



DIÁRIO DA REPÚBLICA

SUMÁRIO

Assembleia da República

Lei n.º 51/96:

Código Cooperativo 3018

Ministério dos Negócios Estrangeiros

Decreto n.º 24/96:

Aprova o Acordo entre o Governo da República Portuguesa e o Governo da República Federativa do Brasil Relativo à Isenção de Vistos, assinado em Brasília aos 15 de Abril de 1996 3032

Decreto n.º 25/96:

Aprova o Acordo de Cooperação entre a República Portuguesa e a República de Moçambique visando a Criação do Centro de Ensino e Língua Portuguesa de Maputo, assinado em Maputo aos 28 de Julho de 1995 3033

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Decreto-Lei n.º 167/96:

Tranpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 92/116/CEE, do Conselho, de 17 de Dezembro, relativa aos problemas sanitários em matéria do comércio comunitário de carnes frescas de aves de capoeira 3034

Região Autónoma da Madeira

Decreto Legislativo Regional n.º 22/96/M:

Cria o Conselho Regional da Cultura e Animação 3056

Decreto Legislativo Regional n.º 23/96/M:

Acompanhamento e apreciação pela Assembleia Legislativa Regional da Madeira do processo de construção da União Europeia 3057

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

Lei n.º 51/96

de 7 de Setembro

Código Cooperativo

A Assembleia da República decreta, nos termos dos artigos 164.º, alínea *d*), e 169.º, n.º 3, da Constituição, o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Âmbito

O presente diploma aplica-se às cooperativas de todos os graus e às organizações afins cuja legislação especial para ele expressamente remeta.

Artigo 2.º

Noção

1 — As cooperativas são pessoas colectivas autónomas, de livre constituição, de capital e composição variáveis, que, através da cooperação e entreajuda dos seus membros, com obediência aos princípios cooperativos, visam, sem fins lucrativos, a satisfação das necessidades e aspirações económicas, sociais ou culturais daqueles.

2 — As cooperativas, na prossecução dos seus objectivos, podem realizar operações com terceiros, sem prejuízo de eventuais limites fixados pelas leis próprias de cada ramo.

Artigo 3.º

Princípios cooperativos

As cooperativas, na sua constituição e funcionamento, obedecem aos seguintes princípios cooperativos, que integram a declaração sobre a identidade cooperativa adoptada pela Aliança Cooperativa Internacional:

- 1.º princípio — Adesão voluntária e livre. — As cooperativas são organizações voluntárias, abertas a todas as pessoas aptas a utilizar os seus serviços e dispostas a assumir as responsabilidades de membro, sem discriminações de sexo, sociais, políticas raciais ou religiosas;
- 2.º princípio — Gestão democrática pelos membros. — As cooperativas são organizações democráticas geridas pelos seus membros, os quais participam activamente na formulação das suas políticas e na tomada de decisões. Os homens e as mulheres que exerçam funções como representantes eleitos são responsáveis perante o conjunto dos membros que os elegeram. Nas cooperativas do primeiro grau, os membros têm iguais direitos de voto (um membro, um voto), estando as cooperativas de outros graus organizadas também de uma forma democrática;
- 3.º princípio — Participação económica dos membros. — Os membros contribuem equitativamente para o capital das suas cooperativas e controlam-no democraticamente. Pelo menos parte desse capital é, normalmente, propriedade comum da cooperativa. Os cooperadores, habi-

tualmente, recebem, se for caso disso, uma remuneração limitada pelo capital subscrito como condição para serem membros. Os cooperadores destinam os excedentes a um ou mais dos objectivos seguintes: desenvolvimento das suas cooperativas, eventualmente através da criação de reservas, parte das quais, pelo menos, será indivisível; benefício dos membros na proporção das suas transacções com a cooperativa, apoio a outras actividades aprovadas pelos membros;

- 4.º princípio — Autonomia e independência. — As cooperativas são organizações autónomas de entreajuda, controladas pelos seus membros. No caso de entrarem em acordos com outras organizações, incluindo os governos, ou de recorrerem a capitais externos, devem fazê-lo de modo que fique assegurado o controlo democrático pelos seus membros e se mantenha a sua autonomia como cooperativas;
- 5.º princípio — Educação, formação e informação. — As cooperativas promovem a educação e a formação dos seus membros, dos representantes eleitos, dos dirigentes e dos trabalhadores, de modo que possam contribuir eficazmente para o desenvolvimento das suas cooperativas. Elas devem informar o grande público particularmente, os jovens e os líderes de opinião sobre a natureza e as vantagens da cooperação;
- 6.º princípio — Intercooperação. — As cooperativas servem os seus membros mais eficazmente e dão mais força ao movimento cooperativo, trabalhando em conjunto, através de estruturas locais, regionais, nacionais e internacionais;
- 7.º princípio — Interesse pela comunidade. — As cooperativas trabalham para o desenvolvimento sustentável das suas comunidades, através de políticas aprovadas pelos membros.

Artigo 4.º

Ramos do sector cooperativo

1 — Sem prejuízo de outros que venham a ser legalmente consagrados, o sector cooperativo compreende os seguintes ramos:

- a) Consumo;
- b) Comercialização;
- c) Agrícola;
- d) Crédito;
- e) Habitação e construção;
- f) Produção operária;
- g) Artesanato;
- h) Pescas;
- i) Cultura;
- j) Serviços;
- l) Ensino;
- m) Solidariedade social.

2 — É admitida a constituição de cooperativas multissetoriais, que se caracterizam por poderem desenvolver actividades próprias de diversos ramos do sector cooperativo, tendo cada uma delas de indicar no acto de constituição por qual dos ramos opta como elemento de referência, com vista à sua integração em cooperativas de grau superior.

Artigo 5.º

Espécies de cooperativas

1 — As cooperativas podem ser do primeiro grau ou de grau superior.

2 — São cooperativas do primeiro grau aquelas cujos membros sejam pessoas singulares ou colectivas.

3 — São cooperativas de grau superior as uniões, federações e confederações de cooperativas.

Artigo 6.º

Régies cooperativas

1 — É permitida a constituição, nos termos da respectiva legislação especial, de *régies* cooperativas, ou cooperativas de interesse público, caracterizadas pela participação do Estado ou de outras pessoas colectivas de direito público, bem como, conjunta ou separadamente, de cooperativas e de utentes dos bens e serviços produzidos.

2 — O presente Código aplica-se às *régies* cooperativas em tudo o que não contrarie a respectiva legislação especial.

Artigo 7.º

Iniciativa cooperativa

1 — Desde que respeitem a lei e os princípios cooperativos, as cooperativas podem exercer livremente qualquer actividade económica.

2 — Não pode, assim, ser vedado, restringido ou condicionado às cooperativas o acesso e o exercício de actividades que possam ser desenvolvidas por empresas privadas ou por outras entidades da mesma natureza, bem como por quaisquer outras pessoas colectivas de direito privado sem fins lucrativos.

3 — São aplicáveis às cooperativas, com as adaptações inerentes às especificidades resultantes do disposto neste Código e legislação complementar, as normas que regulam e garantem o exercício de quaisquer actividades desenvolvidas por empresas privadas ou por outras entidades da mesma natureza, bem como por quaisquer outras pessoas colectivas de direito privado sem fins lucrativos.

4 — Os actos administrativos contrários ao disposto nos números anteriores ou aos princípios neles consignados estão feridos de ineficácia.

Artigo 8.º

Associação das cooperativas com outras pessoas colectivas

1 — É permitido às cooperativas associarem-se com outras pessoas colectivas de natureza cooperativa ou não cooperativa, desde que daí não resulte perda da sua autonomia.

2 — Nas cooperativas que resultem exclusivamente da associação entre cooperativas, ou entre estas e pessoas colectivas de direito público, o regime de voto poderá ser o adoptado pelas cooperativas de grau superior.

3 — Não podem adoptar a forma cooperativa as pessoas colectivas resultantes da associação de cooperativas com pessoas colectivas de fins lucrativos.

Artigo 9.º

Direito subsidiário

Para colmatar as lacunas do presente Código que não o possam ser pelo recurso à legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo, pode recorrer-se, na medida em que se não desrespeitem os princípios cooperativos, ao Código das Sociedades Comerciais, nomeadamente aos preceitos aplicáveis às sociedades anónimas.

CAPÍTULO II

Constituição

Artigo 10.º

Forma de constituição

1 — As cooperativas do primeiro grau podem ser constituídas através de instrumento particular.

2 — A legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo poderá exigir a forma de escritura pública para a constituição de cooperativas.

Artigo 11.º

Assembleia de fundadores

1 — Os interessados na constituição de uma cooperativa reunir-se-ão em assembleia de fundadores, para cuja mesa elegerão, pelo menos, o presidente, que convocará e dirigirá as reuniões necessárias, até à tomada de posse dos titulares dos órgãos da cooperativa constituída.

2 — Cada interessado dispõe apenas de um voto.

3 — A cooperativa considera-se constituída apenas por aqueles que votaram favoravelmente a sua criação e os seus estatutos.

4 — Para que a cooperativa se considere constituída é necessário que os interessados que votaram favoravelmente a sua criação e os seus estatutos perfaçam o número mínimo legalmente exigido, sendo irrelevante o número dos que tenham votado em sentido contrário.

Artigo 12.º

Acta

1 — A mesa da assembleia de fundadores elaborará uma acta, a qual deve obrigatoriamente conter:

- a) A deliberação da constituição e a respectiva data;
- b) O local da reunião;
- c) A denominação da cooperativa;
- d) O ramo do sector cooperativo a que pertence ou por que opta como espaço de integração, no caso de ser multisectorial;
- e) O objecto;
- f) Os bens ou os direitos, o trabalho ou os serviços com que os cooperadores concorrem;
- g) Os titulares dos órgãos da cooperativa para o primeiro mandato;
- h) A identificação dos fundadores que tiverem aprovado a acta.

2 — A acta de fundação deve ser assinada por aqueles que tenham aprovado a criação da cooperativa.

3 — Os estatutos aprovados constarão de documento anexo à acta e serão assinados pelos fundadores.

4 — Cinco das assinaturas da acta e dos estatutos carecem de reconhecimento notarial.

Artigo 13.º

Constituição por escritura pública

Quando para a constituição de uma cooperativa seja exigida escritura pública, deverá esta conter:

- a) A denominação da cooperativa;
- b) O ramo do sector cooperativo a que pertence ou por que opta como espaço de integração, no caso de ser multisectorial;
- c) Os titulares dos órgãos da cooperativa para o primeiro mandato;
- d) A identificação de todos os fundadores;
- e) Os estatutos.

Artigo 14.º

Denominação

1 — A denominação adoptada deverá ser sempre seguida das expressões «cooperativa», «união de cooperativas», «federação de cooperativas», «confederação de cooperativas» e ainda de «responsabilidade limitada» ou de «responsabilidade ilimitada», ou das respectivas abreviaturas, conforme os casos.

2 — O uso da palavra «cooperativa» e da sua abreviatura «coop.» é exclusivamente reservado às cooperativas e às suas organizações de grau superior, constituindo infracção punível o seu uso por outrem, sem prejuízo da correspondente responsabilidade civil.

3 — A denominação deverá ser inscrita no Registo Nacional de Pessoas Colectivas.

Artigo 15.º

Conteúdo dos estatutos

1 — Os estatutos deverão obrigatoriamente conter:

- a) A denominação da cooperativa e a localização da sede;
- b) O ramo do sector cooperativo a que pertence ou por que opta como espaço de integração, no caso de ser multisectorial, bem como o objecto da sua actividade;
- c) A duração da cooperativa, quando não for por tempo indeterminado;
- d) Os órgãos da cooperativa;
- e) O montante do capital social inicial, o montante das jóias, se estas forem exigíveis, o valor dos títulos de capital, o capital mínimo a subscrever por cada cooperador e a sua forma de realização.

2 — Os estatutos podem ainda incluir:

- a) As condições de admissão, suspensão, exclusão e demissão dos membros, bem como os seus direitos e deveres;
- b) As sanções e as medidas cautelares, bem como as condições gerais em que são aplicadas;
- c) A duração dos mandatos dos titulares dos órgãos sociais;

d) As normas de convocação e funcionamento da assembleia geral e, quando exista, da assembleia de delegados;

e) As normas de distribuição dos excedentes, de criação de reservas e de restituição das entradas aos membros que deixarem de o ser;

f) O modo de proceder à liquidação e partilha dos bens da cooperativa, em caso de dissolução;

g) O processo de alteração dos estatutos.

3 — Na falta de disposição estatutária relativamente às matérias enunciadas no número anterior, são aplicáveis as normas constantes do presente Código.

Artigo 16.º

Aquisição de personalidade jurídica

A cooperativa adquire personalidade jurídica com o registo da sua constituição.

Artigo 17.º

Responsabilidade antes do registo

1 — Antes do registo do acto de constituição da cooperativa, respondem solidária e ilimitadamente entre si todos os que praticaram actos em nome da cooperativa ou autorizaram esses actos.

2 — Os restantes membros respondem até ao limite do valor dos títulos do capital que subscreveram, acrescido das importâncias que tenham recebido a título de distribuição de excedentes.

CAPÍTULO III

Capital social, jóia e títulos de investimento

Artigo 18.º

Variabilidade e montante mínimo do capital

1 — O capital social das cooperativas é variável, podendo os respectivos estatutos determinar o seu montante mínimo inicial.

2 — Salvo se for outro o mínimo fixado pela legislação complementar aplicável a cada um dos ramos do sector cooperativo, esse montante não pode ser inferior a 400 000\$.

Artigo 19.º

Entradas mínimas a subscrever por cada cooperador

1 — As entradas mínimas de capital a subscrever por cada cooperador são determinadas pela legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo ou pelos estatutos.

2 — A entrada mínima não pode, porém, ser inferior ao equivalente a três títulos de capital.

3 — O disposto nos números anteriores não é aplicável às prestações dos cooperadores de responsabilidade ilimitada.

Artigo 20.º

Títulos de capital

1 — Os títulos representativos do capital social das cooperativas têm um valor nominal de 500\$ ou um seu múltiplo.

2 — Os títulos são nominativos e devem conter as seguintes menções:

- a) A denominação da cooperativa;
- b) O número do registo da cooperativa;
- c) O valor;
- d) A data de emissão;
- e) O número, em série contínua;
- f) A assinatura de dois membros da direcção;
- g) O nome e a assinatura do cooperador titular.

Artigo 21.º

Realização do capital

1 — O capital subscrito pode ser realizado em dinheiro, bens ou direitos, trabalho ou serviços.

2 — As entradas mínimas referidas no artigo 19.º e as previstas na legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo são realizadas em dinheiro, no montante correspondente a, pelo menos, 50% do seu valor.

3 — O capital subscrito deve ser integralmente realizado no prazo máximo de cinco anos.

4 — A subscrição de títulos, a realizar em dinheiro, obriga a uma entrega mínima de 10% do seu valor no acto da subscrição, podendo os estatutos exigir uma entrega superior.

5 — A subscrição de títulos, a realizar em bens ou direitos, trabalho ou serviços, obriga que o valor seja previamente fixado em assembleia de fundadores ou em assembleia geral, sob proposta da direcção.

6 — Quando a avaliação prevista no número anterior for fixada pela assembleia de fundadores ou pela assembleia geral em, pelo menos, 1 000 000\$ por cada membro, ou em 5 000 000\$ pela totalidade das entradas, deve ser confirmada por um revisor oficial de contas ou por uma sociedade de revisores oficiais de contas.

Artigo 22.º

Subscrição de capital social no acto de admissão

No acto de admissão os membros de uma cooperativa estão sujeitos ao disposto nos artigos 19.º a 21.º

Artigo 23.º

Transmissão dos títulos de capital

1 — Os títulos de capital só são transmissíveis mediante autorização da direcção ou, se os estatutos da cooperativa o impuserem, da assembleia geral, sob condição de o adquirente ou o sucessor já ser cooperador ou, reunindo as condições exigidas, solicitar a sua admissão.

2 — A transmissão *inter vivos* opera-se por endosso do título a transmitir, assinado pelo transmitente, pelo adquirente e por quem obrigar a cooperativa, sendo averbada no livro de registo.

3 — A transmissão *mortis causa* opera-se por apresentação do documento comprovativo da qualidade de herdeiro ou de legatário e é averbada, em nome do titular, no livro de registo e nos títulos, que deverão ser assinados por quem obriga a cooperativa e pelo herdeiro ou legatário.

4 — Não podendo operar-se a transmissão *mortis causa*, os sucessores têm direito a receber o montante dos títulos do autor da sucessão, segundo o valor nomi-

nal, corrigido em função da quota-parte dos excedentes ou dos prejuízos e das reservas não obrigatórias.

Artigo 24.º

Aquisição de títulos do próprio capital

As cooperativas só podem adquirir títulos representativos do próprio capital, a título gratuito.

Artigo 25.º

Jóia

1 — Os estatutos da cooperativa podem exigir a realização de uma jóia de admissão, pagável de uma só vez ou em prestações periódicas.

2 — O montante das jóias reverte para reservas obrigatórias, conforme constar dos estatutos, dentro dos limites da lei.

Artigo 26.º

Títulos de investimento

1 — As cooperativas podem emitir títulos de investimento, mediante deliberação da assembleia geral, que fixará com que objectivos e em que condições a direcção poderá utilizar o respectivo produto.

2 — Podem, nomeadamente, ser emitidos títulos de investimento que:

- a) Confiram direito a uma remuneração anual, compreendendo uma parte fixa, calculada aplicando a uma fracção do valor nominal de cada título uma taxa predeterminada, invariável ou reportada a um indicador de referência, e uma parte variável, calculada em função dos resultados, do volume de negócios ou de qualquer outro elemento da actividade da cooperativa;
- b) Confiram aos seus titulares o direito a um prémio de reembolso, quer fixo, quer dependente dos resultados realizados pela cooperativa;
- c) Apresentem juro e plano de reembolso variáveis em função dos resultados;
- d) Sejam convertíveis em títulos de capital, desde que o seu titular reúna as condições de admissão legalmente exigidas para os membros produtores ou utilizadores;
- e) Apresentem prémios de emissão.

3 — Os títulos de investimento emitidos nos termos da alínea a) do número anterior são reembolsados apenas em caso de liquidação da cooperativa e somente depois do pagamento de todos os outros credores da cooperativa ou, se esta assim o decidir, após terem decorrido pelo menos cinco anos sobre a sua realização, nas condições definidas quando da emissão.

4 — Quaisquer títulos de investimento podem ser subscritos por pessoas estranhas à cooperativa, mas os seus membros têm direito de preferência na subscrição de títulos de investimento convertíveis.

5 — As cooperativas só podem adquirir títulos de investimento próprios, a título gratuito.

6 — Os títulos de investimento das cooperativas são equiparados às obrigações das sociedades comerciais, na parte não regulada por este Código.

Artigo 27.º

Emissões de títulos de investimento

1 — A assembleia geral que deliberar a emissão de títulos de investimento fixará a taxa de juro e demais condições de emissão.

2 — Os títulos de investimento são nominativos e transmissíveis, nos termos da lei, e obedecem aos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 20.º

3 — Cabe à assembleia geral decidir se nela podem participar, embora sem direito a voto, os subscritores de títulos de investimento que não sejam membros da cooperativa.

4 — As cooperativas não podem emitir títulos de investimento que excedam a importância do capital realizado e existente, nos termos do último balanço aprovado, acrescido do montante do capital aumentado e realizado depois da data de encerramento daquele balanço.

5 — Não pode ser deliberada uma emissão de títulos de investimento enquanto não estiver subscrita e realizada uma emissão anterior.

Artigo 28.º

Subscrição pública de títulos

A emissão por subscrição pública dos títulos de investimento deve ser precedida de uma auditoria externa à cooperativa, sem prejuízo do regime legalmente previsto para esta modalidade de emissão.

Artigo 29.º

Protecção especial dos interesses dos subscritores de títulos de investimento

1 — A assembleia geral pode deliberar que os subscritores de títulos reunidos para esse fim possam eleger um representante junto da cooperativa com direito a assistir às reuniões do conselho fiscal, sendo-lhe facultadas todas as informações a que têm direito os membros desse órgão.

2 — Uma vez tomada a deliberação referida no número anterior, os direitos por ela outorgados só podem ser extintos com o consentimento expresso de todos os subscritores de títulos de investimento.

Artigo 30.º

Obrigações

1 — As cooperativas podem também emitir obrigações, de acordo com as normas estabelecidas pelo Código das Sociedades Comerciais para as obrigações emitidas por sociedades anónimas cuja aplicação não ponha em causa os princípios cooperativos nem o disposto no presente Código.

2 — Não são admitidas, nomeadamente, obrigações que sejam convertíveis em acções ou que confirmem o direito a subscrever uma ou várias acções.

CAPÍTULO IV

Dos cooperadores

Artigo 31.º

Cooperadores

1 — Podem ser membros de uma cooperativa de primeiro grau todas as pessoas que, preenchendo os requi-

sitos e condições previstos no presente Código, na legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo e nos estatutos da cooperativa, requeiram à direcção que as admita.

2 — A deliberação da direcção sobre o requerimento de admissão é susceptível de recurso para a primeira assembleia geral subsequente.

3 — Têm legitimidade para recorrer os membros da cooperativa e o candidato, podendo este assistir a essa assembleia geral e participar na discussão deste ponto da ordem de trabalhos, sem direito a voto.

