

pelo Decreto-Lei n.º 343/98, de 6 de Novembro, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 13.º

[...]

1 — (*Anterior corpo do artigo.*)

2 — As alterações de estatutos de cooperativa para cuja constituição seja exigida escritura pública apenas têm de revestir essa forma caso respeitem a alterações do montante do capital social mínimo ou do objecto da cooperativa e, nestes casos, quando a acta da deliberação não tenha sido lavrada por notário.

Artigo 77.º

[...]

1 — (*Actual corpo do artigo.*)

2 — A dissolução de cooperativas deliberada em assembleia geral não carece de ser consignada em escritura pública.»

Artigo 2.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da respectiva publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Fevereiro de 2001. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes Pina Moura — Eduardo Luís Barreto Ferro Rodrigues — António Luís Santos Costa.*

Promulgado em 20 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 30 de Março de 2001.

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

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Decreto-Lei n.º 109/2001

de 6 de Abril

Os jogos de fortuna ou azar explorados em casinos só podem ser praticados com a utilização efectiva de moeda com curso legal no território português.

O dinheiro é, de acordo com as respectivas regras, substituído por fichas na generalidade daqueles jogos, cabendo às empresas concessionárias das zonas de jogo garantir o respectivo reembolso em numerário.

Isto o que determina o artigo 59.º do Decreto-Lei n.º 422/89, de 2 de Dezembro, com a redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 10/95, de 19 de Janeiro.

O calendário da introdução da unidade monetária euro prevê a entrada em circulação de notas e moedas em euros no dia 1 de Janeiro do ano 2002 e a retirada definitiva de circulação das moedas e notas nacionais e utilização exclusiva do euro a partir do dia 1 de Março do mesmo ano.

Reportando-se a escudos os valores faciais das fichas utilizadas nos jogos, torna-se indispensável proceder à integral substituição dos ficheiros existentes por outros em que os valores das fichas se reportem a euros.

Tratando-se de uma situação imposta às empresas concessionárias, por razões a que elas são estranhas e que eram imprevisíveis quando foram celebrados os respectivos contratos de concessão, considera o Governo justificar-se que metade dos custos com a aquisição dos novos ficheiros seja suportada pelo orçamento da Inspeção-Geral de Jogos, em ordem a aplicar o princípio da igualdade de tratamento para todas aquelas entidades.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio da Região Autónoma da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

Artigo único

1 — As empresas concessionárias das zonas de jogo devem promover, até 1 de Março de 2002, a integral substituição dos ficheiros utilizados na prática de jogos de fortuna ou azar por outros em que os valores faciais das fichas se reportem a euros.

2 — Nos casos em que os respectivos contratos de concessão, relativamente à correspondente contrapartida anual a que as concessionárias se encontram obrigadas, não prevejam a dedução de 50 % dos encargos com a substituição imposta pelo número anterior, a mesma percentagem daqueles encargos é suportada pelo orçamento da Inspeção-Geral de Jogos.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Fevereiro de 2001. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes Pina Moura — Mário Cristina de Sousa — Alberto de Sousa Martins.*

Promulgado em 20 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 30 de Março de 2001.

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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 110/2001

de 6 de Abril

O Decreto-Lei n.º 132/2000, de 13 de Julho, ao transpor para o direito nacional as Directivas n.ºs 85/591/CEE, do Conselho, de 20 de Dezembro, 89/397/CEE, do Conselho, de 14 de Junho, e 93/99/CEE, do Conselho, de 29 de Outubro, estabeleceu as regras aplicáveis ao exercício do controlo oficial dos géneros alimentícios e criou o sistema de normas de qualidade para os laboratórios nacionais acreditados e avaliados para efectuarem as análises no âmbito do referido controlo, tendo ainda

fixado os critérios a que deve obedecer a validação dos métodos de análise a utilizar no controlo oficial.

O Regulamento (CE) n.º 1525/98, da Comissão, de 16 de Julho, que alterou o Regulamento (CE) n.º 194/97, fixou os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e os limites máximos para as aflatoxinas em certos géneros alimentícios.

A Directiva n.º 98/53/CE, da Comissão, de 16 de Julho, veio fixar os métodos de colheita de amostras e os métodos de análise para o controlo oficial dos teores de certos contaminantes nos géneros alimentícios.

