

G2) Massas de águas:

- Massas de águas de transição, nas quais se incluem o estuário do rio referido anteriormente localizadas no território de Portugal;

- Massas de águas subterrâneas localizadas no interior dos limites das bacias hidrográficas atrás identificadas e as que, estando partilhadas com as regiões hidrográficas adjacentes, estão associadas a esta região hidrográfica;

- Massas de águas costeiras delimitadas a sul por uma linha de referência localizada a uma distância de 1 milha náutica, na direção do mar, dos pontos mais próximos da linha de base a partir da qual são delimitadas as águas territoriais, a norte delimitada por terra e ou, quando aplicável, pela linha de delimitação exterior das águas de transição, a oeste delimitada por uma linha perpendicular àquela linha de referência e que se prolonga de modo a encontrar o limite costeiro terrestre oeste da RH e a leste por uma linha divisória das águas costeiras de Portugal e de Espanha.

G3) Municípios:

Os municípios envolvidos, total ou parcialmente, pelo âmbito territorial do Plano da RH7 são os seguintes:

Alandroal, Alcoutim, Almodôvar, Arraiolos, Arronches, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castro Marim, Castro Verde, Cuba, Elvas, Estremoz, Évora, Loulé, Mértola, Monforte, Moura, Mourão, Ourique, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, São Brás de Alportel, Serpa, Tavira, Vidigueira, Vila Real de Santo António e Vila Viçosa.

H) RH8

H1) Bacias hidrográficas:

a) Das ribeiras da costa localizadas entre o limite norte da bacia hidrográfica da ribeira de Odeceixe e o limite sul da bacia hidrográfica do rio Guadiana e o limite leste da bacia hidrográfica da ribeira da Almagem e os respetivos espaços localizados entre estas bacias.

H2) Massas de águas:

- Massas de águas de transição, nas quais se incluem o estuário do rio referido anteriormente localizadas no território de Portugal;

- Massas de águas subterrâneas localizadas no interior dos limites das bacias hidrográficas atrás identificadas e as que, estando partilhadas com as regiões hidrográficas adjacentes, estão associadas a esta região hidrográfica;

- Massas de águas costeiras delimitadas a sul por uma linha de referência localizada a uma distância de 1 milha náutica, na direção do mar, dos pontos mais próximos da linha de base a partir da qual são delimitadas as águas territoriais, a norte delimitada por terra e ou, quando aplicável, pela linha de delimitação exterior das águas de transição, a oeste delimitada por uma linha perpendicular àquela linha de referência e que se prolonga de modo a encontrar o limite costeiro terrestre oeste da RH e a leste por uma linha divisória das águas costeiras de Portugal e de Espanha.

H3) Municípios:

Os municípios envolvidos, total ou parcialmente, pelo âmbito territorial do Plano da RH8 são os seguintes:

Aljezur, Albufeira, Almodôvar, Castro Marim, Faro, Lagoa, Lagos, Loulé, Monchique, Odemira, Olhão, Ourique, Portimão, São Brás de Alportel, Silves, Tavira, Vila do Bispo, Vila Real de Santo António.

6 — O prazo de elaboração dos Planos é de 36 meses contados da data de publicação do presente despacho.

7 — A elaboração dos Planos deve ser acompanhada pelo Conselho de Região Hidrográfica, nos termos previstos no artigo 12.º da Lei da Água, sem prejuízo do cumprimento do disposto no artigo 39.º do Decreto-Lei n.º 380/99, de 22 de setembro, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 46/2009, de 20 de fevereiro.

8 — No caso dos Planos que incidem sobre uma região hidrográfica internacional, deve a sua elaboração ser articulada com a autoridade competente do Reino de Espanha através dos mecanismos de coordenação adequados.

9 — Os Planos estão sujeitos a avaliação ambiental, nos termos do Decreto-Lei n.º 232/2007, de 15 de junho, todavia deverá a Agência Portuguesa do Ambiente proceder à consulta às entidades às quais, em virtude das suas responsabilidades ambientais específicas, possam interessar os efeitos ambientais resultantes da aplicação destes planos, e, caso se verifique, durante o período da sua elaboração, que estes planos não são suscetíveis de ter efeitos significativos no ambiente, os mesmos poderão ficar isentos de avaliação ambiental, nos termos previstos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 232/2007.

19 de dezembro de 2012. — O Secretário de Estado do Ambiente e do Ordenamento do Território, *Pedro Afonso de Paulo*.