Artigo 32.º

Número mínimo

1 — O número de membros de uma cooperativa é variável e ilimitado, mas não poderá ser inferior a cinco nas cooperativas de primeiro grau e a dois nas cooperativas de grau superior.

2 — A legislação complementar respeitante a cada ramo pode exigir, como mínimo, um número superior de cooperadores.

Artigo 33.º

Direitos dos cooperadores

1 — Os cooperadores têm direito, nomeadamente, a:

- a) Tomar parte na assembleia geral, apresentando propostas, discutindo e votando os pontos constantes da ordem de trabalhos;
- b) Eleger e ser eleitos para os órgãos da cooperativa;
- c) Requerer informações aos órgãos competentes da cooperativa e examinar a escrita e as contas da cooperativa nos períodos e nas condições que forem fixados pelos estatutos, pela assembleia geral ou pela direcção;
- d) Requerer a convocação da assembleia geral nos termos definidos nos estatutos e, quando esta não for convocada, requerer a convocação judicial;
- e) Apresentar a sua demissão.

2 — As deliberações da direcção sobre a matéria constante da alínea c) do número anterior são recorríveis para a assembleia geral.

3 — O exercício dos direitos previstos na alínea c) do número anterior é limitado, nas cooperativas de crédito, pela observância das regras relativas ao sigilo bancário.

Artigo 34.º

Deveres dos cooperadores

1 — Os cooperadores devem respeitar os princípios cooperativos, as leis, os estatutos da cooperativa e os respectivos regulamentos internos.

2 — Os cooperadores devem ainda:

- a) Tomar parte nas assembleias gerais;
- b) Aceitar e exercer os cargos sociais para os quais tenham sido eleitos, salvo motivo justificado de escusa;
- c) Participar, em geral, nas actividades da cooperativa e prestar o trabalho ou serviço que lhes competir;

- d) Efectuar os pagamentos previstos no presente Código, nos estatutos e nos regulamentos internos.

Artigo 35.º

Responsabilidade dos cooperadores

A responsabilidade dos cooperadores é limitada ao montante do capital social subscrito, sem prejuízo de os estatutos da cooperativa poderem determinar que a responsabilidade dos cooperadores seja ilimitada, ou ainda limitada em relação a uns e ilimitada quanto aos outros.

Artigo 36.º

Demissão

1 — Os cooperadores podem solicitar a sua demissão nas condições estabelecidas nos estatutos ou, no caso de estes serem omissos, no fim de um exercício social, com pré-aviso de 30 dias, sem prejuízo da responsabilidade pelo cumprimento das suas obrigações como membros da cooperativa.

2 — Os estatutos não suprimirão ou limitarão o direito de demissão, podendo, todavia, estabelecer regras e condições para o seu exercício.

3 — Ao cooperador que se demitir será restituído, no prazo estabelecido pelos estatutos ou, supletivamente, no prazo máximo de um ano, o montante dos títulos de capital realizados segundo o seu valor nominal.

4 — O valor nominal referido no número anterior será acrescido dos juros a que tiver direito relativamente ao último exercício social, da quota-parte dos excedentes e reservas não obrigatórias repartíveis, na proporção da sua participação, ou reduzido, se for caso disso, na proporção das perdas acusadas no balanço do exercício no decurso do qual surgiu o direito ao reembolso.

Artigo 37.º

Exclusão

1 — Os cooperadores podem ser excluídos por deliberação da assembleia geral.

2 — A exclusão terá de ser fundada em violação grave e culposa do Código Cooperativo, da legislação complementar aplicável ao respectivo ramo do sector cooperativo, dos estatutos da cooperativa ou dos seus regulamentos internos.

3 — A exclusão terá de ser precedida de processo escrito, do qual constem a indicação das infracções, a sua qualificação, a prova produzida, a defesa do arguido e a proposta de aplicação da medida de exclusão.

4 — O processo previsto no número anterior não se aplica quando a causa de exclusão consista no atraso de pagamento de encargos, tal como estiver fixado nos estatutos, sendo, porém, obrigatório o aviso prévio, a enviar para o domicílio do infractor, sob registo, com indicação do período em que poderá regularizar a sua situação.

5 — É insuprível a nulidade resultante:

- a) Da falta de audiência do arguido;
- b) Da insuficiente individualização das infracções imputadas ao arguido;
- c) Da falta de referência aos preceitos legais, estatutários ou regulamentares violados;
- d) Da omissão de quaisquer diligências essenciais para a descoberta da verdade.

6 — A proposta de exclusão a exarar no processo será fundamentada e notificada por escrito ao arguido com uma antecedência de, pelo menos, sete dias em relação à data da assembleia geral que sobre ela deliberará.

7 — A exclusão deve ser deliberada no prazo máximo de um ano a partir da data em que algum dos membros da direcção tomou conhecimento do facto que a permite.

8 — Da deliberação da assembleia geral que decidir a exclusão cabe sempre recurso para os tribunais.

9 — Ao membro da cooperativa excluído aplica-se o disposto na parte final do n.º 1 e o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo anterior.

Artigo 38.º

Outras sanções

1 — Sem prejuízo de outras que se encontrem previstas nos estatutos ou nos regulamentos internos, podem ser aplicadas aos cooperadores as seguintes sanções:

- a) Repreensão registada;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de direitos;
- d) Perda de mandato.

2 — A aplicação de qualquer sanção será sempre precedida de processo, nos termos do disposto no artigo anterior.

3 — A aplicação das sanções referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 compete à direcção, com admissibilidade de recurso para a assembleia geral, à qual compete deliberar quanto à perda de mandato.

CAPÍTULO V

Dos órgãos das cooperativas

SECÇÃO I

Princípios gerais

Artigo 39.º

Órgãos

1 — São órgãos das cooperativas:

- a) A assembleia geral;
- b) A direcção;
- c) O conselho fiscal.

2 — Os estatutos podem ainda consagrar outros órgãos, bem como dar poderes à assembleia geral ou à direcção para constituírem comissões especiais, de duração limitada, destinadas ao desempenho de tarefas determinadas.

3 — Quando neste Código forem referidos conjuntamente os órgãos das cooperativas em termos que impliquem que eles são integrados por um número limitado de cooperadores, deve entender-se que a menção não abrange a assembleia geral no seu todo, mas apenas a respectiva mesa.

Artigo 40.º

Eleição dos membros dos órgãos sociais

1 — Os membros dos órgãos sociais são eleitos de entre os cooperadores por um período de quatro anos, se outro mais curto não for previsto nos estatutos.

2 — Em caso de vagatura do cargo, o cooperador designado para o preencher apenas completará o mandato.

3 — Os estatutos podem limitar o número de mandatos consecutivos para a mesa da assembleia geral, a direcção, o conselho fiscal ou qualquer outro órgão que consagrem.

Artigo 41.º

Perda de mandato

São causa de perda de mandato dos membros dos órgãos das cooperativas:

- a) A declaração de falência dolosa;
- b) A condenação por crimes contra o sector público ou contra o sector cooperativo e social, designadamente pela apropriação de bens do sector cooperativo e social e por administração danosa em unidade económica nele integrada.

Artigo 42.º

Incompatibilidades

1 — Nenhum cooperador pode ser simultaneamente membro da mesa da assembleia geral, da direcção, do conselho fiscal ou dos outros órgãos electivos estatutariamente previstos.

2 — Não podem ser eleitos para o mesmo órgão social de cooperativas com mais de 20 membros ou ser simultaneamente membros da direcção e do conselho fiscal os cônjuges e as pessoas que vivam em união de facto.

Artigo 43.º

Funcionamento dos órgãos

1 — Em todos os órgãos da cooperativa o respectivo presidente terá voto de qualidade.

2 — Nenhum órgão da cooperativa, à excepção da assembleia geral, pode funcionar sem que estejam preenchidos, pelo menos, metade dos seus lugares, devendo proceder-se, no caso contrário e no prazo máximo de um mês, ao preenchimento das vagas verificadas, sem prejuízo de estas serem ocupadas por membros suplentes, sempre que os mesmos estejam previstos nos estatutos.

3 — As deliberações dos órgãos electivos da cooperativa são tomadas por maioria simples com a presença de mais de metade dos seus membros efectivos.

4 — As votações respeitantes a eleições dos órgãos da cooperativa ou a assuntos de incidência pessoal dos cooperadores realizar-se-ão por escrutínio secreto, podendo a legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo ou os estatutos prever outros casos em que este modo de escrutínio seja obrigatório.

5 — Será sempre lavrada acta das reuniões de qualquer órgão das cooperativas, a qual é obrigatoriamente assinada por quem exercer as funções de presidente.

6 — No silêncio dos estatutos, a assembleia geral poderá fixar a remuneração dos membros dos órgãos da cooperativa.

7 — Os estatutos poderão exigir a obrigatoriedade da prestação de caução por parte dos membros da direcção e dos gerentes.

8 — Das deliberações da assembleia geral cabe recurso para os tribunais.

SECÇÃO II

Assembleia geral

Artigo 44.º

Definição, composição e deliberações da assembleia geral

1 — A assembleia geral é o órgão supremo da cooperativa, sendo as suas deliberações, tomadas nos termos legais e estatutários, obrigatórias para os restantes órgãos da cooperativa e para todos os seus membros.

2 — Participam na assembleia geral todos os cooperadores no pleno gozo dos seus direitos.

3 — Os estatutos da cooperativa podem prever assembleias gerais de delegados, os quais são eleitos nos termos do artigo 54.º do presente Código.

Artigo 45.º

Sessões ordinárias e extraordinárias da assembleia geral

1 — A assembleia geral reunirá em sessões ordinárias e extraordinárias.

2 — A assembleia geral ordinária reunirá obrigatoriamente duas vezes em cada ano, uma até 31 de Março, para apreciação e votação das matérias referidas nas alíneas b) e c) do artigo 49.º deste Código, e outra até 31 de Dezembro, para apreciação e votação das matérias referidas na alínea d) do mesmo artigo.

3 — Sem prejuízo de a legislação complementar de cada ramo ou os estatutos poderem dispor de maneira diferente, a assembleia geral extraordinária reunirá quando convocada pelo seu presidente, por sua iniciativa, a pedido da direcção ou do conselho fiscal ou a requerimento de, pelo menos, 5% dos membros da cooperativa, num mínimo de quatro.

Artigo 46.º

Mesa da assembleia geral

1 — A mesa da assembleia geral é constituída por um presidente e por um vice-presidente, quando os estatutos não estipularem um número superior de elementos.

2 — Ao presidente incumbe:

- a) Convocar a assembleia geral;
- b) Presidir à assembleia geral e dirigir os trabalhos;
- c) Verificar as condições de elegibilidade dos candidatos aos órgãos da cooperativa;
- d) Conferir posse aos cooperadores eleitos para os órgãos da cooperativa.

3 — Nas suas faltas e impedimentos, o presidente é substituído pelo vice-presidente.

4 — Na falta de qualquer dos membros da mesa da assembleia geral, competirá a esta eleger os respectivos substitutos, de entre os cooperadores presentes, os quais cessarão as suas funções no termo da reunião.

5 — É causa de destituição do presidente da mesa da assembleia geral a não convocação desta nos casos em que a isso esteja obrigado.

6 — É causa de destituição de qualquer dos membros da mesa a não comparência sem motivo justificado a, pelo menos, três sessões seguidas ou seis interpoladas.

Artigo 47.º

Convocatória da assembleia geral

1 — A assembleia geral é convocada pelo presidente da mesa com, pelo menos, 15 dias de antecedência.

2 — A convocatória, que deverá conter a ordem de trabalhos da assembleia, bem como o dia, a hora e o local da reunião, será publicada num diário do distrito, da região administrativa ou da Região Autónoma em que a cooperativa tenha sua sede ou, na falta daquele, em qualquer outra publicação do distrito, da região administrativa ou da Região Autónoma que tenha uma periodicidade máxima quinzenal.

3 — Na impossibilidade de se observar o disposto no número anterior, será a convocatória publicada num diário do distrito ou da região administrativa mais próximos da localidade em que se situe a sede da cooperativa ou num diário ou semanário de circulação nacional.

4 — As publicações previstas nos números anteriores tornam-se facultativas se a convocatória for enviada a todos os cooperadores por via postal registada ou entregue pessoalmente por protocolo, envio ou entrega, que são obrigatórios nas cooperativas com menos de 100 membros.

5 — A convocatória será sempre afixada nos locais em que a cooperativa tenha a sua sede ou outras formas de representação social.

6 — A convocatória da assembleia geral extraordinária deve ser feita no prazo de 15 dias após o pedido ou requerimento previstos no n.º 3 do artigo 45.º, devendo a reunião realizar-se no prazo máximo de 30 dias, contados da data da recepção do pedido ou requerimento.

Artigo 48.º

Quórum

1 — A assembleia geral reunirá à hora marcada na convocatória se estiver presente mais de metade dos cooperadores com direito de voto ou os seus representantes devidamente credenciados.

2 — Se, à hora marcada para a reunião, não se verificar o número de presenças previsto no número anterior e os estatutos não dispuserem de outro modo, a assembleia reunirá, com qualquer número de cooperadores, uma hora depois.

3 — No caso de a convocação da assembleia geral ser feita em sessão extraordinária e a requerimento dos cooperadores, a reunião só se efectuará se nela estiverem presentes, pelo menos, três quartos dos requerentes.

Artigo 49.º

Competência da assembleia geral

É da competência exclusiva da assembleia geral:

- a) Eleger e destituir os membros dos órgãos da cooperativa;
- b) Apreciar e votar anualmente o relatório de gestão e as contas do exercício, bem como o parecer do conselho fiscal;
- c) Apreciar a certificação legal de contas, quando a houver;
- d) Apreciar e votar o orçamento e o plano de actividades para o exercício seguinte;
- e) Fixar as taxas dos juros a pagar aos membros da cooperativa;
- f) Aprovar a forma de distribuição dos excedentes;

g) Alterar os estatutos, bem como aprovar e alterar os regulamentos internos;

h) Aprovar a fusão e a cisão da cooperativa;

i) Aprovar a dissolução voluntária da cooperativa;

j) Aprovar a filiação da cooperativa em uniões, federações e confederações;

l) Deliberar sobre a exclusão de cooperadores e sobre a perda de mandato dos órgãos sociais e ainda funcionar como instância de recurso, quer quanto à admissão ou recusa de novos membros quer em relação às sanções aplicadas pela direcção;

m) Fixar a remuneração dos membros dos órgãos sociais da cooperativa, quando os estatutos o não impedirem;

n) Decidir do exercício do direito da acção civil ou penal, nos termos do artigo 68.º;

o) Apreciar e votar as matérias especialmente previstas neste Código, na legislação complementar aplicável ao respectivo ramo do sector cooperativo ou nos estatutos.

Artigo 50.º

Deliberações

São nulas todas as deliberações tomadas sobre matérias que não constem da ordem de trabalhos fixada na convocatória, salvo se, estando presentes ou representados devidamente todos os membros da cooperativa no pleno gozo dos seus direitos, concordarem, por unanimidade, com a respectiva inclusão ou se incidir sobre a matéria constante do n.º 1 do artigo 68.º, de acordo com o estabelecido no n.º 3 do mesmo artigo.

Artigo 51.º

Votação

1 — Nas assembleias gerais das cooperativas de primeiro grau cada cooperador dispõe de um voto, qualquer que seja a sua participação no respectivo capital social.

2 — É exigida maioria qualificada de, pelo menos, dois terços dos votos expressos na aprovação das matérias constantes das alíneas g), h), i), j) e n) do artigo 49.º deste Código ou de quaisquer outras para cuja votação os estatutos prevejam uma maioria qualificada.

3 — No caso da alínea i) do artigo 49.º, a dissolução não terá lugar se, pelo menos, o número mínimo de membros referido no artigo 32.º se declarar disposto a assegurar a permanência da cooperativa, qualquer que seja o número de votos contra.

Artigo 52.º

Voto por correspondência

É admitido o voto por correspondência, sob a condição de o seu sentido ser expressamente indicado em relação ao ponto ou pontos da ordem de trabalhos e de a assinatura do cooperador ser reconhecida nos termos legais.

Artigo 53.º

Voto por representação

1 — É admitido o voto por representação, devendo o mandato, apenas atribuível a outro cooperador ou

a familiar maior do mandante que com ele coabite, constar de documento escrito dirigido ao presidente da mesa da assembleia geral, com a assinatura do mandante reconhecida nos termos legais.

2 — Cada cooperador só poderá representar um outro membro da cooperativa, salvo se os estatutos previrem número superior.

Artigo 54.º

Assembleias sectoriais

1 — Os estatutos podem prever a realização de assembleias sectoriais, quando as cooperativas o considerarem conveniente, quer por causa das suas actividades quer em virtude da sua área geográfica.

2 — O número de delegados à assembleia geral a eleger em cada assembleia sectorial é estabelecido em função do número de cooperadores.

3 — O número de delegados à assembleia geral a eleger por cada assembleia sectorial deve ser anualmente apurado pela direcção, nos termos do número anterior.

4 — Aplicam-se às assembleias sectoriais os artigos 44.º a 53.º, com as necessárias adaptações.

SECÇÃO III

Direcção

Artigo 55.º

Composição da direcção

1 — A direcção é composta:

- a) Nas cooperativas com mais de 20 membros, por um presidente e dois vogais, um dos quais substituirá o presidente nos seus impedimentos e faltas, quando não houver vice-presidente;
- b) Nas cooperativas que tenham até 20 membros, por um presidente, que designará quem o substitui nas suas faltas e impedimentos.

2 — Os estatutos podem alargar a composição da direcção, assegurando que o número dos seus membros seja sempre ímpar.

Artigo 56.º

Competência da direcção

A direcção é o órgão de administração e representação da cooperativa, incumbindo-lhe, designadamente:

- a) Elaborar anualmente e submeter ao parecer do conselho fiscal e à apreciação e aprovação da assembleia geral o relatório de gestão e as contas do exercício, bem como o plano de actividades e o orçamento para o ano seguinte;
- b) Executar o plano de actividades anual;
- c) Atender as solicitações do conselho fiscal e do revisor oficial de contas ou da sociedade de revisores oficiais de contas nas matérias da competência destes;
- d) Deliberar sobre a admissão de novos membros e sobre a aplicação de sanções previstas neste Código, na legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo e nos estatutos, dentro dos limites da sua competência;

- e) Velar pelo respeito da lei, dos estatutos, dos regulamentos internos e das deliberações dos órgãos da cooperativa;
- f) Contratar e gerir o pessoal necessário às actividades da cooperativa;
- g) Representar a cooperativa em juízo e fora dele;
- h) Escriturar os livros, nos termos da lei;
- i) Praticar os actos necessários à defesa dos interesses da cooperativa e dos cooperadores, bem como à salvaguarda dos princípios cooperativos, em tudo o que se não insira na competência de outros órgãos.

Artigo 57.º

Reuniões da direcção

1 — A direcção reunirá ordinariamente pelo menos uma vez por mês, convocada pelo presidente.

2 — A direcção reunirá extraordinariamente sempre que o presidente a convoque, por sua iniciativa ou a pedido da maioria dos seus membros efectivos.

3 — A direcção só poderá tomar deliberações com a presença de mais de metade dos seus membros efectivos.

4 — Os membros suplentes, quando os estatutos previrem a sua existência, poderão assistir e participar nas reuniões da direcção, sem direito de voto.

Artigo 58.º

Forma de obrigar a cooperativa

Caso os estatutos sejam omissos, a cooperativa fica obrigada com as assinaturas conjuntas de dois membros da direcção, quando esta for colegial, salvo quanto aos actos de mero expediente, em que basta a assinatura de um deles.

Artigo 59.º

Poderes de representação e gestão

A direcção pode delegar poderes de representação e administração para a prática de certos actos ou de certas categorias de actos em qualquer dos seus membros, em gerentes ou noutros mandatários.

SECÇÃO IV

Conselho fiscal

Artigo 60.º

Composição

1 — O conselho fiscal é constituído:

- a) Nas cooperativas com mais de 20 cooperadores, por um presidente e dois vogais;
- b) Nas cooperativas que tenham até 20 cooperadores, por um único titular.

2 — Os estatutos podem alargar a composição do conselho fiscal, assegurando sempre que o número dos seus membros seja ímpar e podendo também prever a existência de membros suplentes.

3 — O conselho fiscal pode ser assessorado por um revisor oficial de contas ou por uma sociedade de revisores oficiais de contas.

Artigo 61.º**Competência**

O conselho fiscal é o órgão de controlo e fiscalização da cooperativa, incumbindo-lhe, designadamente:

- a) Examinar, sempre que o julgue conveniente, a escrita e toda a documentação da cooperativa;
- b) Verificar, quando o entenda como necessário, o saldo de caixa e a existência de títulos e valores de qualquer espécie, o que fará constar das respectivas actas;
- c) Elaborar relatório sobre a acção fiscalizadora exercida durante o ano e emitir parecer sobre o relatório de gestão e as contas do exercício, o plano de actividades e o orçamento para o ano seguinte, em face do parecer do revisor oficial de contas, nos casos do n.º 3 do artigo anterior;
- d) Requerer a convocação extraordinária da assembleia geral, nos termos do n.º 3 do artigo 45.º;
- e) Verificar o cumprimento dos estatutos e da lei.