A amostragem desempenha um papel importante na fidelidade da determinação do teor das aflatoxinas, que se apresentam em geral de forma muito heterogénea nos lotes.

Importa fixar os critérios gerais a que devem obedecer os métodos de colheita e análise, a fim de que os laboratórios encarregues dos controlos utilizem métodos de análise com eficácia comparável.

Com a transposição da Directiva n.º 98/53/CE, da Comissão, de 16 de Julho, para o direito nacional fixam-se os métodos de colheita de amostras para o controlo oficial dos teores de aflatoxinas nos géneros alimentícios, o modo de preparação das amostras e os critérios gerais a que devem obedecer os métodos de análise para o controlo oficial dos teores de aflatoxinas de certos géneros alimentícios.

Assim:

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

Artigo 1.º

Métodos de colheita de amostras

As colheitas de amostras para o controlo oficial dos teores de aflatoxinas nos géneros alimentícios são efectuadas de acordo com os métodos descritos no anexo I do presente diploma.

Artigo 2.º

Preparação de amostras e método de análise

A preparação da amostra e o método de análise utilizado para o controlo oficial dos teores de aflatoxinas nos géneros alimentícios devem satisfazer os critérios descritos no anexo II do presente diploma.

Artigo 3.º

Entrada em vigor

Este diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Fevereiro de 2001. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Guilherme d'Oliveira Martins* — *Luís Manuel Capoulas Santos* — *Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa*.

Promulgado em 20 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 30 de Março de 2001.

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

ANEXO I

Métodos de colheita das amostras para controlo oficial dos teores de aflatoxinas nos géneros alimentícios

1 — Objectivo e âmbito de aplicação — as amostras destinadas aos controlos oficiais do teor de aflatoxinas nos géneros alimentícios são colhidas em conformidade com os métodos a seguir indicados. As amostras globais assim obtidas são consideradas representativas dos lotes. A conformidade dos lotes relativamente aos teores máximos fixados no Regulamento (CE) n.º 1525/98 é estabelecida em função dos teores determinados nas amostras de laboratório.

2 — Definições:

Lote — quantidade de género alimentício identificável, entregue de uma vez, que apresenta, conforme estabelecido pelo agente responsável, características comuns, tais como a origem, a variedade, o tipo de embalagem, o embalador, o expedidor ou a marcação;

Sublote — parte designada de um grande lote a fim de aplicar o método de colheita a essa parte designada. Cada sublote deve ser fisicamente separado e identificável;

Toma ou amostra elementar — quantidade de matéria colhida num só ponto do lote ou do sublote;

Amostra global — agregação de todas as tomas elementares colhidas no lote ou sublote;

Amostra para laboratório — amostra destinada ao laboratório (subamostra).

3 — Disposições gerais:

3.1 — Pessoal — a colheita deve ser efectuada por uma pessoa mandatada para esse efeito.

3.2 — Produto a amostrar — todos os lotes a analisar devem ser amostrados separadamente. Em conformidade com as disposições específicas previstas no n.º 5 do presente anexo, os grandes lotes devem ser subdivididos em sublotos, que devem ser amostrados separadamente.

3.3 — Precauções a tomar — durante a amostragem e a preparação das amostras de laboratório devem ser tomadas precauções para evitar qualquer alteração que possa fazer variar o teor de aflatoxinas ou afectar as análises ou a representatividade da amostra global.

3.4 — Tomas elementares ou amostras elementares — na medida do possível, as tomas elementares devem ser colhidas em diversos pontos do lote ou do sublote. Todas as derrogações dessa regra devem ser assinaladas no registo previsto no n.º 3.8.

3.5 — Preparação da amostra global e das amostras para laboratório (subamostras) — a amostra global é obtida através da mistura das tomas elementares. Após essa mistura, a amostra global deve ser dividida em subamostras iguais em conformidade com as disposições específicas previstas no n.º 5 do presente anexo.

A mistura é necessária para garantir que cada subamostra contenha porções do lote ou sublote inteiro.

3.6 — Preparação das amostras idênticas — são colhidas amostras idênticas da amostra para laboratório, depois de homogeneizada, para efeitos de controlo, de direito de recurso e de referência.

