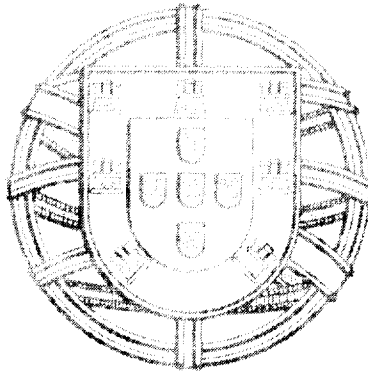




DIÁRIO DA REPÚBLICA

SUMÁRIO

Ministério das Finanças

Decreto-Lei n.º 277/90:

Permite aos despachantes oficiais exercerem funções em estâncias aduaneiras não abrangidas pelo quadro a que pertencem (altera a Reforma Aduaneira, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 46 311, de 27 de Abril de 1965).... 3676

Ministérios das Finanças e da Saúde

Portaria n.º 812/90:

Altera o quadro de pessoal do Hospital de Santa Maria referente ao pessoal médico 3676

Ministério do Planeamento e da Administração do Território

Declaração:

De terem sido autorizadas transferências de verbas no orçamento do Ministério no montante de 382 924 contos 3677

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação

Decreto Regulamentar n.º 28/90:

Altera o Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho (define as medidas nacionais de conservação dos recursos biológicos aplicáveis ao exercício da pesca em águas, quer oceânicas, quer interiores, sob soberania e jurisdição portuguesas) 3684

Portaria n.º 813/90:

Estabelece a malhagem e a dimensão das redes de cercar para bordo 3689

Portaria n.º 814/90:

Estabelece o regime do exercício da pesca com ganchorra, nomeadamente a definição das características e dimensões desta arte, respectiva malhagem do saco da rede, áreas em que pode ser utilizada, número de ganchorras permitidas por embarcação e potência propulsora das embarcações 3690

Portaria n.º 815/90:

Estabelece limitações ao exercício da pesca com redes de emalhar fundeadas, nomeadamente no que se refere à delimitação das áreas de interdição de utilização dessas artes de pesca 3690

Portaria n.º 816/90:

Estabelece normas relativas aos desembarques e primeira venda do pescado a determinados portos e lotas do continente 3692

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo

Portaria n.º 817/90:

Estabelece as normas técnicas de execução regulamentar que presidem às trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de animais domésticos das espécies bovina, suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos 3692

Ministério da Educação

Portaria n.º 818/90:

Estabelece normas sobre a contratação de pessoal para exercício de funções docentes em cursos de ensino português no estrangeiro 3702

Portaria n.º 819/90:

Autoriza o Instituto Politécnico de Viana do Castelo, através da sua Escola Superior Agrária de Ponte de Lima, a conferir o grau de bacharel em Agricultura e aprova o respectivo plano de estudos 3703

Portaria n.º 820/90:

Aprova o modelo de carta de curso do grau de licenciado em Ensino para os titulares do curso de formação complementar da Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Beja 3705

MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

Decreto-Lei n.º 277/90

de 11 de Setembro

A implementação de novos esquemas de desalfandegamento das mercadorias resultante da adesão de Portugal às Comunidades Europeias, nomeadamente o regime simplificado de desalfandegamento no domicílio, impõe o alargamento da capacidade de actuação dos despachantes oficiais, possibilitando-lhes o exercício das suas funções em estâncias aduaneiras não abrangidas pelo quadro a que pertençam.

Assim:

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

Artigo único. O artigo 439.º da Reforma Aduaneira, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 46 311, de 27 de Abril de 1965, passa a ter a seguinte redacção:

Art. 439.º

§ 1.º

§ 2.º

§ 3.º É lícito aos despachantes oficiais exercerem as suas funções em estâncias aduaneiras não abrangidas pelo quadro a que pertençam, desde que estas se insiram na área de jurisdição da alfândega de que dependam.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Agosto de 1990. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Luís Miguel Couceiro Pizarro Belezã*.

Promulgado em 22 de Agosto de 1990.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 27 de Agosto de 1990.

Pelo Primeiro-Ministro, *Joaquim Fernando Nogueira*, Ministro da Presidência.

MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DA SAÚDE

Portaria n.º 812/90

de 11 de Setembro

Considerando o disposto no despacho ministerial de 25 de Maio de 1984, que revogou a pena de demissão aplicada à Dr.ª Maria Isabel Augusta Cortes do Carmo;

Considerando que os efeitos legais resultantes desta revogação dão à referida médica o direito de ser provida no lugar de assistente hospitalar no Hospital de Santa Maria;

Considerando ainda a inexistência de lugares no quadro para se poder fazer o provimento;

Considerando finalmente que a situação pode ser superada com a criação de um lugar de assistente hospitalar, condicionado à extinção, quando vagar:

Manda o Governo, pelos Ministros das Finanças e da Saúde, que o quadro do Hospital de Santa Maria, aprovado pela Portaria n.º 661/80, de 16 de Setembro, e alterado pelas Portarias n.ºs 310/82, de 22 de Março, 952/82, de 8 de Outubro, 192/83, de 2 de Março, 345/83, de 29 de Março, 807-V1/83, de 30 de Julho, 807-X3/83, de 30 de Julho, 481/84, de 20 de Julho, 886/84, de 5 de Dezembro, 963/84, de 24 de Dezembro, 39/85, de 19 de Janeiro, 515/85, de 29 de Julho, 919/85, de 30 de Novembro, 310/87, de 14 de Abril, 556/87, de 6 de Julho, 915/87, de 2 de Dezembro, 961/87, de 29 de Dezembro, 150/88, de 10 de Março, 592/88, de 27 de Agosto, 785/88, de 9 de Dezembro, 796/88, de 10 de Dezembro, 160/89, de 2 de Março, 218/89, de 16 de Março, 219/89, de 16 de Março, e 755/89, de 1 de Setembro, seja de novo alterado de acordo com o quadro anexo.

Ministérios das Finanças e da Saúde.

Assinada em 2 de Agosto de 1990.

Pelo Ministro das Finanças, *Maria Manuela Dias Ferreira Leite*, Secretária de Estado do Orçamento. — Pelo Ministro da Saúde, *Albino Aroso Ramos*, Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Saúde.

Quadro de pessoal do Hospital de Santa Maria

Grupos de pessoal	Área funcional	Carreira	Categoria	Número de lugares	Vencimento
.....				...	...
Pessoal técnico superior.....		Médica hospitalar...		...	...
	Medicina interna..		Director de serviço	(a)(b) 3	(e)
			Chefe de serviço.....	(c) 8	
			Assistente graduado/assistente....	(d) 33	
.....				...	...

(a) A extinguir quando vagar.

(b) Em comissão de serviço.

(c) Os lugares em número correspondente aos de director de serviço só serão preenchidos à medida que estes vagarem.

(d) Um lugar a extinguir quando vagar.

(e) A remunerar nos termos do Decreto-Lei n.º 73/90, de 6 de Março.

MINISTÉRIO DO PLANEAMENTO E DA ADMINISTRAÇÃO DO TERRITÓRIO

7.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública

Declaração

De harmonia com o disposto no n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 64/84, de 4 de Fevereiro, se publicam as seguintes transferências de verbas, autorizadas nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo 5.º do mesmo diploma:

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
01	01	01				Gabinetes dos membros do Governo Gabinete do Ministro Gabinete Despesas com o pessoal: Remunerações certas e permanentes: Pessoal em qualquer outra situação 1 750 - Abonos variáveis ou eventuais: Horas extraordinárias 750 - Outros abonos em numerário ou espécie 750 - Aquisição de bens e serviços correntes: Bens duradouros: Outros bens duradouros 529 - Bens não duradouros: Combustíveis e lubrificantes - 250 Consumos de secretaria - 750 Material de transporte — Peças 60 - Outros bens não duradouros 211 - Aquisição de serviços: Comunicações - 500 Transportes 4 750 - Representação dos serviços - 1 000 Outros serviços 400 2 500 Transferências correntes: Administrações privadas: Instituições particulares - 3 950 Famílias: Particulares - 1 000 Aquisição de bens de capital: Investimentos: Maquinaria e equipamento 750 - Gabinete do Secretário de Estado da Administração Local e Ordenamento do Território Gabinete Despesas com o pessoal: Abonos variáveis ou eventuais: Horas extraordinárias 1 300 - Aquisição de bens e serviços correntes: Bens duradouros: Material de cultura 70 - Outros bens duradouros 120 -		
	02	01						

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
01	02	01		02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	-	220
			1.01.0	02.02.07		Material de transporte — Peças	60	-
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.01		Encargos das instalações	-	1 000
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	-	200
			1.01.0	02.03.06		Comunicações	-	500
			1.01.0	02.03.08		Representação dos serviços	100	-
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	1 170	90
				04.00.00		Transferências correntes:		
				04.02.00		Administrações privadas:		
			1.01.0	04.02.01		Instituições particulares	-	510
				07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
			1.01.0	07.01.07		Material de informática	-	300
	03					Gabinete do Secretário de Estado do Planeamento e do Desenvolvimento Regional		
		01				Gabinete		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			1.01.0	01.01.06		Pessoal em qualquer outra situação	-	500
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.02		Horas extraordinárias	500	-
			1.01.0	01.02.04		Ajudas de custo	150	-
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
			1.01.0	02.01.03		Material de secretaria	120	-
			1.01.0	02.01.04		Material de cultura	50	-
			1.01.0	02.01.05		Outros bens duradouros	170	-
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	200	-
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	70	-
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	-	720
			1.01.0	02.03.07		Transportes	420	-
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	-	400
				07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
			1.01.0	07.01.07		Material de informática	-	140
			1.01.0	07.01.08		Maquinaria e equipamento	80	-
	04					Gabinete do Secretário de Estado do Ambiente e Recursos Naturais		
		01				Gabinete		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			1.01.0	01.01.01		Pessoal dos quadros	-	15 258
			1.01.0	01.01.04		Pessoal em regime de tarefa ou de avença	-	6 047
			1.01.0	01.01.06		Pessoal em qualquer outra situação	860	860
			1.01.0	01.01.07		Gratificações	-	351
			1.01.0	01.01.08		Representação	-	5 141
			1.01.0	01.01.09		Participações e prémios	359	359
			1.01.0	01.01.10		Subsídio de refeição	-	447
			1.01.0	01.01.11		Subsídios de férias e de Natal	-	2 543

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
01	04	01		01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.02		Horas extraordinárias	-	4 000
			1.01.0	01.02.04		Ajudas de custo	-	6 800
			1.01.0	01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie	-	1 225
				01.03.00		Segurança Social:		
			1.01.0	01.03.02		Abono de família	-	72
			1.01.0	01.03.03		Prestações complementares	40	60
			1.01.0	01.03.04		Contribuições para a Segurança Social	-	1 249
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
			1.01.0	02.01.03		Material de secretaria	-	400
			1.01.0	02.01.04		Material de cultura	-	300
			1.01.0	02.01.05		Outros bens duradouros	-	100
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.02		Combustíveis e lubrificantes	-	2 000
				02.02.04		Alimentação:		
			1.01.0		B	Aquisição de refeições confeccionadas	-	400
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	-	2 733
			1.01.0	02.02.07		Material de transporte — Peças	-	300
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	-	600
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	-	3 000
			1.01.0	02.03.05		Locação de outros bens	-	1 636
			1.01.0	02.03.06		Comunicações	-	4 000
			1.01.0	02.03.07		Transportes	-	5 950
			1.01.0	02.03.08		Representação dos serviços	-	3 250
			1.01.0	02.03.09		Seguros	-	300
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	-	5 800
				04.00.00		Transferências correntes:		
				04.02.00		Administrações privadas:		
			1.01.0	04.02.01		Instituições particulares	-	750
				04.03.00		Famílias:		
			1.01.0	04.03.01		Particulares	-	250
				04.04.00		Exterior:		
			1.01.0	04.04.01		Contribuições para a CEE	-	300
			1.01.0	04.04.02		Outras transferências para o exterior	-	1 000
				07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
			1.01.0	07.01.07		Material de informática	-	3 000
			1.01.0	07.01.08		Maquinaria e equipamento	-	250
	05					Gabinete do Secretário de Estado da Ciência e Tecnologia		
		01				Gabinete		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.02		Horas extraordinárias	1 000	-
			1.01.0	01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie	500	-
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
			1.01.0	02.01.05		Outros bens duradouros	200	-
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	300	-
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	300	-

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alínea			
01	05	01		02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços.....	2 620	—
				04.00.00		Transferências correntes:		
				04.02.00		Administrações privadas:		
			1.01.0	04.02.01		Instituições particulares	—	4 920
		03				Sistema nacional de informação geográfica		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			8.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	—	100
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	100	—
						Total do capítulo 01	20 809	100 281
02						Serviços centrais de coordenação e apoio		
	01					Secretaria-Geral		
		01				Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie.....	2 000	—
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços.....	—	2 000
		02				Dotação comum		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			1.01.0	01.01.01		Pessoal dos quadros	—	1 660
			1.01.0	01.01.02		Pessoal além dos quadros	1 660	—
			1.01.0	01.01.05		Pessoal aguardando aposentação	—	2 000
			1.01.0	01.01.07		Gratificações	2 000	—
				04.00.00		Transferências correntes:		
				04.01.00		Administrações públicas:		
				04.01.03		Serviços autónomos:		
			1.01.0			CCR Centro	1 396	—
			1.01.0			Gabinete da Área de Sines	—	41 047
				04.01.04		Administração local — Continente:		
			1.01.0		A	Câmara Municipal de Santiago do Cacém	41 047	—
		03				Auditoria Jurídica		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.04		Ajudas de custo.....	—	12
			1.01.0	01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie.....	12	—
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.02		Combustíveis e lubrificantes	—	12
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	25	—
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços.....	—	25

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
02	01	03		07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
			1.01.0	07.01.08		Maquinaria e equipamento	12	-
		04				Quadro de efectivos interdepartamentais (QEI)		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			1.01.0	01.01.06		Pessoal em qualquer outra situação	-	21 396
			1.01.0	01.01.10		Subsídio de refeição	20 000	-
	02					Gabinete de Estudos e Planeamento da Administração do Território		
		01				Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			1.01.0	01.01.01		Pessoal dos quadros	-	2 250
			1.01.0	01.01.02		Pessoal além dos quadros	2 250	-
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			1.01.0	01.02.02		Horas extraordinárias	127	-
			1.01.0	01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie	40	-
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
			1.01.0	02.01.04		Material de cultura	-	10
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.02		Combustíveis e lubrificantes	-	60
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	-	10
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	-	10
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	-	10
			1.01.0	02.03.05		Locação de outros bens	-	290
			1.01.0	02.03.06		Comunicações	230	-
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	-	7
						Total do capítulo 02	70 799	70 799
03						Serviços da área da administração local, planeamento e desenvolvimento regional		
	01					Inspecção-Geral da Administração do Território		
		01				Serviços próprios		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	1 000	-
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	-	1 000
	02					Direcção-Geral da Administração Autárquica		
		01				Serviços próprios		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			1.01.0	02.02.04		Alimentação	50	-
			1.01.0	02.02.06		Consumos de secretaria	500	-
			1.01.0	02.02.08		Outros bens não duradouros	300	-

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
03	02	01		02.03.00		Aquisição de serviços:		
			1.01.0	02.03.02		Conservação de bens	200	-
			1.01.0	02.02.03		Locação de edifícios	-	2 550
			1.01.0	02.03.10		Outros serviços	1 000	-
				07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
		1.01.0		07.01.08		Maquinaria e equipamento	500	-
	03					Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional		
		01				Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
		1.01.0		01.01.03		Pessoal contratado a prazo	5 270	-
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
		1.01.0		01.02.02		Horas extraordinárias	700	-
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
		1.01.0		02.02.06		Consumos de secretaria	-	1 770
		1.01.0		02.02.07		Material de transporte — Peças	-	200
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
		1.01.0		02.03.02		Conservação de bens	-	10
				07.00.00		Aquisição de bens de capital:		
				07.01.00		Investimentos:		
		1.01.0		07.01.08		Maquinaria e equipamento	-	3 900
	04					Departamento Central de Planeamento		
		01				Serviços próprios		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
				02.02.04		Alimentação:		
		1.01.0			B	Aquisição de refeições confeccionadas	20	-
		1.01.0		02.02.07		Material de transporte — Peças	90	-
		1.01.0		02.02.08		Outros bens não duradouros	-	110
						<i>Total do capítulo 03</i>	9 630	9 630
04						Serviços da área do ordenamento do território, ambiente e consumidor		
	01					Direcção-Geral do Ordenamento do Território		
		01				Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
		6.03.0		01.01.03		Pessoal contratado a prazo	-	700
		6.03.0		01.01.04		Pessoal em regime de tarefa ou de avença	700	-
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
		6.03.0		01.02.02		Horas extraordinárias	250	-
		6.03.0		01.02.05		Outros abonos em numerário ou espécie	150	-