206724129

Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo

Aviso n.º 1908/2013

Foi apresentada pela Câmara Municipal do Seixal, nos termos do n.º 3 do artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 166/2008, de 22 de agosto, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 239/2012, de 2 de novembro, uma proposta de correção de erro material da Reserva Ecológica Nacional (REN) para a área do município do Seixal, constante da Resolução do Conselho de Ministros n.º 23/99, publicada no *Diário da República* de 24 de março.

Esta proposta decorreu da elaboração do Plano de Pormenor de Re-conversão da Quinta das Chinelinhas, no qual se detetou uma definição incorreta do traçado da linha de água que o atravessa.

Após apreciação, a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo verificou que se procura retificar o traçado da linha de água na área do Plano de Pormenor mencionado, no qual se haviam detetado diferenças injustificadas entre o traçado da linha de água REN no terreno e na carta da REN em vigor, pelo que a proposta mereceu parecer favorável.

Assim, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 166/2008, de 22 de agosto, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 239/2012, de 2 de novembro, por despacho de 28 de janeiro de 2013, do Presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo foi aprovada a presente correção de erro material da REN do município do Seixal.

A planta corrigida, ora publicada, pode ser consultada na Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo e na Direção-Geral do Território.

1 de fevereiro de 2013. — O Presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo, *Eduardo Brito Henriques*.

206729362

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Aviso n.º 1909/2013

Nos termos do disposto na alínea c) do artigo 251.º, do anexo I à Lei n.º 59/2008, de 11 de setembro e para cumprimento do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 37.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de fevereiro, faz-se pública a lista nominativa do pessoal da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, que cessou funções no período compreendido entre 1 de julho e 31 de dezembro de 2012 por motivo de aposentação:

Elvira Maria Mestre Branco Raposo, Assistente Técnico, 01-07-2012 — 7.ª posição remuneratória;

José Luciano Santa Comba Passos, Técnico Superior, 01-07-2012 — 13.ª posição remuneratória;

Carlos Luís Sabino de Sousa Freitas, Técnico Superior, 01-08-2012 — 12.ª posição remuneratória;

João Manuel Tito Nunes, Técnico Superior, 01-82012 — 10.ª posição remuneratória;

Luís Gaspar Freitas, Técnico Superior, 01-08-2012 — 12.ª posição remuneratória;

Maria Julieta Alcobia Barata Cravo Tito Nunes, Técnico Superior — 01-09-2012 — 10.ª posição remuneratória.

31 de janeiro de 2013. — O Diretor-Geral, *Pedro Teixeira*.

206728041

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Despacho n.º 2229/2013

O borrego e cabrito de leite, com cabeça e fressura, são apresentações particulares de géneros alimentícios que figuram nos hábitos gastronómicos de regiões portuguesas de marcada tradição rural em que predomina a exploração de pequenos ruminantes com aptidão leiteira com é o caso da Beira Interior.

Tradicionalmente as carcaças são assadas no forno e as miudezas entram na confeção de arroz de forno.

Com origens ancestrais estas apresentações permaneceram até aos dias de hoje pelo ensinamento dos apropriados receituários mais ou menos laboriosos entre gerações.

Para o efeito são utilizadas as carcaças não seccionada longitudinalmente, com tórax não aberto, às quais são retiradas as vísceras, man-

tendo a cabeça e a fressura, ou seja, a traqueia, o coração, os pulmões e o fígado.

E, quanto ao cabrito de leite, em particular, o mesmo é «*estonado*», consistindo este no processo de depilação da carcaça que, tradicionalmente, na Beira Baixa, substitui a esfola.

Algumas das características e procedimentos supra descritos, não se encontram previstos nas normas respeitantes à higiene e apresentação da carcaça, nomeadamente os constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Todavia, a utilização dos modos tradicionais de preparação do cabrito não comprometem, a concretização dos objetivos daquele diploma.

Importa, por isso, estabelecer as derrogações às exigências vigentes de modo a permitir a continuidade da produção de cabrito «*estonado*», sem prejudicar as adequadas condições de segurança alimentar.

O presente despacho foi notificado, na fase do projeto, à Comissão Europeia em cumprimento do disposto na Diretiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas, conforme estabelecido no n.º 5 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no n.º 5 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Assim, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, determino:

1 — O presente despacho estabelece as derrogações ao disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, para a produção de cabrito e borrego com cabeça e fressura, bem como de cabrito «*estonado*».