3.7 — Acondicionamento e envio das amostras para laboratório — colocar cada amostra para laboratório num recipiente limpo, de material inerte, protegendo-a adequadamente de qualquer possível contaminação ou dano durante o transporte. Tomar igualmente todas as precauções necessárias para evitar qualquer modificação

da composição da amostra para laboratório susceptível de ocorrer durante o transporte ou a armazenagem.

3.8 — Fecho e rotulagem das amostras — cada amostra oficial será selada no local de colheita e identificada. Para cada colheita de amostra, elaborar um registo de amostragem que permita identificar sem ambiguidade o lote amostrado e indicar a data e o local de amostragem, bem como qualquer informação suplementar que possa ser útil ao analista.

4 — Disposições explicativas:

4.1 — Diferentes tipos de lotes — os produtos podem ser comercializados a granel, em contentores ou em embalagens individuais (sacos, embalagens para venda a retalho, etc.). O método de amostragem pode ser aplicado às diferentes formas sob as quais os produtos são colocados no mercado. Sem prejuízo das disposições específicas previstas no n.º 5 do presente anexo, a fórmula seguinte pode ser utilizada como guia para a amostragem dos lotes comercializados em sacos ou em embalagens individuais:

$$\text{Frequência de amostragem} = \frac{\text{Massa do lote}}{\text{Massa de amostra global}} \times \frac{\text{Massa da toma elementar}}{\text{Massa de uma embalagem individual}}$$

Massa — a exprimir em quilogramas.

Frequência de amostragem — número de embalagens individuais das quais é colhida uma toma elementar (as casas decimais devem ser arredondadas para o número inteiro mais próximo).

4.2 — Massa da toma elementar — a massa da toma elementar é de cerca de 300 g, salvo definição em con-

trário no n.º 5 do presente anexo. No caso dos lotes se apresentarem em embalagens para venda a retalho, a massa da toma será em função da massa da embalagem.

4.3 — Número de tomas elementares para os lotes < 15 t — salvo indicação em contrário no n.º 5 do presente anexo, o número de tomas elementares a colher depende da massa do lote, com um mínimo de 10 e um máximo de 100. Os valores do quadro seguinte podem ser utilizados para determinar o número de tomas elementares a colher.

QUADRO N.º 1

Número de tomas elementares a colher em função da massa do lote

Massa do lote (em toneladas)	Número de tomas
≤ 0,1	10
> 0,1 e ≤ 0,2	15
> 0,2 e ≤ 0,5	20
> 0,5 e ≤ 1	30
> 1 e ≤ 2	40
> 2 e ≤ 5	60
> 5 e ≤ 10	80
> 10 e ≤ 15	100

5 — Disposições específicas:

5.1 — Resumo geral do método de amostragem para os amendoins, para os frutos de casca rija, para os frutos secos e para os cereais:

QUADRO N.º 2

Subdivisão dos lotes em sublotes em função do produto e da massa do lote

Produto	Massa do lote (em toneladas)	Massa ou número dos sublotes	Número de tomas elementares	Amostra global — Massa (em quilogramas)
Figos secos e outros frutos secos	≥ 15 < 15	15-30 t —	100 (*) 10-100	30 ≤ 30
Amendoins, pistácios, castanhas do Brasil e outros frutos de casca rija	≥ 500 > 125 e < 500 ≥ 15 e ≤ 125 < 15	100 t 5 sublotes 25 t —	100 100 100 (*) 10-100	30 30 30 ≤ 30
Cereais	≥ 1500 > 300 e < 1500 ≥ 50 e ≤ 300 < 50	500 t 3 sublotes 100 t —	100 100 100 (*) 10-100	30 30 30 1-10

(*) Segundo a massa do lote — v. n.ºs 4.3 ou 5.3.

