

ANEXO

Quadro de pessoal do Gabinete de Estratégia e Planeamento abrangido pelo regime do contrato individual do trabalho

Grupo de pessoal	Área funcional	Carreira	Categoria	Número de lugares
Técnico superior.	Funções consultivas e de estudo, pesquisa técnica, análises conjunturais, planeamento e prospectiva nas áreas do trabalho, emprego, formação e segurança social.	Técnica superior.	Assessor principal Assessor Técnico superior principal Técnico superior de 1.ª classe Técnico superior de 2.ª classe	35

**MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO
E DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS**

Portaria n.º 72/2008

de 23 de Janeiro

O Decreto-Lei n.º 350/2007, de 19 de Outubro, que estabelece o quadro legal do sal alimentar, prevê que sejam aprovadas por portaria as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do mesmo, a que agora se dá cumprimento, relativamente ao sal alimentar sob a forma tal qual.

Na realidade, a produção de sal alimentar na forma tal qual tem, em Portugal, indiscutível interesse socioeconómico, ambiental e cultural. Com efeito, a actividade proporciona o aproveitamento de recursos naturais e, por vezes, a utilização directa de energias renováveis, constituindo um factor de desenvolvimento sustentável das zonas onde ocorre, um meio eficaz de protecção e de defesa da orla litoral e dos *habitats* de flora e fauna nas áreas de implantação das unidades produtivas, gerador de emprego qualificado e, ao mesmo tempo, salvaguarda do património histórico-cultural do nosso país.

Importa pois, criar mecanismos que permitam o aproveitamento das oportunidades comerciais existentes e, muito especialmente, relativamente a mercados onde se privilegia e valoriza cada vez mais os produtos alimentares naturais, satisfazendo rigorosas condições de qualidade e origem, razões pelas quais se passa a prever a possibilidade do uso de menções relativas à origem geográfica ou ao modo particular de produção do sal alimentar tal qual.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 350/2007, de 19 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia e da Inovação e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º A presente portaria define as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar na forma tal qual, doravante designado por sal alimentar tal qual.

2.º O sal alimentar tal qual compreende, quanto à sua proveniência, os seguintes tipos e subtipos:

a) O sal marinho:

i) Obtido da evaporação da água do mar, pela acção do calor do sol e da energia do vento, em salinas com traçado tradicional e colheita manual do sal;

ii) Obtido da evaporação da água do mar, pela acção do calor do sol e da energia do vento, em salinas com outro traçado e com extracção do sal dos cristalizadores utilizando meios mecânicos, em grau diverso;

b) O sal de fontes salinas, obtido da evaporação de águas salinas subterrâneas, pela acção do calor solar e da energia do vento, em cristalizadores (talhos) de traçado tradicional e com recolha manual do sal;

c) O sal-gema:

i) Extraído por dissolução controlada e posteriormente recristalizado por evaporação da solução salina pela acção do calor solar e da energia do vento, em cristalizadores com traçados e meios de extracção diversos ou por outras formas de energia;

ii) Directamente extraído pelo processo de lavra subterrânea convencional de jazigos minerais.

3.º Para efeitos do disposto no número anterior, entende-se por salina de traçado tradicional a unidade em que a cristalização do sal, proveniente da água do mar e ou de fontes salinas, se realiza por processo natural de evaporação pela energia solar e acção dos ventos, em cristalizadores de dimensão até 60 m² e em que a recolha se efectua na salmoura de origem, exclusivamente com utensílios manuais de madeira não tratada e ou de material aprovado para contacto alimentar.