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alínea			
04	01	01		02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
			6.03.0	02.01.03		Material de secretaria	-	920
			6.03.0	01.02.05		Outros bens duradouros	800	-
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			6.03.0	02.02.06		Consumos de secretaria	-	15
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			6.03.0	02.03.03		Locação de edifícios	-	900
			6.03.0	02.03.10		Outros serviços	500	-
				04.00.00		Transferências correntes:		
				04.02.00		Administrações privadas:		
				04.02.01		Instituições particulares:		
			6.03.0		E	Instituições particulares — Pung — Grupo Português Utiliz. sist. Unix	25	-
				04.04.00		Exterior:		
				04.04.02		Outras transferências para o exterior:		
			6.03.0		A	Intern. Federation for Housing Planing	15	-
			6.03.0		B	Ext. Centro Int. Est. Polit. Solos	-	5
			6.03.0		C	Com. Nac. Port. Cons. Int. Mon. Sit.	-	20
			6.03.0		D	Outras transferências para o exterior — OCDE...	120	-
	02					Instituto Geográfico e Cadastral		
		01				Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			8.01.0	01.01.01		Pessoal dos quadros	143 038	-
			8.01.0	01.01.02		Pessoal além dos quadros	14 000	-
			8.01.0	01.01.03		Pessoal contratado a prazo	15 300	-
			8.01.0	01.01.05		Pessoal aguardando aposentação	17 462	-
			8.01.0	01.01.09		Participações e prémios	-	245 000
			8.01.0	01.01.11		Subsídios de férias e de Natal	29 000	-
				01.02.00		Abonos variáveis ou eventuais:		
			8.01.0	01.02.04		Ajudas de custo	20 000	-
				01.03.00		Segurança Social:		
			8.01.0	01.03.04		Contribuições para a Segurança Social	6 200	-
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.02.00		Bens não duradouros:		
			8.01.0	02.02.01		Matérias-primas e subsidiárias	-	2 000
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			8.01.0	02.03.07		Transportes	2 500	-
			8.01.0	02.03.09		Seguros	2 500	-
			8.01.0	02.03.10		Outros serviços	-	3 000
	03					Direcção-Geral da Qualidade do Ambiente		
		01				Serviços próprios		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
			6.03.0	02.03.01		Encargos das instalações	600	-
			6.03.0	02.03.02		Conservação de bens	-	600

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alinea			
04	04	01				Direcção-Geral dos Recursos Naturais		
						Serviços próprios		
				01.00.00		Despesas com o pessoal:		
				01.01.00		Remunerações certas e permanentes:		
			8.01.0	01.01.03		Pessoal contratado a prazo	450	-
			8.01.0	01.01.06		Pessoal em qualquer outra situação	24 000	-
			8.01.0	01.01.11		Subsídios de férias e de Natal	-	24 450
		02				Obras executadas coercivamente		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
				02.03.02		Conservação de bens:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	-	3 500
				02.03.10		Outros serviços:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	3 500	-
		03				Obras solicitadas por particulares ou entidades oficiais		
				02.00.00		Aquisição de bens e serviços correntes:		
				02.01.00		Bens duradouros:		
				02.01.03		Material de secretaria:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	60	-
				02.01.05		Outros bens duradouros:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	60	-
				02.02.00		Bens não duradouros:		
				02.02.06		Consumos de secretaria:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	216	-
				02.03.00		Aquisição de serviços:		
				02.03.06		Comunicações:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	240	-
				02.03.10		Outros serviços:		
			8.01.0		A	Dotação com compensação em receita	-	576
						Total do capítulo 04	281 686	281 686
						Total do Ministério	382 924	462 396

Nota. — Nos originais dos processos relativos às alterações orçamentais constantes da presente declaração constam os despachos ministeriais para a sua materialização.

7.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública, 5 de Julho de 1990. — O Director, em substituição, *Reinaldo Francisco Mendonça*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Decreto Regulamentar n.º 28/90

de 11 de Setembro

A constante evolução da actividade pesqueira, bem como o permanente controlo e avaliação do estado dos

recursos ocorrentes na ZEE nacional impõem que a legislação técnica relativa ao exercício da pesca se caracterize pela maleabilidade necessária à sua permanente adequação à realidade operacional.

Tal circunstância determinou já que o Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, que regulou o exercício da pesca, tenha sido alterado pelo Decreto Regulamentar n.º 3/89, de 28 de Janeiro.

Pelas mesmas razões, surge agora de novo a necessidade de voltar a adequar o referido decreto regulamentar a novas realidades operacionais.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

Assim:

Ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 3.º e no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 278/87, de 7 de Julho, e nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º Os artigos 10.º, 11.º, 18.º, 19.º, 23.º, 30.º, 34.º, 45.º, 52.º e 82.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, passam a ter a seguinte redacção:

Artigo 10.º

[...]

A malhagem das redes de cercar para bordo é fixada por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 11.º

[...]

As dimensões das redes de cercar para bordo, bem como o processo para a sua medição, são fixadas por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 18.º

[...]

A malhagem mínima das redes referidas neste capítulo é fixada por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 19.º

[...]

As dimensões das redes de emalhar que cada embarcação pode calar são determinadas por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 23.º

[...]

1 — As redes de emalhar fundeadas não podem permanecer caladas por tempo indefinido.

2 — O tempo de calagem consecutiva das redes de emalhar fundeadas é fixado por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 30.º

[...]

1 — O alcatruz é um pote de secção circular que se destina à pesca do polvo.

2 — Os alcatruzes são calados em teias fundeadas, constituídas por um linha principal, chamada madre, à qual se ligam, a intervalos regulares, linhas secundárias, designadas baixadas, nas extremidades de cada uma das quais se fixa um alcatruz.

Artigo 34.º

Regime do exercício da pesca com ganchorra

O regime do exercício da pesca com ganchorra, nomeadamente a definição das características e dimensões desta arte, respectiva malhagem do saco da rede, áreas de pesca em que pode ser utilizada, número de ganchorras permitidas por embarcação e potência propulsora das embarcações, é estabelecido por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Artigo 45.º

Identificação das artes e apetrechos de pesca

1 — Para efeitos de identificação e controlo das artes e apetrechos de pesca, pode o Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação estabelecer, por portaria, sistemas de identificação para os mesmos.

2 — As artes e os apetrechos de pesca encontrados em abandono e sem identificação serão considerados arrojos de mar e entregues à instância aduaneira, quando a autoridade marítima verificar a impossibilidade de identificação do proprietário.

3 — Para efeitos do disposto no Decreto-Lei n.º 416/70, de 1 de Setembro, as artes de pesca ilegais não identificadas achadas no mar consideram-se sempre de interesse para o Estado, constituindo sua propriedade.

4 — O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação fixará, por despacho, a entidade à qual ficam afectas as artes de pesca ilegais achadas.

Artigo 52.º

[...]

- 1 —
- a)
- b)
- c)
- d)
- e)

- 2 —
- a)
- b)

- 3 —

4 — O disposto nas alíneas b) e d) do n.º 1 não se aplica ao exercício da pesca nas águas interiores não oceânicas do rio Tejo.

Artigo 82.º

[...]

As infracções tipificadas nos n.ºs 1 a 4 do presente artigo constituem contra-ordenação punível nos seguintes termos:

- 1 — Com coima de 120 000\$ a 2 000 000\$:

- a) Exercer a pesca sem para tal dispor das necessárias autorizações e dos licenciamentos exigíveis;

- b)
 - c) Utilizar artes de pesca cuja malhagem seja inferior aos mínimos estabelecidos ou fixar dispositivos que possam obstruir ou reduzir essas malhagens;
 - d) Exercer a pesca em áreas proibidas ou temporariamente vedadas ao seu exercício;
 - e) Exercer a pesca nos períodos em que a mesma seja proibida;
 - f) Exercer a pesca a distâncias da costa ou de outros pontos de referência ou em profundidades inferiores ao legalmente estabelecido para o tipo de artes utilizadas;
 - g) Operar com embarcações aquém do limite interior das respectivas áreas de operação legalmente fixadas;
 - h) Deter, transportar, manter a bordo ou exercer a pesca com armas de fogo, substâncias explosivas, venenosas, tóxicas, corrente eléctrica ou por outros processos susceptíveis de causar a morte ou o atordoamento dos espécimes, bem como deitar ao mar objectos ou substâncias susceptíveis de afectarem o meio marinho.
- 2 — Com coima de 40 000\$ a 600 000\$:
- a) Manter a bordo, transbordar, desembarcar, transportar, armazenar, vender, expor ou colocar à venda peixes, crustáceos e moluscos, cuja pesca seja proibida ou que não tenham o tamanho ou o peso mínimos exigidos;
 - b) Manter a bordo espécies em percentagens superiores às legalmente fixadas;
 - c) Utilizar artes de pesca cujo número, dimensões ou características técnicas, não referidas na alínea c) do n.º 1, não obedçam às normas estabelecidas;
 - d) Transportar, deter, manter a bordo, depositar ou abandonar no mar, no cais ou nas margens dos leitos das águas artes de pesca proibidas, não licenciadas ou cujas malhagens e estantes características técnicas não se conformem com as legalmente estabelecidas;
 - e) Abandonar artes de pesca ou mantê-las em operação por tempo superior ao fixado;
 - f) Utilizar fontes luminosas para efeitos de chamariz de peixe, em desconformidade com o legalmente estabelecido;
 - g) Não respeitar as normas referidas no artigo 47.º, sem prejuízo do disposto na alínea h) do número anterior;
 - h) Operar com embarcações cujas dimensões ou características técnicas não obedçam às normas estabelecidas;
 - i) Operar com embarcações que não respeitem as características, requisitos técnicos e de segurança legalmente estabelecidos nos domínios mencionados no n.º 2 do artigo 66.º;
 - j) Exercer a pesca com o recurso a práticas de pesca proibidas, tais como «bater» nas águas («bataque»), «valar águas», «socar», «lançar pedras», percutir ou usar práticas semelhantes;
 - l) Exercer a pesca fora dos períodos diários que estejam legalmente fixados;
 - m) Exercer a pesca em zonas consideradas insalubres;
 - n) Utilizar artes de pesca que não tenham as características de entralhação ou de confecção fixadas;
 - o) Exercer a pesca com embarcações de potência propulsora superior à legalmente fixada para o tipo de pesca para que estão licenciadas.
- 3 — Com coima de 30 000\$ a 300 000\$:
- a) Usar artes de pesca sem respeitar as regras de utilização legalmente estabelecidas, nomeadamente quanto à forma e locais de calagem, distâncias relativamente a outras artes, forma e distância de lançamento e sistemas de fixação;
 - b) Utilizar artes ou acessórios de pesca que não estejam sinalizados nem identificados de acordo com as disposições aplicáveis e não respeitar as normas de assinalamento das fases da faina da pesca;
 - c) Exercer a pesca em locais proibidos por motivos específicos que não se relacionem com a conservação de recursos, nomeadamente por razões de segurança e de tráfego marítimo, fixados no presente diploma e respectiva legislação complementar;
 - d) Efectuar a bordo de embarcações de pesca quaisquer transformações físicas ou químicas do pescado, não expressamente autorizadas;
 - e) Exercer a pesca sem ser portador da respectiva licença.
- 4 — Com coima de 20 000\$ a 150 000\$:
- a) Utilizar em águas interiores não oceânicas, como isco ou engodo, ovas de peixe;
 - b) Utilizar, em águas interiores não oceânicas, práticas de pesca destinadas a encaminhar os espécimes para espaços de onde não possam sair, os forcem a passar por locais estreitos ou os impeçam de circular livremente;
 - c) Exercer a pesca em águas interiores não oceânicas, cujo nível possa fazer perigar a fauna aquícola;
 - d) Praticar a caça submarina em áreas e períodos proibidos;
 - e) Praticar a pesca desportiva em águas interiores não oceânicas sem respeitar as normas relativas à utilização de embarcações, número e tipo de apetrechos de pesca, abertura dos anzóis, períodos hábeis para a prática desta modalidade de pesca e tamanhos mínimos dos espécimes, previstas nos regulamentos de incidência local referidos no artigo 59.º
- 5 — Em função da gravidade das contra-ordenações previstas no n.º 1, sempre que haja dolo

do agente, deve ser cumulativamente aplicada a sanção acessória prevista na alínea c) do n.º 1 do artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 278/87, de 7 de Julho, dentro dos seguintes limites:

- a) De 30 dias a um ano, no caso das contra-ordenações tipificadas nas alíneas b), c), f) e h) do n.º 1;
- b) De 10 dias a um ano, no caso das contra-ordenações tipificadas nas restantes alíneas do referido n.º 1.

6 — Se o responsável pela contra-ordenação for pessoa singular, a coima aplicável não poderá exceder o limite máximo previsto no n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro.

7 — Os montantes das coimas referidos nos n.ºs 1, 2, 3 e 4 serão reduzidos a metade sempre que as infracções sejam praticadas com embarcações de convés aberto ou sem auxílio de embarcações.

8 — A negligência e a tentativa são sempre puníveis, sendo, neste último caso, os limites mínimos e máximo da correspondente coima reduzidos a metade.

9 — As artes e apetrechos de pesca ilegais ou em operação ilegal, quando não identificados, devem ser sempre apreendidos.

10 — Os bens apreendidos nos termos do número anterior são considerados perdidos a favor do Estado, desde que não seja possível identificar o seu proprietário.

Art. 2.º É aditado ao Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, o artigo 51.º-A, com a seguinte redacção:

Artigo 51.º-A

Outros condicionalismos ao exercício da pesca

1 — Não é permitido a qualquer embarcação transportar ou manter a bordo artes de pesca ou apetrechos proibidos ou para cujo uso não esteja licenciada.

2 — O exercício da pesca por embarcações que sejam licenciadas para utilizarem, em áreas determinadas, artes de pesca com características diferentes das genericamente estabelecidas pode ser sujeito a condicionalismos de actividade adicionais aos já existentes, nomeadamente no que se refere ao respectivo licenciamento e áreas de operação, a estabelecer por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Art. 3.º São revogados os artigos 35.º, 36.º, 37.º e 38.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho.

Art. 4.º São eliminados os anexos II e III ao Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho.

Art. 5.º Os anexos I, IV, V e VI ao Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, são substituídos pelos anexos ao presente diploma, com a mesma numeração, que dele fazem parte integrante.

Presidência do Conselho de Ministros, 25 de Junho de 1990.

Aníbal António Cavaco Silva — Álvaro José Brilhante Laborinho Lúcio — Arlindo Marques da Cunha.

Promulgado em 13 de Julho de 1990.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 20 de Julho de 1990.

O Primeiro-Ministro, Aníbal António Cavaco Silva.