Artigo 62.º**Reuniões**

1 — O conselho fiscal reunirá ordinariamente, pelo menos, uma vez por trimestre, quando o presidente o convocar.

2 — O conselho fiscal reunirá extraordinariamente sempre que o presidente o convocar, por sua iniciativa ou a pedido da maioria dos seus membros efectivos.

3 — Os membros do conselho fiscal podem assistir, por direito próprio, às reuniões da direcção.

4 — Os membros suplentes do conselho fiscal, quando os estatutos previrem a sua existência, podem assistir e participar nas reuniões deste conselho, sem direito de voto.

Artigo 63.º**Quórum**

O conselho fiscal só poderá tomar deliberações com a presença de mais de metade dos seus membros efectivos.

SECÇÃO V

Da responsabilidade dos órgãos das cooperativas

Artigo 64.º**Proibições impostas aos directores, aos gerentes e outros mandatários e aos membros do conselho fiscal**

Os directores, os gerentes e outros mandatários, bem como os membros do conselho fiscal, não podem negociar por conta própria, directamente ou por interposta pessoa, com a cooperativa nem exercer pessoalmente actividade concorrente com a desta, salvo, neste último caso, mediante autorização da assembleia geral.

Artigo 65.º**Responsabilidade dos directores, dos gerentes e outros mandatários**

1 — São responsáveis civilmente, de forma pessoal e solidária, perante a cooperativa e terceiros, sem prejuízo de eventual responsabilidade criminal e da aplicabilidade de outras sanções, os directores, os gerentes

e outros mandatários que hajam violado a lei, os estatutos, os regulamentos internos ou as deliberações da assembleia geral ou deixado de executar fielmente o seu mandato, designadamente:

- a) Praticando, em nome da cooperativa, actos estranhos ao objecto ou aos interesses desta ou permitindo a prática de tais actos;
- b) Pagando ou mandando pagar importâncias não devidas pela cooperativa;
- c) Deixando de cobrar créditos que, por isso, hajam prescrito;
- d) Procedendo à distribuição de excedentes fictícios ou que violem o presente Código, a legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo ou os estatutos;
- e) Usando o respectivo mandato, com ou sem utilização de bens ou créditos da cooperativa, em benefício próprio ou de outras pessoas, singulares ou colectivas.

2 — A delegação de competências da direcção em um ou mais gerentes ou outros mandatários não isenta de responsabilidade os directores, salvo o disposto no artigo 67.º deste Código.

3 — Os gerentes respondem, nos mesmos termos que os directores, perante a cooperativa e terceiros pelo desempenho das suas funções.

Artigo 66.º**Responsabilidade dos membros do conselho fiscal**

Os membros do conselho fiscal são responsáveis perante a cooperativa, nos termos do disposto no artigo 65.º, sempre que se não tenham oposto oportunamente aos actos dos directores e dos gerentes previstos no mesmo artigo, salvo o disposto no artigo 67.º

Artigo 67.º**Isenção de responsabilidade**

1 — A aprovação pela assembleia geral do relatório de gestão e contas do exercício não implica a renúncia aos direitos de indemnização da cooperativa contra os membros da direcção ou do conselho fiscal ou contra os gerentes e outros mandatários, salvo se os factos constitutivos da responsabilidade tiverem sido expressamente levados ao conhecimento dos membros da cooperativa antes da aprovação

2 — São também isentos de responsabilidade os membros da direcção ou do conselho fiscal, os gerentes e outros mandatários que não tenham participado na deliberação que a originou ou tenham exarado em acta o seu voto contrário.

Artigo 68.º**Direito de acção contra directores, gerentes e outros mandatários e membros do conselho fiscal**

1 — O exercício, em nome da cooperativa, do direito de acção civil ou penal contra directores, gerentes, outros mandatários e membros do conselho fiscal deve ser aprovado em assembleia geral.

2 — A cooperativa será representada na acção pela direcção ou pelos cooperadores que para esse feito forem eleitos pela assembleia geral.

3 — A deliberação da assembleia geral pode ser tomada na sessão convocada para apreciação do relatório de gestão e contas do exercício, mesmo que a respectiva proposta não conste da ordem de trabalhos.

CAPÍTULO VI

Reservas e distribuição de excedentes

Artigo 69.º

Reserva legal

1 — É obrigatória a constituição de uma reserva legal destinada a cobrir eventuais perdas de exercício.

2 — Revertem para esta reserva, segundo a proporção que for determinada nos estatutos ou, caso estes sejam omissos, pela assembleia geral, numa percentagem que não poderá ser inferior a 5%:

- a) As jóias;
- b) Os excedentes anuais líquidos.

3 — Estas reversões deixarão de ser obrigatórias desde que a reserva atinja um montante igual ao máximo do capital social atingido pela cooperativa.

4 — Se os prejuízos do exercício forem superiores ao montante da reserva legal, a diferença poderá, por deliberação da assembleia geral, ser exigida aos cooperadores proporcionalmente às operações realizadas por cada um deles, sendo a reserva legal reconstituída até ao nível anterior em que se encontrava.

Artigo 70.º

Reserva para educação e formação cooperativas

1 — É obrigatória a constituição de uma reserva para a educação cooperativa e a formação cultural e técnica dos cooperadores, dos trabalhadores da cooperativa e da comunidade.

2 — Revertem para esta reserva, na forma constante no n.º 2 do artigo anterior:

- a) A parte das jóias que não for afectada à reserva legal;
- b) A parte dos excedentes anuais líquidos provenientes das operações com os cooperadores que for estabelecida pelos estatutos ou pela assembleia geral, numa percentagem que não poderá ser inferior a 1%;
- c) Os donativos e os subsídios que forem especialmente destinados à finalidade da reserva;
- d) Os excedentes anuais líquidos provenientes das operações realizadas com terceiros que não forem afectados a outras reservas.

3 — As formas de aplicação desta reserva serão determinadas pela assembleia geral.

4 — A direcção deve integrar anualmente no plano de actividades um plano de formação para aplicação desta reserva.

5 — Por deliberação da assembleia geral, a direcção de uma cooperativa pode entregar, no todo ou em parte, o montante desta reserva a uma cooperativa de grau superior, sob a condição de esta prosseguir a finalidade da reserva em causa e de ter um plano de actividades em que aquela cooperativa seja envolvida.

6 — Por deliberação da assembleia geral, pode igualmente ser afectada pela direcção a totalidade ou uma parte desta reserva a projectos de educação e formação que, conjunta ou separadamente, impliquem a cooperativa em causa e:

- a) Uma ou mais pessoas colectivas de direito público;
- b) Uma ou mais pessoas colectivas de direito privado, sem fins lucrativos;
- c) Outra ou outras cooperativas.

Artigo 71.º

Outras reservas

1 — A legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo ou os estatutos poderão prever a constituição de outras reservas, devendo, nesse caso, determinar o seu modo de formação, de aplicação e de liquidação.

2 — Pode igualmente ser deliberada em assembleia geral a constituição de outras reservas, aplicando-se o disposto na parte final do número anterior.

Artigo 72.º

Insusceptibilidade de repartição

Todas as reservas obrigatórias, bem como as que resultem de excedentes provenientes de operações com terceiros, são insusceptíveis de qualquer tipo de repartição entre os cooperadores.

Artigo 73.º

Distribuição de excedentes

1 — Os excedentes anuais líquidos, com excepção dos provenientes de operações realizadas com terceiros, que restarem depois do eventual pagamento de juros pelos títulos de capital e das reversões para as diversas reservas, poderão retornar aos cooperadores.

2 — Não pode proceder-se à distribuição de excedentes entre os cooperadores, nem criar reservas livres, antes de se terem compensado as perdas dos exercícios anteriores ou, tendo-se utilizado a reserva legal para compensar essas perdas, antes de se ter reconstituído a reserva ao nível anterior ao da sua utilização.

3 — Se forem pagos juros pelos títulos de capital, o seu montante global não pode ser superior a 30% dos resultados anuais líquidos.

CAPÍTULO VII

Da fusão e cisão das cooperativas

Artigo 74.º

Formas de fusão de cooperativas

1 — A fusão de cooperativas pode operar-se por integração e por incorporação.

2 — Verifica-se a fusão por integração quando duas ou mais cooperativas, com a simultânea extinção da sua personalidade jurídica, constituem uma nova cooperativa, assumindo a nova cooperativa a totalidade dos direitos e obrigações das cooperativas fundidas.

3 — Verifica-se a fusão por incorporação quando uma ou mais cooperativas, em simultâneo com a extinção da sua personalidade jurídica, passam a fazer parte integrante de uma outra cooperativa, que assumirá a totalidade dos direitos e obrigações das cooperativas incorporadas.

4 — A fusão de cooperativas só pode ser validamente efectuada por deliberação de, pelo menos, dois terços dos votos dos cooperadores presentes ou representados em assembleia geral extraordinária convocada para esse fim.

5 — Mediante prévio parecer favorável do INSCOOOP, poderão requerer judicialmente a fusão por incorporação de uma ou mais cooperativas numa terceira, que assumirá a totalidade dos seus direitos e obrigações, as cooperativas de grau superior nas quais aquelas estejam integradas ou com as quais tenham uma conexão relevante, quando ocorra alguma das seguintes circunstâncias:

- a) Se verifique a inexistência ou paralisação dos órgãos sociais, assim como a impossibilidade de os eleger;
- b) Sejam desenvolvidas actividades alheias aos objectivos da cooperativa;
- c) Seja notório o carácter doloso da ineficiência da respectiva gestão.

Artigo 75.º

Cisão de cooperativas

1 — Verifica-se a cisão de uma cooperativa sempre que nesta se opere divisão dos seus membros e património, com a consequente criação de uma ou mais cooperativas novas.

2 — A cisão será integral ou parcial, conforme simultaneamente se verificar, ou não, a extinção da cooperativa original.

3 — É aplicável à cisão de cooperativas o disposto no n.º 4 do artigo anterior.

Artigo 76.º

Protecção dos cooperadores e de terceiros nos casos de fusão e de cisão

1 — A fusão ou cisão terão a tramitação e o formalismo exigidos para a constituição de cooperativas nos termos deste diploma, com as necessárias adaptações.

2 — O registo da fusão ou da cisão terá carácter provisório durante um período de 90 dias contado da publicação no *Diário da República*, a qual deverá ser efectuada dentro de idêntico prazo contado da data do registo provisório.

3 — Durante o período do registo provisório, os cooperadores que não tenham participado na assembleia geral que tiver aprovado a deliberação, ou que tiverem exarado em acta o seu voto contrário, bem como os credores da cooperativa, poderão deduzir oposição escrita à fusão ou à cisão.

4 — O registo provisório só será convertido em definitivo se for demonstrado que os créditos dos oponentes estão devidamente pagos.

5 — No que não contrariar o disposto nos números anteriores deste artigo a fusão e a cisão de cooperativas

regem-se, respectivamente, pelos artigos 98.º e seguintes e 119.º e seguintes do Código das Sociedades Comerciais.

CAPÍTULO VIII

Dissolução, liquidação e transformação

Artigo 77.º

Dissolução

As cooperativas dissolvem-se por:

- a) Esgotamento do objecto ou impossibilidade insuperável da sua prossecução;
- b) Decurso do prazo, se tiverem sido constituídas temporariamente;
- c) Verificação de qualquer outra causa extintiva prevista nos estatutos;
- d) Diminuição do número de membros abaixo do mínimo legalmente previsto por um período de tempo superior a 90 dias e desde que tal redução não seja temporária ou ocasional;
- e) Fusão por integração, por incorporação ou cisão integral;
- f) Deliberação da assembleia geral;
- g) Decisão judicial transitada em julgado que declare a falência da cooperativa;
- h) Decisão judicial transitada em julgado que verifique que a cooperativa não respeita no seu funcionamento os princípios cooperativos, que o objecto real da cooperativa não coincide com o objecto expresso nos estatutos, que utiliza sistematicamente meios ilícitos para a prossecução do seu objecto ou ainda que recorre à forma de cooperativa para alcançar indevidamente benefícios legais.

Artigo 78.º

Processo de liquidação e partilha

1 — A dissolução da cooperativa, qualquer que seja o motivo, implica a nomeação de uma comissão liquidatária, encarregada do processo de liquidação do respectivo património.

2 — A assembleia geral que deliberar a dissolução deve eleger a comissão liquidatária, à qual conferirá os poderes necessários para, dentro do prazo que lhe fixar, proceder à liquidação.

3 — Aos casos de dissolução referidos nas alíneas a) a e) e h) do artigo anterior é aplicável, com as necessárias adaptações, o processo de liquidação previsto na secção I do capítulo xv do título iv do Código de Processo Civil.

4 — Ao caso de dissolução referido na alínea g) do artigo anterior é aplicável, com as necessárias adaptações, o Código dos Processos Especiais de Recuperação da Empresa e de Falência.

5 — Feita a liquidação total, deve a comissão liquidatária apresentar as contas à assembleia geral ou ao tribunal, conforme os casos, organizando, sob a forma de mapa, um projecto de partilha do saldo, nos termos do artigo seguinte.

6 — A última assembleia geral ou o tribunal, conforme os casos, designarão quem deve ficar depositário dos livros, papéis e documentos da cooperativa, que deverão ser conservados pelo prazo de cinco anos.

Artigo 79.º

Destino do património em liquidação

1 — Uma vez satisfeitas as despesas decorrentes do próprio processo de liquidação, o saldo obtido por este será aplicado, imediatamente e pela seguinte ordem, a:

- a) Pagar os salários e as prestações devidos aos trabalhadores da cooperativa;
- b) Pagar os restantes débitos da cooperativa, incluindo o resgate dos títulos de investimento, das obrigações e de outras prestações eventuais dos membros da cooperativa;
- c) Resgatar os títulos de capital.

2 — O montante da reserva legal, estabelecido nos termos do artigo 69.º, que não tenha sido destinado a cobrir eventuais perdas de exercício e não seja susceptível de aplicação diversa, pode transitar com idêntica finalidade para a nova entidade cooperativa que se formar na sequência de fusão ou de cisão da cooperativa em liquidação.

3 — Quando à cooperativa em liquidação não suceder nenhuma entidade cooperativa nova, a aplicação do saldo de reservas obrigatórias reverte para outra cooperativa, preferencialmente do mesmo município, a determinar pela federação ou confederação representativa da actividade principal da cooperativa.

4 — Às reservas constituídas nos termos do artigo 71.º deste Código é aplicável, em matéria de liquidação, e no caso de os estatutos nada disporem, o estabelecido nos n.ºs 2 e 3 deste artigo.

Artigo 80.º

Nulidade de transformação

É nula a transformação de uma cooperativa em qualquer tipo de sociedade comercial, sendo também feridos de nulidade os actos que procurem contrariar ou iludir esta proibição legal.

CAPÍTULO IX

União, federações e confederações

Artigo 81.º

União, federações e confederações de cooperativas

1 — As uniões, federações e confederações de cooperativas adquirem personalidade jurídica com o registo da sua constituição, sem prejuízo da manutenção da personalidade jurídica de cada uma das estruturas que as integram, aplicando-se-lhe, em tudo o que não estiver especificamente regulado neste capítulo, as disposições aplicáveis às cooperativas do primeiro grau.

2 — As uniões, federações e confederações só podem ser constituídas através de escritura pública.

3 — Sem prejuízo de as federações e confederações terem de preencher os requisitos necessários para serem reconhecidas como representantes da parte do sector cooperativo que a cada uma corresponda, todas as estruturas cooperativas de grau superior representam legitimamente as entidades que as integram.

Artigo 82.º

União de cooperativas

1 — As uniões de cooperativas resultam do agrupamento de, pelo menos, duas cooperativas do primeiro grau.

2 — As uniões de cooperativas podem agrupar-se entre si e com cooperativas do primeiro grau sob a forma de uniões.

3 — As uniões têm finalidades de natureza económica, social, cultural e de assistência técnica.

Artigo 83.º

Direito de voto

1 — Os estatutos podem atribuir a cada uma das cooperativas aderentes um número de votos determinado, quer em função do número dos seus cooperadores, quer em função de qualquer outro critério objectivo que, de acordo com o princípio democrático, obtenha a aprovação maioritária dos membros da união.

2 — O número de votos é anualmente apurado pela assembleia geral que aprovar o relatório de gestão e as contas do exercício do ano anterior.

Artigo 84.º

Órgãos das uniões

1 — São órgãos das uniões de cooperativas:

- a) A assembleia geral, que é constituída pelas direcções ou por delegados das cooperativas filiadas, podendo os estatutos determinar que apenas um dos representantes possa usar da palavra e votar e sendo a respectiva mesa eleita de entre os membros das cooperativas filiadas para um mandato de duração igual ao dos outros órgãos;
- b) A direcção, que é composta por pessoas singulares membros das cooperativas filiadas, tendo-se em conta o disposto no artigo 55.º no que for aplicável;
- c) O conselho fiscal, que é composto por pessoas singulares membros das cooperativas filiadas, tendo-se em conta o disposto no artigo 60.º, no que for aplicável, e em especial o seu n.º 3.

2 — Se o número de membros da assembleia geral não for suficiente para preencher os órgãos sociais, haverá apenas um órgão colegial, a assembleia de cooperativas, constituída por todos os membros da união, que delibera por maioria simples, tendo em atenção o número de votos que a cada membro for atribuído, nos termos do artigo anterior.

Artigo 85.º

Federações de cooperativas

1 — As federações resultam do agrupamento de cooperativas, ou simultaneamente de cooperativas e de uniões, que pertençam ao mesmo ramo do sector cooperativo.

2 — A legislação complementar poderá prever a constituição de federações dentro do mesmo ramo do sector cooperativo, nos termos do número anterior, que resultem do agrupamento de membros caracterizados por desenvolver a mesma actividade económica.

3 — As federações de cooperativas só poderão representar o respectivo ramo do sector cooperativo quando fizerem prova de que possuem como membros mais de 50% das cooperativas de primeiro grau definitivamente registadas do ramo correspondente ao objecto social da federação.

4 — No caso de ser necessário para o seu desenvolvimento e havendo uma conexão relevante entre os seus objectivos:

- a) Podem fundir-se numa única federação duas ou mais federações de ramos diferentes;
- b) Pode aderir a uma federação, desde que esta a aceite, uma cooperativa do primeiro grau de um ramo diferente;
- c) Pode aderir a uma federação, desde que esta a aceite, uma união que abranja cooperativas pertencentes a um ramo diferente.

5 — É aplicável às federações de cooperativas, com as devidas adaptações, o disposto nos artigos 82.º a 84.º deste Código.

6 — As federações têm finalidades de representação, de coordenação e de prestação de serviços, podendo exercer qualquer actividade permitida por lei e consentânea com os princípios cooperativos.

Artigo 86.º

Confederações de cooperativas

1 — As confederações de cooperativas resultam do agrupamento, a nível nacional, de cooperativas de grau superior, podendo, a título excepcional, agrupar cooperativas do primeiro grau, considerando-se representativas do sector cooperativo as que fizerem prova de que integram, pelo menos, 50% das federações definitivamente registadas do ramo ou ramos correspondentes ao objecto social da confederação.

2 — É aplicável às confederações de cooperativas, com as devidas adaptações, o disposto nos artigos 82.º a 84.º deste Código.

3 — As confederações têm funções de representação, de coordenação e de prestação de serviços, podendo exercer qualquer actividade permitida por lei e compatível com os princípios cooperativos.

4 — Os órgãos das confederações são os previstos para as cooperativas do primeiro grau, sendo a mesa da assembleia geral, a direcção e o conselho fiscal compostos por pessoas singulares membros das estruturas cooperativas que integram a confederação.

CAPÍTULO X

Do Instituto António Sérgio do Sector Cooperativo (INSCOOP)

Artigo 87.º

Atribuições do INSCOOP

1 — Ao Instituto António Sérgio do Sector Cooperativo, abreviadamente designado INSCOOP, incumbem as atribuições e as competências previstas no respectivo Estatuto, no presente Código e na legislação complementar aplicável aos diversos ramos do sector cooperativo.

2 — Ao INSCOOP compete ainda emitir, anualmente, credencial comprovativa da legal constituição e regular funcionamento das cooperativas, nos termos e para os efeitos referidos no artigo seguinte.

Artigo 88.º

Actos de comunicação obrigatória

1 — As cooperativas devem enviar ao INSCOOP duplicado de todos os elementos referentes aos actos de constituição e de alteração dos estatutos devidamente registados, bem como os relatórios de gestão e as contas de exercício anuais, após terem sido aprovados pela respectiva assembleia geral, bem como o balanço social, quando, nos termos legais, forem obrigadas a elaborá-lo.

2 — O apoio técnico e financeiro às cooperativas por parte das entidades públicas fica dependente da credencial emitida pelo INSCOOP.

Artigo 89.º

Dissolução das cooperativas

O INSCOOP deve requerer, através do Ministério Público, junto do tribunal territorial competente, a dissolução das cooperativas:

- a) Que não respeitem, no seu funcionamento, os princípios cooperativos;
- b) Cujas actividades não coincida com o objecto expresso nos estatutos;
- c) Que utilizem sistematicamente meios ilícitos para a prossecução do seu objecto;
- d) Que recorram à forma de cooperativa para alcançar indevidamente benefícios legais.

CAPÍTULO XI

Disposições finais e transitórias

Artigo 90.º

Regulamentos internos das cooperativas

1 — Os regulamentos internos das cooperativas vinculam os cooperadores se a sua existência estiver prevista nos estatutos.

