

caça, ficam submetidas ao regime florestal, obrigando-se a concessionária a manter dois guardas florestais auxiliares dotados de meio de transporte.

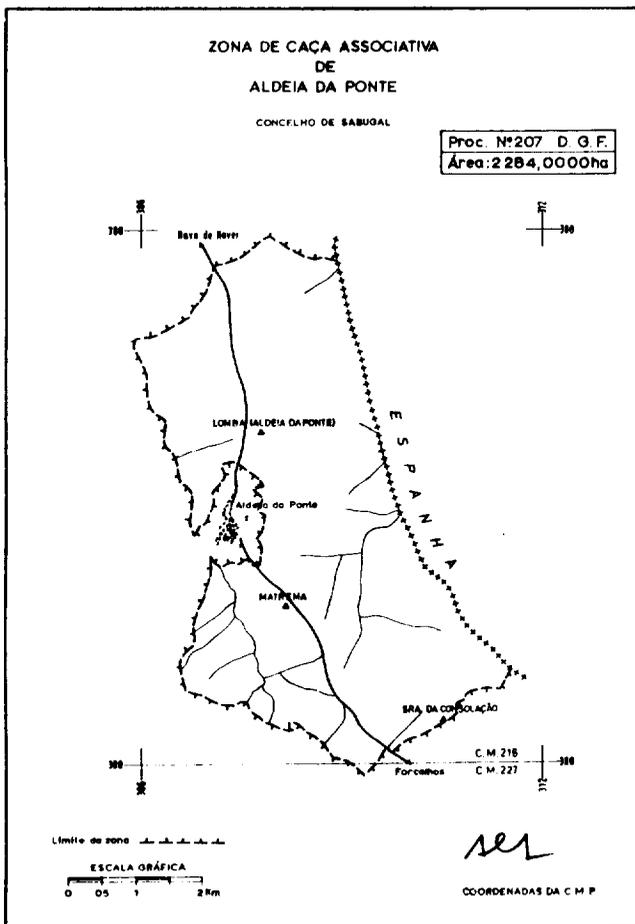
8.º O disposto no presente diploma não é aplicável às áreas consignadas no artigo 14.º, n.ºs 1 e 2, da Lei n.º 30/86, de 27 de Agosto.

9.º Esta concessão é renovável nos termos do disposto no artigo 73.º do Decreto-Lei n.º 274-A/88.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 10 de Janeiro de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.



Portaria n.º 64/90

de 26 de Janeiro

Pela Portaria n.º 573/89, de 25 de Julho, ficaram sujeitas ao regime cinegético especial as propriedades denominadas «Marmeleiro», «Corgo Manel Zé», «Estragamantens», «Courela das Corças», «Corgo da Fonte», «Atoleiro», «Gorgo do Brito», «Fontinha», «Corgo Figueira» e «Balancinhos», situadas na freguesia de Cachopo, concelho de Távira.

Entretanto, a respectiva entidade gestora requereu a alteração parcial do plano de ordenamento e exploração cinegéticos, o que determinou a obrigatoriedade da

ampliação do período de concessão da zona de caça turística para um mínimo de 18 anos.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, que seja revogado o n.º 2.º da Portaria n.º 573/89, de 25 de Julho, que passa a ter a seguinte redacção:

2.º Nesta área, é concessionada à LINCE-TUR — Actividade de Caça Turística, L.ª, a exploração de uma zona de caça turística (processo n.º 69 da Direcção-Geral das Florestas) até 31 de Maio de 2007.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 10 de Janeiro de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.

Despacho Normativo n.º 5/90

Em conformidade com o disposto no n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 312/88, de 7 de Setembro, e na sequência de proposta apresentada nesse sentido pelo Centro Nacional de Protecção da Produção Agrícola após parecer das Direcções Regionais de Agricultura de Entre Douro e Minho e de Trás-os-Montes, a qual teve em consideração as condições previstas no n.º 3 do mesmo artigo, determino que seja autorizada a produção de batata-semente na área das seguintes freguesias:

a) Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho:

Freguesias de Insalde, Padronelo e Parada, do Município de Paredes de Coura;
Freguesia de Pedroso, do Município de Arcos de Valdevez;
Freguesia de Abedim, do Município de Monção;

b) Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes:

Freguesias de Carrazedo, Donai, Espinhosela, Gostei, Mós, Nogueira, Rebordãos, Rebordainhos, Salsas, Santa Comba de Rossas, Sortes e Zoio, do Município de Bragança;
Freguesia de Espadanedo e Soutelo Mourisco, do Município de Macedo de Cavaleiros;
Freguesia de Celas, do Município de Vinhais;
Freguesias de Cimo de Vila da Castanheira, Mairos, Moreiras, Nogueira da Montanha, Roriz, Santa Leocádia, São Pedro de Agostém, Travancas e Tronco, do Município de Chaves;
Freguesias de Friões, Padrela e Tazem, Serapicos e São João da Corveira, do Município de Valpaços;
Freguesias de Alturas do Barroso, Beça, Cerdedo, Dornelas, São Salvador de Viveiro e Vilar, do Município de Boticas;



