

Nome	Classificação
José Venâncio Brísido	11,1
Natália Rodrigues Correia	10,8
Paulo Manuel Mesquita Leite	10,8
Luís Miguel Mourão dos Santos	10,7
David Renato Carvalho Pedro do Vale	10,6
Alexandre Rodrigues da Cruz Marques	10,3
Alexandre Manuel dos Santos Fernandes	Excluído a)
Ana Cristina Simões Saruga	Excluído b)
António Carlos Dias Ferreira	Excluído b)
António Coelho Jorge Valentim	Excluído b)
Beliza de Fátima Fernandes Carneiro Solano	Excluído c)
Carla Sofia Caldeira Manuel de Sousa	Excluído c)
Carlos Lopes Pereira	Excluído g)
Carlos Manuel Santos Nunes	Excluído b)
Dionísio Azenha Rosa	Excluído b)
Gonçalo Afonso de Oliveira Corceiro	Excluído c)
Hélder Alexandre Formas Neves Tavares	Excluído d)
Hélder do Carmo Lameirinhas da Silva	Excluído d)
Heliberto Manuel Ferraz da Silva	Excluído e)
Jaime Florêncio Vicente da Silva	Excluído d)
Jorge Alexandre Santos de Jesus	Excluído d)
Jorge Manuel Soares Ribeiro Mimoso	Excluído b)
José António Machado de Almeida	Excluído b)
José Guerra Gonçalves	Excluído d)
José Pedro Mendes Alves	Excluído g)
Luís Manuel Amante Andrade Falé	Excluído b)
Marco Alexandre Irela Parrulas	Excluído c)
Marco Paulo de Carvalho Araújo Fernandes	Excluído d)
Marcos Daniel Teixeira Grácio	Excluído c)
Mário Jorge Moutinho	Excluído d)
Ricardo Filipe dos Santos Silva	Excluído f)
Ricardo Nuno Chaves Fernandes	Excluído d)
Rui António Matos Rodrigues das Neves	Excluído d)
Rui Caros Gonçalves Lopes	Excluído c)
Sandra Isabel da Cruz Mortágua	Excluído e)
Sandra Manuela Freitas da Silva e Costa	Excluído c)
Saúl António Simões	Excluído b)
Sérgio Ernesto Oliveira Ferreira Francisco	Excluído c)
Sérgio Jorge de Almeida Rodrigues Fonseca	Excluído g)
Simão Pedro Gomes da Silva	Excluído d)

a) Sem vínculo à Administração Pública.

b) Detentor de categoria superior para a qual foi aberto o concurso.

c) Incumprimento do ponto 11 do Aviso de Abertura.

d) Não possui o requisito exigido no n.º 2 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 112/2001.

e) Candidatura entregue após terminus do prazo para a formalização da mesma.

f) Entrega de declaração emitida pelo serviço a que pertence fora do prazo estipulado.

g) Falta de comparência à Entrevista de Selecção.

202631052

Despacho n.º 26304/2009

Maria João Bolona Piedade dos Santos, Técnica de Informática, Grau 2, Nível 1, da carreira de Técnico de Informática, afecta ao quadro de pessoal da Secretaria Geral do Ministério das Finanças e da Administração Pública a exercer funções a título transitório, foi determinada a sua conversão automática em exercício de funções por tempo indeterminado, com a mesma categoria, em lugar criado nos mapas de pessoal da ASAE, nos termos das disposições conjugadas no n.º 9 do artigo 12.º da Lei n.º 53/2006, de 7 de Dezembro, na nova redacção conferida pela Lei n.º 11/2008, de 20 de Fevereiro, e n.º 7 da alínea b) do artigo 117.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de Fevereiro.

Lisboa e ASAE, 13 de Outubro de 2009. — O Inspector-Geral, *António Nunes*.

