

dois anos, com efeitos a partir de 30 de Novembro de 2001, para o desempenho de funções na área administrativa, nos serviços centrais deste Instituto. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

1 de Fevereiro de 2002. — A Vice-Presidente, *Maria Filomena Mendes*.

Despacho (extracto) n.º 4168/2002 (2.ª série). — Por despacho de 28 de Dezembro de 2001 do presidente do Instituto de Reinserção Social:

Alda Maria Alves Ferreira de Figueiredo Ferro — contratada, a termo certo, pelo período de seis meses, eventualmente renovável até ao limite de dois anos, com efeitos a partir de 30 de Novembro de 2001, para o desempenho de funções na área administrativa nos serviços centrais deste Instituto. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

1 de Fevereiro de 2002. — A Vice-Presidente, *Maria Filomena Mendes*.

Despacho (extracto) n.º 4169/2002 (2.ª série). — Por despacho de 14 de Janeiro de 2002 do presidente do Instituto de Reinserção Social:

Licenciada Maria do Carmo de Almeida Oliveira, técnica superior principal da carreira técnica superior de reinserção social do quadro de pessoal deste Instituto — designada coordenadora da equipa de programas do Centro Educativo de Santo António, com efeitos a partir de 14 de Janeiro de 2002. (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

5 de Fevereiro de 2002. — A Vice-Presidente, *Maria Filomena Mendes*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Gabinete do Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural

Despacho n.º 4170/2002 (2.ª série). — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

Assim, com o objectivo de dar início ao processo de pedido de registo comunitário de salpicão de Barroso — Montalegre, sangueira de Barroso — Montalegre, alheira de Barroso — Montalegre, chouriço de abóbora de Barroso — Montalegre e chouriço de carne de Barroso — Montalegre como indicações geográficas, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço como «Indicação geográfica» cada uma das seguintes denominações: salpicão de Barroso — Montalegre, sangueira de Barroso — Montalegre, alheira de Barroso — Montalegre, chouriço de abóbora de Barroso — Montalegre e chouriço de carne de Barroso — Montalegre.

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 na Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural.

3 — O agrupamento Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, C. R. L., que requereu o reconhecimento das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o registo das indicações geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em nome da Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural, 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:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, C. R. L.;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar por organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

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 artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, 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.

7 — A Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, C. R. L., deve apresentar, junto da Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural, até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das indicações geográficas em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam as indicações geográficas, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

4 de Fevereiro de 2002. — O Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, *Victor Manuel Coelho Barros*.

ANEXO I

A — Principais características de salpicão de Barroso — Montalegre

1 — Definição. — Entende-se por salpicão de Barroso — Montalegre o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne do lombo e do lombinho, obtida por desmancha de carcaças de porcos da raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cortada em cubos de 5 cm a 15 cm, condimentada com sal, alho, vinho tinto ou branco de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e ou colorau doce (pimentão). Como invólucro é usada a tripa grossa de porco.

2 — Obtenção do produto. — As regras a observar pelos produtores de porcos e de salpicão, os critérios para autorizações 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, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne tem de ser obtida a partir de carcaças de porco bísaro ou com 50 % de sangue bísaro, sendo os animais abatidos a partir dos 8 meses até aos 2 anos de idade, com um peso vivo compreendido entre 100 kg e 250 kg.

A carne é sujeita a uma operação de corte e condimentação tradicional (sorsa), em duas fases, com uma duração mínima de oito dias, à qual se segue a fase de enchimento, na qual a carne condimentada é colocada no interior das tripas grossas de porco, previamente cortadas à medida e com uma das extremidades já atada, com nós simples efectuado com fio de algodão do lado do avesso, de forma a que o nó fique no interior do enchido. Depois de cheio, fecha-se o salpicão com fio de algodão, dando dois ou três nós simples. A fumagem é feita tradicionalmente, durante um período de 30 dias, com lume brando, em câmara ou sala de fumo, sendo o fumo obtido a partir da combustão directa de lenha obtida na região (carvalhos, torgos, videiros, salgueiros e giestas). A cura é efectuada em locais com humidade e temperatura controladas, até que os salpicões tenham adquirido as características sápidas e aromáticas próprias.

3 — Características. — O produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas:

Forma e aspecto — o enchido é cilíndrico, de forma recta, com 10 cm a 20 cm de comprimento e diâmetro entre 4 cm e 8 cm. Cor castanha clara. Invólucro sem roturas, bem aderente à massa;

3.2 — Internas — ao corte, apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea, e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea;

3.3 — Químicas:

Proteína bruta — mínimo 30 %;
Gordura bruta máximo 30 %;
Humidade — máximo 50 %;
Teor de sal — máximo 4 % (expresso em NaCl);

3.4 — Sensoriais — sabor agradável, muito característico, com sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho. Aroma agradável e *sui generis*.