2 — Os regulamentos internos, para obrigarem os cooperadores, terão de ser propostos pela direcção para serem discutidos e aprovados em assembleia geral convocada expressamente para esse fim.

3 — Os regulamentos internos vigentes à data da entrada em vigor da presente lei têm força jurídica igual à dos que vierem a ser elaborados nos termos dos números anteriores.

4 — No prazo de 180 dias a contar da data de entrada em vigor deste Código, podem ser reapreciados os regulamentos internos vigentes, por iniciativa da direcção, do conselho fiscal, da mesa da assembleia geral ou de um mínimo de 5% dos membros de cada cooperativa.

Artigo 91.º

Aplicação do Código Cooperativo às cooperativas existentes

1 — As cláusulas estatutárias que regem as cooperativas constituídas ao abrigo da legislação anterior à entrada em vigor da presente lei e que não forem por esta permitidas consideram-se automaticamente substi-

aplicáveis, sem prejuízo das alterações que vierem a ser deliberadas pelos membros.

2 — As cooperativas ficam obrigadas a proceder, no prazo máximo de cinco anos, à actualização do capital social, nos termos deste Código.

3 — O representante do Ministério Público junto do tribunal territorialmente competente promoverá, oficiosamente ou a requerimento do INSCOOP, bem como de qualquer interessado, a dissolução das cooperativas que não tenham procedido ao registo do capital social actualizado no prazo previsto no número anterior.

4 — Enquanto, nos termos do n.º 2 do artigo 18.º, não for fixado outro valor mínimo pela legislação complementar aplicável aos ramos de produção operária, artesanato, cultura e serviços, mantém-se para as cooperativas desses ramos o actual valor mínimo de 50 000\$.

5 — Se a legislação complementar fixar um mínimo de capital social diferente do estabelecido pelo n.º 2 do artigo 18.º deste Código, o prazo referido no n.º 2 deste artigo, se outro inferior não for previsto, começará a contar-se a partir da data de publicação dessa legislação complementar.

Artigo 92.º

Benefícios fiscais e financeiros

Os benefícios fiscais e financeiros das cooperativas previstos pela Constituição da República Portuguesa serão objecto de legislação autónoma.

Artigo 93.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação, punível com coima de 50 000\$ a 5 000 000\$, a violação ao disposto no n.º 2 do artigo 14.º

2 — A instrução do processo de contra-ordenação e a aplicação da respectiva coima competem ao INSCOOP.

3 — A afectação do produto da coima faz-se da seguinte forma:

- a) 40 % para o INSCOOP;
- b) 60 % para o Estado.

Artigo 94.º

Revogação e entrada em vigor

1 — É revogado o Código Cooperativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 454/80, de 9 de Outubro, e ratificado pela Lei n.º 1/83, de 10 de Janeiro, bem como toda a legislação vigente que contrarie o disposto nesta lei.

2 — O Código Cooperativo entra em vigor no dia 1 de Janeiro de 1997.

Aprovada em 4 de Julho de 1996.

O Presidente da Assembleia da República Substituto, *Manuel Alegre de Melo Duarte*.

Promulgada em 14 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendada em 21 de Agosto de 1996.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Decreto n.º 24/96

de 7 de Setembro

Nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 200.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo único

É aprovado o Acordo entre o Governo da República Portuguesa e o Governo da República Federativa do Brasil Relativo à Isenção de Vistos para titulares de passaportes válidos de ambos os países que desejarem entrar no território da outra Parte Contratante para missão cultural, negócios, cobertura jornalística e turismo, assinado em Brasília aos 15 de Abril de 1996, cuja versão em língua portuguesa segue em anexo.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 25 de Julho de 1996. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Jaime José Matos da Gama* — *Alberto Bernardes Costa*.

Assinado em 9 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 14 de Agosto de 1996.

O Primeiro-Ministro, em exercício, *António Manuel de Carvalho Ferreira Vitorino*.

ACORDO ENTRE O GOVERNO DA REPÚBLICA PORTUGUESA E O GOVERNO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL RELATIVO À ISENÇÃO DE VISTOS.

O Governo da República Portuguesa e o Governo da República Federativa do Brasil, referidos abaixo como Partes Contratantes, tendo em conta o desejo de intensificar os fraternais vínculos existentes entre os dois países e de tornar mais fluida a circulação e contactos entre professores, cientistas, empresários, jornalistas e turistas, revendo e ampliando as facilidades concedidas pelo Acordo de Vistos, por troca de notas, de 9 de Agosto de 1960, acordam o seguinte:

Artigo 1.º

Os titulares de passaportes válidos de ambos os países que desejarem entrar no território da outra Parte Contratante com o propósito de missão cultural, negócios, cobertura jornalística e turismo, por período de até 90 dias, ficarão isentos de visto.

Artigo 2.º

O prazo mencionado no artigo 1.º deste Acordo poderá ser prorrogado, segundo legislação imigratória de cada um dos países, não podendo a prorrogação ultrapassar o limite de 90 dias.

Artigo 3.º

A supressão de vistos acima referida não exime os beneficiários do presente Acordo da observância às leis e regulamentos em vigor, concernentes à entrada e permanência de estrangeiros nos respectivos países.

Artigo 4.º

É vedado aos beneficiários deste Acordo o exercício de actividades profissionais cuja remuneração provenha de fonte pagadora situada no país de ingresso.

Artigo 5.º

As Partes Contratantes trocarão exemplares dos seus passaportes em caso de mudança dos referidos modelos. A Parte Contratante que efectuar a modificação fornecerá à outra, por via diplomática, exemplar do novo passaporte, assim como informações técnicas e dados sobre a entrada em circulação do mesmo, no prazo mínimo de 30 dias antes da sua circulação.

Artigo 6.º

1 — Este Acordo deverá entrar em vigor no 30.º dia após as Partes Contratantes, mediante troca de notas, comunicarem uma à outra o cumprimento das formalidades internas para a sua vigência.

2 — Cada Parte Contratante poderá suspender a aplicação parcial ou total do presente Acordo. A suspensão deverá ser notificada imediatamente à outra Parte Contratante por via diplomática. Em caso de denúncia, os efeitos deste Acordo cessarão 90 dias após o recebimento da denúncia.

Feito em Brasília aos 15 de Abril de 1996, em dois exemplares, sendo ambos os textos igualmente autênticos.

Pelo Governo da República Portuguesa:

Jaime José Matos da Gama.

Pelo Governo da República Federativa do Brasil:

Luís Filipe Lampreia.

Decreto n.º 25/96

de 7 de Setembro

Nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 200.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo único

É aprovado o Acordo de Cooperação entre a República Portuguesa e a República de Moçambique visando a Criação do Centro de Ensino e Língua Portuguesa de Maputo, assinado em Maputo aos 28 de Julho de 1995, cuja versão autêntica em língua portuguesa segue em anexo.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 25 de Julho de 1996. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Jaime José Matos da Gama* — *Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa* — *Eduardo Carrega Marçal Grilo.*

Assinado em 14 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 21 de Agosto de 1996.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

ACORDO DE COOPERAÇÃO ENTRE A REPÚBLICA PORTUGUESA E A REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE VISANDO A CRIAÇÃO DO CENTRO DE ENSINO E LÍNGUA PORTUGUESA DE MAPUTO

A República Portuguesa e a República de Moçambique:

No espírito do Acordo Geral de Cooperação vigente entre os dois Estados e desejando intensificar os laços de amizade e cooperação já existentes entre os dois povos;

Considerando a acção desenvolvida no quadro do Acordo de Cooperação nos Domínios do Ensino e Educação em vigor;

Considerando a necessidade sentida por ambas as Partes de concretização e implementação de meios de actuação ao nível do ensino e difusão da língua portuguesa;

acordam o seguinte:

Artigo 1.º

A República Portuguesa e a República de Moçambique, adiante designadas por Partes, decidem criar o Centro de Ensino e Língua Portuguesa de Maputo.

Artigo 2.º

Pelo presente Acordo, as Partes contratantes propõem-se:

- a) Ampliar a rede escolar ao nível do ensino básico e secundário;
- b) Promover o ensino e difusão da língua e cultura portuguesas;
- c) Alargar o acesso de jovens portugueses e moçambicanos em idade escolar ao ensino básico e secundário;
- d) Contribuir para a promoção sócio-educativa dos recursos humanos moçambicanos;
- e) Oferecer uma formação de base cultural portuguesa a futuros quadros moçambicanos.

Artigo 3.º

O Centro do Ensino e Língua Portuguesa de Maputo estrutura-se em duas componentes:

- a) Escola direccionada para o ensino básico e secundário, integrando alunos portugueses, e aberta a jovens moçambicanos;
- b) Centro de cultura para utilização da escola e formação de professores.

Artigo 4.º

As actividades a desenvolver no Centro de Ensino e Língua Portuguesa de Maputo obedecerão a plano a estabelecer pelas autoridades portuguesas competentes, que designarão o modelo de gestão respectivo, procedendo à orientação pedagógica e científica da escola, bem como à definição e avaliação da acção do centro cultural adjacente.

Artigo 5.º

1 — A Parte Portuguesa assumirá os seguintes encargos:

- a) Orçamento geral e projecto de fundações e estabilidade estrutural;

- b) Construção do edifício, infra-estruturas e arranjos exteriores;
- c) Equipamento e pessoal docente e administrativo.

2 — A Parte Moçambicana contribuirá através da concessão de terreno para edificação, com uma área total de 27 000 m².

3 — Será concedida pela República de Moçambique a isenção de direitos e taxas aduaneiras, e outras, sobre todo o material e equipamento importados no âmbito do presente projecto.

Artigo 6.º

O presente Acordo entrará em vigor na data da última das notas trocadas entre as Partes pelas quais cada uma comunicará à outra que se encontram cumpridas as formalidades exigidas pela respectiva ordem jurídica interna para a vigência do Acordo.

Feito em duplicado em Maputo no dia 28 do mês de Julho do ano de 1995, em dois originais em língua portuguesa.

Pela Parte Portuguesa:

José Manuel Briosa e Gala, Secretário de Estado da Cooperação.

Pela Parte Moçambicana:

António Materula, Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros e Cooperação.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 167/96

de 7 de Setembro

Considerando a necessidade de transpor para a ordem jurídica interna o anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, do Conselho, de 17 de Dezembro, que actualiza a Directiva n.º 71/118/CEE, do Conselho, de 15 de Fevereiro, relativa às condições sanitárias em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira;

Considerando que importa igualmente transpor a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 12 de Dezembro, que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carne, na parte em que altera a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE;

Considerando a necessidade de adaptar a Decisão n.º 95/1/CE, EURATOM, CECA, na parte em que altera a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE;

Ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica nacional o anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, do

Conselho, de 17 de Dezembro, que actualiza a Directiva n.º 71/118/CEE, do Conselho, de 15 de Fevereiro, relativa às condições sanitárias em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira, a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 14 de Dezembro, e a Decisão n.º 95/1/CE, EURATOM, CECA, na parte em que alteram a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE.

Artigo 2.º

As normas técnicas de execução regulamentar do presente diploma constam dos anexos A a I deste diploma e dele fazem parte integrante.

Artigo 3.º

A direcção, coordenação e controlo das acções a desenvolver para execução deste diploma e respectivos anexos competem à Direcção-Geral de Veterinária como autoridade sanitária veterinária nacional.

Artigo 4.º

Compete à Direcção-Geral de Veterinária e às direcções regionais de agricultura assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma e suas disposições regulamentares, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 5.º

1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, constitui contra-ordenações, puníveis pela Direcção-Geral de Veterinária, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, e suas alterações:

- a) O incumprimento das condições de manipulação, marcação, acondicionamento, transporte e armazenamento previstas nas disposições regulamentares deste diploma para as carnes frescas de aves de capoeira;
- b) O não acompanhamento das mercadorias pela documentação prevista nas disposições regulamentares do presente diploma;
- c) O incumprimento das restrições à colocação das carnes de aves de capoeira no mercado previstas nas disposições regulamentares deste diploma;
- d) A oposição ou criação de impedimentos aos controlos previstos nas disposições regulamentares do presente diploma.

2 — A negligência é sempre punível.

3 — A tentativa é sempre punível.

Artigo 6.º

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, poderão ser aplicadas simultaneamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício depende de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;

- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participação em arrematações e concursos públicos que tenham por objecto a empreitada de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças ou alvarás.

2 — As sanções acessórias referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3 — Quando seja aplicada a sanção referida na alínea f) do n.º 1 deste artigo, a reabertura do estabelecimento e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 7.º

1 — Ao processo conducente, nos termos do artigo 5.º, à aplicação de coimas aplica-se, com as devidas adaptações, toda a tramitação processual prevista no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

2 — A entidade que levantar o auto de notícia remeterá o mesmo à direcção regional de agricultura da área em que foi praticada a infracção para instrução do competente processo.

Artigo 8.º

A afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 5.º far-se-á da seguinte forma:

- a) 20% para a Direcção-Geral de Veterinária;
- b) 10% para a entidade que levantou o auto;
- c) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 9.º

A rejeição de aves ou carcaças é susceptível de recurso por parte dos proprietários ou dos seus legítimos representantes.

Artigo 10.º

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa do presente diploma cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à Direcção-Geral de Veterinária, na qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional.

Artigo 11.º

É revogado o Decreto-Lei n.º 222/90, de 7 de Julho.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 3 de Julho de 1996. — António Manuel de Oliveira Guterres — Mário Fernando de Campos Pinto — Artur Aurélio

Teixeira Rodrigues Consolado — Augusto Carlos Serra Ventura Mateus — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — José Eduardo Arcos Gomes dos Reis — Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira.

Promulgado em 14 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 24 de Agosto de 1996.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO A

REGULAMENTO RELATIVO A PROBLEMAS SANITÁRIOS EM MATÉRIA DE PRODUÇÃO E DE COLOCAÇÃO NO MERCADO DE CARNES FRESCAS DE AVES DE CAPOEIRA.

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

1 — O presente Regulamento estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira.

2 — Este Regulamento não se aplica à desmancha e à armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira em estabelecimentos de venda a retalho ou em instalações contíguas aos locais de venda em que essas operações sejam efectuadas tendo como objectivo a venda directa ao consumidor, devendo as referidas operações continuar sujeitas aos controlos prescritos pela legislação nacional vigente para o comércio a retalho.

Artigo 2.º

1 — Para efeitos do presente diploma, aplicam-se as definições constantes das alíneas l) a n) e q) a s) do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

2 — Além disso, entende-se por:

- a) Carnes de aves de capoeira — todas as partes, próprias para consumo humano, de aves domésticas das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos e gansos;
- b) Carnes frescas de aves de capoeira — carnes de aves de capoeira, incluindo a carne acondicionada no vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, à excepção do tratamento pelo frio;
- c) Carcaça — o corpo inteiro de uma ave de capoeira referida na alínea a) depois de sangrada, depenada e eviscerada, sendo facultativa a ablação do coração, do fígado, dos pulmões, da moela, do papo, dos rins, das patas ao nível do tarso, da cabeça, do esófago e da traqueia;
- d) Partes de carcaça — a parte da carcaça tal como definida na alínea c);
- e) Miudezas — as carnes frescas de aves de capoeira não incluídas na carcaça tal como definida na alínea c), mesmo quando estejam presas a esta pelas suas ligações naturais, bem como a cabeça

- e as patas quando apresentadas separadas da carcaça;
- f) Visceras — as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo, quando for caso disso, a traqueia, o esófago e o papo;
- g) Veterinário oficial — o veterinário designado pela autoridade competente;
- h) Auxiliar — a pessoa oficialmente designada pela autoridade competente, nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, para assistir o veterinário oficial no exercício das suas funções;
- i) Inspecção sanitária *ante mortem* — inspecção das aves de capoeira vivas efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VI do anexo B;
- j) Inspecção sanitária *post mortem* — inspecção das aves de capoeira abatidas no matadouro, efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VIII do anexo B;
- l) Meios de transporte — as partes reservadas à carga nos veículos rodoviários e ferroviários e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para transporte por terra, mar ou ar;
- m) Estabelecimento — um matadouro aprovado, um estabelecimento de desmancha aprovado, um entreposto frigorífico aprovado, ou um centro de recondicionamento aprovado, ou um complexo que reúna vários destes estabelecimentos;
- n) Autoridade competente — a Direcção-Geral de Veterinária, enquanto autoridade sanitária veterinária nacional, que poderá delegar competências, que lhe são atribuídas pelo presente diploma, nas direcções regionais de agricultura, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

CAPÍTULO II

Disposições relativas à produção comunitária

Artigo 3.º

1 — As carnes frescas de aves de capoeira devem satisfazer as condições previstas nos artigos seguintes.

2 — As carcaças e as miudezas devem:

a) Provir de um animal que tenha sido submetido a uma inspecção sanitária *ante mortem*, em conformidade com o capítulo VI do anexo B, e que, na sequência dessa inspecção, tenha sido considerado próprio para abate, com vista à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira;

b) Ter sido obtidas num matadouro aprovado submetido a autocontrolo, em conformidade com o n.º 7 do artigo 6.º, e ao controlo da autoridade competente, em conformidade com o artigo 8.º;

c) Ter sido manipuladas em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o capítulo VII do anexo B;

d) Ter sido submetidas a uma inspecção sanitária *post mortem*, em conformidade com o capítulo VIII do anexo B, e não terem sido consideradas impróprias para consumo humano, em conformidade com o capítulo IX do anexo B;

e) Ser objecto de uma marcação de salubridade conforme o capítulo XII do anexo B, entendendo-se que essa marcação não é necessária para as carcaças destinadas à desmancha no mesmo estabelecimento;

f) Após a inspecção *post mortem*, ser manipuladas, em conformidade com o n.º 46 do capítulo VII do anexo B, e armazenadas, em conformidade com o capítulo XIII do anexo B, em condições de higiene satisfatórias;

g) Ser convenientemente embaladas em conformidade com o capítulo XIV do anexo B, e, caso seja utilizado um invólucro de protecção, deve este satisfazer as prescrições do mesmo capítulo;

h) Ser transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo B;

i) Ser acompanhadas, durante o transporte:

i) De um documento comercial, que deverá:

— Conter, além das indicações previstas no n.º 66 do capítulo XII do anexo B, o número de código que permita identificar a autoridade competente encarregada do controlo do estabelecimento de origem, assim como o veterinário oficial responsável pela inspecção sanitária no dia de produção das carnes;

— Ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, de forma a poder ser apresentado à autoridade competente, a pedido desta; ou

ii) Do certificado de salubridade referido no anexo G, sempre que se trate de carnes frescas de aves de capoeira referidas no artigo 2.º obtidas num matadouro situado numa região ou numa zona submetida a restrições por motivos de política sanitária ou de carnes frescas de aves de capoeira destinadas a outro Estado membro depois de transitarem por um país terceiro num meio de transporte selado;

iii) No que se refere à carne destinada à Finlândia e à Suécia, deve incluir uma das menções previstas na alínea e) da parte IV do anexo G.

3 — As partes de carcaça ou a carne desossada devem:

a) Ter sido desmanchadas e ou desossadas em estabelecimentos de desmancha aprovados e controlados em conformidade com o disposto no artigo 6.º;

b) Ter sido desmanchadas e obtidas em conformidade com as prescrições do capítulo VII do anexo B e provir:

i) De animais abatidos na Comunidade e que satisfaçam as condições estabelecidas no n.º 2;

ii) Ou de carcaças de aves de capoeira importadas de países terceiros, em conformidade com o capítulo III, e que tenham sido submetidas aos controlos previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro;

c) Ter sido submetidas ao controlo previsto na alínea b) do n.º 2 do artigo 8.º;

d) Satisfazer as condições referidas nas alíneas c), h) e i) do n.º 2;

- e) Ter sido acondicionadas, embaladas ou rotuladas, em conformidade com as alíneas e) e g) do n.º 2, no próprio local ou em centros de reacondicionamento especialmente aprovados para o efeito por uma autoridade competente;
- f) Ser armazenadas em condições de higiene satisfatórias e em conformidade com o disposto no capítulo XIII do anexo B.

4 — Caso os estabelecimentos de desmancha trabalhem com carnes frescas que não sejam de aves de capoeira, devem as mesmas cumprir as normas da Directiva n.º 92/45/CEE e das Portarias n.ºs 971/94, de 29 de Outubro, e 1001/93, de 11 de Outubro.

5 — As carnes frescas que, em conformidade com o presente Regulamento, tenham sido armazenadas num entreposto frigorífico aprovado de um Estado membro e que desde então não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para a armazenagem, devem satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) do n.º 2 e no n.º 3.

6 — Quando as carnes frescas de aves de capoeira sejam importadas de países terceiros em conformidade com o capítulo III, devem as mesmas ser controladas em conformidade com a Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

7 — Poderão ser estabelecidas derrogações às exigências previstas no n.º 2 do presente artigo para os agricultores com uma produção anual inferior a 10 000 aves dos tipos referidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º, quanto à cedência directa, em pequenas quantidades, de carnes frescas de aves de capoeira provenientes das suas explorações:

- a) Directamente ao consumidor final na exploração ou nos mercados semanais mais próximos da exploração;
- b) A um retalhista, para venda directa ao consumidor final, desde que esse retalhista exerça a sua actividade na mesma localidade que o produtor ou numa localidade vizinha.