202634171

Despacho n.º 26305/2009

Considerando o decidido pelo Tribunal Central Administrativo do Sul, através do douto Acórdão proferido a 13 de Outubro de 2008, no âmbito do processo n.º 02925/07; que reconheceu aos demandantes o direito à reclassificação para a carreira de inspecção;

Considerando que o ingresso para as carreiras de inspecção, nos termos do Decreto-Lei n.º 112/2001, de 6 de Abril, depende da aprovação em estágio, com duração não inferior a 1 ano e com classificação não inferior a *Bom* (14 valores);

Considerando o disposto em matéria de reclassificações no n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 497/99, de 19 de Novembro;

Considerando ainda que o critério geral insito no art.º 192.º do Código de Processo dos Tribunais Administrativos, determinam que cabe à Au-

toridade de Segurança Alimentar e Económica, proceder à execução do supra mencionado Acórdão, atenta a transferência da responsabilidade dos organismos extintos para esta entidade;

Nomeio, em comissão de serviço, pelo período de 1 ano, *Adérito José Serafim Lopes* e *Lúcio Manuel de Jesus Soares Lopes*, ambos com a categoria de técnico profissional especialista principal do mapa de pessoal da Direcção Regional da Agricultura e Pescas Lisboa e Vale do Tejo, organismo do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, com vista ao ingresso para estágio na carreira de inspector — ad-junto, sendo estes lugares aditados ao mapa de pessoal desta ASAE.

Estas nomeações produzem efeitos à data da publicação do presente despacho.

Lisboa, 19 de Novembro de 2009. — O Inspector-Geral, (*António Nunes*).

202630186

Direcção-Geral de Energia e Geologia

Contrato (extracto) n.º 484/2009

Extracto de adenda ao contrato de prospecção e pesquisa com o n.º de cadastro MNPP01507 (Rebordelo-Murçós), celebrado em 25 de Maio de 2007

Nos termos do n.º 4 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/90, de 16 de Março, publica-se o extracto de adenda ao contrato para prospecção e pesquisa de depósitos minerais, com o número de cadastro MMPP01507. Esta adenda foi celebrada em 17 de Setembro de 2009

Titular dos direitos: MTI — Mineira de Vinhais, L.ª

O Numero 1 do artigo Terceiro do contrato de Prospecção e Pesquisa passa a ter a seguinte redacção:

“1. Nos termos da alínea *h*) do n.º 1 do Artigo 8.º e para efeitos do Artigo 61.º do Decreto-Lei n.º 88/90, a MTI prestará uma caução, sob a forma de garantia bancária, dentro do prazo de 60 dias contados da data de assinatura deste contrato, à ordem do Ministério da Economia e da Inovação, no montante de 20.000 €”.

A alteração acima descrita produz efeitos a partir da data de celebração desta adenda.

Mantém-se em tudo o mais, o disposto no contrato de prospecção e pesquisa celebrado em 25.05.2007, mantendo-se inalteradas as restantes disposições contratuais.

Direcção-Geral de Energia e Geologia, em 17 de Novembro de 2009. — O Subdirector-Geral, *Carlos A. A. Caxaria*.

302611507

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 26306/2009

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, encontrando-se as regras nacionais relativas a este regime definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

De acordo com o n.º 6 do artigo 5.º do referido Regulamento, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de Mirandês como DOP para cordeiro ou canhão, por parte da Comissão Europeia, e que o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, importa proceder à respectiva atribuição.

Assim, 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 Mirandês como denominação de origem (DO) para cordeiro ou canhão.

2 — O uso da DO acima referida fica reservada aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo ao presente

despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

3 — O agrupamento que requereu o reconhecimento da DOP, nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

4 — Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica referida no n.º 1 os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Mirandesa (ACOM), enquanto agrupamento gestor da DOP;

b) Se comprometam 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 citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da DOP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Cordeiro Mirandês DO» ou «Canhono Mirandês DO», bem como o respectivo logótipo proposto pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de 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.

7 — O agrupamento 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 utilizam a denominação, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 12 de Agosto de 2009, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Novembro de 2009. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Cordeiro Mirandês — DO» ou «Canhono Mirandês — DO»

I — Descrição do produto

Entende-se por «Cordeiro Mirandês» ou «Canhono Mirandês» a carne proveniente do abate de ovinos de ambos os sexos da raça Churra Galega Mirandesa, identificados e inscritos no livro de registo zootécnico da raça, com idade até aos 4 meses, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional, desmanchada e acondicionada de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações e na área geográfica delimitada.