Freguesias de Covelães, Contim, Cambeses do Rio, Chã, Cervos, Covelo do Gerês, Donões, Fiães do Rio, Fervidelas, Gralhas, Mourilhe, Montalegre, Meixedo, Meixide, Morgade, Negrões, Outeiro, Pitões das Júnias, Padroso, Padornelos, Paradela, Ponderas, Reigoso, Sezelhe, Serraquinhos, Solveira, Santo André, Salto, Tourém, Viade de Baixo, Vilar de Perdizes e Vila da Ponte, do Município de Montalegre.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, 29 de Dezembro de 1989. — O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro Roque de Pinho Bissau Barreto*.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO E DA SAÚDE

Portaria n.º 65/90

de 26 de Janeiro

Considerando a necessidade de ser dado cumprimento o disposto no n.º 1 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de Janeiro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde, ao abrigo do referido preceito legal, o seguinte:

1.º É fixado o critério microbiológico a utilizar na apreciação das características dos bolos e cremes de pasteleria, adiante designado por m , nos termos do anexo à presente portaria.

2.º Para efeitos de verificação das características microbiológicas dos produtos referidos no n.º 1, a amostra para laboratório deve ser única, constituída por cinco unidades iguais com a massa mínima de 100 g cada uma, colhidas e embaladas separadamente, podendo ser compostas por um ou mais elementos.

3.º As condições de colheita, conservação e transporte da amostra são as previstas na NP-1828 (1982) «Colheita de amostras para análise microbiológica», editada pelo Instituto Português da Qualidade.

4.º O interessado poderá indicar perito para assistir à análise laboratorial, devendo essa indicação ser feita no acto da colheita da amostra.

5.º Na interpretação dos resultados das análises laboratoriais deverá ter-se em conta que o resultado obtido nos métodos de contagem microbiana não é absoluto, independentemente da natureza dos meios de cultura utilizados, admitindo-se que a variabilidade possa atingir $\frac{1}{2}$ log nos meios sólidos e 1 log nos meios líquidos.

6.º Em todas as pesquisas, à excepção da pesquisa de *Salmonella*, utiliza-se um esquema de três classes, assim designado pelo facto de os resultados das análises efectuadas segundo este princípio permitirem fixar três classes de contaminação:

- A inferior ou igual ao critério m ;
- A compreendida entre o critério m e o limiar M ;
- A superior ao limiar M .

7.º Para efeitos de aplicação do esquema referido no número anterior, entende-se por:

- m — o critério fixado no anexo à presente portaria;
- M — o limiar máximo de aceitação, sendo o respectivo valor fixado em $10m$ ou $30m$, consoante a contagem seja efectuada em meio de cultura sólido ou em meio de cultura líquido;
- n — as cinco unidades iguais que constituem a amostra para laboratório;
- c — o número de unidades da amostra que apresentam resultados compreendidos entre m e M ;
- S — o valor fixado genericamente em $m \times 10^3$, sendo para *Staphylococcus aureus* este valor fixado em 5×10^4 .

8.º A qualidade do produto, a que corresponde a amostra, é considerada, em resultado da aplicação do critério microbiológico, satisfatória, aceitável ou não satisfatória.

1 — A qualidade do produto é considerada satisfatória quando os valores observados sejam:

- $\leq 3m$, em meios de cultura sólidos;
- $\leq 10m$, em meios de cultura líquidos.

2 — A qualidade do produto é considerada aceitável quando os valores observados estejam compreendidos entre $3m$ e $10m (=M)$ em meio de cultura sólido ou entre $10m$ e $30m (=M)$ em meio de cultura líquido e se, em ambos os meios, $c/n \leq \frac{2}{5}$ com o esquema $n=5$ e $c=2$.

3 — A qualidade do produto é considerada não satisfatória quando $c/n > \frac{2}{5}$ ou em todos os casos em que se observem valores superiores a M .

9.º Para a pesquisa de *Salmonella* utiliza-se um esquema de duas classes, assim designado pelo facto de os resultados das análises, interpretadas segundo este princípio, permitirem estabelecer apenas duas classes de contaminação que correspondem normalmente às expressões «ausência em» e «presença em».

1 — Na classe de contaminação «ausência em», a qualidade do produto a que corresponde a amostra é considerada satisfatória.

2 — Na classe de contaminação «presença em», a qualidade do produto a que corresponde a amostra é considerada não satisfatória.

3 — Não é admitida no esquema de duas classes qualquer tolerância, mesmo de carácter analítico.

10.º Os bolos e cremes de pasteleria que, em resultado da aplicação das disposições antes enunciadas, forem classificados de não satisfatórios serão considerados anormais nos termos e para os efeitos do disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

1 — Serão considerados com falta de requisitos os bolos e cremes de pasteleria em que $c/n > \frac{2}{5}$ no que respeita ao número de microrganismos a 30°C ou ao número de colónias de bolores e leveduras.