ANEXO I

Malhagens mínimas das redes de arrastar (referidas no artigo 5.º)

Águas sob soberania ou jurisdição nacionais	Malhagem mínima — Milímetros	Espécies alvo autorizadas	Percentagem mínima das espécies alvo	Percentagem máxima das espécies protegidas
Adjacentes ao continente (Região 3 da CEE).	65	Todas	—	100
	(a) 55	Lagostim (<i>Nephrops norvegicus</i>)	(b) 30	60, dos quais 30 de pescada (c).
		Gamba (<i>Parapenaeus longirostris</i>)	30	50
	40	Camarão-vermelho (<i>Aristeus antennatus</i> e <i>Aristaeomorpha foliacea</i>)	50	10
		Verdinho (<i>Micromesistius poutassou</i>)	50	10
	20	Sarda (<i>Scomber scombrus</i>)	50	10
	16	Cavala (<i>Scomber japonicus</i>)	50	10
	25	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)	85	5
		Espadilha (<i>Clupea sprattus</i>)		
		Biqueirão (<i>Engraulis encrasicolus</i>)		
		Agulhão (<i>Ammodontidae</i>)		
		Trombeteiro (<i>Macroramphosus spp.</i>)		

Águas sob soberania ou jurisdição nacionais	Malhagem mínima — Milímetros	Espécies alvo autorizadas	Percentagem mínima das espécies alvo	Percentagem máxima das espécies protegidas
Adjacentes ao continente, a leste do cabo de Santa Maria (latitude 7º 52' oeste na costa sul de Portugal).	40	Todas, excepto as espécies protegidas enumeradas no anexo IV.	90	10
Adjacentes à Madeira (Região 5 da CEE).	65	Todas	—	100
	20	Cavala (<i>Scomber japonicus</i>) Carapau-negro ou chicharro-negrão (<i>Trachurus picturatus</i>) Sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>) Boga (<i>Boops boops</i>)	50	10

(a) A pesca de lagostim pode ser efectuada com rede de arrasto selectiva. Este tipo de rede de arrasto deve compreender um saco superior com malhagem mínima de 65 mm e um saco inferior com malhagem mínima de 55 mm, separados por uma peça de rede horizontal. Neste caso, a percentagem máxima das espécies protegidas é 100.

(b) 25 % entre 1 de Janeiro e 31 de Março.

(c) Em derrogação ao disposto no n.º 4 do artigo 5.º do presente decreto regulamentar e até 31 de Dezembro de 1991, a avaliação desta percentagem só se verifica após o terceiro lanço da rede de arrasto.

ANEXO IV

Tamanhos mínimos (em centímetros) de espécies protegidas a que se refere o anexo II do Regulamento (CEE) n.º 3094/86

Espécies	Águas adjacentes ao continente (Região 3 da CEE)	Águas adjacentes aos Açores (Região 4 da CEE)	Águas adjacentes à Madeira (Região 5 da CEE)
Bacalhau (<i>Gadus morhua</i>)	35	—	—
Arinca (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	30	—	—
Pescada (<i>Merluccius merluccius</i>)	(b) 27	(a)	(a)
Solha (<i>Pleuronectes platessa</i>)	25	(a)	(a)
Solhão (<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>)	28	—	—
Solha-microcéfala (<i>Microstomus kitt</i>)	25	(a)	—
Linguado (<i>Solea vulgaris</i>)	24	(a)	(a)
Pregado (<i>Psetta maxima</i>)	30	(a)	(a)
Rodvalho (<i>Scophthalmus rhombus</i>)	30	(a)	—
Areeiro (<i>Lepidorhombus</i> spp.)	20	(a)	(a)
Badejo (<i>Merlangius merlangus</i>)	27	(a)	—
Limanda (<i>Limanda limanda</i>)	23	(a)	—
Escamudo (<i>Pollachius virens</i>)	35	—	—
Goraz (<i>Pagellus bogaraveo</i>)	25	(a)	(a)
Salmonete (<i>Mullus surmuletus</i>)	15	(a)	(a)
Robalo (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	36	(a)	(a)
Congro (<i>Conger conger</i>)	58	(a)	(a)
Juliana (<i>Pollachius pollachius</i>)	30	—	—
Donzela (<i>Molva molva</i>)	63	(a)	(a)
Sável e savelha (<i>Alosa</i> spp.)	30	(a)	(a)
Esturção (<i>Acipenser sturio</i>)	145	(a)	—
Tainha (<i>Mugil</i> spp.)	20	(a)	(a)
Salmão (<i>Salmo salar</i>)	50	(a)	—
Truta-marisca (<i>Salmo trutta</i>)	25	(a)	—
Solha-das-pedras (<i>Platichthys flesus</i>)	25	(a)	—
Tamboril (<i>Lophius piscatorius</i>)	(a)	(a)	(a)
Tamboril (<i>Lophius budegassa</i>)	(a)	(a)	(a)
Chocos (<i>Sepia</i> spp.)	(a)	(a)	(a)
Enguia (<i>Anguilla anguilla</i>)	(a)	—	—
Língua (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	15	—	—
Donzela-azul (<i>Molva dytergia</i>)	70	—	—
Dourada (<i>Sparus aurata</i>)	19	—	—
Choupa (<i>Spondylusoma cantharus</i>)	23	—	—

(a) Tamanho a determinar pela Comunidade Económica Europeia.

(b) Até 31 de Dezembro de 1990 o tamanho mínimo será de 24 cm.

ANEXO V

Tamanhos mínimos de outras espécies de acordo com o anexo III do Regulamento (CEE) n.º 3094/86

	Espécies	Tamanhos mínimos
Águas adjacentes ao continente (Região 3 da CEE).	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)	20 cm
	Sarda (<i>Scomber scombrus</i>)	(a) 15 cm
	Cavala (<i>Scomber japonicus</i>)	(a) 15 cm
	Faneca (<i>Trisopterus luscus</i>)	(a) (b) 17 cm
	Biqueirão (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	(a) 12 cm
	Sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>)	(a) 11 cm
	Carapau/chicharro (<i>Trachurus trachurus</i>)	15 cm

	Espécies	Tamanhos mínimos
Águas adjacentes ao continente (Região 3 da CEE)	Lagostim (inteiro) (<i>Nephrops norvegicus</i>)	70 mm de comprimento total. 20 mm de comprimento cefalotorácico.
	Caudas de lagostim	37 mm
	Santola (<i>Maja squinado</i>)	120 mm
	Sapateira (<i>Cancer pagurus</i>)	Largura (c). Comprimento (c). Pinça (c).
	Vieira (<i>Pecten maximus</i>)	100 mm
	Lula (<i>Loligo vulgaris</i>)	(a) 10 cm
Águas adjacentes à Madeira (Região 5 da CEE).	Cavala (<i>Scomber japonicus</i>)	15 cm
	Chicharro ou carapau-negrão (<i>Trachurus picturatus</i>)	14 cm

(a) Tamanho a determinar pela Comunidade Económica Europeia, mas desde já fixado por legislação nacional ao abrigo do artigo 14.º do Regulamento (CEE) n.º 3094/86.

(b) Até 31 de Dezembro de 1990 o tamanho mínimo será de 15 cm.

(c) Tamanho a determinar pela Comunidade Económica Europeia.

ANEXO VI

Tamanhos mínimos de outras espécies fixados ao abrigo do artigo 14.º do Regulamento (CEE) n.º 3094/86

Espécies	Tamanho mínimo
Peixes:	
Azevia (<i>Microchirus azevia</i>)	18 cm
Besugo (<i>Pagellus acarne</i>)	18 cm
Bica (<i>Pagellus erythrinus</i>)	15 cm
Boga (<i>Boops boops</i>)	15 cm
Ferreira (<i>Lithognathus mormyrus</i>)	15 cm
Lampreia-do-mar (<i>Petromyzon marinus</i>)	24 cm
Macaca ou linguado-de-areia (<i>Solea lascaris</i>)	24 cm
Pargo-legítimo (<i>Pagrus pagrus</i> = <i>Sparus pagrus</i>)	20 cm
Peixe-galo ou galo-negro (<i>Zeus faber</i>)	(a)
Salema (<i>Sarpa salpa</i>)	18 cm
Sargos (<i>Diplodus</i> spp.)	15 cm
Crustáceos:	
Camarão-púrpura (<i>Aristaeomorpha foliacea</i>)	(a)
Camarão-vermelho ou carabineiro (<i>Aristeus antennatus</i>)	(a)
Camarão-mouro ou camarão-negro (<i>Crangon crangon</i>)	5 cm de comprimento total.
Camarão-da-quarteira ou gamba-manchada (<i>Penaeus kerathurus</i>)	3 cm de comprimento cefalotorácico.
Gamba ou gamba-branca (<i>Parapenaeus longirostris</i>)	(a)
Lagosta (<i>Palinurus elephas</i> e <i>Palinurus mauritanicus</i>)	20 cm de comprimento total.
Lavagante (<i>Homarus gammarus</i>)	20 cm de comprimento total.
Moluscos:	
Amêijoia-branca (<i>Spisula solida</i>)	25 mm
Berbigão (<i>Cerastoderma edule</i>)	25 mm
Conquilha ou cadelinhas (<i>Donax</i> spp.)	20 mm
Longueirões ou navalhas (<i>Ensis siliqua</i> e <i>Solen marginatus</i>)	10 cm
Lula (<i>Loligo vulgaris</i>)	10 cm
Polvos (<i>Octopus vulgaris</i> e <i>Eledone cirrhosa</i>)	(a)

(a) Tamanho a determinar nos termos do n.º 10 do artigo 48.º do presente decreto regulamentar.

Portaria n.º 813/90

de 11 de Setembro

Nos termos dos artigos 10.º e 11.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção que lhes foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro, a malhagem e a dimensão das redes de cercar para bordo são fixadas por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º Na pesca de pequenos pelágicos, nomeadamente sardinha, sarda, cavala, carapau/chicharro, biqueirão, verdinho, espadilha ou trombeteiro, é proibido utilizar

redes de cercar para bordo com malhagem inferior a 18 mm.

2.º O comprimento máximo medido na cortiçada e a altura máxima da rede de cerco são determinados em função da tonelagem de arqueação bruta (tAB) de cada embarcação, conforme a seguir se estabelece:

	Em metros	
	Comprimento	Altura
a) Embarcações até 20 tAB	300	60
b) Embarcações com mais de 20 tAB e até 50 tAB	700	120
c) Embarcações com mais de 50 tAB ...	800	150

3.º Esta portaria entra em vigor no dia do início da vigência do Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 26 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
Jorge Manuel de Oliveira Godinho, Secretário de Estado das Pescas.

Portaria n.º 814/90

de 11 de Setembro

Nos termos do artigo 34.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro, o regime do exercício da pesca com ganchorra, nomeadamente a definição das características e dimensões desta arte, respectiva malhagem do saco da rede, áreas em que pode ser utilizada, número de ganchorras permitidas por embarcação e potência propulsora das embarcações, é estabelecido por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º A pesca com a arte da ganchorra só pode ser exercida para além da batimétrica de 4 m na baixa-mar, de 6 m na meia-maré e de 8 m na preia-mar.

2.º A largura máxima da boca da ganchorra não pode exceder 150 cm, quando utilizada a norte do paralelo de Pedrógão, e 100 cm, quando utilizada a sul do mesmo paralelo.

3.º O pente de dentes da ganchorra deve obedecer aos seguintes requisitos:

- a) O comprimento dos dentes não pode exceder 17 cm para a pesca da amêijoia-branca e da conculha e 30 cm para a pesca do lingueirão ou navalha;
- b) O intervalo entre os dentes não pode ser inferior a 2 cm para a pesca da amêijoia-branca e da conculha e a 1,5 cm para a pesca do lingueirão ou navalha.

4.º No caso de utilização de grelha, a distância entre as barras não deve ser inferior a 2 cm.

5.º A ganchorra não pode ter qualquer dispositivo em forma de lâmina na parte inferior da armação metálica.

6.º Na arte da ganchorra é proibido utilizar saco de rede cuja malhagem seja inferior a:

- a) 40 mm para a amêijoia-branca;
- b) 35 mm para a conculha e lingueirão ou navalha.

7.º Cada embarcação não pode operar simultaneamente com mais de duas ganchorras.

8.º As embarcações que exerçam a pesca com a arte de ganchorra não podem possuir potência propulsora superior a 150 cv ou 110 kW, quando operem a norte do paralelo de Pedrógão, e a 100 cv ou 75 kW, quando operem a sul do mesmo paralelo.

9.º É revogado o n.º 5.º da Portaria n.º 57/89, de 28 de Janeiro.

10.º A presente portaria entra em vigor na data de início de vigência do Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 26 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
José Manuel de Oliveira Godinho, Secretário de Estado das Pescas.

Portaria n.º 815/90

de 11 de Setembro

Nos termos do n.º 2 do artigo 16.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 3/89, de 28 de Janeiro, pode o Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação estabelecer, por portaria, limitações ao exercício da pesca com redes de emalhar fundeadas, nomeadamente no que se refere à delimitação das áreas de interdição de utilização dessas artes de pesca.

Também os artigos 18.º, 19.º e 23.º do mesmo diploma, na redacção que lhes foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro, conferem ao Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação a competência para, por portaria, estabelecer a malhagem, dimensões e tempo de permanência na água das referidas redes.

Finalmente, o artigo 51.º-A ainda do mesmo diploma, aditado pelo Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro, estabelece a possibilidade de, por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, se estabelecerem, sempre que necessário, outros conditionalismos à actividade de embarcações autorizadas a exercer a pesca, em áreas determinadas, com artes de características diferentes das genericamente impostas.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 16.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 3/89, de 28 de Janeiro, e nos artigos 18.º, 19.º, 23.º e 51.º-A do mesmo diploma, na redacção que lhes foi dada pelo Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 16.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, é proibido o exercício da pesca com redes de emalhar fundeadas a uma distância inferior a um quarto de milha da linha de costa.

2.º Entre um quarto de milha e uma milha de distância à linha de costa, a pesca com redes de emalhar fundeadas só pode ser exercida por embarcações de arqueação não superior a 5 tAB ou de comprimento de fora a fora não superior a 10 m.

3.º Entre uma milha e duas milhas de distância à linha de costa, a pesca com redes de emalhar fundeadas só pode ser exercida pelas seguintes embarcações:

- a) Pelas embarcações referidas no n.º 2.º;
- b) Pelas demais embarcações, desde que em profundidades iguais ou superiores a 20 m.

4.º Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 5.º, 6.º e 7.º é proibido utilizar redes de emalhar com malhagens inferiores às que constam do anexo I à presente portaria, que dela faz parte integrante.

5.º Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 1.º, 2.º e 3.º, é permitida a utilização de redes de emalhar de um pano fundeadas, com malhagem não inferior a 60 mm, nas seguintes zonas e períodos:

- a) Na zona delimitada a norte pelo paralelo que passa pelo farol de Esposende (41º 32' 4"N.), a sul pelo paralelo que passa pelo farol do cabo Mondego (40º 11' 3"N.) e a oeste pela distância de 15 milhas à linha de costa, no período compreendido entre 1 de Março e 31 de Outubro de cada ano;
- b) Na zona delimitada a norte pelo paralelo que passa pela praia de Mira (40º 28' N.), a sul pelo paralelo que passa pelo farol de São Pedro de Muel (39º 45' 8"N.) e a oeste pela distância de 15 milhas à linha de costa, no período compreendido entre 1 de Março e 31 de Outubro de cada ano;
- c) Na zona delimitada a norte pela linha da costa, a sul e a leste pelo limite da ZEE nacional e a oeste pelo meridiano que passa pelo farol do cabo de Santa Maria (7º 51' 8"W.), durante todo o ano;
- d) Na zona delimitada a norte pela linha de costa, a sul pelo limite da ZEE nacional, a leste pelo meridiano que passa pelo farol do cabo de Santa Maria (7º 51' 8"W.) e a oeste pelo meridiano que passa pelo farol do cabo de São Vicente (8º 59' 8"W.), no período compreendido entre 1 de Abril e 30 de Setembro de cada ano.

6.º Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 1.º, 2.º e 3.º, é permitida a utilização de redes de tresmalho (fundeadas), com malhagem não inferior a 80 mm (no miúdo), nas seguintes zonas e períodos:

- a) Na zona delimitada na alínea c) do número anterior, durante todo o ano;
- b) Na zona delimitada na alínea d) do número anterior, no período compreendido entre 1 de Abril e 30 de Setembro de cada ano.