8 — Poderá ser estabelecido em que medida as supra-citadas operações por derrogação ao n.º 3 se podem também aplicar ao sector de desmancha e corte.

9 — Estão excluídas destas derrogações a venda ambulante, a venda por correspondência e, no que respeita ao retalhista, a venda num mercado.

10 — As operações acima referidas deverão continuar sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações específicas.

11 — Sem prejuízo das disposições comunitárias em matéria de polícia sanitária, os n.ºs 1 a 5 do presente artigo não se aplicam:

- a) Às carnes frescas de aves de capoeira que não se destinem ao consumo humano;
- b) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas a exposições, estudos específicos ou análises, em que o controlo oficial possa garantir que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, uma vez terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos ou as análises, serão destruídas, com excepção das utilizadas para efectuar as análises;

- c) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

Artigo 4.º

1 — Além das exigências previstas no n.º 2 do artigo 3.º e sem prejuízo das normas relativas à pesquisa de resíduos nos animais e nas carnes frescas, as carnes frescas de aves de capoeira ou as aves de capoeira serão submetidas:

- a) A uma análise de pesquisa de resíduos sempre que o veterinário oficial suspeite da sua presença com base nos resultados da inspecção *ante mortem* ou em qualquer outro elemento de informação;
- b) Às colheitas de amostras previstas no n.º 1 do anexo E da Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril.

2 — As análises previstas na alínea a) do número anterior devem ser efectuadas com vista à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e seus derivados, ao controlo da observância dos prazos de espera e à pesquisa de outras substâncias transmissíveis às carnes de aves de capoeira e susceptíveis de tornar o consumo de carnes frescas dessas aves eventualmente perigoso ou nocivo para a saúde humana.

3 — A pesquisa referida no número anterior deve ser efectuada segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática e, nomeadamente, segundo métodos definidos a nível comunitário ou internacional.

4 — O resultado das análises deverá ser avaliado segundo métodos de referência adoptados de acordo com os procedimentos comunitários.

5 — Caso o resultado seja positivo, o veterinário oficial tomará as medidas apropriadas para ter em conta a natureza do risco, devendo, nomeadamente:

- a) Proceder a um controlo reforçado das aves de capoeira criadas ou das quantidades de carnes obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e que sejam susceptíveis de apresentar o mesmo risco;
- b) Reforçar os controlos efectuados a nível dos outros bandos da exploração de origem e, caso haja recidivas, tomar as medidas apropriadas a nível da exploração de origem;
- c) Se se tratar de contaminação ambiente, agir a nível da cadeia de produção.

6 — As tolerâncias relativas às substâncias referidas no n.º 1 que não sejam as referidas na Portaria n.º 93/91, de 1 de Fevereiro, com a redacção que lhe foi dada pela Portaria n.º 757/94, de 22 de Agosto, serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no Regulamento (CEE) n.º 2377/90.

7 — Os métodos de referência serão adoptados de acordo com os procedimentos comunitários.

8 — Até à publicação do diploma que estabelece as regras de execução do presente artigo, continuam a ser aplicáveis as regulamentações nacionais, sem prejuízo das disposições gerais do Tratado.

Artigo 5.º

1 — Sem prejuízo do disposto nas Portarias n.ºs 323/94, de 26 de Maio, 94/91, de 1 de Fevereiro,

e 966/92, de 10 de Outubro, e das restrições impostas pela Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril, não podem ser colocadas no mercado para consumo humano carnes de aves de capoeira que:

- a) Provenham de aves de capoeira atingidas por uma das doenças referidas na Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio;
- b) Apresentem vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias a fixar em conformidade com o n.º 6 do artigo 4.º ou que tenham sido tratadas com antibióticos, amaciadores ou conservantes, ficando entendido que os agentes directamente utilizados para fornecer a retenção da água estão proibidos, assim como a quantidade de carnes de aves de capoeira obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e susceptíveis de apresentar portanto o mesmo risco;
- c) Sejam provenientes de animais que apresentem um dos defeitos enumerados na alínea a) do n.º 53 do capítulo IX do anexo B;
- d) Sejam declaradas impróprias para consumo humano nos termos da alínea b) dos n.ºs 53 e 54 do capítulo IX do anexo B.

2 — Até à publicação de diplomas que estabeleçam regras para o tratamento de carnes frescas de aves de capoeira por meio de radiações ionizantes ou ultravioletas, as referidas carnes frescas não podem ser sujeitas a este tratamento.

3 — As carnes separadas mecanicamente só podem ser comercializadas se tiverem sido previamente submetidas a um tratamento térmico, nos termos da Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro, no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pela autoridade competente.

4 — Até à publicação de diplomas que estabeleçam regras sobre as salmonelas são aplicáveis as seguintes regras à carne destinada à Finlândia e à Suécia:

- a) A remessa de carne deve ter sido sujeita a uma análise microbiológica por amostragem no estabelecimento de origem segundo as normas fixadas na Decisão n.º 95/411/CE, de 22 de Junho;
- b) A análise prevista na alínea anterior não será efectuada em relação à carne originária de um estabelecimento abrangido por um programa reconhecido como equivalente ao referido no n.º 6 nos termos do procedimento comunitariamente previsto.

5 — As garantias previstas no número anterior serão aplicáveis de acordo com os programas operacionais apresentados pela Finlândia e pela Suécia.

Artigo 6.º

1 — Será elaborada uma lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 7.º, sendo atribuído a cada um deles um número de aprovação veterinária.

2 — Pode ser atribuído um número de aprovação único aos estabelecimentos que tratem ou recondicionem produtos obtidos a partir de ou por meio de matérias-primas abrangidas por um dos diplomas referidos na alínea d) do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

3 — Os estabelecimentos serão aprovados pela autoridade competente, após a verificação do cumprimento das disposições do presente Regulamento.

4 — Caso se verifique a inobservância das normas de higiene e sempre que as medidas previstas no segundo parágrafo do n.º 51 do capítulo VIII do anexo B se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação, a autoridade competente suspenderá temporariamente a aprovação.

5 — A aprovação poderá ser cancelada se o concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante, no prazo fixado pela autoridade competente, não realizarem as operações necessárias no sentido de garantir a observância das normas relativamente às quais estavam em incumprimento.

6 — A autoridade competente terá em conta, relativamente ao previsto nos números anteriores, as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 10.º

7 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem:

- a) Determinar controlos regulares da higiene geral no que se refere às condições de produção no seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, devendo os mesmos incidir sobre os utensílios, as instalações e as máquinas em todas as fases de produção e, se necessário, sobre os produtos;
- b) Dar a conhecer, a pedido da autoridade competente, ao veterinário oficial ou aos peritos veterinários da comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo;
- c) Organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, em cuja concepção e execução deverá participar o veterinário oficial responsável pelo estabelecimento;
- d) Manter um registo das entradas e saídas das carnes frescas de aves de capoeira, especificando a natureza das carnes de aves de capoeira recebidas.

8 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial, que, nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, pode ser assistido por pessoal auxiliar na execução de tarefas puramente materiais e que, para o efeito, terá livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos.

9 — O veterinário oficial deverá analisar regularmente os resultados dos controlos previstos no n.º 7, alínea a), podendo, em função dessa análise, mandar efectuar exames microbiológicos complementares em qualquer fase da produção ou nos produtos.

10 — Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário do estabelecimento, do proprietário ou do seu representante, que deverá obviar às carências verificadas, tendo em vista melhoria da higiene.

Artigo 7.º

1 — Aos estabelecimentos de desmancha que não estejam situados num estabelecimento aprovado e que beneficiem de uma aprovação nos termos dos n.ºs 3 e 4 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão ser concedidas derrogações nos termos do anexo C, caso esses estabelecimentos de desmancha não tratem mais de 3 t por semana e seja respeitada a temperatura prevista no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B.

2 — Poderão ser estabelecidas derrogações, em conformidade com o anexo C, às exigências estruturais ou infra-estruturais enunciadas no anexo B para os matadouros que tratem menos de 150 000 aves por ano, desde que estes satisfaçam as seguintes exigências:

a) Os estabelecimentos em questão devem ser objecto de registo especial e possuir um número de aprovação específico dependente da autoridade competente;

b) Para poder ser aprovado pela autoridade competente:

- i) O estabelecimento deverá satisfazer as condições de aprovação enunciadas no anexo C;
- ii) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deverão manter um registo, cujos dados devem ser, sempre que pedidos, comunicados à autoridade competente, que permita controlar:

— As entradas de animais e as saídas dos produtos do abate;

— Os controlos efectuados;

— Os resultados desses controlos;

iii) O matadouro deverá prevenir o veterinário oficial da hora do abate e do número e origem dos animais e enviar ao mesmo uma cópia do certificado sanitário referido no anexo E;

iv) O veterinário oficial ou um auxiliar deverá estar presente no momento da evisceração, para se certificar do cumprimento das normas de higiene enunciadas nos capítulos VII e VIII do anexo B;

v) Caso o veterinário oficial ou o auxiliar não possam estar presentes no momento do abate, as carnes só poderão abandonar o estabelecimento depois de efectuada a inspecção *post mortem*, em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º, no próprio dia do abate, excepto no caso das causas previstas no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B;

vi) A autoridade competente controlará o circuito de distribuição das carnes provenientes do estabelecimento e a marcação adequada dos produtos declarados impróprios para consumo humano, o seu destino e utilização posteriores;

vii) As carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na sublínea vi) devem ser marcadas com selos ou rótulos aprovados para este fim, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, e mencionar a direcção regional de agricultura da área do estabelecimento.

3 — Aos estabelecimentos de desmancha que não estejam situados num estabelecimento aprovado e que beneficiem de uma aprovação nos termos dos n.ºs 3

e 4 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão ser concedidas derrogações nos termos do anexo C, caso esses estabelecimentos de desmancha não tratem mais de 3 t por semana e seja respeitada a temperatura prevista no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B.

4 — As disposições dos capítulos VIII e X e do n.º 64 do capítulo XI do anexo B não se aplicam às operações de armazenagem e de desmancha nos estabelecimentos referidos no número anterior.

5 — As carnes que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas no presente Regulamento devem ter um selo ou rótulo que mencione a direcção regional de agricultura responsável pelo estabelecimento de origem, cujo modelo será fixado de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

6 — As carnes deverão ser:

a) Reservadas ao mercado local para venda directa, quer em estado fresco quer após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;

b) Transportadas do estabelecimento até ao destinatário em condições de transporte higiénicas.

7 — Os peritos veterinários da comissão poderão, em colaboração com a autoridade competente, efectuar controlos no local a um número representativo de estabelecimentos que beneficiem das condições previstas no presente artigo.

8 — A autoridade competente poderá derrogar as exigências estruturais previstas no capítulo I do anexo B para os entrepostos frigoríficos de baixa capacidade onde só se armazenem carnes embaladas.

Artigo 8.º

1 — Todas as explorações que forneçam aos matadouros aves de capoeira das espécies referidas na alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º devem ser colocadas sob controlo veterinário.

2 — Para efeitos do controlo referido no número anterior é obrigatória:

a) A presença permanente de, pelo menos, um veterinário oficial nos matadouros aprovados nos termos do artigo 6.º durante todo o período da inspecção *post mortem*;

b) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 deste artigo nos estabelecimentos de desmancha aprovados nos termos do artigo 6.º, durante a laboração das carnes, a fim de efectuar o controlo da higiene geral do estabelecimento e do registo de entrada e saída das carnes frescas;

c) A presença periódica de um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 deste artigo nos entrepostos frigoríficos.

3 — O veterinário oficial pode ter auxiliares, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade, para:

a) Caso preencham as condições previstas na alínea a) do n.º 3 do anexo D, coligirem as informações necessárias à avaliação do estatuto sanitário do bando de origem, em conformidade

com o capítulo VI do anexo B, as quais caberá ao veterinário oficial analisar para estabelecer o seu diagnóstico;

b) Caso preencham os requisitos previstos na alínea b) do n.º 3 do anexo D:

i) Controlarem a observância das condições de higiene previstas nos capítulos I, V, VII e X do anexo B e no anexo C, bem como as condições previstas no n.º 47 do anexo B;

ii) Verificarem a não ocorrência dos casos mencionados no n.º 53 do capítulo IX do anexo B no momento da inspecção *post mortem*;

iii) Efectuarem a inspecção prevista nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do n.º 47 do capítulo VIII do anexo B e nomeadamente efectuarem a avaliação qualitativa das carcaças e dos detritos de limpeza, desde que o veterinário oficial possa exercer localmente uma fiscalização efectiva do trabalho dos auxiliares;

iv) Fiscalizarem a marcação de salubridade prevista no n.º 67 do capítulo XII do anexo B;

v) Efectuarem o controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;

vi) Efectuarem o controlo dos veículos ou equipamentos de transporte, bem como das condições de carga, nos termos do capítulo XV do anexo B.

4 — Só podem ser designados auxiliares as pessoas que satisfaçam as condições enumeradas no anexo D, após realização de uma prova organizada pela autoridade competente ou pela autoridade designada pela primeira.

5 — Para realizarem as tarefas acima referidas:

a) Os auxiliares devem:

i) Fazer parte de uma equipa de inspecção sob a supervisão e a responsabilidade do veterinário oficial;

ii) Ser independentes do estabelecimento interessado;

b) A autoridade competente definirá, para cada estabelecimento, a composição da equipa de inspecção, por forma a permitir ao veterinário oficial fiscalizar as operações acima referidas.

6 — A autoridade competente poderá autorizar o pessoal da empresa que beneficiou de uma formação especial por parte do veterinário oficial a efectuar, sob o controlo directo do veterinário oficial, operações previstas nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do n.º 47 do capítulo VIII do anexo B.

Artigo 9.º

1 — Cabe à autoridade competente as tarefas de recolha e tratamento dos resultados das inspecções *ante mortem* e *post mortem* efectuadas pelo veterinário oficial que sejam relativos ao diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

2 — Sempre que seja diagnosticada uma dessas doenças, será comunicada com a maior brevidade possível às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o bando de origem dos animais.

Artigo 10.º

Poderão ser efectuados controlos no local por peritos veterinários da comissão, aos quais a autoridade competente prestará toda a colaboração e assistência necessária.

Artigo 11.º

Em derrogação das exigências referidas na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º, pode ser autorizado que as aves destinadas à produção de *foie gras* sejam atordoadas, sangradas e depenadas na exploração de engorda, na condição de que tais operações se efectuem num local separado que satisfaça as exigências previstas na alínea b) do n.º 14 do capítulo II do anexo B e que, em conformidade com o capítulo XV do anexo B, as carcaças não evisceradas sejam imediatamente transportadas para um estabelecimento de desmancha aprovado que contenha uma sala adequada tal como definido no capítulo III, segundo parágrafo da subalínea ii) da alínea b) do n.º 15 do anexo B, onde as carcaças devem ser evisceradas num prazo de vinte e quatro horas sob a supervisão de um veterinário oficial.

Artigo 12.º

1 — É autorizado o recurso ao processo de refrigeração de carnes frescas de aves de capoeira por imersão em água, desde que efectuado em conformidade com as condições fixadas nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII do anexo B, podendo as carnes frescas refrigeradas segundo este processo ser comercializadas congeladas ou ultracongeladas.

2 — Não poderá ser impedida a introdução em território nacional de carnes frescas de aves de capoeira quando:

a) Sejam refrigeradas em conformidade com as condições fixadas nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII do anexo B;

b) O recurso a esse processo de refrigeração vier mencionado no documento de acompanhamento referido no n.º 2, alínea i), do artigo 3.º;

c) Tenham sido prontamente congeladas ou ultracongeladas depois daquele processo de refrigeração;

d) As carnes de aves de capoeira refrigeradas forem obtidas em condições idênticas às exigidas no território nacional.

Artigo 13.º

1 — As instalações para a preparação de carnes separadas mecanicamente carecem de autorização da entidade competente e devem possuir obrigatoriamente:

a) Instalações frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carcaças, partes ou porções destinadas à separação mecânica, com capacidade para conter a matéria-prima necessária ao movimento de dois dias;

b) Um local exclusivamente reservado à operação de separação mecânica da carne e ao seu acondicionamento.

dicionamento, mantido a uma temperatura não superior a 7º C;

- c) Um meio de congelação;
- d) Um meio para conservação de congelados para os produtos embalados.

2 — Não é obrigatória a existência dos locais referidos nas alíneas c) e d) do número anterior quando as carnes separadas mecanicamente são utilizadas uma hora após esta operação, caso em que devem ser conservadas a uma temperatura entre 0º C e 4º C.

3 — Só podem ser utilizadas para fabrico de carnes separadas mecanicamente as carcaças, partes ou porções obtidas após as operações de corte provenientes de aves consideradas próprias para consumo público, devendo as cabeças e a pele do pescoço ser retiradas.

4 — As carcaças, partes ou porções destinadas à preparação de carnes separadas mecanicamente devem ser conservadas nas condições seguintes:

- a) A uma temperatura entre 0º C e 4º C, se a separação mecânica tiver lugar nas setenta e duas horas seguintes ao corte;
- b) A uma temperatura igual ou inferior a —18º C, se a separação mecânica se processar além das setenta e duas horas seguintes ao corte.

5 — As carcaças, partes ou porções devem ser introduzidas no local da separação mecânica à medida das necessidades.

6 — A temperatura à saída da máquina de separação mecânica deve ser inferior a 4º C.

7 — À saída da máquina as carnes separadas mecanicamente devem ser acondicionadas, congeladas e conservadas a uma temperatura igual ou inferior a —18º C devendo esta temperatura ser atingida em menos de quatro horas no seu centro térmico, à excepção das carnes destinadas a transformação imediata, que devem ser conservadas nas condições indicadas no n.º 2.

8 — Só é permitida a incorporação de carne crua, separada mecanicamente, em produtos que sofram um tratamento térmico tal que o seu centro térmico atinja, pelo menos, 70º C durante trinta minutos.

9 — O teor em cálcio da carne separada mecanicamente não deve ultrapassar 1,5% calculado sobre o extracto seco.

10 — É proibido o tratamento das carcaças, partes ou porções com anti-sépticos.

Artigo 14.º

São aplicáveis as regras previstas na Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, nomeadamente no que se refere aos controlos na origem, à organização dos controlos a efectuar pelo Estado membro de destino e ao seguimento a dar a esses controlos, assim como às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO III

Disposições aplicáveis às importações na Comunidade

Artigo 15.º

1 — As condições aplicáveis à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira importadas de países terceiros deverão ser, de acordo com o proce-

dimento comunitariamente previsto, pelo menos, equivalentes às previstas para a colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira obtidas em conformidade com os artigos 3.º a 6.º e 8.º a 14.º

2 — Para efeitos de aplicação uniforme do número anterior, deverão ser observadas as disposições seguintes:

- a) Só poderão ser importadas para a Comunidade carnes frescas de aves de capoeira:
 - i) Provenientes de países terceiros ou partes de países terceiros que constem da lista elaborada em conformidade com a alínea a) do artigo 7.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, e que satisfaçam as exigências do presente Regulamento;
 - ii) Provenientes de estabelecimentos sobre os quais a autoridade do país terceiro deu garantias à Comissão de que cumprem as exigências do presente Regulamento;
 - iii) Acompanhadas do certificado sanitário referido no artigo 8.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, completado por um atestado que certifique que essas carnes cumprem as exigências do capítulo II, preenchem eventuais condições suplementares ou oferecem as garantias equivalentes referidas na alínea b), subalínea ii);
- b) De acordo com o procedimento comunitariamente previsto, serão estabelecidas:
 - i) Uma lista comunitária dos estabelecimentos que satisfazem as exigências da subalínea ii) da alínea a), podendo os Estados membros manter, enquanto não for publicada a referida lista, os controlos previstos no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, e o certificado sanitário nacional exigido para os estabelecimentos que foram objecto de aprovação nacional;
 - ii) As condições específicas e as garantias equivalentes no que se refere às exigências do presente Regulamento, além das que permitem excluir as carnes do consumo humano nos termos da alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º e das previstas no capítulo VI, nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII e no capítulo VIII do anexo B, não podendo essas condições e garantias ser menos rigorosas que as previstas nos artigos 3.º a 6.º e 8.º a 14.º;
- c) Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão e da autoridade competente, sendo estes últimos designados pela Comissão, sob proposta da autoridade competente;
- d) Na pendência da organização dos controlos referidos na alínea anterior, continuar-se-ão a aplicar as disposições nacionais aplicáveis em matéria de inspecção em países terceiros.

Artigo 16.º

Só poderão ser incluídos na lista prevista na subalínea *j*) da alínea *b*) do n.º 2 do artigo anterior os países terceiros ou partes de países terceiros:

- a) De onde não sejam proibidas as importações, em aplicação dos artigos 7.º a 9.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio;
- b) Que, atendendo à legislação e à organização do seu serviço veterinário e dos seus serviços de inspecção, aos poderes desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos capazes, nos termos do n.º 5.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, ou do artigo 7.º do Regulamento das Condições de Polícia Sanitária Aplicáveis ao Comércio Intracomunitário e às Importações Provenientes de Países Terceiros de Carnes Frescas de Aves de Capoeira, aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, de garantir a aplicação da respectiva legislação em vigor;
- c) Cujos serviços veterinários tenham capacidade para assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas no capítulo II.

