

Bons conhecimentos de pelo menos uma língua estrangeira preferencialmente o Inglês, falado e escrito.

Facilidade de comunicação e gosto pelo trabalho em equipa.

Capacidade de trabalho e de resposta a situações novas.

Referência D — 1 assistente técnico para ocupação de posto de trabalho destinado ao desempenho de funções no sector de aprovisionamento e património, no âmbito das competências que estão cometidas à Direcção de Serviços de Administração, para o exercício das seguintes actividades: garantir o planeamento e controlo de existências de bens consumíveis e assegurar a sua distribuição pelos serviços, colaborar na elaboração do inventário e cadastro de bens, zelar pela conservação e manutenção do equipamento e das instalações, garantir a gestão e conservação da frota automóvel, preparar organizar e acompanhar os procedimentos administrativos de contratação pública.

Entendendo-se adequado o seguinte perfil:

Facilidade na utilização de ferramentas informáticas, aplicações específicas.

Bons conhecimentos de língua portuguesa, falada e escrita.

Facilidade de comunicação e gosto pelo trabalho em equipa.

Capacidade de trabalho e de resposta a situações novas.

Referência E — 1 assistente técnico para ocupação de posto de trabalho destinado ao desempenho de funções no sector dos recursos humanos, no âmbito das competências que estão cometidas à Divisão de Recursos Humanos, Financeiros e Patrimoniais da Direcção de Serviços de Administração, para o exercício das seguintes actividades: organização e actualização do cadastro de pessoal, inserção no SRH dos dados referentes a cada trabalhador, instrução e apoio geral aos procedimentos concursais, mobilidade de pessoal, aposentação e contagens de tempo e registos biográficos, recolha e tratamento de dados para o balanço social e demais tarefas relacionadas com o sector.

Entendendo-se adequado o seguinte perfil:

Facilidade na utilização de ferramentas informáticas, aplicações específicas.

Bons conhecimentos de língua portuguesa, falada e escrita.

Facilidade de comunicação e gosto pelo trabalho em equipa.

Capacidade de trabalho e de resposta a situações novas.

2 — O local de trabalho será nas instalações da Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura, sito na Av. Brasília, 1149-030 Lisboa.

3 — As condições de trabalho e regalias sociais são as genericamente vigentes para os trabalhadores da Administração Pública.

4 — A remuneração a atribuir será, em regra, a correspondente à posição remuneratória actualmente detida. No entanto, de acordo com o perfil e experiência profissional do candidato nas áreas funcionais em questão poderá o mesmo vir a ser remunerado pela posição remuneratória seguinte àquela em que se encontra posicionado ou em caso de inexistência, pelo nível remuneratório que suceda à sua posição na tabela remuneratória única.

5 — Os interessados deverão, no prazo de 10 dias úteis, a contar da data da publicação do presente aviso, formalizar a sua candidatura, mediante requerimento dirigido ao Director-Geral das Pescas e Aquicultura, acompanhado de currículo profissional, a serem entregues pessoalmente durante as horas normais de expediente ou remetidas pelo correio, para a morada indicada em 2.

5.1 — No requerimento deverão constar os seguintes elementos: nome; data de nascimento; residência, habilitações literárias e profissionais, modalidade da relação jurídica de emprego público detida, organismo a que pertence ou pertenceu, caso se encontre em situação de mobilidade especial, indicação da carreira, posição e nível remuneratório, número de telefone e a referência expressa do(s) posto(s) de trabalho a que se candidata.

6 — A selecção dos candidatos será feita mediante avaliação curricular, a qual poderá ser complementada com entrevista profissional de selecção, devendo os candidatos ser, para o efeito, oportunamente contactados por via postal ou telefónica.

11 de Novembro de 2009. — A Directora de Serviços de Administração, *Maria Fernanda da Luz Guia*.

202583158

Direcção-Geral de Veterinária

Direcção de Serviços de Administração

Despacho n.º 25483/2009

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 confecção 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, mantendo 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 objectivos 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.

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 respectivamente, 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 esfola, em derrogação ao n.º 8, do capítulo IV, do anexo III do Regulamento (CE) 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 n.º 9, do capítulo IV, do anexo III do Regulamento (CE) 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

6 — A utilização do processo de «estonar», depende de autorização da direcção 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 respectivo HACCP.

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

25 de Setembro de 2009. — O Director-Geral, *Carlos Agrela Pinheiro*.
202584024

Despacho n.º 25484/2009

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.