4.º — a) As características físico-químicas, organolépticas e microbiológicas do sal alimentar tal qual, destinado a consumo directo na alimentação humana, às indústrias alimentares ou a matéria prima de indústrias higienizadoras ou transformadoras de sal para fins alimentares, consta do anexo I ao presente diploma e do qual faz parte integrante.

b) O sal alimentar tal qual destinado ao consumo directo na alimentação humana é aquele que provém exclusivamente de salinas de traçado tradicional, tem as características indicadas no n.º I do anexo I e é produzido nas condições constantes do anexo II ao presente diploma e do qual faz parte integrante, denominando-se «Flor de sal», quando for recolhido manual, diária e exclusivamente da camada cristalina sobrenadante da solução salina dos cristalizadores.

c) Só o sal alimentar que reúna as características referidas na alínea anterior pode ser fornecido ao consumidor final com a denominação de venda «sal alimentar tal qual» ou «sal tal qual» ou ainda «Flor de sal» no caso indicado na última parte da alínea b).

5.º Sem prejuízo das disposições específicas para o uso do qualificativo «artesanal», previstas pelo Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de Fevereiro, na redacção dada pelo

Decreto-Lei n.º 110/2002, de 16 de Abril, e legislação complementar, a valorização comercial do sal alimentar tal qual destinado a consumo directo na alimentação humana através do uso de menções relativas à sua origem geográfica ou ao seu modo de produção particular só pode ser efectuada nos termos previstos no anexo III ao presente diploma.

6.º A Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA) deverá manter actualizada uma base de dados, de âmbito nacional, com o registo de todas as salinas de produção de sal marinho e de sal de fontes salinas, e das respectivas produções, desagregadas pelas diferentes tipologias comerciais.

7.º A presente portaria entra em vigor 30 dias após a sua publicação.

Em 9 de Janeiro de 2008.

O Ministro da Economia e da Inovação, *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho*. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado Adjunto, da Agricultura e das Pescas.

ANEXO I

Características físico-químicas, organolépticas e microbiológicas do sal alimentar tal qual

1 — Sal alimentar tal qual destinado ao consumo directo na alimentação humana:

1.1 — Sal marinho (flor de sal e outro tipo de sal proveniente de salinas tradicionais):

a) Características físico-químicas:

i) Do produto seco:

Cloretos, expressos em cloreto de sódio (NaCl) — 94 % (mínimo);

Contaminantes — limites estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001, da Comissão, de 8 de Março, e no *Codex Alimentarius*;

ii) Do produto tal qual:

Humidade:

Máximo de 8 % para a flor de sal;

Máximo de 6 % para o outro tipo de sal;

b) Características organolépticas:

Aspecto — limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;

Cor — branca e brilhante;

Aroma — característico;

Sabor — característico;

Textura:

Flor de sal — pequenos cristais, alguns dos quais dispostos em palhetas, frágeis e fáceis de desfazer com os dedos;

Outro tipo de sal — cristais mais compactados que não partem facilmente com os dedos;

c) Características microbiológicas:

Número de colónias de germes mesófilos < 100/g;

Número de colónias de germes halófilos < 100/g;

Número de colónias de bactérias coliformes — ausência;

Número de colónias de *Streptococcus* fecais — ausência;

Número de colónias de *E. coli* — ausência.

1.2 — Sal de fontes salinas:

a) Características físico-químicas:

i) Do produto seco:

Cloretos, expressos em cloreto de sódio (NaCl) — 97 % (mínimo);

Contaminantes — limites estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001, da Comissão, de 8 de Março, e no *Codex Alimentarius*;

ii) Do produto tal qual:

Humidade — máximo de 4 %;

b) Características organolépticas:

Aspecto — limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;

Cor — branca e brilhante;

Aroma — inodoro;

Sabor — *sui-generis*;

Textura — pequenos cristais facilmente partidos entre os dedos;

c) Características microbiológicas:

Número de colónias de germes mesófilos < 100/g;

Número de colónias de germes halófilos < 100/g;

Número de colónias de bactérias coliformes — ausência;

Número de colónias de *Streptococcus* fecais — ausência.