Artigo 17.º

1 — Só podem ser importadas as carnes frescas de aves de capoeira que:

- a) Sejam acompanhadas do certificado previsto no n.º 2, alínea *a*), subalínea *iii*), do artigo 15.º;
- b) Tiverem satisfeito os controlos previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — Enquanto não forem publicadas as regras relativas às importações:

- a) São aplicáveis as regras nacionais relativas às importações de países terceiros para os quais não tenham sido adoptadas exigências a nível comunitário, desde que não sejam mais favoráveis do que as previstas na subalínea *ii*) da alínea *b*) do n.º 2 do artigo 15.º;
- b) As importações devem-se efectuar nas condições previstas no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

Artigo 18.º

1 — São aplicáveis à organização e ao seguimento a dar aos controlos e medidas de salvaguarda a aplicar os princípios e regras previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — Aplica-se às importações o disposto no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

CAPÍTULO IV

Recurso

Artigo 19.º

1 — A intenção de interpor recurso deve ser comunicada imediatamente após a rejeição das aves ou das

carcaças ao veterinário oficial, que afixará, logo após a inspecção, o número de aves e de carcaças rejeitadas e os motivos dessa rejeição.

2 — O recurso deve ser apresentado mediante requerimento em duplicado, dirigido à Direcção-Geral de Veterinária e entregue ao veterinário oficial, ou a quem o representar para o efeito, no prazo de vinte e quatro horas após a rejeição.

3 — Do requerimento deve constar:

- a) O nome e morada do recorrente;
- b) O objecto do recurso;
- c) A indicação do médico veterinário que o representará na junta de recurso.

4 — Recebido o requerimento de recurso, o veterinário oficial ou quem o represente para o efeito nele aporará a data do recebimento e a sua assinatura, sendo o duplicado devolvido ao recorrente.

5 — A interposição do recurso obriga ao pagamento dos montantes previstos na tabela constante do anexo I ao presente Regulamento.

6 — As quantias a que se refere o número anterior constituem receita do Estado e são pagas por estampilhas fiscais apostas no requerimento do recurso e devidamente inutilizadas no acto de entrega.

7 — O recurso é apreciado por uma junta constituída por três médicos veterinários, sendo dois indicados de entre os veterinários oficiais pela Direcção-Geral de Veterinária e pela direcção regional de agricultura da área, um dos quais presidirá, e o terceiro pelo recorrente.

8 — Se o recorrente não indicar um médico veterinário seu representante, deverá a Direcção-Geral de Veterinária designar outro veterinário oficial para desempenhar essa função.

9 — A junta de recurso reúne no prazo máximo de vinte e quatro horas após a recepção do requerimento, podendo este prazo ser dilatado para o primeiro dia útil seguinte ao da rejeição, se houver condições de conservação para as carnes em causa.

10 — Compete ao veterinário oficial recorrido providenciar para a boa conservação das carnes que deram origem ao recurso até à reunião da junta, assistindo à mesma para eventuais esclarecimentos, mas sem direito a voto.

11 — Da reunião da junta de recurso é lavrada uma acta de que conste a decisão final, da qual não há recurso.

12 — Se for confirmada a rejeição, será dado às carnes o destino previsto no presente Regulamento.

13 — Não se tendo confirmado a rejeição, compete ao presidente da junta de recurso mandar apor nas carnes em causa as respectivas marcas de aprovação sanitária.

ANEXO B

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

1 — Nas salas em que se procede à obtenção, ao tratamento e à armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas:

- a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível, com incli-

nação que permita o fácil escoamento da água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifonados, providos de grelhas de protecção. Todavia:

- Nas dependências referidas na alínea e) do n.º 14 do capítulo II, na alínea a) do n.º 15 do capítulo III e na alínea a) do n.º 16 do capítulo IV, não é exigido o encaminhamento da água para ralos sifonados, providos de grelhas de protecção, e, nas dependências referidas na alínea a) do n.º 16, é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água;
 - Nas dependências referidas na alínea a) do n.º 17 do capítulo IV onde sejam armazenadas apenas carnes embaladas ou acondicionadas, bem como nas zonas e corredores através dos quais são transportadas carnes frescas, é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, providas de um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de, pelo menos, 2 m, e nas câmaras frigoríficas, pelo menos, da altura do material armazenado. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou dotada de um acabamento semelhante, excepto no que respeita às instalações referidas na alínea a) do n.º 17 do capítulo IV.
- Todavia, a utilização de paredes de madeira nas instalações referidas no n.º 17 do capítulo IV construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
- c) Portas e caixilhos de janelas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em todas as superfícies por um revestimento liso e impermeável;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;
- f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;
- g) Tecto limpo e fácil de manter limpo; se não houver tecto, o forro do telhado deve satisfazer as mesmas condições;

2 — a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfeção das mãos e para lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão ou com a ajuda do braço.

Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e desinfeção e de meios higiénicos para a secagem das mãos;

b) Dispositivos para a desinfeção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82º C;

3 — Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4 — a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como equipamento automático de laboração de carnes, mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, reci-

ipientes, correias transportadoras e serras, feitos de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes e fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem-se manter lisas. É proibida a utilização da madeira, salvo em salas em que apenas se encontrem carnes frescas de aves de capoeira embaladas higiénicamente;

b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes com os requisitos de higiene para:

- A manipulação das carnes;
- A colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;

c) Equipamentos para a movimentação e a protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas;

d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, destinados a recolher carnes que não sejam destinadas ao consumo humano, ou um compartimento fechado à chave para a recolha dessas carnes, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho; quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas de aves de capoeira;

e) Uma sala para armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento;

5 — Equipamentos de refrigeração que permitam manter as carnes às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação da água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes frescas de aves de capoeira;

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, sob pressão e em quantidade suficiente. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;

8 — Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, de acordo com os requisitos de higiene;

9 — Uma sala fechada à chave e suficientemente equipada, destinada exclusivamente ao serviço veterinário, ou, nos entrepostos referidos no capítulo IV e nos centros de reacondicionamento, instalações adequadas para o mesmo fim;

10 — Instalações que permitam efectuar a cada momento, e de uma forma eficaz, as operações de inspecção veterinária prescritas no presente diploma;

11 — Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga

de água, equipados por forma a proteger de eventuais contaminações os locais limpos do edifício.

Os sanitários não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. Não é necessário que haja chuveiros nos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas. Os lavatórios devem ser dotados de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais para a lavagem e desinfecção das mãos e de meios higiénicos para secar as mãos. As torneiras dos lavatórios não podem ser accionadas com a mão ou com o braço. Devem ser colocados lavatórios deste tipo em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários;

12 — Um local e instalações para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte das carnes, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para a recolha e armazenamento de carnes frescas higienicamente embaladas, com vista à sua expedição. Os matadouros devem dispor de um local e de instalações distintas para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte e das grades utilizadas para as aves de capoeira destinadas ao abate. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte e das grades em instalações oficialmente autorizadas;

13 — Um compartimento ou um local considerado seguro para armazenar detergentes, desinfectantes e substâncias similares.

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos matadouros de aves de capoeira

14 — Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:

- a) Um local coberto suficientemente amplo e de fácil limpeza e desinfecção, destinado à inspecção *ante mortem* prevista no n.º 28 do capítulo VI e à recepção dos animais referidos na alínea a) do artigo 2.º do anexo A;
- b) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena, eventualmente associada a escaldão, por outro, sejam efectuados em lugares separados. Qualquer comunicação entre a sala de abate e o local referido na alínea a), que não seja a abertura reduzida destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira a abater, deve estar provida de uma porta de fecho automático;
- c) Uma sala de evisceração e acondicionamento com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num lugar suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma parede para evitar riscos de contaminação. Qualquer comunicação entre a sala de evisceração e acondicionamento e a sala de abate, que não seja a abertura estreita destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira abatidas, deve estar provida de uma porta de fecho automático;
- d) Uma sala de expedição, se necessário;
- e) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, com compartimentos que possam ser fechados à chave para as carnes frescas suspeitas;

- f) Um compartimento para a recolha das penas, excepto se estas forem tratadas como desperdícios;
- g) Lavatórios e sanitários separados para o pessoal que manipule aves de capoeira vivas.

CAPÍTULO III

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de desmancha

15 — Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas para conservar as carnes;
- b) Uma sala para as operações de desmancha, de desossa e de acondicionamento, equipada com um termómetro ou um teletermómetro registador.

Se esta operação for praticada no estabelecimento de desmancha:

- i) Uma sala para a evisceração de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* que tenham sido atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda;
- ii) Uma sala destinada à evisceração das aves de capoeira referidas no capítulo VIII, n.º 49;
- c) Uma sala para as operações de embalagem, quando essas operações forem efectuadas no estabelecimento de desmancha, a menos que sejam preenchidas as condições previstas no n.º 74 do capítulo XIV.

CAPÍTULO IV

Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

16 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenam carnes frescas em conformidade com o disposto no primeiro parágrafo do n.º 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas à temperatura prevista no referido primeiro travessão do n.º 69;
- b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

17 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas de aves de capoeira em conformidade com o segundo travessão do n.º 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas de aves de capoeira à temperatura prevista no referido segundo travessão do n.º 69;
- b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

CAPÍTULO V

Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

18 — O pessoal bem como as instalações e o material devem apresentar um perfeito estado de asseio.

a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas, ou que trabalhe nas salas ou zonas onde essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto à laboração ou à manipulação de carnes frescas deve vestir roupa de trabalho limpa no início de cada dia de trabalho, mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, e lavar e desinfectar as mãos diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como de cada vez que retome o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada devem imediatamente lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-as a seguir. É proibido fumar nas salas de trabalho e de armazenagem, bem como nas outras zonas e corredores através dos quais transitem carnes frescas.

b) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate. A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada.

c) O material e os instrumentos utilizados para a manipulação de aves de capoeira vivas e a laboração das carnes frescas de aves de capoeira devem ser mantidos em bom estado de conservação e asseio. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de voltarem a ser utilizados, quando tiverem sido conspurcados.

d) As gaiolas utilizadas para a entrega das aves de capoeira devem ser fabricadas com materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar. Devem ser limpas e desinfectadas de cada vez que sejam esvaziadas do respectivo conteúdo.

19 — As salas, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não a laboração de carnes frescas de aves de capoeira, de carnes frescas ou de caça de criação autorizadas nos termos da Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro, e da Directiva n.º 92/45/CEE, ou de preparados ou produtos à base de carne, devendo ser limpos e desinfectados antes de serem reutilizados.

Esta restrição não se aplica ao material de transporte utilizado nas instalações referidas na alínea a) do n.º 17, sempre que a carne esteja embalada.

20 — A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o chão.

21 — A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios, o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos e a evacuação de penas nos matadouros, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

22 — As penas e os subprodutos do abate impróprios para consumo humano devem ser imediatamente evacuados.

É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira.

23 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Após a utilização destes produtos, o equipamento e os instrumentos de trabalho devem ser enxaguados com água potável.

24 — Devem ser proibidas a laboração e a manipulação de carnes por pessoas que possam contaminá-las.

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afectada à laboração e manipulação de carnes frescas deve provar mediante atestado médico que declare nada obstar à sua afectação. O acompanhamento médico dessa pessoa está subordinado à legislação em vigor sobre essa matéria.

CAPÍTULO VI

Inspecção sanitária ante mortem

25 — a) O veterinário oficial do matadouro só deverá autorizar o abate de um lote de aves de capoeira proveniente de uma exploração se, sem prejuízo do certificado previsto no anexo IV, modelo n.º 5, do regulamento aprovado pela Portaria n.º 231/93, de 27 de Fevereiro:

- i) As aves destinadas ao abate estiverem acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo E; ou
- ii) Setenta e duas horas antes da chegada das aves ao matadouro, estiver na posse de um documento assinado pelo veterinário oficial responsável, devidamente identificado, pelo controlo na exploração de origem, que contenha:

— Informações pertinentes actualizadas relativas ao bando de origem, em especial as referentes ao tipo de aves a abater, retiradas do registo de exploração referido na alínea a) do n.º 27. Estas informações deverão ser avaliadas pelo veterinário oficial, com vista a decidir as medidas a tomar em relação aos animais provenientes da exploração em questão, nomeadamente o tipo de inspecção *ante mortem*.

b) Sempre que as condições previstas na alínea a) não estejam preenchidas, o veterinário oficial do matadouro poderá diferir o abate ou — quando o cumprimento das regras de bem-estar o exigir — autorizá-lo depois de realizar os exames previstos na alínea b) do n.º 27 e mandar um veterinário oficial visitar a exploração de origem dos animais em questão, com vista a obter as referidas informações. Todas as despesas relacionadas com a aplicação deste número serão imputadas ao criador, segundo formas a fixar pela autoridade competente.

c) Todavia, no caso de criadores cuja produção anual não exceda 20 000 galinhas, 15 000 patos, 10 000 perus ou 10 000 gansos ou uma quantidade equivalente das outras espécies de aves de capoeira referidas no n.º 2 do artigo 2.º, a inspecção *ante mortem* prevista na alínea b) do n.º 27 poderá ser efectuada no matadouro.

Nesse caso, o criador deverá apresentar uma declaração que ateste que a sua produção anual não ultrapassa os números referidos.

d) O criador deverá conservar o registo referido na alínea a) do n.º 27 durante um mínimo de dois anos para apresentação à autoridade competente, a pedido desta.

26 — O proprietário, a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira ou o respectivo representante deverão facilitar as operações de inspecção *ante mortem* das aves de capoeira e, nomeadamente, prestar assistência ao veterinário oficial em todas as manipulações consideradas úteis.

O veterinário oficial deverá proceder à inspecção *ante mortem* segundo as normas profissionais, em condições de iluminação convenientes.

27 — A inspecção *ante mortem* na exploração de origem referida no n.º 25 compreende:

a) O exame dos registos do criador, que devem conter pelo menos as seguintes informações, em função da espécie de aves de capoeira:

- Data da chegada das aves;
- Origem das aves;
- Número de aves;
- Rendimento efectivo da espécie (por exemplo, aumento de peso);
- Mortalidade;
- Fornecedores dos alimentos;
- Tipo e período de utilização de aditivos e período de espera;
- Consumo de alimentos e de água;
- Exame e diagnóstico do veterinário assistente, acompanhados, eventualmente, dos resultados das análises laboratoriais;
- Tipo de medicamentos eventualmente administrados às aves e datas de início e fim da administração;
- Tipo de vacinas eventualmente administradas e data da sua administração;
- Aumento de peso durante o período de engorda;
- Resultados de anteriores inspecções sanitárias a que tenham sido submetidas aves originárias do mesmo bando;
- Número de aves destinadas ao abate;
- Data previsível do abate;

b) Exames complementares necessários ao estabelecimento de um diagnóstico quando as aves de capoeira:

- i) Estiverem afectadas de uma doença transmissível ao homem ou aos animais ou tiverem um comportamento individual ou colectivo que leve a reear o aparecimento de uma doença dessa natureza;
- ii) Apresentarem distúrbios de comportamento geral ou sinais de doença que possam tornar as carnes impróprias para consumo humano;

c) Colheitas regulares de amostras de água e do alimento das aves de capoeira, a fim de controlar a observância dos períodos de espera;

d) Os resultados da pesquisa de agentes zoonóticos, efectuada em conformidade com as exigências da Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril.

28 — No matadouro, o veterinário oficial deve assegurar a identificação das aves de capoeira, verificar a observância das exigências do capítulo II do Regulamento da Protecção dos Animais em Transporte, aprovado pela Portaria n.º 160/95, de 27 de Fevereiro, e, designadamente, verificar se as aves de capoeira sofriam lesões durante o transporte.

Além disso, em caso de dúvida sobre a identidade de um lote de aves de capoeira e sempre que as aves de capoeira devam ser submetidas a uma inspecção sanitária *ante mortem* no matadouro em conformidade com a alínea c) do n.º 25, o veterinário oficial deverá examinar, grade a grade, se as aves de capoeira apresentam os sintomas referidos na alínea b) do n.º 27.

29 — Sempre que as aves de capoeira não sejam abatidas nos três dias imediatamente a seguir ao exame veterinário e à emissão do atestado sanitário previsto na subalínea i) da alínea a) do n.º 25, deverá ser tomada uma das duas medidas seguintes:

- Se as aves de capoeira não tiverem deixado a exploração de origem, deverá ser passado um novo atestado sanitário;
- Após a avaliação dos motivos do atraso, o veterinário oficial do matadouro autorizará o abate se nenhum motivo de ordem sanitária a tal se opuser, e após um novo exame das aves, se necessário.

30 — Sem prejuízo das exigências da Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, o abate para consumo humano deverá ser proibido se se verificarem manifestações clínicas das doenças seguintes:

- a) Ornitose;
- b) Salmonelose.

O veterinário oficial pode, a pedido do proprietário das aves ou do seu mandatário, autorizar o abate no fim do processo de abate normal se foram tomadas precauções para reduzir ao máximo os riscos de propagação de germes e para limpar e desinfectar as instalações após esses abates, devendo as carnes provenientes do referido abate ser manipuladas como carnes declaradas impróprias para consumo humano.

31 — O veterinário oficial deverá:

- a) Proibir o abate sempre que dispuser de elementos que lhe permitam concluir que a carne proveniente dos animais presentes será imprópria para consumo humano;
- b) Adiar o abate sempre que os prazos de espera exigidos para a eliminação dos resíduos das carnes não tenham sido respeitados;
- c) Assegurar que, no caso de aves de capoeira clinicamente sãs provenientes de um bando cujo abate é obrigatório no âmbito de um programa de controlo das doenças infecciosas, o abate seja feito no fim do dia ou em condições tais que não possa haver qualquer possibilidade de contaminação das outras aves de capoeira, podendo estas carnes ser comercializadas a nível nacional.

32 — O veterinário oficial deverá comunicar imediatamente a proibição de abate à autoridade competente, indicando o motivo dessa proibição, e colocar provisoriamente em lugar seguro as aves de capoeira que foram objecto da proibição de abate.

CAPÍTULO VII

Higiene do abate e da manipulação de carnes frescas

33 — Apenas devem ser introduzidas nas salas de abate aves de capoeira vivas. Uma vez introduzidas nessas salas, as aves devem ser mortas imediatamente depois de terem sido atordoadas, excepto se o abate for praticado segundo um rito religioso.

34 — A sangria deve ser completa e praticada de forma que o sangue não possa conspurcar outros locais.

35 — A depena deve ser imediata e completa.

36 — A evisceração deve ser efectuada sem demora, quando for total, ou nos prazos previstos no n.º 49 do capítulo VIII, no caso de evisceração parcial diferida. As aves abatidas devem ser abertas de forma que as cavidades e todas as vísceras relevantes possam ser inspeccionadas. Para esse efeito, as vísceras a inspeccionar podem ser separadas da carcaça ou continuar ligadas a ela pelas respectivas ligações naturais. Se forem separadas, deve ser possível identificar a carcaça de onde provêm.

Todavia, os patos e gansos criados e abatidos para a produção de *foie gras* podem ser eviscerados no prazo de vinte e quatro horas, desde que a temperatura das carcaças não evisceradas seja reduzida o mais rapidamente possível e mantida ao nível estabelecido no n.º 69, primeiro travessão, do capítulo XIII e desde que as carcaças sejam transportadas de acordo com as regras de higiene.

37 — Após a inspecção, as vísceras extraídas devem ser imediatamente separadas da carcaça e as partes impróprias para consumo humano devem ser imediatamente retiradas.

As vísceras ou parte de vísceras que fiquem na carcaça, com excepção dos rins, devem ser imediatamente retiradas, se possível na totalidade, em condições de higiene satisfatórias.

38 — São proibidos a limpeza de carnes com panos, bem como o enchimento das carcaças, excepto se for com miudezas comestíveis ou com o pescoço correspondente a uma das aves de capoeira abatidas no estabelecimento.

39 — É proibido proceder à desmancha da carcaça ou a qualquer ablação ou tratamento das carnes de aves de capoeira antes do final da inspecção. O veterinário oficial pode impor qualquer outra manipulação necessária à inspecção.

40 — As carnes suspeitas, por um lado, e as carnes declaradas impróprias para consumo humano, de acordo com o n.º 53 do capítulo IX, ou excluídas do consumo humano, em conformidade com o n.º 54 do capítulo IX, por outro, as penas e os desperdícios devem ser transportados, logo que possível, para os compartimentos ou recipientes previstos na alínea *d*) do n.º 4 do capítulo I e nas alíneas *e*) e *f*) do n.º 14 do capítulo II e ser manipulados de modo a limitar o mais possível a contaminação.

41 — No final da inspecção e da extracção das vísceras, as carnes frescas de aves de capoeira devem ser imediatamente limpas e refrigeradas de acordo com as

normas de higiene, de modo que as temperaturas previstas no capítulo XIII sejam atingidas o mais rapidamente possível.

42 — As carnes de aves de capoeira destinadas a ser submetidas a um processo de arrefecimento por imersão, de acordo com o procedimento definido no n.º 43, devem, imediatamente após a evisceração, ser convenientemente lavadas por aspersão e imediatamente imersas. A aspersão deve ser efectuada por meio de um equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas das carcaças.

No caso das carcaças com peso:

- Não superior a 2,5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 1,5 l de água por carcaça;
- Compreendido entre 2,5 kg e 5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 2,5 l de água por carcaça;
- Igual ou superior a 5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 3,5 l de água por carcaça.