7.º Transitoriamente e até final do ano de 1990, é permitida a utilização de redes de emalhar de um pano fundeadas, com malhagem não inferior a 65 mm, na zona delimitada a norte pelo paralelo que passa pelo farol de Esposende (41º 32' 4"N.), a sul pelo paralelo que passa pelo farol da barra de Aveiro (40º 38' 1"N.), a leste pela distância de 15 milhas à linha de costa e a oeste pelo limite da ZEE nacional.

8.º O comprimento máximo do conjunto de redes de emalhar que cada embarcação pode calar é determinado em função da arqueação bruta da embarcação, não podendo exceder os montantes fixados no anexo II à presente portaria, que dela faz parte integrante, não sendo permitido que, além disso, cada «caçada», definida no artigo 22.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, exceda 4000 m.

9.º A altura das redes de emalhar não pode exceder as seguintes medidas:

- a) Rede de emalhar de um pano fundeada — 10 m;
- b) Rede de tresmalho — 2 m;
- c) Rede de emalhar de deriva — 10 m.

10.º — a) Com excepção do disposto nas alíneas seguintes, as redes de emalhar fundeadas não podem permanecer caladas por mais de 24 horas consecutivas em cada período de 36 horas.

b) Nas zonas delimitadas nas alíneas c) e d) do n.º 5.º (costa sul de Portugal continental), as redes de emalhar fundeadas não podem permanecer caladas por mais de 12 horas consecutivas em cada período de 24 horas.

c) As redes de emalhar de um pano fundeadas com malhagem superior a 100 mm e as redes de tresmalho (fundeadas) com malhagem superior a 110 m (no miúdo) podem permanecer caladas até ao máximo de 72 horas consecutivas em cada período de 96 horas, desde que sejam caladas em profundidades superiores a 300 m.

11.º O exercício da pesca com redes de emalhar de um pano fundeadas inferiores a 80 mm, nas zonas referidas nas alíneas a) e b) do n.º 5.º e no n.º 7.º, fica sujeito a licenciamento especial, a conceder pela Direcção-Geral das Pescas, a requerimento dos interessados.

12.º — a) As embarcações que, nos termos do número anterior, forem licenciadas para exercer a pesca nas zonas e períodos referidos nas alíneas a) e b) do n.º 5.º com redes de emalhar de um pano fundeadas com malhagem não inferior a 60 mm, no período para que for válido esse licenciamento, só podem operar com essas redes na zona para que forem licenciadas, não podendo, mesmo no referido período, transportá-las ou mantê-las a bordo fora da respectiva zona.

b) Durante esse mesmo período, as embarcações referidas na alínea anterior só podem operar com outras artes para que estejam licenciadas, entre os paralelos que a norte e a sul delimitam as respectivas zonas.

13.º As embarcações que, nos termos do n.º 11.º, forem licenciadas para exercerem a pesca na zona e período referidos no n.º 7.º, com redes de emalhar de um pano fundeadas com malhagem não inferior a 65 mm, ficam sujeitas aos seguintes condicionamentos:

- a) Durante o período para que for válido o licenciamento, só podem operar com essas redes na referida zona, podendo também operar com redes de emalhar na zona referida na alínea a) do n.º 5.º, durante o tempo de sobreposição dos períodos de pesca fixados para essas duas zonas na alínea a) do n.º 5.º e no n.º 7.º, desde que utilizem malhagem não inferior a 65 mm;
- b) Mesmo no período para que for válido o licenciamento, não podem transportar ou manter a bordo, fora das duas zonas referidas na alínea anterior, redes de emalhar com malhagens inferiores às fixadas no anexo I à presente portaria;
- c) Durante esse mesmo período, só podem operar com outras artes para que estejam licenciadas entre os paralelos que a norte e a sul delimitam a zona referida na alínea a) do n.º 5.º

14.º As embarcações que exerçam a pesca nas zonas delimitadas nas alíneas c) e d) do n.º 5.º (costa sul de Portugal continental), com redes de emalhar de um pano fundeadas de malhagem não inferior a 60 mm ou com redes de tresmalho (fundeadas) de malhagem não inferior a 80 mm (no miúdo), não podem transportar

ou manter a bordo, fora dessas duas zonas, redes de emalhar com malhagens inferiores às fixadas no anexo I à presente portaria.

15.º É revogado o n.º 2.º da Portaria n.º 57/89, de 28 de Janeiro.

16.º Esta portaria entra em vigor no dia de início de vigência do Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 26 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
José Manuel de Oliveira Godinho, Secretário de Estado das Pescas.

ANEXO I

(N.º 4.º da Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro)

Malhagens mínimas das redes de emalhar

Tipo de rede	Malhagens mínimas — Milímetros
Rede de emalhar de um pano fundeada	80
Rede de tresmalho (fundeada)	100 (no miúdo)
Rede de emalhar de deriva para captura de pequenos pelágicos	36
Rede de emalhar de deriva para captura de grandes pelágicos	100

ANEXO II

(N.º 8.º da Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro)

Comprimentos máximos das redes de emalhar

Tipo de rede	Arqueação da embarcação	Comprimentos máximos — Metros
Rede emalhar de um pano fundeada	Até 5 tAB { De convés aberto	1 500
	{ De convés fechado	3 000
	Mais de 5 tAB até 10 tAB	4 000
	Mais de 10 tAB até 20 tAB	7 000
	Mais de 20 tAB até 40 tAB	10 000
	Mais de 40 tAB	13 000
Rede de tresmalho (fundeada)	Até 10 tAB	1 500
	Mais de 10 tAB	3 000
Rede de emalhar de deriva para pequenos pelágicos...	—	500

Portaria n.º 816/90

de 11 de Setembro

Nos termos do n.º 2 do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de Agosto, na redacção que lhe foi dada pelo artigo único do Decreto-Lei n.º 237/90, de 24 de Julho, o Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, sempre que se torne necessário efectuar o controlo específico do esforço de pesca exercido em determinadas zonas, sobre certas espécies ou com a utilização de artes com características diferentes das genericamente estabelecidas, pode, por portaria, circunscrever os desembarques e primeira venda do pescado a determinados portos e lotas do continente.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de Agosto, na redacção que lhe foi dada pelo artigo único do Decreto-Lei n.º 237/90, de 24 de Julho:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º As embarcações que exerçam a pesca com redes de emalhar fundeadas de malhagens inferiores às previstas no anexo I à Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro, nas zonas delimitadas nos n.ºs 5.º, 6.º e 7.º dessa mesma portaria, são obrigadas a desembarcar todo o pescado proveniente da sua actividade, independentemente do tipo de artes utilizadas, nos seguintes portos, bem como a proceder à respectiva venda nas lotas neles localizadas:

- a) Quanto às embarcações que operem nas zonas delimitadas nas alíneas a) e b) do n.º 5.º da Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro, nos portos localizados na área de costa compreendida entre os paralelos que a norte e a sul delimitam a respectiva zona;

- b) Quanto às embarcações que operem nas zonas delimitadas nas alíneas c) e d) do n.º 5.º e no n.º 6.º, ambos da Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro, nos portos localizados na costa sul de Portugal continental, entre Vila Real de Santo António e Sagres;

- c) Quanto às embarcações que operem na zona delimitada no n.º 7.º da Portaria n.º 815/90, de 11 de Setembro, nos portos localizados na área de costa compreendida entre os paralelos que a norte e a sul delimitam a zona referida na alínea a) do n.º 5.º da mesma portaria.

2.º Esta portaria entra em vigor no dia de início de vigência do Decreto Regulamentar n.º 28/90, de 11 de Setembro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 26 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
José Manuel de Oliveira Godinho, Secretário de Estado das Pescas.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PISCAS E ALIMENTAÇÃO E DO COMÉRCIO E TURISMO

Portaria n.º 817/90

de 11 de Setembro

Considerando a Directiva n.º 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho, e suas actualizações, relativa às

trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de animais das espécies bovina, suína, ovina e caprina, assim como de solípedes domésticos;

Considerando o Decreto-Lei n.º 106/90, de 24 de Março, que transpõe aquela directiva para a ordem jurídica nacional:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, após audição dos órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 106/90, de 24 de Março, o seguinte:

1.º A presente portaria estabelece as normas técnicas de execução regulamentar que presidem às trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de animais domésticos das espécies bovina, suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos.

2.º A presente portaria não se aplica às carnes contidas nas bagagens dos passageiros, desde que se destinem a consumo próprio ou constituam pequenas encomendas enviadas a particulares, e às que se encontram a bordo de meios de transporte comerciais para abastecimento de funcionários e passageiros.

3.º Para efeitos da presente portaria entende-se por:

- a) Carnes — todas as partes comestíveis dos animais domésticos das espécies a que se refere o n.º 1.º;
- b) Carnes frescas — as carnes, incluindo a carne acondicionada em vácuo ou atmosfera controlada, que não tenha sofrido qualquer tratamento além do frio para assegurar a sua conservação;
- c) Carnes separadas mecanicamente — carnes obtidas pelo processo de separação mecânica dos ossos, com excepção dos da cabeça, dos das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como as vértebras coccígeas dos suínos, e destinadas a utilização nos estabelecimentos aprovados de acordo com o Decreto-Lei n.º 99/90, de 20 de Março, relativo às regras de natureza sanitária aplicáveis às trocas intracomunitárias dos produtos à base de carne;
- d) Carcaça — o corpo de um animal de talho após sangria, evisceração e preparação, entendendo-se por esta a ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda, da mama, e, no caso dos bovinos, ovinos, caprinos e solípedes, após esfolia;
- e) Miudezas — a cabeça, com ou sem língua, pulmões com a traqueia, coração, diafragma, esófago, estômago, intestinos, fígado, baço, pâncreas, epíloon, órgãos genito-urinários, à excepção dos rins, verga e útero, extremidades locomotoras e cauda;
- f) Visceras — as miudezas das cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
- g) Médico veterinário oficial — o médico veterinário designado pela autoridade sanitária nacional competente, no continente, ou nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira pelos serviços e organismos competentes;
- h) País expedidor — o Estado Membro a partir do qual as carnes frescas são expedidas para um outro Estado Membro;
- i) País destinatário — o Estado Membro para o qual são expedidas as carnes frescas provenientes de outro Estado Membro;

j) Meios de transporte — as caixas reservadas à carga, nos veículos rodoviários, ferroviários, bem como os contentores destinados ao transporte aéreo, marítimo e terrestre;

l) Estabelecimento — as instalações oficialmente aprovadas e registadas pela autoridade sanitária competente, onde se procede ao abate e onde a carne fresca é preparada, manipulada, acondicionada e armazenada;

m) Acondicionamento — a operação de protecção das unidades de venda com um primeiro invólucro ou um primeiro continente em contacto directo com o produto, ou o próprio continente;

n) Embalagem — a operação que consiste no acondicionamento das carnes num segundo continente, ou no próprio continente.

4.º Apenas podem ser expedidas do território nacional carnes frescas, carcaças, meias carcaças ou meias carcaças cortadas num máximo de três peças ou quartos que satisfaçam as seguintes condições:

- a) Tenham sido obtidas num estabelecimento aprovado e controlado nos termos do disposto no anexo A;
- b) Provenham de um animal de talho sujeito a uma inspecção *ante mortem* e aprovado para o abate por um médico veterinário oficial;
- c) Tenham sido preparadas em condições hígio-sanitárias adequadas, submetidas a inspecção *post mortem* nos termos constantes do anexo A, e outros exames complementares, se for caso disso, e, tendo sido aprovadas para consumo, não apresentem qualquer alteração, à excepção de lesões traumáticas ocorridas pouco antes do abate e malformações ou alterações localizadas, caso em que se deve constatar, se necessário, por exames laboratoriais apropriados, que não tornam as carcaças e respectivas miudezas impróprias ou perigosas para a saúde humana;
- d) Sejam identificadas com a marca de aprovação sanitária de acordo com o anexo A;
- e) Sejam acompanhadas, durante o transporte para o país de destino, de um certificado de salubridade de acordo com o anexo B;
- f) Sejam armazenadas, depois da inspecção *post mortem* em condições hígio-sanitárias adequadas, nos estabelecimentos aprovados e controlados, nos termos do disposto no anexo A;
- g) Sejam transportadas para o país de destino nas condições hígio-sanitárias constantes do anexo A.

5.º As peças de carne mais pequenas que as mencionadas no número anterior ou as carnes desossadas apenas podem ser expedidas se tiverem sido desmanchadas ou desossadas num estabelecimento aprovado e controlado nos termos do anexo A e obtidas de acordo com as normas constantes do mesmo anexo, devendo ainda observar as seguintes condições:

- a) Provenham de carnes frescas de animais abatidos no território nacional que respeitem as condições do número anterior;
- b) Provenham de carnes frescas de animais abatidos ou transportados através de um outro Estado Membro nos termos do número anterior;

- c) Proviem de carnes frescas importadas de países terceiros e transportadas em conformidade com as disposições legais em vigor;
- d) Terem sido inspeccionadas por um médico veterinário oficial e armazenadas em estabelecimentos aprovados nos termos dos n.ºs 28.º e 29.º;
- e) Terem sido embaladas de acordo com as exigências estabelecidas no anexo A.

6.º As miudezas devem provir de um matadouro ou de um estabelecimento de desmancha que, quando situado no país expedidor, obedeça ao disposto nos n.ºs 4.º e 5.º

7.º As miudezas não podem ser cortadas em bocados, excepto os fígados dos bovinos, se tiverem sido cortados em fatias num estabelecimento de corte aprovado.

8.º As carnes frescas que foram armazenadas num entreposto frigorífico aprovado e que posteriormente não tenham sido submetidas a nenhuma outra manipulação devem observar o disposto nas alíneas c), d), f) e g) do n.º 4 e nos n.ºs 5.º e 6.º, quando importadas de países terceiros.

9.º As carnes a que se refere o número anterior são acompanhadas, durante o transporte para o país de destino, de um certificado emitido pelo médico veterinário oficial de acordo com o modelo constante do anexo B.

10.º Sem prejuízo da legislação em vigor sobre o controlo sanitário, os n.ºs 8.º e 9.º não se aplicam:

- a) As carnes frescas destinadas a outras utilizações diferentes da alimentação humana com autorização do país de destino;
- b) As carnes frescas destinadas às exposições, estudos especiais ou análises, que são destruídas uma vez terminada a utilização para que foram importadas;
- c) As carnes frescas destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais e forças armadas no seu território sob outra bandeira, com autorização do país destinatário.

11.º O médico veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares com formação adequada, sob sua responsabilidade, para o coadjuvar nas operações de inspecção *post mortem* e de controlo.

12.º As carnes frescas que tiverem sido armazenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro aprovado de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 24/90, de 16 de Janeiro, e respectiva regulamentação relativa às normas sanitárias e de polícia sanitária aplicáveis na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas que não tenham sofrido outra manipulação devem satisfazer as condições previstas nos n.ºs 4.º, 5.º, 6.º e 7.º e serem acompanhadas de um certificado segundo modelo a elaborar pela Comissão da CEE.

13.º Para além das condições exigidas nos n.ºs 4.º a 12.º, só é permitida a expedição de carnes frescas que tenham sido sujeitas:

- a) À pesquisa de triquinias, no caso de carnes frescas de suíno que não tenham sofrido tratamento pelo frio;
- b) A um exame por amostragem, no caso de animais ou carnes, que incide na pesquisa de resíduos das substâncias de acção farmacológica, dos seus produtos de transformação, bem como de outras substâncias que se transmitam à carne e sejam susceptíveis de prejudicar a saúde humana.