5.2 — Amendoins, pistácios, castanhas do Brasil, figos secos e cereais (lotes ≥ 50 t):

5.2.1 — Método de colheita:

Desde que os sublotes possam ser fisicamente separados, cada lote deve ser subdividido em sublotes segundo o quadro n.º 2 constante do n.º 5.1. Dado que a massa dos lotes nem sempre é um múltiplo exacto do peso dos sublotes, a massa dos sublotes pode exceder a massa indicada até um máximo de 20%;

Cada sublote deve ser objecto de uma amostragem separada;

Número de tomas elementares — 100. No caso dos lotes < 15 t, o número de tomas elementares a colher depende da massa do lote, com um mínimo de 10 e um máximo de 100 (v. n.º 4.3); Massa da amostra global = 30 kg, grosseiramente misturada, a dividir em três subamostras iguais de 10 kg antes de triturar (esta divisão em três subamostras não é necessária no caso dos amen-

dains, dos frutos de casca rija e dos frutos secos destinados a ser submetidos a um tratamento de triagem ou a outros tratamentos físicos e no caso de se dispor de equipamento que permita homogeneizar uma amostra de 30 kg). As amostras globais < 10 kg não devem ser subdivididas em subamostras;

Amostra para laboratório — uma subamostra de 10 kg (cada subamostra deve ser finamente triturada separadamente e cuidadosamente misturada a fim de garantir uma homogeneização completa em conformidade com as disposições do anexo II);

Nos casos em que não seja possível aplicar o método de colheita atrás descrito sem provocar danos económicos consideráveis (por exemplo, por causa das formas de embalagem ou dos meios de transporte), pode ser aplicado um método de colheita alternativo adequado, desde que a amostragem seja tão representativa quanto possível e que o método aplicado seja descrito e solidamente documentado;

5.2.2 — Aceitação de um lote ou sublote:

Para os amendoins, para os frutos de casca rija e para os frutos secos destinados a serem submetidos a um tratamento de triagem ou a outros tratamentos físicos:

Aceitação se a amostra global ou a média das subamostras respeitarem o limite máximo;
Rejeição se a amostra global ou a média das subamostras excederem o limite máximo;

Para os amendoins, para os frutos de casca rija, para os frutos secos e para os cereais destinados ao consumo humano directo:

Aceitação se nenhuma das subamostras exceder o limite máximo;
Rejeição se uma ou várias subamostras excederem o limite máximo;

No caso de uma amostra global < 10 kg:

Aceitação se a amostra global respeitar o limite máximo;
Rejeição se a amostra global exceder o limite máximo.

5.3 — Frutos de casca rija, com excepção dos amendoins, dos pistácios e das castanhas do Brasil, frutos secos, com excepção dos figos secos, e cereais (lotes < 50 t):

5.3.1 — Método de colheita:

Para estes produtos pode ser aplicado o método de colheita previsto no n.º 5.2.1. No entanto, atendendo à baixa contaminação ligada a alguns desses produtos e ou às formas mais recentes de embalagem em que são comercializados, pode ser aplicado um outro método de colheita mais simples;

Para lotes de cereais < 50 t, podem ser colhidas, em função da massa do lote, 10 a 100 tomas elementares de 100 g reunidas numa amostra global de 1 kg a 10 kg.

Os valores do quadro seguinte podem ser utilizados para determinar o número de tomas elementares a colher.

QUADRO N.º 3

Número de tomas elementares a colher em função da massa do lote de cereais

Massa do lote (em toneladas)	Número de tomas elementares
≤ 1	10
> 1 e ≤ 3	20
> 3 e ≤ 10	40
> 10 e ≤ 20	60
> 20 e ≤ 50	100

5.3.2 — Aceitação de um lote ou sublote — v. n.º 5.2.2.

5.4 — Leite:

5.4.1 — Método de colheita:

Método de colheita em conformidade com a Decisão n.º 91/180/CEE, da Comissão, de 14 de Fevereiro, que adopta determinados métodos de análise e testes para o leite cru e o leite tratado termicamente;

Número de tomas elementares — mínimo de cinco;
Massa de amostra global — mínimo de 0,5 kg ou litros;

5.4.2 — Aceitação de um lote ou sublote:

Aceitação se a amostra global respeitar o limite máximo;
Rejeição se a amostra global exceder o limite máximo.