43 — O processo de arrefecimento por imersão deve satisfazer as seguintes condições:

- a) As carcaças devem passar por um ou mais tanques de água ou de gelo e água, cujo conteúdo é continuamente renovado. Apenas é aceitável, para este efeito, o sistema que consiste em mover continuamente as carcaças por meios mecânicos através de um fluxo de água em contracorrente;
- b) A temperatura da água do fluxo ou dos tanques, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a 16° C e 4° C, respectivamente;
- c) Deve ser realizado de modo que a temperatura prevista no primeiro travessão do n.º 69 do capítulo XIII seja respeitada nos mais curtos intervalos de tempo;
- d) O caudal mínimo da água ao longo de todo o processo de arrefecimento referido na alínea *a*) deve ser:

- 2,5 l por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg;
- 4 l por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
- 6 l por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

Se existirem diversos tanques, a entrada de água fresca e a saída de água utilizada em cada tanque devem ser reguladas de modo a diminuir progressivamente no sentido do movimento das carcaças, sendo a água fresca dividida entre os tanques de modo que a corrente da água no último tanque não seja inferior a:

- 1 l por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg;
- 1,5 l por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
- 2 l por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

A água utilizada para encher os tanques pela primeira vez não deve ser incluída no cálculo destas quantidades;

- e) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do dispositivo ou no primeiro tanque mais

de meia hora e nas restantes partes do dispositivo ou no(s) outro(s) tanque(s) mais do que o estritamente necessário.

Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para assegurar que, em caso de interrupção do processo, o tempo de passagem estabelecido no primeiro parágrafo seja respeitado.

Sempre que o dispositivo parar, o veterinário oficial deve-se certificar, antes de voltar a ser posto em funcionamento, de que as carcaças continuam a respeitar as exigências do presente diploma e são próprias para consumo humano ou, se tal não for o caso, assegurar o seu transporte o mais rapidamente possível para a instalação prevista na alínea *d*) do n.º 4 do capítulo I;

- f) Cada dispositivo deve ser esvaziado, limpo e, desinfectado, sempre que tal seja necessário, e, pelo menos, uma vez por dia, no final do período de trabalho;
- g) Aparelhos de controlo calibrados devem permitir um controlo adequado e contínuo da medição e do registo:
 - Do consumo de água durante a lavagem por aspersão antes da imersão;
 - Da temperatura da água no tanque ou tanques, nos pontos de entrada e saída das carcaças;
 - Do consumo de água durante a imersão;
 - Do número de carcaças de cada uma das categorias de peso previstas na alínea *d*) supra e no n.º 42;
- h) Os resultados dos diversos controlos efectuados pelo produtor devem ser mantidos e apresentados ao veterinário oficial, a seu pedido;
- i) O funcionamento correcto da instalação de arrefecimento e os seus efeitos a nível da higiene serão avaliados por métodos microbiológicos reconhecidos, sendo a contaminação das carcaças avaliada por comparação do número total de germes e enterobactérias antes e depois da imersão. Esta comparação deve ser efectuada quando as instalações forem utilizadas pela primeira vez e em seguida periodicamente, devendo-se, de qualquer modo, efectuar um controlo sempre que se proceder a qualquer alteração das instalações. O funcionamento dos diversos aparelhos deve ser regulado de modo a assegurar um padrão de higiene satisfatório.

44 — Até ao final da inspecção, as carcaças e as miudezas não inspeccionadas não devem poder entrar em contacto com as carcaças e as miudezas já inspeccionadas, sendo proibido proceder à remoção, à desmancha e à laboração posterior dessas carcaças ou miudezas.

45 — As carnes apreendidas ou declaradas impróprias para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocados logo que possível em compartimentos ou recipientes especiais, situados e concebidos de forma a evitar a contaminação de outras carnes frescas.

46 — A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo as miudezas,

devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as condições enunciadas na alínea *d*) do n.º 14 do capítulo II e no capítulo XIV. As carnes embaladas ou acondicionadas devem ser armazenadas numa sala diferente daquela em que se encontram carnes frescas expostas, sem qualquer tipo de acondicionamento ou embalagem.

CAPÍTULO VIII

Inspecção sanitária *post mortem*

47 — As aves de capoeira deverão ser submetidas a uma inspecção imediatamente após o abate, em condições de iluminação convenientes.

Nesta inspecção:

- a) Deverão ser objecto de um exame visual e, se necessário, palpadas e incisadas as seguintes partes:
 - i) A superfície da carcaça sem cabeça nem patas, excepto quando estas se destinem ao consumo humano;
 - ii) As vísceras; e
 - iii) A cavidade da carcaça;
- b) Haverá que ter em conta:
 - i) As anomalias de consistência, cor e cheiro das carcaças;
 - ii) As anomalias importantes decorrentes das operações de abate;
 - iii) O bom funcionamento da instalação de abate.

O veterinário oficial deverá, de qualquer modo:

- a) Submeter a uma inspecção aprofundada por amostragem os animais eliminados na inspecção sanitária *post mortem* cujas carnes foram declaradas impróprias para consumo humano, nos termos do n.º 53 do capítulo IX;
- b) Analisar, para inspecção das vísceras e da cavidade da carcaça, uma amostra de 300 aves na totalidade do lote submetido à inspecção *post mortem*;
- c) Proceder a um exame *post mortem* especial das carnes de aves de capoeira, se existirem outros elementos que indiquem que as carnes provenientes dessas aves possam ser impróprias para consumo humano.

O proprietário, ou a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira, deverá participar, na medida do necessário, na inspecção *post mortem*. Deverá preparar as aves de capoeira e as respectivas carnes de maneira a poderem ser inspeccionadas, devendo, a pedido do inspector, prestar qualquer outro tipo de ajuda de uma maneira adequada. Se nenhum deles colaborar como é sua obrigação, a inspecção deverá ser interrompida até que colaborem na medida necessária à inspecção.

48 — No caso das aves de capoeira «parcialmente evisceradas», imediatamente libertas dos intestinos, é necessário examinar, em pelo menos 5 % das aves de capoeira abatidas de cada lote, as vísceras e a cavidade da carcaça após a evisceração. Se, nesse exame, se constatar a presença de anomalias em várias aves,

todas as aves do lote deverão ser inspeccionadas em conformidade com o n.º 47.

49 — No que respeita às aves de capoeira de evisceração diferida (*New York dressed*):

- a) A inspecção sanitária *post mortem* referida no n.º 47 efectuar-se-á o mais tardar 15 dias após o abate, período durante o qual deverão ser armazenadas a uma temperatura que não deverá exceder os 4º C;
- b) Deverão, o mais tardar quando expirar este período, ser evisceradas no matadouro onde foram abatidas ou num estabelecimento de desmancha aprovado que cumpra as exigências da subalínea *ii)* da alínea *b)* do n.º 15 do capítulo III e, neste último caso, ser acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo F;
- c) As carnes destas aves não deverão ostentar a marca de salubridade referida no capítulo XII antes de terem sido submetidas à evisceração referida na alínea *b)*.

50 — Deverão efectuar-se colheitas de amostras com vista à pesquisa de resíduos e sempre que haja caso de suspeita fundada. No caso da pesquisa aleatória de resíduos, haverá nomeadamente que pesquisar os resíduos referidos no grupo III da alínea *A)*, nas alíneas *a)* e *c)* do grupo I e na alínea *c)* do grupo II da alínea *B)*, todos do anexo do Decreto-Lei n.º 62/91, de 1 de Fevereiro.

A obrigação de proceder à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica referida no n.º 2 do artigo 4.º do presente Regulamento não se aplica às aves de capoeira provenientes de explorações sob controlo veterinário oficial quando a pesquisa desses resíduos for efectuada na exploração de origem.

51 — Sempre que, com base nas inspecções *ante mortem* e *post mortem*, houver suspeita de doença, o veterinário oficial poderá, se o achar necessário para fazer um diagnóstico ou detectar a eventual presença de substâncias com acção farmacológica susceptíveis de ter sido utilizadas tendo em conta o estado patológico observado, solicitar que se façam as análises laboratoriais necessárias.

Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar nas partes relevantes das aves de capoeira em questão quaisquer cortes e inspecções que sejam necessários para formular um diagnóstico definitivo.

Sempre que o veterinário oficial constate a não observância das normas de higiene previstas no presente diploma ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, poderá intervir relativamente à utilização dos equipamentos ou instalações e tomar quaisquer medidas necessárias, que poderão ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção.

52 — O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível, comunicará esses resultados à autoridade veterinária competente encarregada da fiscalização da exploração de proveniência das aves, bem como ao proprietário da mesma exploração ou ao seu representante, que deverá tê-los em conta, conservar essas informações e apresentá-las ao veterinário oficial encarregado da inspecção *ante mortem* no período de produção seguinte.

CAPÍTULO IX

Decisão do veterinário oficial na inspecção *post mortem*

53 — a) Serão declaradas impróprias para consumo humano, na totalidade, as carnes de aves de capoeira cuja inspecção *post mortem* revele um dos casos seguintes:

- Doenças infecciosas generalizadas e localizações crónicas de microrganismos patogénicos transmissíveis ao homem;
- Micose sistemática e lesões locais dos órgãos de que se suspeita terem sido causadas por agentes patogénicos transmissíveis ao homem ou pelas respectivas toxinas;
- Parasitismo subcutâneo ou muscular extenso e parasitismo sistemático;
- Intoxicação;
- Caquexia;
- Cheiro, cor e sabor anormais;
- Tumores malignos ou múltiplos;
- Conspuração ou contaminação generalizadas;
- Lesões e equimoses importantes;
- Lesões mecânicas extensas, incluindo as devidas a um escaldão excessivo;
- Sangria insuficiente;
- Resíduos de substâncias que excedam as normas autorizadas e resíduos de substâncias proibidas;
- Ascite.

b) Serão declaradas impróprias para consumo humano as partes do animal abatido que apresentem lesões ou contaminações que não afectem a salubridade do resto da carne.

54 — Serão excluídas do consumo humano a cabeça separada da carcaça, com excepção da língua, da crista, do barbilhão e da carúncula, e as vísceras a seguir enumeradas: traqueia, pulmões separados da carcaça de acordo com o n.º 37 do capítulo VII, esófago, papo, intestino e vesícula biliar.

CAPÍTULO X

Disposições relativas às carnes destinadas à desmancha

55 — O corte da carcaça em partes e a desossa só podem ter lugar em estabelecimentos de desmancha aprovados.

56 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, efectuar qualquer manipulação considerada útil e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias. Devem, em especial, estar habilitados, sempre que lhes seja solicitado, a comunicar ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem dos animais abatidos.

57 — Sem prejuízo do disposto no n.º 19 do capítulo V, as carnes que não satisfaçam as condições do n.º 3 do artigo 3.º do presente Regulamento só podem permanecer nos estabelecimentos de desmancha aprovados se forem armazenadas em locais especiais; essas carnes devem ser desmanchadas em lugares ou em momentos diferentes das carnes que satisfazem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre

acesso, em qualquer momento, a todos os locais de armazenagem e de trabalho, a fim de se certificar da plena observância das disposições supra.

58 — As carnes frescas destinadas à desmancha devem ser colocadas na instalação frigorífica prevista na alínea *a)* do n.º 15 do capítulo III, logo que dêem entrada no estabelecimento de desmancha e até ao momento de serem desmanchadas.

Todavia, em derrogação do n.º 41 do capítulo VII, as carnes poderão ser transportadas directamente da sala de abate para a sala de desmancha.

Nesse caso, a sala de abate e a sala de desmancha devem ser suficientemente próximas uma da outra e situar-se no mesmo grupo de edifícios, dado que as carnes a desmanchar devem ser transferidas de uma sala para a outra sem ruptura de carga, por meio de um sistema de movimentação mecânica a partir da sala de abate, devendo a desmancha efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea *a)* do n.º 15 do capítulo III.

59 — As carnes devem ser introduzidas nas salas referidas na alínea *b)* do n.º 15 do capítulo III à medida que forem sendo necessárias. Logo que a desmancha e eventualmente a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea *a)* do n.º 15.

60 — Com excepção do caso da desmancha a quente, a desmancha só pode ser efectuada quando as carnes tiverem atingido uma temperatura igual ou inferior a 4º C.

61 — É proibido limpar as carnes frescas com panos.

62 — A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspurcação das carnes. As esquirolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes da desmancha não destinadas ao consumo humano irão sendo recolhidas, a par e passo, nos recipientes ou compartimentos previstos na alínea *d)* do n.º 4 do capítulo I.

CAPÍTULO XI

Controlo sanitário das carnes desmanchadas e das carnes armazenadas

63 — Os estabelecimentos de desmancha aprovados, os centros de reacondicionamento e os entrepostos frigoríficos aprovados serão submetidos a um controlo efectuado por um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 do artigo 8.º do presente Regulamento.

64 — O controlo previsto no n.º 63 incluirá as seguintes operações:

- Controlo das entradas e saídas de carnes frescas;
- Inspeção sanitária das carnes frescas presentes no estabelecimento;
- Controlo do estado de higiene das instalações, equipamentos e utensílios previstos no capítulo V, bem como a higiene do pessoal, incluindo o vestuário;
- Qualquer outro controlo que o veterinário oficial considerar necessário para verificar a observância das disposições do presente diploma.

CAPÍTULO XII

Marcação de salubridade

65 — A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a supervisão do veterinário oficial. Para o efeito, este elemento controlará:

- a)* A marcação de salubridade das carnes;
- b)* Os rótulos e o material de acondicionamento, quando estes já tiverem aposta a estampilha referida no presente capítulo.

66 — A marca de salubridade comportará:

- a)* Para as carnes acondicionadas em unidades individuais ou para pequenas embalagens:
 - Na parte superior, a sigla de identificação do país de expedição, em letras maiúsculas, isto é: B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK, AT, FI, SE;
 - Ao centro, o número de aprovação do estabelecimento ou, eventualmente, do estabelecimento de desmancha ou do centro de reacondicionamento;
 - Na parte inferior, uma das siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG ou ETY.

Os caracteres deverão ter 0,2 cm de altura, tanto para as letras como para os algarismos;

- b)* Para as embalagens grandes, um carimbo de forma oval, com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, no qual figurarão as indicações enumeradas na alínea *a)*.

Os caracteres deverão ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm no que se refere às letras e de, pelo menos, 1 cm no que se refere aos algarismos. A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

O material utilizado para a marcação deve satisfazer todas as normas de higiene e deve conter as indicações referidas na alínea *a)*, em caracteres perfeitamente legíveis;

- c)* Nos selos ou rótulos a que se refere o n.º 2, alínea *b)*, subalínea *vii)*, do artigo 7.º deverá constar uma marca de salubridade nacional de formato redondo, que comportará:

- Na parte superior, a sigla DGV;
- No centro, o número de aprovação do estabelecimento;
- No caso do n.º 7 do artigo 3.º do anexo A, deverá ainda constar, na parte inferior, a sigla correspondente à direcção regional de agricultura da área de localização da exploração.

67 — *a)* A marcação de salubridade referida nas alíneas *a)* e *c)* do n.º 66 deve ser efectuada:

- Sobre ou, de modo legível, sob os invólucros ou outras embalagens das carcaças embaladas individualmente;
- Sobre as carcaças não acondicionadas individualmente, por aposição de uma estampilha ou de uma pequena placa de utilização única;

— Sobre ou, de forma legível, sob os invólucros ou outras embalagens de partes de carcaças ou miudezas acondicionadas em pequenas quantidades.

b) A marcação de salubridade referida na alínea b) do n.º 66 deve ser aposta nas embalagens conjuntas com carcaças, partes de carcaças ou miudezas marcadas em conformidade com as alíneas a) e c).

c) No caso de a marcação de salubridade ser aposta no invólucro ou na embalagem:

- Deve ser aplicada de modo a ser destruída com a abertura do invólucro ou da embalagem; ou
- O invólucro ou a embalagem devem ser selados de modo a não poderem ser utilizados depois da abertura.

68 — A marcação de salubridade das carcaças, das partes de carcaça ou das miudezas em conformidade com o disposto na alínea a) do n.º 67 não é obrigatória nos seguintes casos:

1) Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, são enviados, tendo em vista a sua desmancha, de um matadouro aprovado para um estabelecimento de desmancha aprovado, nas seguintes condições:

- a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na face exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;
- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O estabelecimento de desmancha de destino mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) A marca de salubridade das grandes embalagens é destruída no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento de desmancha sob vigilância de um veterinário oficial;
- e) Na superfície externa das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H;

2) Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, as partes das carcaças e as seguintes miudezas: corações, fígados e moelas são enviados de um matadouro, de um estabelecimento de desmancha ou de um centro de reacondicionamento aprovado para um estabelecimento de preparação de carnes e de produtos à base de carne nas seguintes condições:

- a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na sua

superfície exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;

- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O estabelecimento de preparação de carnes e produtos à base de carne de destino mantém um registo especial onde consta a quantidade, a natureza e a origem dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) Sempre que as carnes frescas de aves de capoeira se destinam ao fabrico de produtos à base de carne para o comércio intracomunitário, a marca de salubridade das grandes embalagens é destruída, no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento sob a vigilância da autoridade competente;
- e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H;

3) Quando, a fim de serem directamente postos à disposição do utilizador final após tratamento pelo calor, os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, são expedidos de um matadouro, de um centro de reacondicionamento ou de um estabelecimento de desmancha aprovado para restaurantes, cantinas ou colectividades nas seguintes condições:

- a) As embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam, na superfície exterior, a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;
- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O destinatário mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) Os destinatários estão sujeitos ao controlo de uma autoridade competente, que deve ter acesso aos registos;
- e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a menção do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H.

CAPÍTULO XIII

Armazenagem

69:

— As carnes frescas de aves de capoeira devem, após a refrigeração prevista no n.º 41, ser mantidas a uma

temperatura que em nenhum momento pode exceder 4° C.

— As carnes de aves de capoeira congeladas devem ser mantidas a uma temperatura que em nenhum momento pode exceder — 12° C.

— As carnes frescas de aves de capoeira embaladas não deverão ser armazenadas nas mesmas salas que as carnes frescas não embaladas.

CAPÍTULO XIV

Acondicionamento e embalagem das carnes frescas

70 — *a)* As embalagens (por exemplo, caixotes, caixas de cartão) devem obedecer a todas as normas de higiene e, nomeadamente:

- Não devem poder alterar as características organolépticas das carnes;
- Não devem poder transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde humana;
- Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

b) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.

71 — Quando, se for caso disso, as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as normas de higiene.

Os materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores ou, no caso de transparentes mas de cor, ser concebidos de forma a deixar parcialmente visíveis as carnes ou miudezas acondicionadas. Devem, além disso, satisfazer as condições indicadas nos primeiro e segundo travessões da alínea *a)* do n.º 70 e não podem voltar a ser utilizados para o acondicionamento de carnes.

As partes de aves de capoeira ou miudezas separadas da carcaça devem estar sempre protegidas por um invólucro que as resguarde de acordo com estes critérios e solidamente fechado.

72 — As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

73 — Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não terá de ser transparente e incolor e não é indispensável colocá-lo dentro de uma segunda embalagem, desde que sejam satisfeitas as demais condições do n.º 70.

74 — A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se na mesma sala, desde que a embalagem possua as características previstas na alínea *b)* do n.º 70 para poder ser reutilizada ou se forem preenchidas as seguintes condições:

- a)* A sala deve ser suficientemente ampla e estar organizada de forma a garantir a higiene das operações;
- b)* O material de embalagem e de acondicionamento deve ser colocado, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra qualquer dano durante o transporte até ao estabelecimento, e deve ser armazenado em condições higiénicas numa sala separada do estabelecimento;

c) As salas de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentas de pó e de parasitas e não ter qualquer ligação atmosférica com salas que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto com o pavimento;

d) As embalagens devem ser montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala de embalagem;

e) As embalagens devem ser introduzidas nessa sala em condições higiénicas e ser imediatamente utilizadas. Não podem ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular as carnes frescas;

f) Imediatamente após a embalagem e ou o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas nas salas de armazenagem previstas para o efeito.

75 — As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes frescas de aves de capoeira desmanchadas.

CAPÍTULO XV

Transporte

76 — As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte dotados de um sistema de fecho hermético ou, quando se tratar de carnes frescas importadas nos termos da Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, ou de carnes frescas que transitem através do território de um país terceiro, em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal forma que sejam asseguradas ao longo de todo o transporte as temperaturas previstas no capítulo XIII.

77 — Os meios de transporte destas carnes devem obedecer aos seguintes requisitos:

- a)* As paredes interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e de desinfectar;
- b)* Devem dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra os insectos e pó e ser estanques, de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos.

78 — Os meios de transporte das carnes não podem em caso algum servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar as carnes.

79 — Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes de aves de capoeira ou que as possa contaminar pode ser transportado simultaneamente com as carnes no mesmo meio de transporte.

As carnes embaladas e as não embaladas devem ser transportadas em meios de transporte distintos, a menos que exista no meio de transporte uma separação física adequada que proteja a carne não embalada.

80 — As carnes frescas de aves de capoeira não podem ser transportadas em meios de transporte que não estejam limpos e que não tenham sido desinfectados.

81 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem assegurar que os meios de transporte e as condições de carga permitam a observância das condições de higiene enunciadas no presente capítulo. O cumprimento desta obrigação deve ser controlado por um membro da equipa de inspecção prevista no n.º 5 do artigo 8.º do presente Regulamento.