14.º Excepto se destinadas a serem submetidas a um tratamento previsto no Decreto-Lei n.º 99/90, de 20 de Março, relativo à disciplina que preside às trocas intra-comunitárias de produtos à base de carne, não podem ser expedidas, sendo sujeitas a marcação especial:

- a) As carnes frescas de suínos provenientes de machos utilizados na reprodução, de criptorquídios e hermafroditas e de machos não castrados com peso de carcaça superior a limite a fixar pelo Conselho da CEE;
- b) As carnes frescas das restantes espécies abrangidas pelo presente diploma, desde que provenientes de animais aos quais foram administrados stilbenos, derivados de stilbenos, seus sais e ésteres, bem como substâncias de acção tireostática e carnes contendo resíduos destas substâncias ou que contenham resíduos de outras substâncias de acção hormonal, de antibióticos, pesticidas ou outras substâncias prejudiciais susceptíveis de tornar o seu consumo eventualmente nocivo à saúde humana;
- c) As carnes separadas mecanicamente;
- d) As carnes provenientes de animais aos quais foram administradas substâncias amaciadoras;
- e) As carnes frescas tratadas por radiações ionizantes, ultravioletas ou marcadas com corantes diferentes dos previstos para a marcação de salubridade;
- f) As carnes provenientes de animais abatidos com idade inferior a 21 dias;
- g) As carnes divididas em pedaços de peso inferior a 100 g;
- h) Partes da carcaça ou miudezas apresentando contaminações ou alterações ou lesões traumáticas originadas pouco antes do abate;
- i) Cabeças de bovino, partes da musculatura ou outros tecidos da cabeça, excluindo a língua e o cérebro;
- j) Sangue que não tenha sido obtido em boas condições higio-sanitárias;
- l) As carnes provenientes de animais nos quais tenha sido constatada uma qualquer forma de tuberculose no exame antes e após a morte;
- m) As carnes provenientes de animais nos quais tenha sido constatada a presença de um ou vários *Cysticercus bovis* ou *Cysticercus cellulosae*, vivos ou mortos, ou a presença de triquinias, quando se trate de animais da espécie suína.

15.º Cabe à autoridade sanitária nacional a recolha e interpretação dos resultados dos controlos *ante* e *post mortem*, efectuados pelo médico veterinário oficial, nos casos de doenças transmissíveis ao homem.

16.º Em caso de diagnóstico de doenças a que se refere o número anterior, os resultados do caso específico serão comunicados, o mais rapidamente possível, às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o rebanho de origem dos animais.

17.º São enviadas à Comissão da CEE as informações relativas a determinadas doenças, em especial nos casos de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

18.º Podem ser concedidas a um ou mais países exportadores autorizações gerais ou limitadas a casos determinados de introdução no território nacional de:

- a) Carnes de suíno que, por derrogação do n.º 13.º, não tenham sido submetidas a pesquisa de triquinias;

- b) Carnes frescas de suíno referidas na alínea a) do n.º 14.º destinadas a fins diferentes;
- c) Carnes referidas nas alíneas c), d), i) e j) do número referido na alínea anterior.

19.º O país destinatário que conceda uma autorização especial ao abrigo do número anterior comunicará tal facto aos outros Estados Membros e à Comissão da CEE.

20.º O país expedidor fará constar do certificado sanitário respectivo a utilização de qualquer das faculdades a que se refere o n.º 18.º

21.º As formalidades a observar na inspecção das carnes expedidas e a verificação do respectivo certificado de salubridade cumprem-se no local de destino ou noutro apropriado, a fim de evitar atrasos e prejudicar a qualidade do produto.

22.º Se da verificação e inspecção referidas no número anterior se concluir que as carnes não obedecem ao previsto na presente portaria, a autoridade veterinária competente pode permitir ao expedidor, destinatário ou respectivo mandatário:

- a) A opção entre a destruição e a devolução da partida;
- b) A sua utilização para outros fins, se as condições de salubridade o permitirem.

23.º Os expedidores de carnes cuja circulação não seja permitida podem obter parecer de um perito nos termos do Decreto-Lei n.º 30/90, de 24 de Janeiro, e respectiva regulamentação, sobre a verificação das condições previstas no número anterior, antes da decisão da destruição da carne.

24.º O perito referido no número anterior deve ter a nacionalidade de um dos Estados Membros da CEE, mas não a dos Estados Membros em litígio.

25.º Serão tomadas todas as medidas preventivas necessárias com o objectivo de evitar a utilização inadequada das carnes referidas nos números anteriores.

26.º As decisões decorrentes da aplicação dos n.ºs 22.º e 25.º serão imediatamente comunicadas, por escrito, ao expedidor ou seu mandatário, devidamente fundamentadas e discriminando as vias de recurso previstas na legislação em vigor, bem como os meios e prazos para a sua utilização.

27.º Quando as decisões se fundamentam na constatação de uma doença contagiosa ou infecciosa ou de uma alteração perigosa para a saúde humana, são também imediatamente comunicadas, com a indicação dos motivos, à autoridade central competente do Estado Membro produtor e à Comissão da CEE.

28.º — 1 — As condições de aprovação dos estabelecimentos são as constantes do anexo A, correspondendo a cada um deles um número de registo.

2 — Se as condições a que se refere o número anterior deixarem de existir ou de ser cumpridas, a aprovação concedida será cancelada, dando-se do facto conhecimento aos outros Estados Membros e à Comissão.

29.º A listagem aprovada ao abrigo do número anterior é comunicada aos outros Estados Membros e à Comissão da CEE.

30.º A inspecção e o controlo dos estabelecimentos aprovados são efectuados sob responsabilidade do médico veterinário oficial, que pode ser coadjuvado na execução daquelas operações por pessoal especializado para o efeito.

31.º Ao médico veterinário oficial deve ser facultado o livre acesso a todos os locais do estabelecimento, com o objectivo de verificar o cumprimento da lei.

32.º Na presunção, nomeadamente após uma inspecção ou verificação previstas nos n.ºs 39.º e 40.º, de que num estabelecimento de um outro Estado Membro as condições que fundamentam o respectivo licenciamento já não são respeitadas, disso será informada a autoridade sanitária desse Estado Membro, para que este tome as medidas necessárias, decisão de que posteriormente lhe deverá ser dado conhecimento, bem como os respectivos fundamentos.

33.º Se houver lugar a dúvidas sobre a aplicação das medidas a que se refere o n.º 32.º, os Estados Membros procurarão resolver a situação, se necessário, por uma visita ao local.

34.º Em caso de litígio, e no que se refere à aplicação das disposições previstas no n.º 12.º, a solução deve ser procurada na base de um método de referência, após parecer do Comité Científico Veterinário, e tanto os litígios como as soluções encontradas devem ser comunicados à Comissão.

35.º Se os Estados Membros não chegarem a acordo, de tal facto darão conhecimento à Comissão, no prazo de sete dias úteis, a qual encarregará um ou vários peritos de emitir um parecer.

36.º Tendo em conta o parecer a que se refere o número anterior ou ao que se refere o n.º 37.º, os Estados Membros podem ser autorizados pela Comissão a recusar provisoriamente as carnes frescas provenientes dos estabelecimentos a que se refere o n.º 32.º, podendo esta autorização ser retirada face a novo parecer.

37.º Os peritos veterinários da Comissão podem efectuar controlos no local, dando a Comissão conhecimento aos Estados Membros dos resultados desses controlos.

38.º O país destinatário deverá verificar se as carnes frescas enviadas são acompanhadas do certificado de salubridade prescrito.

39.º Se ocorrerem irregularidades graves, os país destinatário poderá proceder a inspecções para verificar o cumprimento do disposto na presente portaria.

40.º — 1 — Para efeitos de trocas intracomunitárias, são considerados provisoriamente aprovados, à data da entrada em vigor do presente diploma, os estabelecimentos existentes cujos proprietários solicitem no prazo de 90 dias, em requerimento dirigido à respectiva direcção regional de agricultura, uma vistoria para efeitos de verificação das condições de funcionamento, sendo o mesmo instruído com fotocópia da respectiva licença sanitária.

2 — No prazo máximo de um ano, contado após a publicação do presente diploma, os técnicos dos serviços regionais e da Direcção-Geral da Pecuária procederão ao levantamento dos estabelecimentos, decidindo do encerramento definitivo das instalações, da necessidade de reajustamento ou do total enquadramento das mesmas nos termos desta portaria.

3 — Do resultado do levantamento efectuado será dado conhecimento ao interessado, o qual, se for caso disso, disporá de um prazo de dois anos para dar cumprimento ao parecer técnico resultante da vistoria efectuada.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 16 de Agosto de 1990.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Arlindo Marques da Cunha*. — O Ministro do Comércio e Turismo, *Fernando Manuel Barbosa Ferreira do Amaral*.

ANEXO A

I — Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem ter pelo menos:

1 — Nos locais em que se procede à obtenção, tratamento e armazenagem de carnes:

- a) Pavimento em material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água. Para evitar os cheiros, esta água deve ser encaminhada para ralos com sifões e grelhas. Os estabelecimentos devem, nos locais visados nas alíneas f) do n.º 21 e f) do n.º 19, ter igualmente um solo em material imputrescível;
- b) Paredes, até à altura de 2 m, lisas, resistentes e impermeáveis, com um revestimento lavável e no mínimo de 3 m, nos locais de abate e nos locais de refrigeração e armazenagem, nunca abaixo da altura da armazenagem. A linha de união entre as paredes e o solo deve ser arredondada ou ter um acabamento semelhante, à excepção dos locais referidos no n.º 23;
- c) Portas em material inalterável;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Ventilação suficiente e se necessário uma boa evacuação dos vapores;
- f) Uma iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;
- g) Um tecto limpo e fácil de manter limpo ou um forro que satisfaça aquelas condições.

2 — Número suficiente de dispositivos de lavagem e desinfecção das mãos e material, com água quente, o mais próximo possível dos postos de trabalho. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem possuir água fria e quente, produtos de limpeza e desinfecção bem como toalhetes de utilização única.

3 — Dispositivos para desinfecção dos utensílios utilizando água a uma temperatura mínima de 82°C.

4 — Dispositivos apropriados de protecção contra animais infestantes, nomeadamente insectos e roedores.

5 — Dispositivos e utensílios de trabalho (mesas e bandejas de desmancha, recipientes, bandas transportadoras e serras) em materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e desinfectar. É proibida a utilização de madeira, excepto nos locais em que se encontram as carnes frescas embaladas higienicamente.

6 — Equipamento e utensílios resistentes à corrosão que respondam às exigências de higiene para a manutenção das carnes e arrumação dos recipientes utilizados de modo a impedir que a carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou paredes.

7 — Equipamentos para a manutenção higiénica e protecção das carnes durante as operações de carga e descarga.

8 — Recipientes especiais, estanques e invioláveis em material inalterável, com tampa e sistema de fecho hermético, destinados a receber carnes com fins diferentes do da alimentação humana, ou um local que se possa fechar à chave, destinado a receber as carnes e miudezas, se a sua quantidade o justificar ou se não forem removidos ou destruídos no fim de cada dia de trabalho.

9 — Quando estas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas.

10 — Equipamento de refrigeração que permita manter as carnes às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem ter um sistema de drenagem que permita o escoamento da água de condensação por processo que não apresente qualquer risco de contaminação da carne.

11 — Abastecimento em água potável, tal como é definida pela Directiva do Conselho n.º 80/778, quente e fria, sob pressão e em quantidade suficiente.

12 — A título excepcional, é permitida a utilização de água não potável, para a produção de vapor, serviço de incêndios e arrefecimento do equipamento frigorífico, com a condição de as condutas instaladas para esse efeito, não permitirem a utilização desta água para outras finalidades e não apresentem risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água potável devem estar bem diferenciadas e identificadas das utilizadas para água potável.

13 — Dispositivo de evacuação de águas residuais que responda às exigências higiénicas.

14 — Dependência adequada, que se possa fechar à chave, à disposição do serviço veterinário, com localização apropriada.

15 — Locais que permitam efectuar de modo eficaz as operações de inspecção prescritas no presente diploma.

16 — Um número apropriado de vestiários e instalações sanitárias, com paredes e solo lisos, impermeáveis e laváveis que não poderão comunicar directamente com os locais de trabalho.

17 — As instalações sanitárias devem ter água corrente quente e fria, ou água pré-misturada a temperatura adequada, materiais para limpeza e desinfecção das mãos, bem como toalhas de utilização única. As torneiras dos lavatórios devem ser accionadas electricamente ou com o pé. Os lavatórios devem ser em número suficiente e estar próximo das instalações sanitárias.

18 — Um local apropriado para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte. No entanto este será facultativo, se existirem para os locais oficialmente autorizados disposições que determinem a lavagem e desinfecção daqueles.

II — Condições especiais de aprovação dos matadouros

19 — Independentemente das condições gerais, os matadouros devem ter pelo menos:

- a) Locais apropriados de estabulação ou parques de espera. As paredes e pavimento devem ser resistentes, impermeáveis e fáceis de limpar e desinfectar, estando estes parques equipados de modo a permitir o abeberamento dos animais e se necessário a alimentação. Devem possuir sistema de escoamento dos líquidos, para ralos com sifão e grelha;
- b) Locais de abate, de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de modo satisfatório. Quando no mesmo local, se proceda ao abate de suínos e ao de outras espécies animais, deve prever-se uma localização especial destinada para o efeito. No entanto, esta localização especial é facultativa se o abate dos porcos e dos outros animais se fizer em momentos diferentes. Neste caso, o escaldão, a depilação, a raspagem e o chamusco devem ser feitos em locais específicos, nitidamente separados na cadeia de abate, por um espaço livre de, pelo menos, 5 m, ou por uma divisória com, pelo menos, 3 m de altura, no mínimo;
- c) Locais que possam ser fechados à chave ou parques reservados à recolha dos animais doentes e suspeitos;
- d) Locais que se possam fechar à chave reservados ao abate destes animais e à armazenagem das carnes suspeitas e rejeitadas;
- e) Os locais reservados ao abate destes animais são facultativos, desde que este não se efectue no mesmo dia que o dos animais passíveis de trocas intracomunitárias. Neste caso, os locais devem ser limpos e desinfectados antes de serem reutilizados;
- f) Locais frigoríficos de dimensões adequadas com dispositivos resistentes à corrosão e destinados a impedir o contacto das carnes com o pavimento ou paredes durante o transporte e armazenagem;
- g) Meios que permitam controlar as entradas e saídas do matadouro;
- h) Separação entre a zona suja e limpa, de modo a proteger esta de qualquer contaminação;
- i) Dispositivo que permita, após o atordoamento, que a esfolagem seja feita, sempre que possível com o animal suspenso. Em nenhum caso o animal deve entrar em contacto com o pavimento durante a esfolagem;
- j) Vias aéreas para a posterior suspensão das carnes;
- l) No caso de existir nitreira, um local que lhe seja especialmente destinado;
- m) Local, devidamente equipado, para a pesquisa de triquinas, desde que este exame seja efectuado no matadouro.

20 — Locais separados, suficientemente amplos, destinados a esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos.

21 — Tais instalações separadas não são necessárias se as operações de preparação dos estômagos forem efectuadas com o auxílio de equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado que satisfaça os seguintes requisitos:

- a) O equipamento deve estar instalado e montado de forma a que as operações de separação dos intestinos do estômago e de esvaziamento e limpeza se processem de um modo higiénico. Deve ser colocado num recinto especial, que esteja claramente separado das carnes frescas expostas, por uma rede divisória, do solo até uma altura de, pelo menos, 3 m e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;

- b) A concepção e o funcionamento do aparelho deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;
- c) Deve ser colocado dispositivo de extracção de ar para eliminar os cheiros, bem como a contaminação por aerosol;
- d) O aparelho deve ser equipado com um dispositivo que permita a evacuação em circuito fechado das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;
- e) O circuito percorrido pelos estômagos, para e a partir do aparelho, deve estar ao mesmo tempo claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza, os estômagos devem ser retirados de modo higiénico;
- f) Os estômagos não devem ser manuseados pelo pessoal que labora as restantes carnes frescas, assim como o pessoal que labora estas não poderá manusear os estômagos;
- g) Transformação dos bueiros e tripas se estas operações forem efectuadas no matadouro;
- h) Preparação e limpeza das miudezas, diferentes das mencionadas nas alíneas anteriores, incluindo localização separada, que permita guardar as cabeças, separadas das outras miudezas, se estas operações forem efectuadas no matadouro, sem que sejam efectuadas na cadeia de abate;
- i) Armazenagem de couros, unhas e cerdas, no caso de estes não serem removidos do matadouro no dia do abate;
- j) Embalagem das miudezas, se esta operação for efectuado no matadouro.

III — Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de desmancha

22 — Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem ter pelo menos:

- a) Câmaras frigoríficas, de dimensões adequadas para a conservação das carnes, bem como para as carnes embaladas e armazenadas no estabelecimento;
- b) Dependência para as operações de desmancha, desossa, corte e acondicionamento, munido de um termómetro ou teletermómetro registadores;
- c) Local para as operações de embalagem, se as condições previstas no capítulo XII, n.º 76, não se verificarem;
- d) Local para a armazenagem dos materiais de embalagem e acondicionamento.

IV — Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

23 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos nos quais as carnes frescas são armazenadas, devem ter pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas, fáceis de limpar, nas quais a carne fresca possa ser armazenada de modo a respeitar consoante o fim a que se destina as temperaturas previstas no n.º 80;
- b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em cada local de armazenagem.

V — Higiene do pessoal, dos locais e do material nos estabelecimentos

24 — É exigido escrupuloso estado de limpeza para pessoal, locais e material:

- a) O pessoal deve utilizar fatos de trabalho e gorros limpos. O pessoal afecto ao abate, ao trabalho ou à manipulação de carnes frescas deve lavar e desinfetar as mãos várias vezes durante o dia, bem como sempre que o trabalho seja retomado;
- b) As pessoas que contactarem com os animais doentes ou carne infectada devem imediatamente lavar com água quente as mãos e os braços e desinfetar-se. É proibido fumar nos locais de trabalho e armazenagem;
- c) É proibida a entrada nos estabelecimentos ou suas imediações de qualquer animal, a não ser para o abate. A destruição dos animais infestantes, tais como roedores, insectos e de outros vermes, deve ser sistematicamente praticada;
- d) O material e os instrumentos utilizados na laboração das carnes frescas devem estar sempre em bom estado de conservação e limpos. Devem ser escrupulosamente limpos e desinfectados várias vezes durante e no fim do dia de trabalho, bem como antes de serem reutilizados;

- e) Os locais, utensílios e material de trabalho só devem ser utilizados para a manipulação da carne. Esta exigência é facultativa para o material de transporte utilizado nas instalações frigoríficas dos entrepostos quando as carnes estão embaladas. Os utensílios empregues na desmancha das carnes frescas só devem ser utilizados para esse fim.

25 — Ao proprietário, gerente ou ao seu representante, é exigido controlo regular da higiene geral das condições de produção do seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, como definido no n.º 4. Estes controlos devem incidir sobre os utensílios, instalações e equipamento em todas as fases da produção e se necessário nos produtos.

26 — O médico veterinário oficial deve proceder à análise regular dos resultados dos controlos previstos na alínea anterior. Pode em função desta análise proceder a exames microbiológicos complementares em todas as fases da produção ou nos produtos. Os resultados desta análise devem constar de um relatório que será levado ao conhecimento do proprietário ou gerente que deve suprir as carências constatadas, com o objectivo de melhorar a higiene.

27 — A carne e os recipientes que a contêm não devem entrar em contacto com o pavimento.

28 — É obrigatória a utilização de água potável, nos termos da definição da Directiva do Conselho n.º 80/778, para todas as utilizações, excepto no que se refere à produção de vapor de refrigeração dos equipamentos frigoríficos, para o que é permitido o uso de água não potável desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água devem no entanto estar bem identificadas e diferenciadas das de água potável.

29 — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante, no pavimento dos locais de trabalho e armazenagem de carnes frescas.

30 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias semelhantes devem ser utilizadas de modo que o equipamento, os utensílios de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Devem ser arrastados no final da sua utilização com água potável.

31 — O trabalho e a manipulação das carnes devem ser vedadas às pessoas susceptíveis de as contaminar.

32 — Ao pessoal afecto ao trabalho e manipulação das carnes frescas é exigido um certificado médico de saúde, que ateste estar em conformidade com o disposto no n.º 31. Este deve ser renovado anualmente, aceitando-se no entanto qualquer outro regime equivalente de controlo médico.

VI — Inspecção sanitária ante mortem

33 — Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início do abate diário, devendo esta ser repetida no dia seguinte, caso os animais pernoitem.

34 — O proprietário do matadouro, concessionário, gerente ou o seu representante tem a obrigação de facilitar as operações de inspecção sanitária *ante mortem* e nomeadamente qualquer manipulação considerada útil.

Todos os animais a abater devem dispor de identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.

35 — A inspecção deve permitir precisar:

- a) Se os animais estão afectados por uma zoonose ou se apresentam sintomas ou sinais que permitam suspeitar do aparecimento de tal doença, nomeadamente qualquer forma de tuberculose;
- b) Se apresentam sintomas de uma doença ou perturbação do seu estado geral susceptível de tornar as carnes impróprias para consumo humano;
- c) Durante a inspecção deve dar-se particular atenção a qualquer indício de que substâncias de efeito farmacológico, foram administradas ao animal ou que este consumiu substâncias que tornem as carnes nocivas à saúde humana;
- d) Se estão fatigados, excitados ou feridos.

36 — Não podem ser abatidos os animais que:

- a) Apresentem uma das manifestações enumeradas no n.º 35, alíneas a), b) e c);
- b) Não tenham estado em repouso durante um período de tempo suficiente, não podendo ser inferior a 24 horas, para os animais excitados ou fatigados, salvo decisão em contrário do médico veterinário oficial.

VII — Higiene do abate e da desossagem

37 — Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos e as operações de sangria, esfolagem, depilação e evisceração

ção devem ser realizadas de modo a evitar qualquer contaminação da carne.

38 — A sangria deve ser completa, sendo o sangue destinado à alimentação humana recolhido em recipientes perfeitamente limpos e ser batido unicamente com o auxílio de utensílios conformes às exigências de higiene.

39 — A excepção dos porcos, é obrigatório proceder-se imediatamente à esfolação. Se não forem esfolados, devem ser imediatamente depilados. Para esta operação, podem ser utilizados coadjuvantes, na condição de as carcaças serem em seguida lavadas completamente com água potável.

40 — A evisceração deve ser efectuada sem demora e estar terminada o mais tardar 45 minutos após o atordoamento. O pulmão, o coração, o fígado, o rim, o baço e o mediastino podem ficar quer destacados, quer aderentes à carcaça. Se forem destacados, devem ser numerados ou marcados de qualquer outro modo que permita identificar a carcaça donde provêm e qualquer outra parte do animal necessária à inspecção ou eventualmente necessária à pesquisa de resíduos nas carnes frescas.

41 — A identificação deverá observar-se em relação à cabeça, língua, aparelho digestivo, ou qualquer outra parte necessária à inspecção, devendo ficar junto à respectiva carcaça até ao fim da inspecção.

42 — O pénis, desde que não apresente qualquer sinal patológico ou lesão, pode ser imediatamente retirado. Em todas as espécies, os rins devem ser destacados da gordura, e no que respeita aos bovinos, suínos e solípedes, da sua cápsula perirrenal.

43 — As carcaças dos solípedes, dos porcos de idade superior a quatro semanas e bovinos de idade superior a seis meses devem ser apresentados à inspecção cortados longitudinalmente, pela coluna vertebral. Se for necessário, a fim de complementar a inspecção, o veterinário oficial pode efectuar outros cortes.

44 — Até estar terminada a inspecção, é proibido proceder ao corte da carcaça, à remoção ou ao tratamento de qualquer parte do animal abatido.

45 — É proibido limpar as carcaças com panos ou outros materiais e proceder à sua insuflação. Contudo, a insuflação é permitida quando imposta por um rito religioso. Nesse caso, as peças insufladas serão retiradas das trocas intracomunitárias.

46 — As carnes rejeitadas ou suspeitas, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis devem ser colocados logo que possível em equipamentos especiais.

47 — Se o sangue ou as vísceras de vários animais são recolhidos num mesmo recipiente antes do fim da inspecção, todo o conteúdo deste deve ser excluído das trocas intracomunitárias, quando a carcaça de um destes animais for reconhecida imprópria para consumo humano.

VIII — Inspeção sanitária *post mortem*

48 — Todas as partes do animal, inclusive o sangue, devem ser submetidas à inspecção imediatamente depois do abate, para verificar se a carne é considerada apta para consumo humano. A inspecção *post mortem* deve compreender:

- O exame visual do animal abatido, em particular dos órgãos citados na alínea b);
- A palpação de certos órgãos, nomeadamente do pulmão, do fígado, do baço, da língua e certos gânglios linfáticos e, se necessário, o útero e a mama;
- As incisões de certos órgãos gânglios linfáticos. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicar que o animal está afectado por lesões que possam contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal ou os locais, estes órgãos não podem sofrer incisão no local de abate nem em nenhum outro local do estabelecimento no qual as carnes frescas possam ser contaminadas;
- A pesquisa das anomalias de consistência, de cor e cheiro;
- Em caso de necessidade, os exames de laboratório, nomeadamente em relação à pesquisa de resíduos.

49 — O médico veterinário oficial deve, em especial, proceder do seguinte modo:

a) Bovinos de mais de 6 semanas:

- Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares retrofaríngeos e parotídeos. Devem ser examinados os masseteres externos, nos quais convém proceder a duas incisões paralelas à mandíbula, e os masseteres internos (músculos pterigoideus internos) com incisão segundo um plano. A língua, previamente cortada de forma a permitir um exame visual minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas depois de inspeccionadas;

cioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas depois de inspeccionadas;

- Inspeção da traqueia, exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo naturalmente estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
- Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- Exame visual do diafragma;
- Exame visual e palpação do fígado, dos gânglios linfáticos, retro-hepáticos e pancreáticos. Deve efectuar-se uma incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para inspecionar os canais biliares. Inspeção e palpação dos gânglios pancreáticos;
- Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos, palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e se necessário incisão destes gânglios linfáticos;
- Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos;
- Exame visual da pleura e do peritонеu;
- Exame visual dos órgãos genitais;
- Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos. Na vaca, as glândulas mamárias são abertas por longa e profunda incisão até aos seios lactóforos, excepto se forem excluídas do consumo humano. Os gânglios linfáticos acima mencionados, cuja incisão se exige, devem ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual;

b) Bovinos com menos de 6 semanas:

- No exame visual da cabeça e da garganta deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngeos. A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
- Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago e palpação dos pulmões. Deve proceder-se a incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final, perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
- Exame visual do pericárdio e do coração com incisão longitudinal deste último de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- Exame visual do diafragma;
- Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos retro-hepáticos e pancreáticos, palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;
- Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos, palpação dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;
- Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- Exame visual dos rins e respectivos gânglios linfáticos e sua incisão, se justificada;
- Exame visual da pleura e peritонеu;
- Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações. Em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações; deve ser examinado o líquido sinovial, nesta eventualidade;

c) Suínos:

- Exame visual da cabeça e da garganta. Os gânglios linfáticos submaxilares devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente e as amígdalas devem ser retiradas;
- Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago, seguida de palpação dos pulmões, e dos gânglios brônquicos e mediastínicos. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cujo consumo humano seja proibido;

- 3) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- 4) Exame visual do diafragma;
- 5) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos. Palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos;
- 6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos. Palpação dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e, se necessário, a sua incisão;
- 7) Exame visual e palpação do baço;
- 8) Exame visual dos rins, dos gânglios linfáticos renais e sua incisão;
- 9) Exame visual da pleura e do peritонеu;
- 10) Exame visual dos órgãos genitais;
- 11) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos; incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;
- 12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens. Em caso de dúvida, deve ser feita incisão na região umbilical e abertas as articulações;

d) Ovinos e caprinos:

- 1) Exame visual da cabeça após esfolia e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Estes exames não são necessários se a cabeça, incluindo o cérebro e a língua, for excluída do consumo humano;
- 2) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago, palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastínicos. Em caso de dúvida, estes órgãos e os gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;
- 3) Exame visual do pericárdio e do coração. Em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;
- 4) Exame visual do diafragma;
- 5) Exame visual do fígado e dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos, seguidos de palpação e incisão da face gástrica do fígado para exame dos canais biliares;
- 6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
- 7) Exame visual e palpação do baço;
- 8) Exame visual dos rins e incisão do órgão e dos gânglios linfáticos renais, se necessária;
- 9) Exame visual da pleura e do peritонеu;
- 10) Exame visual dos órgãos genitais;
- 11) Exame visual da mama e respectivos gânglios linfáticos;
- 12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida deve ser feita um incisão na região umbilical e abertas as articulações;

e) Solípedes domésticos:

- 1) Exame visual da cabeça e, após remoção da língua, da garganta. Palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotídeos. A língua, tendo sido cortada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da sua parte posterior e da boca, deve ser examinada visualmente e palpada e as amígdalas devem ser retiradas;
- 2) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago, seguida de palpação dos pulmões. Os gânglios brônquicos e mediastínicos devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior. Contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;
- 3) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- 4) Exame visual do diafragma;
- 5) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos. Palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos e, se justificada, a sua incisão;
- 6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e sua incisão, quando se imponha;
- 7) Exame visual e palpação do baço;

- 8) Exame visual e palpação dos rins e gânglios linfáticos renais, se necessária;
- 9) Exame visual da pleura e do peritонеu;
- 10) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;
- 11) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários;
- 12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações nos de animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;
- 13) Todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca devem ser submetidos à detecção de melanose e de melanomata nos músculos e gânglios linfáticos abaixo da cartilagem escapular, libertando a fixação de um dos ombros. Os rins devem ser expostos e examinados por incisão que atravesse todo o órgão longitudinalmente.

50 — Em caso de dúvida, o médico veterinário oficial pode efectuar os cortes adicionais e inspecções necessárias à obtenção de um diagnóstico definitivo.

51 — O médico veterinário oficial deve efectuar sistematicamente:

- a) Pesquisa da cisticercose nos suínos, devendo incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe e, se oportuno, da parede abdominal e dos músculos pescoas destacados do tecido adiposo;
- b) A pesquisa do mormo nos solípedes, por exame atento das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios e das suas ramificações, após fissura da cabeça e ablação do tabique nasal. No entanto, este exame pode ser substituído por outros;
- c) O médico veterinário oficial registará os resultados das inspecções *ante* e *post mortem* e em caso de uma doença transmissível ao homem, prevista no artigo 13.º, comunicará esses resultados às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o efectivo de origem dos animais e ao responsável pelo referido rebanho.

IX — Requisitos relativos ao corte das carnes

52 — O corte em pedaços mais pequenos que os descritos no artigo 4.º, a desossa ou o corte dos fígados dos animais da espécie bovina são autorizados nos estabelecimentos de desmancha aprovados.

a) As carnes frescas devem dar entrada nos estabelecimentos de desmancha à medida das necessidades de laboração. Assim que as operações de corte ou as de embalagem forem efectuadas, as carnes devem ser transportadas imediatamente para câmara frigorífica apropriada.

b) Durante as operações de corte, desossa, acondicionamento e embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a 7°C. Durante o corte, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a 12°C.

c) Durante a operação de corte, acondicionamento e embalagem, os fígados de animais da espécie bovina devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna a +3°C.

d) As carnes podem ser cortadas em quente. Nesse caso devem ser transportadas directamente do local do abate para o de desmancha. Devem, portanto, estar situados no mesmo grupo de edifícios e suficientemente próximos um do outro, pois as carnes a desmanchar serão transportadas sem ruptura de carga de um local para o outro e proceder-se-á sem demora à desmancha. Assim que a desmancha ou a embalagem forem efectuadas, as carnes devem ser transportadas para um local apropriado.

e) A desmancha deve ser executada de modo a não conspurcar as carnes. As esquirolas ósseas e os coágulos de sangue devem ser removidos.

f) As carnes provenientes da desmancha e que não se destinem ao consumo humano serão recolhidas nos equipamentos previstos no n.º 8 do capítulo I.

53 — O proprietário, concessionário, gerente ou o seu representante facilitarão as operações de controlo da empresa, nomeadamente qualquer manipulação, considerada útil, e pôr à disposição do serviço de controlo o que for necessário. Devem estar habilitados, sempre que lhe for solicitado, a informar o médico veterinário oficial encarregue do controlo da origem das carnes introduzidas no seu estabelecimento.

