96. — O Presidente do Júri, *Dinis de Sousa Pires*.

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista dos candidatos admitidos no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de uma vaga de técnico-adjunto especialista de 1.ª classe da carreira de técnico-adjunto de laboratório do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 46, de 23-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão, e na sede das três zonas agrárias.

22-3-96. — A Presidente do Júri, *Maria Josefina Correia Mariano*.

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista do candidato admitido no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de uma vaga de técnico superior principal da carreira de médico veterinário do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 51, de 29-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão.

22-3-96. — O Presidente do Júri, *Carlos Alberto Pereira Rego*.

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista do candidato admitido no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de uma vaga de assessor da carreira de técnico superior de biblioteca e documentação do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 51, de 29-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão.

26-3-96. — O Presidente do Júri, *Carlos Alberto Pereira Rego*.

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista do candidato admitido no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de uma vaga de técnico auxiliar principal da carreira de desenhador do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 46, de 23-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão.

22-3-96. — O Presidente do Júri, *Carlos Alberto Pereira Rego*.

Aviso. — Nos termos do n.º 2 do art. 24.º do Dec.-Lei 498/88, de 30-12, com a redacção do Dec.-Lei 215/95, de 22-8, faz-se público que a lista dos candidatos admitidos no concurso interno geral de acesso para o preenchimento de duas vagas de serralheiro civil principal da carreira de serralheiro civil do quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, conforme aviso publicado no DR, 2.ª, 51, de 29-2-96, poderá ser consultada na sede da Direcção Regional, no Patacão, e na sede das três zonas agrárias.

22-3-96. — O Presidente do Júri, *Armindo José Gonçalves Rosa*.

GABINETE DO SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO AGRO-ALIMENTAR

Desp. 16/96. — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à pro-

tecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Desp. Norm. 293/93, de 1-10, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

Assim, com o objectivo de dar início ao processo de pedido de registo comunitário de «lombo branco de portalegre», «lombo enquistado de portalegre», «painho de portalegre», «cacholeira branca de portalegre», «chouriço mouro de portalegre», «linguiça de portalegre», «morcela de assar de portalegre», «morcela de cozer de portalegre», «farinheira de portalegre» e «chouriço de portalegre» como indicações geográficas, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço como indicação geográfica cada uma das seguintes denominações: «lombo branco de portalegre», «lombo enquistado de portalegre», «painho de portalegre», «cacholeira branca de portalegre», «chouriço mouro de portalegre», «linguiça de portalegre», «morcela de assar de portalegre», «morcela de cozer de portalegre», «farinheira de portalegre» e «chouriço de portalegre».

2 — O uso das indicações geográficas acima referidas fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados no IMAIAA.

3 — O agrupamento NATUR-AL-CARNES, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A., que requereu o reconhecimento das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Desp. Norm. 293/93, deve solicitar o registo das indicações geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em nome do IMAIAA, no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial.

4 — Só podem beneficiar do uso de cada uma das indicações geográficas referidas no n.º 1 os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela NATUR-AL-CARNES, Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S. A.;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Desp. Norm. 293/93.

5 — Até à realização do registo comunitário destas indicações geográficas, da rotulagem de cada um dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as indicações geográficas referidas no n.º 1 gozam da protecção prevista no n.º 1 do art. 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14-7, 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.

21-3-96. — O Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar, *Manuel Maria Cardoso Leal*.

ANEXO I

A — Principais características do lombo branco de portalegre

1 — Definição — entende-se por lombo branco de portalegre o ensacado, curado pelo ar, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por lombo de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não germinados e de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas as designadas «peles das banhas» — as membranas serosas (pleural ou peritoneal) — ou tripa grossa ou o «cego» de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de lombo branco, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação dos lombos frescos, o tempo, a ensacagem e enquistamento, a secagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os lombos frescos têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e golpeamento tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero com misturas diferentes, de repouso a temperatura não superior a 10º C e humidade próxima de 80%/90%, de ensa-

cagem em tripa de porco (cego) ou enrolamento na pele das banhas, de enguitamento por dupla torção ou por dupla atadura e por secagem em condições ambientais naturais durante um período de tempo variável com a estação do ano em que decorre.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: ensacado direito, de forma cilíndrica, enguitado com fio de algodão, apertado nas extremidades por dupla atadura ou por dupla torção, com comprimento oscilando entre 15 cm e 50 cm. Aspecto rosado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 4 cm a 8 cm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte: peça inteira, de cor rosada/branqueada, com infiltração de gordura intersticial e com uma leve camada de gordura entre a carne e o invólucro; Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*; Textura: pouco fibrosa e bastante macia; Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %; Teor lipídico — inferior a 35 %; Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — o lombo branco pode apresentar-se inteiro, em pedaços ou fatiado.