2 — Sal alimentar tal qual destinado às indústrias alimentares e a matéria-prima de indústrias higienizadoras/transformadoras de sal para fins alimentares:

2.1 — Sal marinho (proveniente de unidades com extracção do sal totalmente mecanizada, semi-mecanizada ou com tábua de arrasto e ou de salinas com colheita manual):

a) Características físico-químicas:

i) Do produto seco:

Cloretos, expressos em cloreto de sódio (NaCl) — 90 % (mínimo);

Contaminantes — limites estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001, da Comissão, de 8 de Março, e no *Codex Alimentarius*;

ii) Do produto tal qual:

Humidade — máximo de 8 %;

b) Características organolépticas:

Aspecto — limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;

Cor — branca e brilhante;

Aroma — característico;

Sabor — característico;

Textura — cristais de granulometria diversa;

c) Características microbiológicas:

Número de colónias de germes mesófilos < 100/g;

Número de colónias de germes halófilos < 100/g;

Número de colónias de bactérias coliformes — ausência;

Número de colónias de *Streptococcus* fecais — ausência.

2.2 — Sal de fontes salinas — item mencionado no n.º 2.1 (sal marinho), exceptuando no que se refere ao teor de humidade, o qual não pode ultrapassar o máximo de 4 %.

2.3 — Sal-gema — o sal-gema tal qual proveniente de mineração convencional e bem assim de dissolução controlada e posterior recristalização necessita de prévio e adequado tratamento industrial para poder ser utilizado como matéria-prima nas indústrias higienizadoras/transformadoras de sal para fins alimentares, devendo ainda tais matérias-primas respeitar os limites de contaminantes estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001, da Comissão, de 8 de Março, e no *Codex Alimentarius* e as mesmas características microbiológicas impostas para todos os tipos de sal alimentar [alíneas c) dos n.ºs 1.1, 1.2 e 2.1].

ANEXO II

Condições a observar na produção de sal alimentar tal qual destinado ao consumo directo na alimentação humana

a) Relativas à envolvente ambiental da unidade produtiva:

Circulação de águas independente da circulação de águas residuais provenientes de outras actividades;

Inexistência de riscos de poluição por pesticidas, adubos químicos e efluentes urbano-industriais não tratados, assegurada através da monitorização da qualidade das águas pelas autoridades competentes;

Unidade afastada mais de 0,5 km de auto-estradas e de outras grandes vias de circulação rodoviária e fora dos ventos dominantes dos grandes centros industriais e de outros focos poluidores, como saídas de esgotos, aeroportos, instalações portuárias de movimentação de hidrocarbonetos ou outros produtos químicos e unidades industriais;

Trabalhos de manutenção e de limpeza de taludes e de espaços envolventes realizados fora dos períodos de recolha do sal e da reprodução da avifauna;

b) Relativas à exploração da unidade produtiva:

Sem prejuízo da especificidade das práticas tradicionais adoptadas a nível de cada salgado e ou núcleo de produção de sal alimentar tal qual destinado ao consumo directo na alimentação humana, e que podem ser consubstanciadas em caderno de normas de sistemas produtivos locais, tais práticas não poderão contrariar as seguintes regras gerais:

Aprovisionamento dos viveiros em água do mar por acção das marés, excepto nos casos de rupturas de comportas ou diques de contenção das águas ou em situações excepcionais de evaporação que desequilibrem o ciclo produtivo em que pode ser utilizada bombagem na captação, todavia sem recurso a motorização com combustíveis fósseis; no caso particular das águas de fontes salinas naturais, é igualmente interdito

o uso de bombagem accionada por motores propulsores a combustíveis fósseis. Aqueles casos e situações de carácter excepcional terão de ser rapidamente corrigidos, com as necessárias intervenções na estrutura produtiva (reparações, reforço de diques, ajustamento da proporção das áreas de preparação versus cristalização), no máximo até à safra do ano seguinte, caso contrário a salina perde as características de unidade de produção de sal tradicional;