54 — As carnes que não satisfaçam o disposto no artigo 5.º só podem dar entrada nos estabelecimentos de corte aprovados quando aí forem armazenadas em locais especiais. Estas carnes devem ser

cortadas noutros locais ou num momento diferente daquele em que se preparam as carnes que respondam às condições citadas. O médico veterinário oficial deve ter livre acesso aos locais de armazenagem e trabalho para garantir a rigorosa observância destas exigências.

X — Controlo sanitário das carnes desmanchadas e das armazenadas

55 — Os estabelecimentos de desmancha e os entrepostos frigoríficos aprovados são submetidos a um controlo pelo médico veterinário oficial, devendo este ser prevenido sempre que se proceda à desmancha da carne destinada às trocas intracomunitárias.

56 — As atribuições do médico veterinário oficial são as seguintes:

- Controlo de entradas e saídas das carnes frescas;
- Inspecção sanitária das carnes frescas existentes no estabelecimento de desmancha e entrepostos frigoríficos, e quando destinadas às trocas intracomunitárias, antes das operações de desmancha, e aquando da sua saída dos estabelecimentos mencionados;
- Elaboração e emissão dos documentos previstos no n.º 64, capítulo XI, e na alínea e) do artigo 4.º;
- Controlo do estado de higiene dos locais, instalações e utensílios previstos no capítulo V, bem como a higiene do pessoal, incluindo o vestuário;
- Execução de qualquer amostragem para exames laboratoriais com o objectivo de detectar germes patogénicos, aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas. Os resultados destas análises farão parte de um registo independente;
- Qualquer outro controlo considerado útil ao cumprimento das disposições do presente diploma.

XI — Marcação de salubridade

57 — A marcação de salubridade deve ser efectuada sob responsabilidade do médico veterinário oficial. Para esse efeito deve manter e conservar:

- Os utensílios destinados à marcação de salubridade das carnes só podem ser entregues ao pessoal auxiliar no momento da marcação e pelo período de tempo necessário para o efeito;
- As etiquetas e o material de acondicionamento quando estas já tenham aposta a estampilha. Estas e o material de acondicionamento são entregues ao pessoal auxiliar no momento em que devem ser colocados e em número correspondente às necessidades.

58 — A marca de salubridade deve ser um carimbo de forma oval com, pelo menos, 6,5 cm de largura, e 4,5 cm de altura. Os caracteres devem ter uma altura mínima de 0,8 cm para as letras e 1 cm para os números. No carimbo devem figurar as seguintes indicações em caracteres perfeitamente legíveis em alternativa:

- Na parte superior a inicial P, seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento e na parte inferior a sigla CEE;
- Na parte superior o nome do expedidor em letra maiúscula, ao centro o número de aprovação veterinária do estabelecimento e na parte inferior a sigla CEE.

59 — A marca de salubridade pode por outro lado comportar uma indicação que permita identificar o veterinário que tenha procedido à inspecção sanitária das carnes.

60 — As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo, com a ajuda de um selo de acordo com o estipulado no n.º 56.

As que pesem mais de 65 kg devem ter a marca do selo em cada meia carcaça, e, pelo menos, na face externa da coxa, lombos, costas, peito e espádua.

As restantes devem ter quatro marcas do selo, pelo menos, apostas nas espáduas e nas faces externas das coxas.

61 — Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo por meio de selo, de acordo com o estipulado no n.º 58.

As miudezas de todas as espécies são marcadas a fogo com selo conforme o n.º 58, excepto quando estejam acondicionadas, embaladas e marcadas em conformidade com o estipulado nos n.ºs 64, 65 e 66.

62 — Os pedaços de carcaças regularmente marcadas, obtidos nos estabelecimentos de desmancha, devem sê-lo a tinta ou a fogo, com uma marca de salubridade segundo o n.º 58, excepto quando estiverem embalados ou acondicionados.

63 — As embalagens devem sempre ser marcadas como definidos nos n.ºs 64 e 65.

64 — Os pedaços cortados e as miudezas embaladas visados nos n.ºs 61 e 62 devem ter uma marcação, como é preconizada nos n.ºs 58 e 59, onde:

- Figure o número de aprovação do estabelecimento de desmancha;
- Constará de etiqueta aposta ou impressa na embalagem de modo que seja destruída quando da abertura da embalagem;
- Esta etiqueta deverá ter facultativamente um número de série, para as trocas intracomunitárias.

65 — Quando os pedaços e as miudezas são acondicionados conforme o capítulo XII, n.º 75:

- A etiqueta pode ser fixada ao acondicionamento;
- No caso de as miudezas serem embaladas num matadouro, no selo deve figurar o número desse matadouro.

66 — Para além das disposições do n.º 64, quando as carnes são acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor:

- Deve figurar no acondicionamento ou numa estampilha aplicada no acondicionamento uma reprodução impressa desta, como previsto na alínea a) do n.º 58;
- Desta estampilha deve constar o número de aprovação do estabelecimento de desmancha;
- As dimensões previstas pelo n.º 58 não se aplicam a esta marcação;
- No entanto quando as miudezas forem embaladas num matadouro, da estampilha devem constar o número de aprovação veterinária deste matadouro.

67 — As carnes de solípedes e a sua embalagem devem ter uma marca especial a determinar.

68 — O corante utilizável para a marcação das carnes frescas, enquanto não forem aprovados outros, é o violeta de metilo.

XII — Acondicionamento e embalagem das carnes frescas

69 — As embalagens devem preencher as regras de higiene e nomeadamente:

- Não alterar os caracteres organolépticos da carne;
- Não transmitir à carne substâncias prejudiciais à saúde humana;
- Serem suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e manipulação.

70 — As embalagens não devem ser reutilizadas, excepto quando forem de material resistente à corrosão, fáceis de limpar, e desde que tenham sido previamente limpas e desinfectadas.

71 — Quando as carnes cortadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deve efectuar-se após o corte e de tal maneira que respeite as regras de higiene.

72 — À excepção dos pedaços de toucinho e peito, as carnes cortadas e as miudezas devem ter um acondicionamento de protecção, excepto se são transportados suspensos. Estes materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores, não afectar a qualidade das carnes, não devendo ser reutilizados.

73 — Os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser embalados individualmente. Cada embalagem deve conter apenas um órgão completo, cortado em fatias e apresentado na sua forma original.

74 — As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

75 — No entanto, se o acondicionamento preenche todas as condições de protecção da embalagem, esta não deve ser transparente e incolor. Neste caso não é indispensável a sua colocação numa segunda embalagem desde que sejam satisfeitas as condições do n.º 67.

76 — As operações de desmancha, desossa, o acondicionamento e a embalagem podem ser efectuados no mesmo local se se verificarem as seguintes condições:

- O local deve ser de dimensões adequadas e permitir que as operações se façam em condições de higiene;
- A embalagem e o continente são colocados após o seu fabrico num invólucro protector hermético, protegido durante o transporte para o estabelecimento e armazenados em condições higiénicas num local separado do estabelecimento;
- Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e outros contaminantes e devem contactar directamente com locais que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser arrumadas no chão;

- d) As embalagens são reunidas em condições higiénicas antes da sua introdução no local de embalagem e utilizadas sem demora. Não podem contudo ser manipuladas pelo pessoal encarregue de manipular a carne fresca;
- e) Imediatamente após o seu acondicionamento, as carnes devem ser colocadas nos locais de armazenagem previstos para o efeito.

77 — As embalagens referidas neste capítulo só podem conter carnes cortadas da mesma espécie animal.

XIII — Certificados de salubridade

78 — O exemplar original do certificado de salubridade deve acompanhar as carnes durante o transporte para o país destinatário, sendo emitido por um médico veterinário oficial no momento da carga.

79 — O certificado deve corresponder na sua apresentação e conteúdo ao modelo do anexo B e deve ser emitido pelo menos na ou nas línguas oficiais do país destinatário, e deve constar de uma única folha.

XIV — Armazenagem

80 — As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantidas permanentemente a uma temperatura interna $< +7^{\circ}\text{C}$ para as carcaças e pedaços e a $+3^{\circ}\text{C}$ para as miudezas.

81 — As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de corte aprovado.

A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram adquiridas ou cortadas ou num entreposto frigorífico aprovado, por meio de equipamento adequado.

82 — Os bocados referidos no artigo 4.º do Regulamento, os bocados referidos no n.º 52 deste anexo e as miudezas destinadas à congelação devem sê-lo o mais rapidamente possível, excepto se a maturação for exigida por razões sanitárias. Neste último caso, devem ser imediatamente congelados após maturação.

83 — As carcaças, meias carcaças e quartos destinados a serem congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.

84 — As carnes cortadas destinadas a serem congeladas devem sê-lo nos devidos prazos após o corte. As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a -12°C e não podem ser armazenadas posteriormente a temperaturas mais elevadas. As carnes frescas submetidas a um processo de congelação devem trazer indicação do mês e do ano em que foram congeladas.

85 — Nenhum produto susceptível de alterar higienicamente as carnes pode ser armazenado nos entrepostos frigoríficos, excepto se as carnes forem embaladas e armazenadas separadamente.

86 — A temperatura de armazenagem dos entrepostos frigoríficos deve ser registada.

XV — Transporte

87 — As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal modo que as temperaturas referidas no capítulo anterior sejam mantidas durante o transporte.

88 — Os meios de transporte destas carnes devem responder às exigências seguintes:

- a) As paredes internas ou qualquer outra superfície passível de contactar com as carnes devem ser em material resistente à corrosão, que não altere os caracteres organolépticos das carnes ou as torne prejudiciais ao consumo humano. Estas paredes devem ser lisas, fáceis de limpar e de desinfetar;
- b) Devem ter dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra insectos e poeiras e outros contaminantes, serem estanques de modo a evitar qualquer escoamento para o exterior de líquidos;
- c) Devem, no caso de transporte de carcaças, meias carcaças ou quartos, bem como da carne cortada ou embalada, estar equipados com dispositivos de suspensão em material resistente à corrosão, fixos a uma altura tal que as carnes não possam tocar no solo;
- d) Esta disposição não se aplica às carnes congeladas e embaladas higienicamente;
- e) No entanto, no caso de transporte aéreo, os dispositivos de suspensão não são exigidos, desde que os equipamentos do embarque, transporte e desembarque das carnes sejam em material resistente à corrosão.

89 — Os meios de transporte das carnes não podem ser utilizados para o transporte de animais vivos ou qualquer produto susceptível de alterar ou contaminar as carnes.

90 — Não pode ser transportado simultaneamente nenhum produto que possa contaminar as carnes, a não ser quando sejam tomadas medidas apropriadas para o efeito. Em todo o caso, os estômagos só podem ser transportados se forem branqueados ou limpos, as cabeças e as patas esfoladas ou escaçadas e depiladas.

91 — As carnes frescas não podem ser transportadas em meios de transporte sem que estes tenham sido limpos e desinfectados.

92 — As carcaças, meias carcaças e quartos, à excepção da carne congelada embalada em condições de higiene, devem ser sempre transportados suspensos, excepto no caso do transporte aéreo. Os outros pedaços bem como as miudezas devem ser suspensos ou colocados em suportes se não forem embalados ou acondicionados em recipientes de materiais resistentes à corrosão. Estes suportes, embalagens ou recipientes devem estar de acordo com as regras de higiene e, nomeadamente no que respeita às embalagens, com as disposições do presente diploma.

93 — As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques aos líquidos e gorduras, que podem ser reutilizadas após limpeza e desinfecção.

94 — O médico veterinário oficial deve assegurar-se antes do envio, que tanto os meios de transporte como as condições de carga, são conformes às condições de higiene definidas.

ANEXO B

Certificado de salubridade

(Relativo a carnes frescas destinadas a um estado membro da CEE)
N.º (¹)

País expedidor...
Ministério...
Serviço...
Referência... (facultativo)

I — Identificação das carnes

Carnes de...
Natureza das peças...
Natureza da embalagem...
Número de peças ou de unidades de embalagem...
Mês e ano de congelação...
Peso líquido...

II — Proveniência das carnes

Morada e número de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) aprovados...
Morada e número de aprovação veterinária da(s) casa(s) de desmancha aprovada(s)...
Morada e número de aprovação veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s)...

III — Destino das carnes

As carnes são expedidas de... (local de expedição), para... (país e local de destino).
Meio de transporte utilizado (²)...
Nome e morada do expedidor...
Nome e morada do destinatário...

IV — Atestado de salubridade

O veterinário abaixo assinado certifica que as carnes acima mencionadas foram obtidas em condições de produção e controlo previstas na Directiva n.º 64/433/CEE relativa a questões sanitárias em matéria de trocas intracomunitárias de carnes frescas e que são por isso de facto consideradas próprias para consumo humano.

..., de ... de 1...

... (Assinatura do veterinário oficial).

(¹) Facultativo.

(²) No caso de o transporte se efectuar em comboio e camião, indicar o número da matrícula, em avião, o número de voo, e para os barcos, o nome.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Portaria n.º 818/90****de 11 de Setembro**

Tendo em consideração que o artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 519-E/79, de 28 de Dezembro, permite a contratação de pessoal para o exercício de funções docentes em cursos de ensino português no estrangeiro, remetendo, então, para os termos do Decreto-Lei n.º 342/78, de 16 de Novembro;

Considerando que o Decreto-Lei n.º 342/78, de 16 de Novembro, se encontra hoje revogado, vigorando, sobre a matéria, o Decreto-Lei n.º 18/88, de 21 de Janeiro;

Considerando que, e a exemplo do que foi feito com a Portaria n.º 104/80, de 13 de Março, na prática tem sido sentida a necessidade de adequar a aplicação deste diploma à realidade concreta, não só pela especificidade das situações resultantes deste tipo de ensino, como também pela distância a que os contratos são celebrados;

Considerando ainda que da situação vigente têm vindo a resultar dificuldades que urge remediar tendo em vista a obtenção de maior eficácia dos serviços e estabilidade dos professores contratados:

Manda o Governo, nos termos do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 519-E/79, de 28 de Dezembro, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

1.º O Ministério da Educação é representado na assinatura dos contratos de prestação de serviço para pessoal em exercício de funções docentes em cursos de ensino português no estrangeiro pelo seu legal representante.

2.º Por legal representante, referido no número anterior, entende-se:

- a) Conselheiro, para os assuntos do ensino português no estrangeiro nas Embaixadas de Portugal em França e na República Federal da Alemanha;
- b) Coordenador pedagógico, nos consulados dos restantes países, para além dos referidos na alínea anterior, onde se ministra o ensino português no estrangeiro;
- c) Professor de apoio regional, nas áreas consulares da França e da República Federal da Alemanha, em funções de apoio ao respectivo conselheiro.

3.º Todo o pessoal docente a que se refere o n.º 1.º da presente portaria é contratado por urgente conveniência de serviço, nos termos do Decreto-Lei n.º 146-C/80, de 22 de Maio.

4.º A assinatura do contrato corresponde para todos os efeitos, relativamente ao contratado, à tomada de posse e início de exercício de funções, dispensando-se as demais formalidades legais.

5.º O contrato, elaborado num original e quatro cópias, é assinado no dia da apresentação do docente no respectivo consulado.

6.º No acto da assinatura do contrato, o docente deve apresentar declaração de incompatibilidade, bilhete de identidade e estampilhas fiscais no montante exigido por lei.

7.º Nos cinco dias úteis seguintes à assinatura do contrato, os docentes têm de entregar no consulado respectivo os seguintes documentos:

- a) Certificado de habilitações literárias;
- b) Certidão de nascimento ou fotocópia autenticada do bilhete de identidade;
- c) Certificado antituberculose;
- d) Certificado de robustez física para exercício de funções docentes;
- e) Certificado de registo criminal;
- f) Documento comprovativo do cumprimento das leis do serviço militar, se for o caso.

8.º O prazo previsto no número anterior pode ser prorrogado por mais cinco dias úteis, a requerimento fundamentado do interessado, por despacho da entidade competente nos termos do n.º 2.º

9.º Os docentes que hajam leccionado no ano imediatamente anterior ao do contrato ficam dispensados do disposto no n.º 7.º desta portaria, devendo, em caso de mudança de área consular, ser solicitado ao consulado da área do estabelecimento de ensino de origem a transferência do processo individual do docente.