2 — Para efeitos do presente despacho as carcaças de borrego e cabrito de leite, com cabeça e fressura, abrangidos pelo presente despacho, pesam respetivamente, até 7 kg e 6 kg, e são obtidas de animais com peso vivo entre os 12 kg, os borregos, e 10 kg, os cabritos.

3 — As carcaças a que se refere o número anterior, podem ser apresentadas com cabeça e fressura, ou seja, com a traqueia, o coração, os pulmões e o fígado, em derrogação do disposto na alínea *d*) do n.º 16 do capítulo IV, da secção I, do anexo III ao Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

4 — O cabrito pode ser «*estonado*», que consiste na imersão em água a temperatura apropriada e depilação, em substituição da esfolagem, em derrogação ao n.º 8 do capítulo IV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

5 — Sempre que seja utilizado o processo descrito no número anterior, deve cumprido, com as necessárias adaptações, o disposto no n.º 9 do capítulo IV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

6 — A utilização do processo de «*estonar*», depende de autorização da direção de serviços de veterinária da área de localização do matadouro, devendo, o pedido, ser instruído com os seguintes documentos:

- a) Parecer do médico veterinário inspetor sanitário do matadouro;
- b) Descrição do processo e previsão do seu controlo pelo respetivo HACCP.

7 — O disposto no presente despacho não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o artigo 36.º do Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.

9 — O disposto no presente despacho não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo (Acordo sobre o Espaço Económico Europeu).

10 — É revogado o despacho n.º 25483/2009, de 25 de setembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 226, de 20 de novembro de 2009.

11 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

1 de fevereiro de 2013. — O Diretor-Geral, *Nuno Vieira e Brito*.
206729468

Despacho n.º 2230/2013

Os queijos curados pelos processos de maturação tradicional são colocados em estruturas de madeira e envolvidos com cintas de pano, de modo a conferir-lhes uma tipicidade de aroma e sabor particulares, os quais são utilizados ao longo de gerações.

Em particular, o “queijo picante da beira baixa”, que é um produto com denominação de origem protegida (DOP) bem como o seu análogo “queijo queimoso”, são produzidos a partir de leite cru de ovelha, cabra ou mistura, salgado, com maturação compreendida entre 120 a 150 dias, e continuam ainda hoje a ser produzidos com recurso à metodologia tradicional.

Nestes últimos, o modo de fabrico ancestral pode compreender o uso de palha de centeio, para a manutenção das condições de humidade adequadas.

Alguns dos procedimentos supra descritos, não se encontram previstos nas normas respeitantes à higiene dos géneros alimentícios, nomeadamente os constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Todavia, a utilização dos modos tradicionais de preparação do queijo, designadamente no que se refere ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento destes produtos, não comprometem, a concretização dos objetivos daquele diploma, desde que mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfetados regularmente.

Importa, por isso, estabelecer as derrogações às exigências vigentes de modo a permitir a continuidade da produção de “queijo picante da beira baixa” e de queijo similar, sem prejudicar as adequadas condições de segurança alimentar.

O presente despacho foi notificado, na fase do projeto, à Comissão Europeia em cumprimento do disposto na Diretiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas, conforme estabelecido no n.º 3 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Assim, nos termos do disposto na alínea *b*) do n.º 2 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005, da Comissão, de 5 de dezembro, determino:

1 — O presente despacho estabelece as derrogações ao Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, no que diz respeito ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento de queijos.

2 — No processo de maturação tradicional, é admitida a colocação do queijo em estruturas de madeira e envolvimento com cintas de pano, desde que estes sejam higienizados de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiológico.

3 — Especificamente, durante o processo de cura do «Queijo Picante da Beira Baixa» e do designado «Queijo Queimoso» é permitido o uso de feixes de palha de centeio, para envolver os queijos, desde que seja assegurado que existe um processo de higienização validado, capaz de eliminar os riscos microbiológicos, designadamente por utilização de solução clorada e posterior secagem em estufa a 65.ºC durante 24 horas, ou outro processo que o operador demonstre ser equivalente.

4 — O disposto no presente despacho não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o artigo 36.º do Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.

5 — O disposto no presente despacho não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo (Acordo sobre o Espaço Económico Europeu).

6 — É revogado o Despacho n.º 25484/2009, de 25 de setembro de 2009, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 226, de 20 de novembro de 2009.

7 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

1 de fevereiro de 2013. — O Diretor-Geral, *Nuno Vieira e Brito*.
206729565