Evaporação natural da solução salina por acção do sol e do vento e circulação da água entre reservatórios por acção da gravidade, exceptuando apenas no caso de esvaziamento das salmouras residuais nos cristalizadores, para efeitos de limpeza e arranjo, em que pode ser utilizada bombagem não accionada por motores propulsores a combustíveis fósseis;

Interdição de utilização comum de reservatórios de tomação (reserva) de águas salinas e ou de preparação/evaporação das salmouras por unidades com metodologias diferentes de produção de sal;

Uso obrigatório de técnicas manuais e tradicionais no processo produtivo e adopção de práticas e medidas que permitam assegurar a produção em condições de higiene apropriadas para a obtenção deste género alimentício;

Utilização obrigatória de instrumentos de trabalho ligeiros, não oxidáveis ou deterioráveis que, em contacto directo com o sal, possam contaminá-lo;

Interdição do uso de madeira tratada quimicamente, fibro-cimento e outros materiais não conformes às exigências bio-ambientais;

Interdição da lavagem do sal após redução;

Empilhamento em serra do sal após colheita e retirada das barachas em local obrigatoriamente protegido através do uso de material aprovado para contacto com géneros alimentares, na interface solo/sal empilhado, seja em armazém seja na zona de trabalho ao ar livre e, nesta última situação, também obrigatoriamente coberto com o mesmo tipo de material;

Limpeza permanente do local de empilhamento antes e durante todas as manipulações do sal e adopção das necessárias medidas para impedir eventuais contaminações do sal transportadas por acção dos ventos ou por influência de avifauna, nomeadamente utilizando redes mosquiteiras nas janelas dos armazéns e mantendo encerradas as portas destes de comunicação com o exterior;

Arejamento dos armazéns de sal durante as manipulações do sal;

Utilização exclusiva de motorização eléctrica ou a gás na movimentação do sal dentro dos armazéns;

Conservação dos madeirames e dos armazéns de acordo com as normas bio-ambientais;

c) Relativas a acções preventivas e de monitorização relativamente à estrutura e ao processo produtivo:

Controlo analítico anual do teor de insolúveis no sal armazenado;

Controlo analítico anual do sal produzido na conformidade com as normas estabelecidas quanto às características físico-químicas, organolépticas e microbiológicas;

Isolamento e identificação dos diferentes lotes de produção, por forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;

Controlo analítico anual nas zonas sensíveis da unidade produtiva (tomação, reservatórios de evaporação/preparação, canais de circulação e cristalizadores), designadamente em matéria de contaminantes das salmouras por metais pesados e agentes microbiológicos.

ANEXO III

Uso de menções relativas à origem geográfica ou ao modo de produção particular

1 — Os produtores que pretendam efectuar o registo e obter a inerente protecção de denominações de origem ou de indicações geográficas ou obter o reconhecimento como especialidade tradicional garantida (ETG) que ateste um modo de produção particular devem apresentar junto da Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura ou das direcções regionais de agricultura e pescas (DRAP) os respectivos pedidos de registo, nos termos do disposto no anexo I ou no anexo II do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

2 — Para efeitos do número anterior, os pedidos de registo devem observar requisitos análogos aos previstos para o registo de uma denominações de origem protegidas (DOP) ou indicações geográficas protegidas (IGP), ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, ou de uma especialidade tradicional garantida (ETG), ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006, do Conselho, de 20 de Março, incluindo a indicação do respectivo organismo privado de controlo e certificação.

3 — Compete à DGPA, em colaboração com as DRAP e com o apoio específico do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP), proceder à análise dos pedidos apresentados e promover o processo de consulta, nos termos previstos no n.º 2 do anexo I ou no n.º 3 do anexo II do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

4 — O deferimento dos pedidos de registo são objecto de despacho do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, a publicar no *Diário da República*, 2.ª série.