10.º O contrato está sujeito a confirmação pela entidade competente nos termos das alíneas a) e b) do n.º 2.º da presente portaria em período de tempo que permita respeitar os prazos estabelecidos no Decreto-Lei n.º 146-C/80, de 22 de Maio.

11.º No prazo de três dias úteis contados a partir da entrega dos documentos, ou da sua recepção, no caso previsto no n.º 9.º, deve a entidade competente nos termos do n.º 2.º, proceder ao envio do processo à Direcção-Geral de Extensão Educativa, para efeitos de cabimentação e homologação.

12.º A homologação dos contratos é da competência do director-geral de Extensão Educativa, que a pode delegar nos termos da lei em vigor.

13.º Homologado o contrato e depois de obtido o visto do Tribunal de Contas, os respectivos exemplares têm o seguinte destino:

- a) O original, depois de devolvido pelo Tribunal de Contas, é arquivado no processo individual do docente, existente na Direcção-Geral de Extensão Educativa;
- b) Uma das cópias acompanha o original para o Tribunal de Contas;
- c) Uma das cópias é enviada à Direcção-Geral de Administração Escolar;
- d) As restantes são enviadas ao competente consulado, sendo uma para o processo do docente e a última para o interessado.

14.º O direito aos vencimentos adquire-se com a assinatura do contrato, excepto quando ocorra renovação, caso em que os docentes terão direito ao vencimento a partir do primeiro dia do ano escolar, desde que se apresentem no respectivo consulado nos prazos legalmente estabelecidos.

15.º O exercício de funções e o direito ao vencimento cessam:

- a) Em caso de incumprimento pelos docentes do disposto nos n.ºs 7.º e 8.º desta portaria, no dia seguinte ao termo dos prazos neles fixados;

- b) Em caso de não homologação dos contratos ou das suas renovações, a partir da data da comunicação da não homologação ao interessado;
- c) Em caso de recusa de visto do Tribunal de Contas, a partir da data prevista no n.º 4 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 146-C/80, de 22 de Maio;
- d) Por denúncia do contrato, nos termos do n.º 20.º desta portaria.

16.º Os contratos são celebrados, em regra, por um ano escolar, podendo, no entanto, ser firmados por período inferior, nos termos da lei.

17.º O contrato expira no termo do prazo, sem prejuízo dos direitos que, para efeitos de colocação, ou recondução, no ano escolar imediatamente seguinte, por lei sejam ou venham a ser atribuídos ao docente por ele abrangido.

18.º A renovação do contrato é feita em averbamento ao contrato, por apostilha, assinada pelo docente e pela entidade competente nos termos do n.º 2.º, aplicando-se, com as devidas adaptações, o disposto nos n.ºs 10.º a 13.º desta portaria.

19.º São anotadas no contrato as alterações nele introduzidas, as quais são sujeitas à aprovação da Direcção-Geral de Extensão Educativa, que delas dá conhecimento à Direcção-Geral de Administração Escolar.

20.º O contrato previsto neste diploma pode ser denunciado por qualquer das partes, nas seguintes condições:

- a) Por iniciativa do docente, com 60 dias de antecedência, através de requerimento dirigido ao director-geral de Extensão Educativa;
- b) Por parte do Ministério da Educação, em consequência de processo disciplinar.

21.º O contrato é firmado em modelo próprio que vai anexo à presente portaria.

22.º A presente portaria é aplicável aos contratos referentes aos professores cuja remuneração fica totalmente a cargo de governos estrangeiros, salvo no que respeita ao modelo de contrato anexo, no qual serão feitas as necessárias alterações.

23.º Aos contratos previstos na presente portaria aplica-se, em tudo o que nela não for especialmente previsto, o disposto nos artigos 68.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 18/88, de 21 de Janeiro, e, supletivamente, as normas em vigor em matéria de contratação de pessoal para a Administração Pública.

24.º A presente portaria será objecto de revisão, se necessário, na sequência da publicação e entrada em vigor de novo Estatuto do Professor do Ensino Português no Estrangeiro.

Ministério da Educação

Assinada em 20 de Agosto de 1990.

O Ministro da Educação, *Roberto Artur da Luz Carneiro*.

ANEXO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Direcção-Geral de Extensão Educativa

(Ensino Básico e Secundário Português no Estrangeiro)

Contrato de prestação eventual de serviço docente

(¹) ..., de ... anos de idade, portador do bilhete de identidade n.º ..., emitido em .../.../..., pelo serviço de Arquivo de Iden-

tificação de ..., residente em (²) ..., possuindo como habilitações literárias ..., tendo sido nomeado(a) para o exercício de funções em cursos de ensino português no estrangeiro, na área consular de ..., e entrando em exercício de funções em .../.../..., celebra com o Ministério da Educação um contrato de prestação eventual de serviço respeitando as seguintes cláusulas:

- a) O contrato é celebrado de acordo com os princípios estabelecidos no Decreto-Lei n.º 146-C/80, de 22 de Maio, e na Portaria n.º 818/90, de 11 de Setembro;
- b) O contrato será válido até .../.../...;
- c) Receberá os vencimentos e outros abonos a que tenha direito a partir desta data;
- d) A remuneração principal será a correspondente a um horário de ... horas lectivas semanais, no montante de ...;
- e) Durante o período de vigência deste contrato serão aplicáveis ao professor todas as disposições legais relativas ao exercício da actividade docente no respectivo ciclo de ensino.

O presente contrato é assinado pelo professor e por mim (³) ..., (⁴) ..., na qualidade de representante legal do Ministério da Educação.

..., de ... de 19...
... (selo branco).

Os encargos decorrentes do presente contrato têm cabimento de verba na dotação inscrita no capítulo ..., divisão ..., classificação económica ..., do orçamento do ME.

.../.../...
...

Nos termos do n.º 12.º da Portaria n.º 818/90, de 11 de Setembro, homologo o presente contrato.

.../.../...
O Director-Geral, ...

Apostilha (⁵)

Renovado o contrato nos termos previstos na Portaria n.º 818/90, de 11 de Setembro, por recondução do professor contratado, o qual aceita as condições estipuladas, pelo que, comigo, vai rubricar.

.../.../...
... (selo branco).

Anotação (⁶)

O presente contrato passa a vigorar de acordo com as alterações abaixo referenciadas nos termos previstos na Portaria n.º 818/90, de 11 de Setembro.

.../.../...
... (selo branco).

(1) Nome completo do professor.

(2) Localidade, morada.

(3) Nome do representante legal do ME.

(4) Cargo que desempenha.

(5) Caso se trate de renovação de contrato.

(6) Caso a adenda se refira a alterações do contrato no decurso do seu prazo.

Portaria n.º 819/90

de 11 de Setembro

Sob proposta das comissões instaladoras do Instituto Politécnico de Viana do Castelo e da sua Escola Superior Agrária de Ponte de Lima;

Ao abrigo do disposto no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho;

Tendo em vista a Portaria n.º 516/90, de 6 de Julho: Manda o Governo, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

1.º

Âmbito

A presente portaria regulamenta o curso de bacharelato em Agricultura criado pela Portaria n.º 516/90,

de 6 de Julho, na Escola Superior Agrária de Ponte de Lima, do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

2.º

Plano de estudos

O plano de estudos do curso de bacharelato a que se refere o n.º 1.º é o constante do anexo à presente portaria.

3.º

Disciplinas de opção

1 — O número mínimo de alunos necessário ao funcionamento de cada disciplina que integra o plano de estudos como disciplina de opção é de 10.

2 — Exceptuam-se do disposto no n.º 1 os casos em que o docente assegure a docência da disciplina para além do número máximo de horas a que é obrigado por lei.

3 — O regime do presente número aplica-se igualmente aos conjuntos de disciplinas inscritos em alternativa no plano de estudos, sem prejuízo de ser assegurado sempre o funcionamento de um deles.

4.º

Estágios

1 — A Escola organizará estágios em cada ano curricular.

2 — Os estágios revestem carácter escolar e têm por objectivo a aproximação do aluno à realidade da futura actividade profissional.

3 — Os estágios serão objecto de avaliação, que se traduzirá numa classificação.

4 — A realização e avaliação dos estágios obedecerá a regulamento a aprovar pela comissão instaladora da Escola, sob proposta do respectivo conselho científico.

5 — O regulamento a que se refere o n.º 4 estará sujeito a homologação pela comissão instaladora do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

5.º

Condições para a obtenção do grau

São condições para a obtenção do grau de bacharel, cumulativamente:

- A aprovação na totalidade das disciplinas que integram o respectivo plano de estudos;
- A aprovação nos estágios a que se refere o n.º 4.º

6.º

Classificação final

1 — A classificação final é a média aritmética ponderada, arredondada às unidades (considerando-se como unidade a fracção não inferior a cinco décimas), das classificações das disciplinas que integram o plano de estudos e dos estágios a que se referem os n.ºs 2.º e 4.º

2 — Os coeficientes de ponderação são fixados pelo conselho científico.

7.º

Entrada em funcionamento

O curso entra em funcionamento progressivamente, um ano curricular em cada ano lectivo, a partir do ano lectivo de 1990-1991.

Ministério da Educação.

Assinada em 7 de Agosto de 1990.

Pelo Ministro da Educação, *Alberto José Nunes Correia Ralha*, Secretário de Estado do Ensino Superior.

ANEXO I QUADRO 1		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA		1.º ANO				
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Prática Agrícola	Anual			225		
Economia e Gestão da Empresa						
Agrícola I	Anual	30		60		
Mecanização Agrícola	Anual		30	60		
Ciências de Base	Anual	75		45		
Tecnologias da Informação	Anual		30	30		
Estatística Agrícola I	Sem. 1	15	15			

ANEXO I QUADRO 2 (Continuação)		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA		1.º ANO				
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Uma de entre as seguintes disciplinas:						
Sociedades e Economias Agrárias	Sem. 1	15	30			
Geografia e Antropologia das Regiões	Sem. 1	15	30			
Sanidade Vegetal I	Sem. 2	15		30		
Higiene e Sanidade Animal I	Sem. 2	15		30		
Gestão do Solo e da Água	Sem. 2	15		30		
Tecnologias Agro-Industriais	Sem. 2		45			

ANEXO I QUADRO 2		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA		2.º ANO				
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Economia e Gestão da Empresa						
Agrícola II	Anual	30		60		
Métodos e Técnicas de Investigação	Anual		60			
Sanidade Vegetal II	Sem. 1	15	30			
Nutrição Vegetal	Sem. 1	15	30			
Fisiologia Vegetal	Sem. 1	15	30			
Nutrição Animal	Sem. 1	15	30			

ANEXO I QUADRO 2 (Continuação)		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA		2.º ANO				
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Técnicas de Produção Animal	Sem. 1	15	45			
Engenharia Agrícola e Construções						
Rurais	Sem. 1	15	45			
Processamento e Comercialização						
de Produtos Agrícolas	Sem. 1	15	45			
Organizações Agrícolas e Estruturas						
de Apoio	Sem. 1	30				
Formação em Empresas Agro-Industriais	Sem. 2		15	75		
Formação em Explorações Agrícolas	Sem. 2		30	210		

ANEXO I QUADRO 3		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO		3.º ANO				
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA						
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Comunicação e Animação Rural	Anual		60			
Opção	Anual	15	105	120		
Estatística Agrícola II	Sem. 1			30		
Adaptação e Melhoramento de Plantas	Sem. 1	15	30			
Adaptação e Melhoramento Animal	Sem. 1	15	30			
Higiene e Sanidade Animal II	Sem. 1	15	30			
Marketing dos Produtos Agrícolas	Sem. 1	15	30			

tar a que se refere o n.º 16.º da Portaria n.º 352/86, de 8 de Julho, regulamentando o disposto no n.º 2 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 59/86, de 21 de Março, é o constante do anexo I a esta portaria.

Ministério da Educação.

Assinada em 9 de Agosto de 1990.

Pelo Ministro da Educação, *Alberto José Nunes Correia Ralha*, Secretário de Estado do Ensino Superior.

ANEXO I QUADRO 3 (continuação)		CURSO: AGRICULTURA GRAU: BACHARELATO				
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO		3.º ANO				
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE PONTE DE LIMA						
DISCIPLINA	DURAÇÃO	CARGA HORÁRIA ANUAL				OBSERVAÇÕES
		TEÓRICAS	TEÓRICO-PRÁTICAS	PRÁTICAS	SEMINÁRIOS/ESTÁGIOS	
Planeamento e Desenvolvimento						
Agrícola	Sem. 1	30	30			
Tecnologias de Inovação	Sem. 2	15				
Projectos Agrícolas	Sem. 2	15	60			
Projecto Individual	Sem. 2				150	

Portaria n.º 820/90

de 11 de Setembro

Sob proposta das comissões instaladoras do Instituto Politécnico de Beja e da sua Escola Superior de Educação;

Ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 1.º do Decreto Regulamentar n.º 63/87, de 17 de Dezembro;

Considerando o disposto no artigo 13.º da Lei de Bases do Sistema Educativo (Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro);

Considerando o disposto na Portaria n.º 374/90, de 14 de Maio;

Na sequência das Portarias n.ºs 400/89, de 6 de Junho, e 509/90, de 5 de Julho;

Manda o Governo, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

Único

Carta de curso do grau de licenciado em Ensino

O modelo de carta de curso do grau de licenciado em Ensino conferido pelo Instituto Politécnico de Beja, através da sua Escola Superior de Educação, aos estudantes que concluem o curso de formação complemen-

ANEXO I

Instituto Politécnico de Beja

Carta de curso

R. (a) P.

(b) ..., presidente da comissão instaladora do Instituto Politécnico de Beja, faz saber que (c) ..., natural de (d) ..., concluiu em (e) ..., na Escola Superior de Educação deste Instituto, o curso de formação complementar a que se refere o n.º 16.º da Portaria n.º 352/86, de 8 de Julho, na variante de (f) ..., tendo como habilitação precedente o bacharelato em Ensino Primário, pelo que, nos termos do n.º 3.º da Portaria n.º 374/90, de 14 de Maio, lhe é conferido o grau de licenciado em ensino de (f) ..., com a classificação de (g) ... valores.

Instituto Politécnico de Beja, em (h) ...

O Presidente da Comissão Instaladora do Instituto Politécnico, (i) ...

O Presidente da Comissão Instaladora da Escola Superior de Educação, (j) ...

O Administrador do Instituto Politécnico, (l) ...

O Secretário da Escola Superior de Educação, (m) ...

- (a) Símbolo do Instituto Politécnico de Beja.
- (b) Nome do presidente da comissão instaladora do Instituto Politécnico de Beja.
- (c) Nome do titular do grau.
- (d) Freguesia, concelho e distrito de naturalidade do titular do diploma.
- (e) Data de conclusão do curso de professores do ensino básico.
- (f) Designação da variante.
- (g) Classificação final, calculada nos termos da Portaria n.º 768/89, de 5 de Setembro.
- (h) Data da emissão da carta de curso.
- (i) Assinatura do presidente da comissão instaladora do Instituto Politécnico de Beja, autenticada pelo selo branco do Instituto Politécnico.
- (j) Assinatura do presidente da comissão instaladora da Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Beja, autenticada pelo selo branco da Escola.
- (l) Assinatura do administrador do Instituto Politécnico de Beja, autenticada pelo selo branco do Instituto Politécnico, utilizando as estampilhas fiscais do valor fixado na Tabela Geral do Imposto do Selo.
- (m) Assinatura do secretário da Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Beja, autenticada pelo selo branco da Escola.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

IMPrensa Nacional-Casa da Moeda, E. P.

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.



PORTE
PAGO

1 — Preço de página para venda avulso, 5\$; preço por linha de anúncio, 104\$.

2 — Para os novos assinantes do *Diário da Assembleia da República*, o período da assinatura será compreendido de Janeiro a Dezembro de cada ano. Os números publicados em Novembro e Dezembro do ano anterior que completam a legislatura serão adquiridos ao preço de capa.

3 — 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 160\$00

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, L. P., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 - 1092 Lisboa Codev