rio oficial, em conformidade com o capítulo VI do anexo I da Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, com a última redacção que lhe foi dada pela Portaria n.º 252/96, de 10 de Julho, e que, após tal inspecção, tenham sido declarados adequados para abate, nos termos do disposto na referida portaria;

- ii) Tenham sido produzidas através de um processo de produção que envolva medidas adequadas para minimizar a contaminação das peles, a preparação de peles por salga, calagem e lavagem intensiva, seguida da exposição dos materiais a um $pH > 11$ durante mais de três horas a uma temperatura superior a 80°C, a que se deve seguir um tratamento térmico a mais de 140°C durante trinta minutos e a 3,6 bar, ou por um método de produção equivalente aprovado pela Comissão Europeia, após consulta do comité científico adequado;
- iii) Sejam provenientes de estabelecimentos que disponham de um programa próprio de verificação (HACCP);

- d) Fosfato dibásico de cálcio obtido a partir de ossos desengordurados;
- e) Plasma seco e outros produtos do sangue.»

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 12 de Maio de 2000. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Joaquim Augusto Nunes Pina Moura* — *Luís Manuel Capoulas Santos*.

Promulgado em 23 de Junho de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 4 de Julho de 2000.

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

Decreto-Lei n.º 135/2000

de 13 de Julho

O Estatuto da Zona Vitivinícola de Palmela, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 326/97, de 26 de Novembro, estabelece, no n.º 2 do artigo 12.º, que os vinhos tintos com direito à denominação de origem «Palmela» só podem ser certificados após um estágio mínimo de 12 meses.

O desenvolvimento tecnológico entretanto verificado e a necessidade de flexibilizar o enquadramento administrativo por forma a favorecer a competitividade das empresas recomendam que se adoptem, nesta matéria, as novas regras propostas pela Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, mais adequadas à diversidade das opções comerciais impostas por um mercado crescentemente concorrencial, revogando-se, em conformidade, a supracitada disposição legal que obrigava a um estágio mínimo os vinhos tintos com direito à denominação de origem «Palmela».

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo único

É revogado o n.º 2 do artigo 12.º do Estatuto da Zona Vitivinícola de Palmela, anexo ao Decreto-Lei n.º 326/97, de 26 de Novembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 27 de Abril de 2000. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Joaquim Augusto Nunes Pina Moura* — *José Apolinário Nunes Portada*.

Promulgado em 23 de Junho de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 4 de Julho de 2000.

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

Decreto-Lei n.º 136/2000

de 13 de Julho

O Decreto-Lei n.º 442/89, de 27 de Dezembro, que aprova o regulamento relativo às substâncias e produtos indesejáveis nas matérias-primas para alimentação animal e nos alimentos compostos para animais, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 182/99, de 22 de Maio, não exige para o controlo oficial dos alimentos para animais a determinação dos alcalóides do tremço, porquanto o método de análise com vista à sua determinação deixou de ser necessário, sendo conveniente a sua supressão.

No Decreto-Lei n.º 289/99, de 29 de Julho, que estabelece os princípios relativos à aprovação, colocação em circulação e utilização de aditivos nos alimentos para animais, os antibióticos do grupo das tetraciclina, a clortetraciclina, a oxitetraciclina, a tetraciclina e a oleanomicina não são já autorizados como aditivos em alimentação animal, pelo que os métodos oficiais de análise com vista à sua identificação e determinação deixaram também de ser necessários. Há ainda a considerar que, atendendo aos progressos científicos e técnicos, estes métodos deixaram de ser válidos, mesmo quando os antibióticos em causa são utilizados fora do âmbito da alimentação animal, sendo, por isso, conveniente a sua supressão.

No último diploma atrás citado, o buquinolato, a sulfaquinoxalina e a furazolidona não são já autorizados como aditivos em alimentação animal, pelo que os métodos oficiais de análise para a sua determinação deixaram igualmente de ser necessários, havendo ainda razões para supor que os referidos métodos conduzem a resultados incorrectos, sendo assim também conveniente a sua supressão.

É também conveniente a supressão dos métodos oficiais de análise para a determinação da tiamina (vitamina B1, aneurina), do ácido ascórbico e do ácido de hidroascórbico (vitamina C), por estes já não serem válidos para os fins a que se destinam e se encontrarem ultrapassados.