A carne de Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês, face ao modo de produção seguido na área geográfica, apresenta as seguintes características:

a) Peso da carcaça: compreendido entre os 4 kg e 12 kg, distinguindo-se três categorias distintas: categoria A de 4 kg a 7 kg, categoria B de 7,1 kg a 10 kg e categoria C de 10,1 kg a 12 kg;

b) Gordura: a gordura é de cor branca, brilhante e de consistência firme, cujo teor na carcaça permite que esta seja classificada na classe 1 a 3. A espessura da gordura subcutânea aumenta com o aumento do peso da carcaça quente, todavia a diferença entre as categorias de peso B e C não é significativa. A um aumento do peso da carcaça corresponde um aumento da percentagem de gordura pélvica e renal, mais visível nas fêmeas;

c) Sensoriais: a carne tem uma cor rosada, extremamente tenra, suculenta e muito saborosa, com aspecto pouco marmoreado de músculo e gordura. O músculo é bastante suculento e macio, a gordura é branca, consistente, não exsudativa e com uma textura macia. As três categorias do Cordeiro Mirandês não apresentaram diferenças significativas na suculência, na dureza, na intensidade do odor e na aceitabilidade geral. Isto deve-se ao tipo de manejo e alimentação, pois os cordeiros alimentam-se essencialmente de leite materno e pastagens tenras, obtendo-se assim carne com características organolépticas semelhantes nas três categorias.

II — Alimentos para animais

As matérias-primas usadas na alimentação dos animais são produzidas na totalidade ou na sua maior parte, na própria exploração ou pastoreio.

A compra de matérias-primas por parte dos produtores ocorre quando se verificam quebras de produção na exploração e neste caso adquirem as matérias-primas a produtores dentro da área geográfica de produção.

A alimentação é feita à base da flora arbustiva e lenhosa espontânea do mato, composta maioritariamente, por giesta branca (*Cystisus multiflorum*), giesta amarela (*Genista falcata*), esteva (*Cistus ladanifer*) e rosmaninho ou arça (*Lavandura pedunculata*). Da flora pratense é representativo o bromo (*Bromus comutatus*) a festuca (*Festuca arandícea*), azevém quebradiço (*Gandina fragilis*), rabo-de-raposa (*Alopecurus brachystachys*), vulpia (*Vulpia bromoides*), azevém (*Lolium perene*) e outros.

III — Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

As operações de abate, desmancha e acondicionamento ocorrem dentro da área geográfica ou num raio de 200 km, no sentido de evitar stress do animal por transporte de longa distância, com prejuízo para a qualidade da carcaça e da carne, com perdas no rendimento comercial da carcaça, de salvaguardar a qualidade e autenticidade do produto, de permitir a rastreabilidade total e assegurar que todas as acções de controlo são efectuadas de forma a garantir ao consumidor que o produto é genuíno e apresenta todas as características sensoriais que são próprias da carne de Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês.

IV — Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

A carne de Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês apresenta-se comercialmente e independentemente da idade de abate, sob duas formas distintas:

1) Em carcaças ou hemi-carcaças, marcadas e identificadas com a denominação de venda e ostentando de forma inviolável a marca de certificação;

2) Pré-embalada, em peças inteiras ou em partes, devidamente rotulada e acompanhada, de forma indelével, da marca de certificação.

V — Regras específicas relativas à rotulagem

Independentemente da forma de apresentação comercial, e para além de todas as restantes menções legalmente obrigatórias, todas as peças ou embalagens se apresentam devidamente identificadas e rotuladas, com as seguintes menções:

Cordeiro Mirandês — Denominação de Origem ou Canhono Mirandês — Denominação de Origem;



Logótipo do produto;

Nome e morada do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto;

Número de identificação do animal;

Marca de certificação;

Indicação da classe da carcaça, A, B ou C;

Data e local de abate;

Morada para reclamações e pedidos de informação.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do agrupamento que comercializa o produto podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto.

A denominação de venda — Cordeiro Mirandês DO ou Canhono Mirandês DO não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

VI — Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção do Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês, corresponde aos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro

e Vimioso, do distrito de Bragança. A área geográfica de abate desmancha e acondicionamento corresponde à região de Trás-os-Montes, distritos de Bragança e Vila Real.

VII — Relação com a área geográfica

1 — Especificidade da área geográfica

No solar da raça (Planalto Mirandês) existe um predomínio das culturas cerealíferas e das pastagens de sequeiro, enquanto nos concelhos limítrofes do Planalto Mirandês predominam as culturas permanentes como a oliveira, o castanheiro, o amendoal, a vinha, a floresta, a macieira e a pereira, existindo também alguns lameiros de regadio.

2 — Especificidade do produto

A particularidade do produto prende-se com a raça animal, mas principalmente com a alimentação e manejo. A alimentação tradicional a que os animais são sujeitos com o aproveitamento de um conjunto de recursos locais permite a produção de uma carne muito tenra particularmente suculenta, macia e com uma gordura consistente e não exsudativa.