5 — Os agrupamentos de produtores e os organismos privados de controlo e certificação ficam sujeitos às obrigações, direitos e deveres previstos para as entidades que tutelam ou controlem denominações de origem protegidas (DOP) ou indicações geográficas protegidas (IGP) ou especialidades tradicionais garantidas (ETG) de produtos agrícolas ou de géneros alimentícios cobertos pelo campo de aplicação do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, ou do Regulamento (CE) n.º 509/2006, do Conselho, de 20 de Março, conforme o aplicável.

6 — A tudo o que não estiver especialmente previsto no presente anexo aplica-se, com as necessárias adaptações, o disposto no Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS**Portaria n.º 73/2008**

de 23 de Janeiro

Pela Portaria n.º 1059/2001, de 4 de Setembro, foi renovada até 5 de Agosto de 2007, a zona de caça associativa da Quinta da Moita da Vaca e outras (processo n.º 77-DGRF), situada no município de São João da Pesqueira, com a área de 2006 ha e não 2000 ha, como consta da referida portaria, concessionada à Associação de Caçadores da Serra do Reboredo.

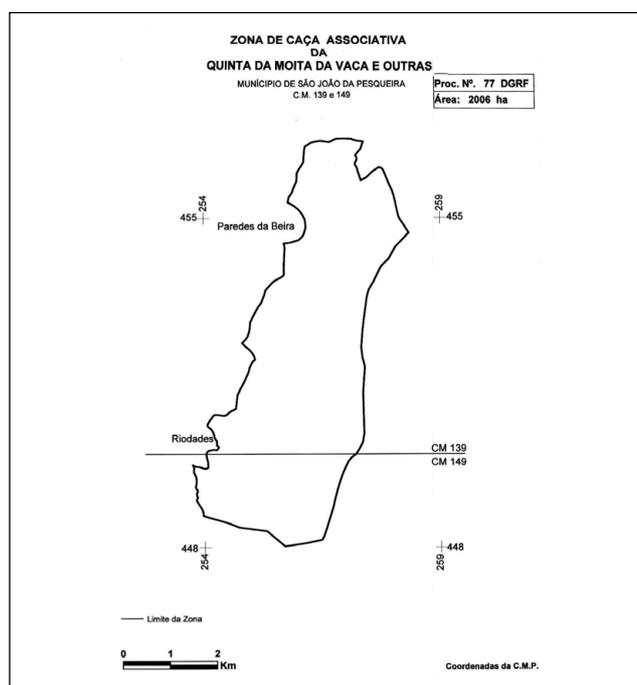
Entretanto, a entidade concessionária veio requerer a sua renovação.

Cumpridos os preceitos legais, com fundamento no disposto no artigo 48.º, em conjugação com o estipulado na alínea a) do artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro, manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º Pela presente portaria é renovada, por um período de 12 anos, a concessão desta zona de caça, abrangendo vários prédios rústicos sítos nas freguesias de Paredes da Beira, Riodades e Trevões, município de São João da Pesqueira, com a área de 2006 ha, conforme planta anexa à presente portaria e que dela faz parte integrante.

2.º A presente portaria produz efeitos a partir do dia 6 de Agosto de 2007.

O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Jaime de Jesus Lopes Silva*, em 15 de Novembro de 2007.

**MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES****Decreto-Lei n.º 15/2008**

de 23 de Janeiro

O Decreto-Lei n.º 337/99, de 24 de Agosto, aprovou o regime geral da concessão da rede de metropolitano ligeiro da margem sul do Tejo.

Posteriormente, o Decreto-Lei n.º 167-A/2002, de 22 de Julho, aprovou as bases da concessão do projecto, construção, fornecimento de equipamentos e de material circulante, financiamento, exploração, manutenção e conservação da totalidade da rede de metropolitano ligeiro da margem sul do Tejo e autorizou a outorga do respectivo contrato, cuja minuta foi aprovada pela Resolução de Conselho de Ministros n.º 102-A/2002, de 22 de Julho.

Entretanto, a descoberta de vestígios arqueológicos, os atrasos verificados na disponibilização de terrenos dos