

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

### Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

#### Aviso n.º 11540/2013

#### Pedido de Registo de Indicação Geográfica “Pão-de-Ló de Ovar”

1 — De acordo com o disposto no n.º 2 do anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97 de 11 de agosto, faço público que a Associação dos Produtores de Pão-de-Ló de Ovar, com sede em Ovar, requereu o registo de Ovar como Indicação Geográfica Protegida para Pão-de-Ló.

2 — Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

3 — O pedido de registo pode ser consultado na página Web da DGADR em <http://www.dgadr.pt/val-qual/dop-igp-etg> ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente à: Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Av. Afonso Costa, 3, 1949-002 Lisboa.

4 — As declarações de oposição, apresentadas por pessoa singular ou coletiva que alegue um interesse económico legítimo, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço referido em 3, num prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste Aviso no *Diário da República*.

#### Pão-de-Ló de Ovar

##### I — Designação do Produto

Designa-se por Pão-de-Ló de Ovar a “broa” confeccionada à base de ovos, sobretudo gemas, açúcar, farinha, podendo ser adicionado sal seguindo o modo de confeção tradicional que se encontra descrito no Caderno de Especificações, e cuja área geográfica de produção, transformação e acondicionamento se encontra delimitada.

##### II — Características do Produto

###### II.1 — Características físicas e sensoriais

A composição estrutural do Pão-de-Ló de Ovar é definida por três partes: còdea, parte húmida ou pito e parte seca.

Os parâmetros que definem física e sensorialmente o Pão-de-Ló de Ovar são a cor, o aspeto, o aroma, o sabor e a textura.

Cor . . . . .	Còdea: Amarelo Tostado a Castanho. Parte Húmida ou <i>Pito</i> : amarelo ovo podendo apresentar tonalidade alaranjada ou tons ligeiramente acastanhados. Parte Seca: amarelo ovo podendo apresentar tons laranja.
Aspeto . . . . .	Còdea: Homogénea, podendo apresentar desníveis provocados pelo abatimento do produto e algumas bolhas pequenas próprias da característica da massa. Parte Húmida ou <i>Pito</i> : Cremoso, com alguma fluidez, podendo escorrer depois de partir o pão-de-ló. Parte Seca: Esponjoso.
Aroma . . . . .	Pão-de-Ló: suis generis, ligeiramente a ovo, com algum caramelo (sem ser queimado).
Sabor . . . . .	Pão-de-Ló: suis generis, doce com sabor a ovo.
Textura . . . . .	Pão-de-Ló: Consistência média que se desfaz na boca, macia, permitindo a perceção cremosa da parte líquida.

**Tabela 1 — Valores médios dos parâmetros físicos para as diferentes formas de Pão-de-Ló de Ovar**

Parâmetros	Miniatura	Normal
Peso . . . . .	100 a 125 gr	485 a 1,500 kg
Altura (cm) . . . . .	3 a 8	7 a 14
Diâmetro (cm) . . . . .	11 a 12	16 28

O Pão-de-Ló de Ovar miniatura é designado popularmente por “Infantes”.

##### II.2 — Características Químicas

Composição química média do produto fresco:

% Açúcar = 43.5 ± 5.7
% Açúcares solúveis = 34.2 ± 5.0
% Açúcares insolúveis = 9.4 ± 4.0
% Matéria gorda = 15.5 ± 2.7
% Água total = 28.8 ± 4.3
% Proteína = 11.0 ± 3.6
% Proteína solúvel = 2.0 ± 0.7
% Proteína insolúvel = 9.0 ± 1.1
Atividade de água = 0.884 ± 0.053
Valor calórico (kg/100 g) = 357.5 ± 61.5

Em caso algum é tolerável a presença de corantes ou conservantes. Ao longo da validade do produto verifica-se que este desidrata, pelo que estes valores deverão reduzir 2,5 %.

##### III — Apresentação Comercial

O Pão-de-Ló de Ovar pode ser acondicionado em:

- Caixa de cartolina alimentar;
- Ultracongelado;
- Caixa prémio: caixa de madeira ou de folha-de-flandres;

Apresenta-se em embalagens que poderão ser de diferentes dimensões, de material próprio para este tipo de produto.

##### IV — Delimitação das áreas geográficas de produção

A área geográfica de fabrico e acondicionamento do Pão-de-Ló de Ovar está circunscrita ao concelho administrativo de Ovar (freguesias de Esmoriz, Cortegaça, Maceda, Arada, Ovar, S. João, S. Vicente, Válega).

As condições de produção e rastreabilidade, as exigências de controlo, os fatores históricos, os elementos que provam a relação com a origem geográfica, a reputação e notoriedade do nome e os elementos específicos da rotulagem constam do respetivo caderno de especificações.

5 de setembro de 2013. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.

207234818

## Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

#### Aviso n.º 11541/2013

1 — Nos termos da alínea b) do artigo 3.º e do artigo 19.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 145-A/2011, de 6 de abril, conjugados com o artigo 50.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de fevereiro (LVCR), torna-se público que, por meu despacho de 25-06-2013, se encontra aberto, pelo período de 10 (dez) dias úteis, a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República*, procedimento concursal para constituição de reserva de recrutamento, tendo em vista o preenchimento de 1 (um) posto de trabalho na carreira e categoria de assistente técnico, do mapa de pessoal da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado.

O procedimento ora proposto inicia-se, nos termos do previsto no n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 145-A/2011, de 6 de abril, pela consulta à Entidade Centralizada para Constituição de Reservas de Recrutamento no sentido de confirmar a existência ou não de candidatos nesta situação, que permita satisfazer as características dos postos de trabalho a ocupar, tal como definidas no mapa de pessoal.

Contudo, não tendo, ainda, sido publicitado qualquer procedimento concursal para constituição de reservas de recrutamento, e até à sua publicitação, a Direção-Geral da Administração e do Emprego Público (DGAEP), a quem compete, nos termos do artigo 54.º da citada Portaria, assegurar a realização do procedimento concursal para a constituição de reservas de recrutamento em entidade centralizadas, e a Secretaria de Estado da Administração Pública entendem que, nesta fase, fica temporariamente dispensada a obrigatoriedade de consulta prévia à ECCRC.

2 — Local de trabalho: Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, Largo da Academia Nacional de Belas-Artes, 2, 1249-105 Lisboa.