O regime de exploração extensivo com pastoreio na sua maior parte do ano leva a que os animais apresentem um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme com um marmoreado uniforme de gordura intramuscular, conferindo características organolépticas particulares.

VIII — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

A área geográfica de produção da carne de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês está limitada à região onde ocorrem as condições naturais (pedo-climáticas), as culturas agrícolas que são a base de sustentação dos rebanhos e os factores humanos necessários à boa condução e manejo dos animais e que contribuem para as principais características do produto, designadamente as físicas e sensoriais, e o tomam diferenciado.

Ao saber fazer, junta-se o saber cortar e a forma de manusear a carne e de realizar a desmancha da carcaça.

O corte das costelas de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês é típico e individual, a espessura das costelas ronda em média os 2,5 cm, o que permite obter um maior rendimento da carcaça e um paladar específico, que valoriza a carne de Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês junto dos consumidores.

202631288

Despacho n.º 26307/2009

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, encontrando-se as regras nacionais relativas a este regime definidas no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

De acordo com disposto no n.º 6 do artigo 5.º do referido Regulamento, é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as denominações de origem e para as indicações geográficas, a partir da data de recepção formal dos pedidos de registo pela Comissão Europeia, tornando ainda explícito que tal protecção, de carácter estritamente nacional, cessa a partir da data em que for tomada uma decisão comunitária e que, em caso de decisão negativa, as consequências são da exclusiva responsabilidade do Estado membro.

Deste modo, atendendo a que já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de «Ribatejo» como denominação de origem protegida (DOP) para carne de bravo, por parte da Comissão Europeia, e que o agrupamento de produtores requerente solicitou a protecção nacional transitória, importa proceder à respectiva atribuição.

Assim, 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 Ribatejo como denominação de origem (DO) para carne de bravo.

2 — O uso da DO acima referida fica reservada aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo do presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

3 — O agrupamento que requereu o reconhecimento da DOP, nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

4 — Só podem beneficiar do uso da denominação geográfica referida no n.º 1 os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava (APBRB), enquanto agrupamento gestor da DOP;

b) Se comprometam 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 citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da DOP em causa, a rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Carne de Bravo do Ribatejo — DO» bem como o respectivo logótipo proposto pelo agrupamento.

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de 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.

7 — O agrupamento 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 utilizam a denominação, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

8 — O presente despacho produz efeitos desde 8 de Outubro de 2009, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Novembro de 2009. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Carne de Bravo do Ribatejo — DO»

I — Descrição do produto

Entende-se por «carne de bravo do Ribatejo» a carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça brava de lide. A carne pode apresentar-se como hemi-carcaça ou quartos de carcaça (dianteiros e traseiros), refrigerados; peças de carne de bravo do Ribatejo, acondicionadas em saco próprio ou noutros materiais adequados, refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida; preparados de carne de bravo do Ribatejo, produtos picados, moldados, enrolados, em cubos, em tiras ou outras formas, acondicionados em *couvettes* ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a carne de bravo do Ribatejo representa, no mínimo, e por norma, 95 %, em peso, do produto final.

a) Idade dos animais ao abate e peso das carcaças:

	Idade ao abate	Peso da carcaça
Carne de novilha brava de lide . . .	18 a 30 meses	100-200 kg
Carne de novilho bravo de lide . . .	18 a 30 meses	150-250 kg
Carne de vaca brava de lide	31 a 60 meses	100-250 kg
Carne de toiro bravo de lide	31 a 60 meses	Inferior a 200 kg

b) Conformação da carcaça: E, U, R.

c) Características da gordura: firme e não exsudativa, coloração branca a amarela, brilhante, de grão fino, suculenta e aromática de sabor agradável, consistente e de elevada qualidade. A gordura intramuscular é muito característica nestas carcaças, apresentando um aspecto geral designado por marmorização (fibras muito finas distribuídas no tecido muscular), contribuindo para a suculência, firmeza e sabor da carne.

d) Características organolépticas: genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura suave, detentora de um *flavour* característico, não muito intenso. Particularmente as características organolépticas distinguidas nesta carne são a cor, textura, sabor e aroma. Cor: vermelho cereja escuro e brilhante, pH: inferior a 6. Textura: a textura é percebida como um misto de maciez, consistência, suculência e mastigabilidade.

Sabor e aroma: muito agradável, com muito paladar e um gosto acentuado e persistente.