Para poder beneficiar do uso da indicação geográfica, o lombo branco apresentado em pedaços ou fatiado tem de apresentar-se pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Lombo branco de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

B — Principais características do lombo enguitado de portalegre

1 — Definição — entende-se por lombo enguitado de portalegre o ensacado, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por lombo de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, limpo de gordura superficial, fresco, adicionado de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas as membranas serosas (pleural ou peritoneal), de porco, também designadas por peles das banhas.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de lombo enguitado, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação dos lombos frescos, o tempero, a ensacagem e enguitamento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, os lombos frescos têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e golpeamento tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero com misturas diferentes, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de dobragem e enrolamento na pele das banhas, de enguitamento por dupla atadura e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período não superior a 40 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: ensacado direito, de forma cilíndrica, enguitado por dupla passagem com fio de algodão e apertado nas extremidades por atadura ou por torção, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto avermelhado-rosado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 6 cm a 8 cm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): peça inteira, de cor avermelhada, com infiltração de gordura intersticial, de cor rosa característica a encarnado-púrpura e gordura de infiltração na massa muscular;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;

Textura: pouco fibrosa e bastante macia;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Teor lipídico — inferior a 35 %;

Cloretos (NaCl) — 5 % a 7 %.

4 — Forma de apresentação — o lombo enguitado pode apresentar-se inteiro, em pedaços ou fatiado.

Para poder beneficiar do uso da indicação geográfica, o lombo enguitado apresentado em pedaços ou fatiado tem de apresentar-se pré-embalado de origem, em material próprio para géneros alimentícios.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Lombo enguitado de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

C — Principais características do painho de portalegre

1 — Definição — entende-se por painho de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gordura rija de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões superiores a 2 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de painho, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de porco, de enguitamento tradicional e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 10 dias e máximo de 30 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido de forma cilíndrica, atado com fio de algodão e apertado nas extremidades por atadura ou dupla atadura, com comprimento máximo de 30 cm. Aspecto avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 25 mm a 40 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, ligeiramente marmoreada;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura total — inferior ao dobro do teor de proteína total (mínimo de 19%);

Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — o painho apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Painho de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

D — Principais características da cacholeira branca de portalegre

1 — Definição — entende-se por cacholeira branca de portalegre o enchido tratado por escaldão, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por fígado e outros órgãos internos e gorduras de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionado de sal e, por vezes, de alhos secos não germinados e cominhos. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, obtida exclusivamente do intestino delgado e do intestino grosso de porco.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de cacholeira branca, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças e gorduras a utilizar, a respectiva preparação, o tempero, o enchimento, o escaldão e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as vísceras e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de miga e mistura tradicionais, submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80 %/90 %, de enchimento em tripa natural seca de porco e de escaldão.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, cilíndrico, atado com fio de algodão e apertado nas extremidades por torção ou por atadura, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto castanho-escuro e acinzentado brilhante, consistência semi-mole, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Diâmetro: 30 mm a 50 mm.

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, de cor castanha-acinzentada de diversas tonalidades;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado, *sui generis*. Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura — até 85 % (na matéria seca);

Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — a cacholeira branca apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Cacholeira branca de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

E — Principais características do chouriço mouro de portalegre

1 — Definição — entende-se por chouriço mouro de portalegre o enchido fumado, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por aparas de carne ensanguentadas, gorduras e vísceras de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, finamente fragmentadas, adicionadas de sal, alhos secos não germinados pisados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de cominhos e vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa natural de bovino.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço mouro, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças, vísceras e gorduras a utilizar, a respectiva preparação, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as peças, vísceras e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de miga e mistura tradicionais, submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80 %/90 %, de enchimento em tripa natural de bovino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, apertado por fio de algodão nas extremidades por torção ou por atadura, com comprimento máximo de 30 cm. Aspecto avermelhado-negro, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