ANEXO C

CAPÍTULO I

**Condições gerais de aprovação
dos estabelecimentos de baixa capacidade**

Os estabelecimentos de baixa capacidade devem possuir pelo menos:

1 — Nas salas em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:

- a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfetar, imputrescível e concebido de forma a permitir o fácil escoamento de água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifonados, providos de grelha;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis providas de um revestimento lavável, de cor clara e até uma altura de, pelo menos, 2 m.

Todavia, a existência de paredes de madeira nas instalações referidas no n.º 16 do capítulo IV do anexo B construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

- c) Portas de material imputrescível, inodoro e de fácil limpeza.

Nos casos em que haja armazenagem de carnes no estabelecimento em questão, este deve dispor de uma sala de armazenagem que corresponda aos requisitos acima mencionados;

- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa evacuação do vapor;
- f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;

2 — a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e para lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;

b) Um dispositivo, no próprio local ou num compartimento adjacente, para a desinfecção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82º C;

3 — Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4 — a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfetar. É proibida a utilização de madeira;

b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:

- A manipulação das carnes;
- A colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou com as paredes;

c) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, dotados de tampa e de um sistema de fecho

que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, para recolher as carnes não destinadas ao consumo humano, que devem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho;

5 — Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento ligado à canalização de águas usadas e que não apresente qualquer risco de contaminação das carnes;

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável na aceção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na aceção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;

8 — Um dispositivo que permita a evacuação das águas residuais de forma higiénica;

9 — Pelo menos um lavatório e sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. O lavatório deve ser dotado de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada e de materiais higiénicos para a secagem das mãos. O lavatório deve ser colocado na proximidade dos sanitários.

CAPÍTULO II

**Condições especiais de aprovação
dos matadouros de baixa capacidade**

10 — Independentemente das condições gerais, os matadouros de baixa capacidade devem possuir, pelo menos:

- a) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena e o escaldão, por outro, sejam efectuados em locais separados;
- b) Na sala de abate, paredes laváveis até uma altura mínima de 2 m ou até ao tecto;
- c) Uma sala de evisceração e preparação com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num local suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma divisória, para evitar riscos de contaminação;
- d) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional ao volume e ao tipo de abate, que deverão ter, em todo o caso, um espaço mínimo isolado que possa ser fechado à chave, reservado à observação das carcaças submetidas a análise.

As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas dos matadouros em questão para abastecimento de estabelecimentos de desmancha ou de talhos

situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.

11 — Os animais introduzidos na sala de abate devem ser imediatamente abatidos depois de atordoados, excepto em caso de abate segundo um rito religioso.

12 — Os animais doentes ou suspeitos de doença não devem ser abatidos no estabelecimento, salvo derrogação concedida pela autoridade competente.

Em caso de derrogação, o abate deve-se efectuar sob o controlo da autoridade competente e depois de tomadas as medidas necessárias para evitar qualquer contaminação, devendo as salas ser limpas e desinfectadas sob controlo oficial antes de voltarem a ser utilizadas.

ANEXO D

Qualificações profissionais dos auxiliares

1 — Só podem participar na prova referida no n.º 4 do artigo 8.º do presente Regulamento os candidatos que provarem:

- a) Ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, aprovado pela autoridade competente, sobre as matérias referidas na alínea a) do n.º 3;
- b) Ter recebido formação prática supervisionada por um veterinário oficial.

A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, entrepostos frigoríficos e postos de inspecção de carnes frescas ou, no caso da inspecção *ante mortem*, numa exploração.

2 — Todavia, os auxiliares que preencham as condições enunciadas no anexo III do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a quatro semanas.

3 — A prova referida no n.º 4 do artigo 8.º do presente Regulamento consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:

a) Para a visita às explorações:

i) Formação teórica:

- Generalidades relativas à indústria avícola — organização, importância económica, métodos de produção, comércio internacional, etc.;
- Anatomia e patologia das aves de capoeira;
- Conhecimento de base sobre as doenças — vírus, bactérias, parasitas, etc.;
- Controlo das doenças e utilização de medicamentos/vacinas e controlo de resíduos;
- Controlo higiénico e sanitário;
- Bem-estar na exploração, durante o transporte e no matadouro;
- Controlo do ambiente nos edifícios, nas explorações e em geral;
- Regulamentações nacionais e internacionais;
- Atitudes dos consumidores e controlo de qualidade;

ii) Formação prática:

- Visitas a explorações de diversas espécies e métodos de criação;
- Visitas a estabelecimentos de produção;
- Carga e descarga dos meios de transporte;
- Visitas a laboratórios;
- Controlos veterinários;
- Documentação;
- Experiência prática;

b) Para a inspecção no matadouro:

i) Parte teórica:

- Noções de anatomia e fisiologia dos animais abatidos;
- Noções de patologia dos animais abatidos;
- Noções de anatomia patológica dos animais abatidos;
- Noções de higiene, nomeadamente de higiene industrial, de higiene do abate, da desmancha e da armazenagem e de higiene do trabalho;
- Conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carnes frescas;
- Conhecimento das leis, regulamentos e disposições administrativas que regem o exercício da sua actividade;
- Processo de amostragem;

ii) Parte prática:

- Inspeção e avaliação de animais abatidos;
- Identificação de espécies animais através do exame de partes características do animal;
- Identificação de diversas partes do animal abatido em que se tenham registado alterações e correspondentes comentários;
- Inspeção *post mortem* num matadouro;
- Controlo da higiene;
- Amostragem.

ANEXO E

Modelo

Certificado sanitário (1)

Para aves de capoeira transportadas da exploração para o matadouro

N.º (2) . . .

Serviço competente: . . .

I — Identificação dos animais

Espécie animal: . . .

Número de animais: . . .

Marca de identificação: . . .

II — Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência: . . .

III — Destino dos animais

Estes animais são transportados para o seguinte matadouro: . . . pelo seguinte meio de transporte: . . .

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que os animais acima indicados foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração acima mencionada em . . . , às . . . horas, e foram considerados sãos.

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Prazo de validade do atestado — setenta e duas horas.

(²) Facultativo.

ANEXO F

Modelo

Certificado sanitário

Para carcaças de aves de capoeira com evisceração diferida e para carcaças de patos e gansos destinados a produção de *foie gras*, atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda e transportados para um estabelecimento de desmancha equipado com uma sala de evisceração separada.

N.º (¹) . . .

Serviço competente: . . .

I — Identificação das carcaças não evisceradas

Espécie animal: . . .
 Número de carcaças não evisceradas: . . .

II — Proveniência das carcaças não evisceradas

Endereço da exploração de engorda: . . .

III — Destino das carcaças não evisceradas

As carcaças não evisceradas serão transportadas para o seguinte estabelecimento de desmancha: . . .

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que as carcaças não evisceradas acima designadas provêm de animais que foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração acima mencionada em . . . , às . . . horas, e foram considerados sãos.

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Facultativo.

ANEXO G

Modelo

Certificado de salubridade

Relativo às carnes frescas de aves de capoeira (¹)

N.º (²) . . .

Local de expedição: . . .
 Ministério: . . .

Serviço: . . .
 Referência (²): . . .

I — Identificação das carnes

Carne de: . . . (espécie animal).
 Natureza das peças: . . .

Natureza da embalagem: . . .
 Número de peças ou de embalagens: . . .
 Mês e ano(s) de congelação: . . .
 Peso líquido: . . .

II — Proveniência das carnes

Endereço e número da autorização veterinária do(s) matadouro(s) autorizado(s): . . .

Endereço e número da autorização veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha autorizado(s): . . .

Endereço e número da autorização veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s) autorizado(s): . . .

III — Destino das carnes

As carnes são expedidas de: . . . (local de expedição) para: . . . (país e local de destino), pelos seguintes meios de transporte (³): . . .

Nome e endereço do expedidor: . . .

Nome e endereço do destinatário: . . .

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que:

- a) As carnes de aves de capoeira acima referidas satisfazem os requisitos da Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, relativos às condições de polícia sanitária que regulamentam o comércio intra-comunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira e, além disso, os requisitos expressos no artigo 4.º, alínea b), subalínea ii), do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, se as carnes se destinarem a um Estado membro ou a uma região de um Estado membro reconhecido indemne da doença de Newcastle;
- b) As carnes de aves de capoeira acima referidas e as embalagens das carnes acima referidas ostentam uma marca comprovativa de que as carnes provêm de animais abatidos em matadouros aprovados e foram desmanchadas numa instalação de desmancha aprovada;
- c) Estas carnes são consideradas próprias para consumo humano em resultado de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com a Portaria n.º 743/93, de 24 de Julho, ou da Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro;
- d) Os veículos ou meios de transporte, bem como as condições de carregamento deste lote, estão de acordo com as exigências em matéria de higiene definidas na Portaria n.º 743/93, de 24 de Julho;
- e) Se a carne se destinar à Finlândia e à Suécia:
 - i) Foi efectuada a análise a que se refere a alínea a) do n.º 6 do artigo 5.º (⁴);
 - ii) A carne é proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido na alínea b) do n.º 6 do artigo 5.º (⁴);

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Carnes frescas, na acepção da directiva referida no n.º IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para consumo

humano, de animais domésticos pertencentes às seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos, gansos, codornizes, pombos, faisões e perdizes domésticas que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; as carnes tratadas pelo frio são todavia consideradas frescas.

(²) Facultativo.

(³) Para carruagens de caminho de ferro e camiões, indicar o número de matrícula, para aviões, o número do voo, e para barcos, o nome, bem como, se necessário, o número do contentor.

(⁴) Riscar a menção inútil.

ANEXO H

Referências que deverão figurar nas grandes embalagens

Utilização prevista: desmancha/tratamento térmico (¹).

Endereço do destinatário: . . .

(¹) Riscar o que não interessa.

ANEXO I

Tabela referente aos montantes a pagar pelo recorrente

Número de aves ou carcaças rejeitadas	Montante a pagar
De 1 a 100	10 000\$00
De 101 a 250	20 000\$00
De 251 a 500	25 000\$00
De 501 a 1000	40 000\$00
Acima de 1001	50 000\$00

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa Regional

Decreto Legislativo Regional n.º 22/96/M

Criação do Conselho Regional da Cultura e Animação

A prossecução de uma adequada política de animação cultural constitui instrumento essencial para o desenvolvimento integral e integrado das populações.

As acções de animação cultural contribuem para a preservação da identidade de um povo, com a sua autenticidade e forma de ser.

Constituem ainda importante meio de captação de interessados na sua vivência e são um importante veículo de divulgação da cultura regional.

A eficácia de tais acções depende, porém, da participação efectiva e generalizada dos diferentes agentes e sectores envolvidos, bem como da eficiente coordenação dos meios disponíveis.

Urge, pois, criar o Conselho Regional da Cultura e Animação, órgão consultivo do membro do Governo Regional que tutela o sector, com a finalidade de analisar, avaliar, dar parecer e apresentar propostas nos domínios da animação cultural.

Assim:

A Assembleia Legislativa Regional da Madeira, ao abrigo das alíneas a) do n.º 1 do artigo 229.º da Cons-

tituição e c) do n.º 1 do artigo 29.º da Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1 — É criado o Conselho Regional da Cultura e Animação, adiante designado por CRCA.

2 — O presente diploma fixa a natureza, finalidade, atribuições, competências, composição e funcionamento do CRCA.

Artigo 2.º

Natureza e finalidade

1 — O CRCA é um órgão consultivo do membro do Governo Regional responsável pela implementação da política da cultura.

2 — O CRCA tem por objectivo colaborar na definição dos princípios orientadores da animação cultural, tendo em vista contribuir para o diagnóstico, calendarização e apoio às acções culturais.

Artigo 3.º

Competência

Ao CRCA compete, nomeadamente:

- Avaliar, propor, calendarizar e acompanhar a execução de medidas e programas de animação cultural;
- Analisar e avaliar as potencialidades existentes na Região, no âmbito da actividade cultural;
- Contribuir para a elaboração de um mapa anual ou plurianual de acções culturais;
- Dar parecer sobre a proposta de atribuição de apoio e forma de atribuir.

Artigo 4.º

Composição

1 — O CRCA tem a seguinte composição:

- O secretário regional da tutela, que preside;
- Um representante da Assembleia Legislativa Regional;
- Um representante da Secretaria Regional da Educação;
- Um representante da Secretaria Regional dos Assuntos Parlamentares;
- Um representante do ISAD — Instituto Superior de Arte e Design;
- Um representante da Direcção Regional da Cultura;
- Um representante da Direcção Regional do Turismo;
- Um representante da Direcção Regional de Agricultura/Direcção dos Serviços de Extensão Rural;
- Um representante da ACIF — Mesa de Turismo;
- Um representante da Associação de Municípios da Região Autónoma da Madeira — AMRAM;
- Um representante da ACAPORAMA — Associação das Casas do Povo da Região Autónoma da Madeira;

- m) Um representante do IDRAM — Instituto do Desporto da Região Autónoma da Madeira;
- n) Um representante do INATEL — Instituto Nacional para Aproveitamento dos Tempos Livres dos Trabalhadores;
- o) Um representante das associações culturais;
- p) Um representante do Conservatório de Música da Madeira;
- q) Um representante dos grupos de folclore;
- r) Um representante dos grupos de teatro;
- s) Um representante dos grupos musicais de cariz tradicional;
- t) Um representante dos grupos musicais de cariz moderno;
- u) Um representante do Sindicato de Músicos Profissionais;
- v) Um representante de escolas de âmbito turístico;
- x) Um representante dos museus existentes na Região.

2 — A designação dos seus representantes no CRCA é da responsabilidade das entidades e organizações acima referidas.

3 — Os conselheiros do CRCA exercerão o mandato pelo prazo de dois anos.

4 — O CRCA poderá integrar três peritos de reconhecida competência, a nomear pelo presidente do CRCA, ouvido o Conselho.

Artigo 5.º

Direitos e deveres

Constituem direitos e deveres dos conselheiros:

- a) Comparecer nas reuniões para que forem convocados;
- b) Ter direito a voto, com excepção das entidades referidas no n.º 4 do artigo 4.º;
- c) Ocupar os cargos e desempenhar as funções para que sejam nomeados.

Artigo 6.º

Funcionamento

1 — O CRCA funciona em plenário ou por comissões especializadas.

2 — Nas suas faltas ou impedimentos, o presidente do CRCA será substituído por um representante por si designado.

3 — O CRCA só funciona com a presença da maioria dos seus membros com direito a voto e quando estiver presente o presidente ou o seu substituto.

Artigo 7.º

Reuniões

1 — O CRCA reúne ordinariamente em cada período de seis meses e extraordinariamente por iniciativa do seu presidente.

2 — Uma das reuniões deve ocorrer no último trimestre do ano, com o objectivo de preparar a actividade do ano seguinte.

3 — A convocatória deve ser remetida, por carta ou por telefax, com a antecedência mínima de 15 dias e

deve indicar a ordem de trabalhos e o lugar e a hora da reunião.

4 — As reuniões de comissões especializadas ocorrerão sob convocatória do membro do CRCA indicado pelo plenário para presidir, nos termos definidos neste artigo.

5 — Em caso algum haverá lugar a voto por representação.

Artigo 8.º

Regulamento

O regulamento interno do CRCA será aprovado pelo Conselho, em reunião especialmente convocada para o efeito, no prazo de 60 dias.

Artigo 9.º

Apoio

À secretaria regional da tutela compete o dever de prestar o apoio logístico necessário ao funcionamento do CRCA.

Artigo 10.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra imediatamente em vigor.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa Regional da Madeira em 23 de Julho de 1996.

O Presidente da Assembleia Legislativa Regional,
José Miguel Jardim d'Olival Mendonça.

Assinado em 22 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Ministro da República para a Região Autónoma da Madeira, *Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado*.

Decreto Legislativo Regional n.º 23/96/M

Acompanhamento e apreciação pela Assembleia Legislativa Regional da participação da Região no processo de construção da União Europeia.

Através da Lei n.º 20/94, de 15 de Junho, foi criado um regime que garante o acompanhamento e apreciação pela Assembleia da República da participação de Portugal no processo de construção da União Europeia.

Se tal necessidade a nível nacional é real e evidente, não se discutindo a sua utilidade e bondade, não é menos verdade nem actual que mecanismo idêntico é desejável a nível da Região Autónoma, atenta a especial importância que tem o processo de edificação da União Europeia, as particularidades que relevam uma região insular e a responsabilidade que advém da existência de órgãos de governo próprio no quadro da autonomia constitucional.

Há, pois, toda a conveniência em que a Região Autónoma da Madeira, na defesa dos direitos e interesses institucionais e políticos e das suas populações, tenha uma intervenção empenhada, permanente e esclarecida em todas as questões — e serão muitas naturalmente — que respeitam à União Europeia susceptíveis de

originar, quer no âmbito da revisão do Tratado, quer no eventual alargamento a leste e a sul, grandes mudanças jurídicas estruturais, económicas, sociais e financeiras.

Acresce que, decorrendo as negociações para a revisão do Tratado da União no seio da Conferência Intergovernamental (CIG), cujos trabalhos se iniciaram em Turim no pretérito dia 29 de Março e que se desenrolarão durante um tempo que se antevê relativamente longo, razões acrescidas há para implementar um sistema de efectivo acompanhamento dos assuntos europeus, naturalmente os que tenham uma conexão com as autonomias e os específicos condicionalismos derivados da insularidade e ultraperiferia.

Afigura-se que a tal participação activa, diligente e responsável não pode estar alheio o primeiro órgão de governo próprio da Região — a Assembleia Legislativa Regional, que representa o universo dos seus cidadãos.

Por todas estas razões, antolha-se, politicamente desejável e juridicamente necessário, criar, a nível regional, um mecanismo idêntico que assegure os mesmos objectivos insitos na lei nacional, obviamente conformados à realidade, âmbito e dimensão político-autonómica desta Região.

Assim:

A Assembleia Legislativa Regional da Madeira, ao abrigo do disposto nas alíneas a) do n.º 1 do artigo 229.º da Constituição e c) do n.º 1 do artigo 29.º da Lei n.º 13/91, de 5 Junho, decreta o seguinte:

Artigo 1.º

União Europeia

1 — A Assembleia Legislativa Regional da Madeira acompanha e aprecia o processo de construção da União Europeia, particularmente nos assuntos que directamente respeitem à Região Autónoma da Madeira.

2 — Para o efeito deverá ser estabelecido um processo que assegure uma permanente troca de informações e consulta entre a Assembleia Legislativa Regional e o Governo Regional.

Artigo 2.º

Informações à Assembleia Legislativa Regional

1 — A Assembleia Legislativa Regional, sem prejuízo dos direitos constitucionais e estatutários dos seus deputados, requererá ao Governo Regional, sempre que o

entender, a documentação que tenha por mais relevante sobre a construção da União Europeia, nomeadamente a que diga respeito à Região Autónoma da Madeira.

2 — O Governo Regional apresentará à Assembleia Legislativa Regional, no 1.º trimestre de cada ano, um relatório que elucide do acompanhamento da Região no processo de construção da União Europeia e no qual se apontem as deliberações tomadas pelas instituições europeias que maior relevância tenham para a Região e das posições adoptadas pelos governos nacional e regional, e quais as medidas postas em prática por ambos, em resultado dessas deliberações.

Artigo 3.º

Acompanhamento e apreciação pela Assembleia Legislativa Regional

1 — A Assembleia Legislativa Regional procederá regularmente à apreciação global da participação portuguesa no processo de construção europeia e particularmente no respeitante às implicações económicas, financeiras e sociais de maior impacte na Região, devendo realizar para esse efeito um debate com a presença do Governo Regional no decurso de cada presidência do Conselho Europeu.

2 — A Assembleia Legislativa Regional apreciará a execução financeira dos fundos estruturais e do Fundo de Coesão ou outros programas onde se preveja a utilização de fundos da União Europeia na Região Autónoma da Madeira.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa Regional da Madeira em 23 de Julho de 1996.

O Presidente da Assembleia Legislativa Regional,
José Miguel Jardim d'Olival Mendonça.

Assinado em 22 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Ministro da República para a Região Autónoma da Madeira, *Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado.*



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e Regiões Autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO 432\$00 (IVA INCLUÍDO 5%)



INCM

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

LOCAIS DE VENDA DE PUBLICAÇÕES, IMPRESSOS E ESPÉCIMES NUMISMÁTICAS

- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 1050 Lisboa
Telef. (01)387 30 02 Fax (01)384 01 32
- Rua da Escola Politécnica, 135 1250 Lisboa
Telef. (01)397 47 68 Fax (01)396 94 33
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16 1050 Lisboa
Telef. (01)353 03 99 Fax (01)353 02 94
- Avenida de António José de Almeida 1000 Lisboa
(Centro Comercial S. João de Deus, lojas 414 e 417)
Telef. (01)796 55 44 Fax (01)797 68 72
- Avenida do Engenheiro Duarte Pacheco 1070 Lisboa
(Centro Comercial das Amoreiras, loja 2112)
Telef. (01)387 71 07 Fax (01)384 01 32
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 4050 Porto
Telef. (02)31 91 66 Fax (02)200 85 79
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 3000 Coimbra
Telef. (039)269 02 Fax (039)326 30

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário da República» e do «Diário da Assembleia da República», deve ser dirigida à administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, E. P., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099 Lisboa Codex