

Capítulo III — Prescrições relativas aos triquinoscópios

1 — A concepção e tipo de triquinoscópios devem satisfazer os seguintes critérios mínimos:

- a) Facilidade de emprego;
- b) Iluminação adequada, sendo necessário que os resultados do controlo sejam exactos, mesmo que os locais não estejam completamente escurecidos. A fonte luminosa deverá ser uma lâmpada de projecção de 100 (12 W);
- c) Aumento suficiente:
 - 1) Aumento de trabalho normal: 50 vezes;
 - 2) Aumento de 80 a 100 vezes para uma identificação correcta dos objectos não identificáveis com facilidade com o aumento utilizado no trabalho normal;
- d) Poder separador — cada aumento deve dar uma imagem clara, precisa e de cor nítida;
- e) Dispositivo de comutação — qualquer alteração de aumento deve ser acompanhada de um ajustamento automático da luminosidade da imagem;
- f) Aumento do contraste:
 - 1) O condensador deve ser equipado com um diafragma de iris que permita reforçar os contrastes para o exame aprofundado dos casos delicados;
 - 2) O diafragma de iris deve ser de fácil regulação (por exemplo, alavanca de comando fixo na mesa do triquinoscópio);
- g) Facilidade de regulação:
 - 1) Rápida, por anel de regulação;
 - 2) Delicada, por alavanca de comando;
- h) Regulação da tensão — deve permitir obter a luminosidade requerida na situação dada;
- i) Para a deslocação do compressor em sentido único deve considerar-se um sistema de bloqueio automático que assegure o deslocamento do compressor num sentido único para impedir qualquer deslocação intempestiva;
- j) A superfície de projecção deve ter um diâmetro de 54 cm, no mínimo, e potência de reflexão elevada e ser durável, desmontável e fácil de limpar.

ANEXO III**Marcação das carnes que foram submetidas ao exame de despiste das triquinas**

1 — A marcação das carnes deve ser efectuada sob responsabilidade do veterinário oficial, que, para este efeito, detém e conserva:

- a) Os instrumentos destinados à marcação, só podendo remetê-los ao pessoal auxiliar no momento da marcação e durante o tempo necessário para esta;
- b) Os selos, mencionados no n.º 5 são entregues ao pessoal no momento da utilização e em número correspondente às necessidades.

2 — A marca deve ser um carimbo redondo de 2,5 cm de diâmetro, em que devem figurar, em caracteres perfeitamente legíveis, as seguintes indicações:

- a) Ao centro, a letra T em maiúsculas, cujas barras devem ter 1 cm de comprimento e 0,2 cm de largura;
- b) Sob a letra T, referida anteriormente, a sigla CEE, cujas letras devem ter uma altura de 0,4 cm.

3 — As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo na face interna das coxas, segundo o n.º 2.

4 — As cabeças são marcadas a tinta ou a fogo, com uma marca que satisfaça as disposições do n.º 2.

5 — Os bocados, à excepção dos excluídos da marcação de salubridade, previstos no n.º 3 do capítulo x do anexo B da Directiva 72/462/CEE, obtidos nas salas de desmancha a partir de carcaças regularmente marcadas, devem, desde que não tenham selo, ser marcados antes da aposição da marcação de salubridade, segundo o n.º 2. A etiqueta prevista na segunda alínea do n.º 43 atrás referido deve satisfazer as condições do n.º 2 do presente anexo.

6 — A marcação pode também fazer-se por meio de um selo de forma redonda, a fixar em cada pedaço ou carcaça, de modo a impedir a sua utilização. Este selo deve ser de material resistente que satisfaça todas as condições de higiene.

7 — No selo devem figurar em caracteres perfeitamente legíveis:

- a) No centro, a letra T maiúscula;
- b) Sob esta, a sigla CEE, cujas letras devem ter uma altura de 0,2 cm.

8 — Na etiqueta prevista no n.º 44 do capítulo x do anexo B da directiva mencionada no n.º 5 deve figurar, para além da marca de salubridade, uma marca legível, réplica da prevista no n.º 2.

ANEXO IV**Tratamento pelo frio**

1 — As carnes importadas congeladas devem ser conservadas nesse estado.

2 — A instalação técnica e a alimentação em energia da câmara frigorífica devem ser tais que a temperatura indicada no n.º 6 possa atingir-se o mais rapidamente possível e mantida em todos os pontos da câmara frigorífica e na carne.

3 — Todas as embalagens isolantes devem ser removidas antes da congelação, salvo se a carne no momento de introdução na câmara tiver já atingido em todos os pontos a temperatura referida no n.º 6.

4 — Os lotes devem ser conservados separadamente na câmara frigorífica e guardados fechados à chave.

5 — Para cada lote devem ser registados o dia e hora da introdução na câmara frigorífica.

6 — A temperatura da câmara frigorífica deve atingir, pelo menos, 25°C, deve ser verificada por aparelhos de medida termoelectrica e registada de modo contínuo e não deve ser medida em corrente de ar frio. Os aparelhos de medida devem ser guardados à chave. Os gráficos devem ter a indicação dos números correspondentes ao registo da inspecção das carnes a importar, bem como do dia e hora do início e fim da congelação, e ser conservados um ano.

7 — As carnes cujo diâmetro de espessura for igual ou inferior a 25 cm devem ser congeladas, sem interrupção, durante, pelo menos, 240 horas, e no caso das cujo diâmetro ou espessura estiver compreendido entre 25 cm e 50 cm, pelo menos, durante 480 horas. As carnes cujo diâmetro ou espessura for superior a estas dimensões não devem ser submetidas a este processo de congelação. A duração de congelação calcula-se a partir do momento em que for atingida na câmara a temperatura referida no n.º 6.

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO E TURISMO**Portaria n.º 242/90**

de 4 de Abril

Nos termos dos Decretos-Leis n.ºs 3/74, de 8 de Janeiro, e 58/84, de 21 de Fevereiro, é obrigatória a selagem das bebidas espirituosas, como forma de garantir a sua qualidade e genuinidade.

O controlo que para este efeito é cometido às entidades responsáveis impõe não só a colheita de amostras, como a verificação dos elementos da rotulagem e ainda as correspondentes análises químicas e organolépticas.

Considerando o aumento dos encargos decorrentes de tais operações:

Ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de Janeiro, com a redacção introduzida pelo Decreto-Lei n.º 58/84, de 21 de Fevereiro:

Manda o Governo, pelo Ministro do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º Os valores dos selos do *gin*, *aquavit*, *vodka*, uísque e outras aguardentes e licores são os seguintes:

Até 0,15 l — 5\$;
Superior a 0,15 l — 15\$.

2.º A presente portaria entra em vigor no dia 1 de Julho de 1990.

Ministério do Comércio e Turismo.

Assinada em 8 de Março de 1990.

Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.