Diâmetro: 20 mm a 45 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, brilhante, de cor de diversas tonalidades consoante a proporção e o tipo de matéria-prima utilizada;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;

Gordura — até 80 % (na matéria seca);

Cloretos (NaCl) — 4 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — o chouriço mouro apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço mouro de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

F — Principais características da linguça de portalegre

1 — Definição — entende-se por linguça de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gorduras rijas de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões entre 1 cm e 2 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa delgada, natural, seca, de bovino, caprino, ovino ou suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de linguça, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80 %/90 %, de enchimento em tripa natural seca de suíno, de bovino, de ovino ou de caprino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 2 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com

comprimento máximo de 50 cm. Aspecto avermelhado, brilhante, consistência semi-rija, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;
Diâmetro: até 28 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com uma distribuição regular de carne e gordura, de cor vermelha e branca;
Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado.
Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;
Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;
Gordura total — 2,5 vezes inferior ao teor de proteína total (mínimo de 17 %);
Cloretos (NaCl) — 5 % a 6 %.

4 — Forma de apresentação — a linguiça apresenta-se inteira.
5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Linguiça de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

G — Principais características da morcela de assar de portalegre

1 — Definição — entende-se por morcela de assar de portalegre o enchido curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por gorduras e sangue de porco da raça alentejana — com exclusão de varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionado de sal, de alhos secos pisados e não germinados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro pode ser usada a tripa delgada ou a tripa grossa, exclusivamente de suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de morcela de assar, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação da gorduras e do sangue, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a gordura e o sangue têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80 %/90 %, de enchimento em tripa delgada ou grossa de porco e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com comprimento máximo de 40 cm. Aspecto negro, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;
Diâmetro: entre 20 mm e 45 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, seca e de cor negra;
Sabor e aroma: sabor *sui generis*, com predominância de alho e levemente fumado. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;
Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;
Gordura total — 65 % a 90 % (na matéria seca);
Cloretos (NaCl) — 2 % a 4 %.

4 — Forma de apresentação — a morcela de assar apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Morcela de assar de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

H — Principais características da morcela de cozer de portalegre

1 — Definição — entende-se por morcela de cozer de portalegre o enchido tratado por escaldão, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído basicamente por gorduras e sangue de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionados de sal, de alhos secos pisados e não germinados, cominhos, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. Como invólucro podem ser usadas a tripa delgada, a tripa grossa, o bucho ou a bexiga, exclusivamente de suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de morcela de cozer, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação da gordura e do sangue, o tempero, o enchimento, o escaldão e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a gordura e o sangue têm de ser obtidos a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10°C e humidade próxima dos 80 %/90 %, de enchimento em tripa delgada ou grossa, bucho ou bexiga de porco e de escaldão.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores — forma e aspecto: enchido em forma de ferradura, individualizado, ou em forma de meia-lua ou de bola, consoante a natureza do invólucro utilizado, apertado nas extremidades por atadura ou torção, com comprimento máximo de 50 cm. Aspecto negro-acinzentado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada ou da cor da borra do vinho;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado.
Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65 %;
Gordura total — 65 % a 90 % (na matéria seca);
Cloretos (NaCl) — 2 % a 4 %.

4 — Forma de apresentação — a morcela de assar apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Morcela de assar de portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

I — Principais características da farinheira de portalegre

1 — Definição — entende-se por farinheira de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por gorduras frescas de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, em quantidade não inferior a 45 % da massa total dos ingredientes utilizados e farinha de trigo, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimenta e pimentão da horta em massa. Como invólucro é usada tripa natural, seca, exclusivamente de bovino.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de farinheira, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, a preparação das gorduras, a mistura com a farinha, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, as gorduras têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10º C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa de bovino e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 15 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, apertado nas extremidades por atadura, com comprimento máximo de 35 cm. Aspecto amarelo-acastanhado, brilhante, consistência pastosa, invólucro sem roturas e não inteiramente preenchido pela massa grumosa;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto grumoso, brilhante, cor amarelo-alaranjado ou amarelo-acastanhado;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branco-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade — inferior a 5,5 vezes o teor de proteína (mínimo 6%), com uma tolerância de 10%, segundo a NP 1614;
Gordura — mínimo 38%;
Cloretos (NaCl) — 5% a 6%.

4 — Forma de apresentação — a farinheira apresenta-se inteira.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Farinheira de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

J — Principais características do chouriço de Portalegre

1 — Definição — entende-se por chouriço de portalegre o enchido, curado por fumagem, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne e gorduras rijas frescas de porco da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, cortadas em fragmentos de dimensões superiores a 1,5 cm, adicionadas de sal, de alhos secos pisados e não germinados, pimentão doce e pimentão da horta em massa e, por vezes, de pinho branco da região de Portalegre. Como invólucro é usada a tripa natural, seca, de bovino e suíno.

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de chouriço, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne e da gordura, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm de ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 90 kg após enxugo, sendo sujeitos a uma operação de corte e mistura tradicionais, submetidos a um processo de transformação que inclui as fases de tempero, de repouso a temperatura não superior a 10º C e humidade próxima dos 80%/90%, de enchimento em tripa natural seca de suíno ou de bovino, de atadura ou torção tradicional e de fumagem com lenha de azinho e ou sobre durante um período mínimo de 3 dias e máximo de 10 dias.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Exteriores:

Forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, individualizado, atado por fio de algodão nas duas extremidades ou apertado por torção da própria tripa, com comprimento máximo de 40 cm. Aspecto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;
Diâmetro: 25 mm a 40 mm;

3.2 — Interiores:

Cor e aspecto do corte (ao corte oblíquo): massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca;

Sabor e aroma: agradável, suave ou delicado, pouco salgado e, por vezes, de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*;

Gordura: brilhante, coloração branca-nacarada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia segundo a alimentação e percentagem de bolota ingerida pelo porco alentejano;

3.3 — Características químicas:

Teor de humidade no produto desengordurado — inferior a 65%;

Gordura total — inferior ao dobro do teor de proteína total (mínimo 19%);

Cloretos (NaCl) — 4% a 6%.

4 — Forma de apresentação — o chouriço apresenta-se inteiro.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Chouriço de Portalegre — indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de transformação

A área geográfica de transformação da matéria-prima está circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.

Instituto da Vinha e do Vinho

Rectificação. — Por ter sido publicado com inexactidão no DR, 2.ª, 74, de 27-3-96, a p. 4170, o despacho de nomeação do engenheiro agrónomo António Manuel Frazão dos Santos Gonçalves no cargo de chefe de divisão, rectifica-se que onde se lê «Chefe de Divisão de Controlo Operacional II» deve-se ler «Chefe de Divisão de Controlo Operacional III».

29-3-96. — O Director, Renato Mascarenhas.

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Direcção-Geral da Saúde

Hospitais Cíveis de Lisboa

Hospital de Curry Cabral

Aviso. — Para os devidos efeitos e para dar cumprimento ao disposto na al. b) do n.º 2 do art. 21.º do Dec.-Lei 235/90, de 17-7, faz-se público que se encontra afixada no expositor do Serviço de Pessoal deste Hospital a lista de candidatos admitidos ao concurso interno geral de acesso para a categoria de técnico especialista de diagnóstico e terapêutica (área de terapia ocupacional), aberto por aviso publicado no DR, 2.ª, 34, de 9-2-96, onde poderá ser consultada nas horas normais de expediente.

28-3-96. — O Administrador-Delegado, António José Martins Moço.

Hospital de Garcia de Orta

Aviso. — Em cumprimento do preceituado no art. 33.º, n.º 2, do Dec.-Lei 437/91, de 8-11, faz-se pública a lista de classificação final do concurso de ingresso na categoria de enfermeiro especialista em enfermagem de saúde infantil e pediátrica, aberto por aviso publicado no DR, 2.ª, 218, de 20-9-95:

Lista de classificação:

	Valores
1.º Maria Alina da Graça Candeias	16,55
2.º Elsie do Carmo Ramos	16,45
3.º Elisabete da Silva Patrício	15,13
4.º Paula Cristina Ferraz Pereira Duque Gil	15,05
5.º Rosa Maria Lopes Martins Silveira Dias Teodoro (a)	14,22
6.º Isabel Maria Lopes Grelo	14,22

(a) Por ter maior pontuação no critério «Experiência profissional».