5.5 — Produtos derivados e géneros alimentícios compostos de diversos ingredientes:

5.5.1 — Produtos lácteos:

5.5.1.1 — Método de colheita:

Método de colheita em conformidade com a Portaria n.º 621/91, de 11 de Julho, que fixa métodos comunitários de colheita de amostras, com vista à análise química, de leites conservados;

Número de tomas elementares — mínimo de cinco;
Para os outros produtos lácteos é aplicado um método de colheita equivalente;

5.5.1.2 — Aceitação de um lote ou sublote:

Aceitação se a amostra global respeitar o limite máximo;
Rejeição se a amostra global exceder o limite máximo;

5.5.2 — Outros produtos derivados que apresentem partículas muito finas, tais como farinha, pasta de figos e pasta de amendoins (distribuição homogénea da contaminação pelas aflatoxinas):

5.5.2.1 — Método de colheita:

Número de tomas elementares — 100. Em caso de lotes < 50 t, o número de tomas elementares é compreendido entre 10 e 100, consoante o peso do lote (v. quadro n.º 3, n.º 5.3.1);

A massa de toma elementar é de cerca de 100 g.
No caso dos lotes em embalagens para venda a retalho, a massa de toma elementar depende da dimensão da embalagem;
Massa da amostra global = 1 kg a 10 kg, misturados;

5.5.2.2 — Número de amostras a colher:

O número de amostras globais a colher depende da massa do lote. A divisão dos grandes lotes em sublotes deve ser efectuada conforme indicado no n.º 5.2 para os cereais;
Cada sublote deve ser objecto de uma amostragem separada;

5.5.2.3 — Aceitação de um lote ou sublote:

Aceitação se a amostra global respeitar o limite máximo;
Rejeição se a amostra global exceder o limite máximo.

5.6 — Outros produtos que apresentem partículas relativamente grosseiras (distribuição heterogénea da contaminação pelas aflatoxinas) — método de colheita e aceitação em conformidade com o disposto nos n.ºs 5.2 e 5.3 deste anexo para produtos agrícolas não transformados.

ANEXO II

Preparação das amostras e critérios gerais a que devem obedecer os métodos de análise para o controlo oficial dos teores de aflatoxinas de certos géneros alimentícios.

1 — Introdução:

1.1 — Precauções — é conveniente, na medida do possível, evitar a luz do dia durante a operação, pois a aflatoxina decompõe-se progressivamente sob a influência da luz ultravioleta. Dado que a aflatoxina se distribui de forma extremamente heterogénea, as amostras devem ser preparadas (e sobretudo homogeneizadas) com o maior cuidado.

Para a preparação do produto a testar, deve ser utilizada a totalidade do produto recebido no laboratório.

1.2 — Cálculo da proporção de casca/miolo nos frutos de casca rija inteiros — os limites fixados para as aflatoxinas pelo Regulamento (CE) n.º 1525/98 aplicam-se à parte comestível.

O teor de aflatoxinas da parte comestível pode ser determinado do seguinte modo:

Os frutos de casca rija inteiros constituintes das amostras podem ser descascados e o teor de aflatoxinas analisado na parte comestível;

O método de preparação da amostra pode aplicar-se ao fruto de casca rija inteiro com a sua casca. O método de amostragem e de análise deve nesse caso incluir a estimativa da massa do miolo do fruto na amostra global. Este valor é estimado mediante a aplicação de um factor adequado que represente a proporção de casca relativamente ao miolo nos frutos inteiros. Essa proporção permite determinar a quantidade de miolo na amostra global utilizada para a preparação e para a análise da amostra. Para esse efeito, é colhida do lote ou da amostra global

uma centena de frutos de casca rija inteiros. A proporção pode ser obtida pesando aproximadamente 100 frutos inteiros, retirando-lhes a casca e pesando as porções de casca e de miolo. A proporção de casca relativamente ao miolo determinada pelo laboratório pode ser tida em conta nos trabalhos de análise efectuados em seguida. No entanto, a proporção deve ser determinada pelo processo acima descrito se a amostra não respeitar o limite máximo.

2 — Tratamento da amostra recebida no laboratório — cada amostra para laboratório deve ser finamente triturada e cuidadosamente misturada segundo um método que garanta uma homogeneização completa.

3 — Subdivisão das amostras para medidas executórias e acções de defesa — as amostras para análise destinadas a medidas executórias, a fins comerciais ou a procedimentos de arbitragem são colhidas das amostras para laboratório depois de homogeneizadas.

4 — Método de análise a utilizar pelo laboratório e requisitos de controlo do laboratório:

4.1 — Definições — seguem-se algumas das definições mais frequentemente utilizadas, aplicáveis aos laboratórios.

Os parâmetros de fidelidade mais frequentemente citados são a repetibilidade e a reprodutibilidade:

r =repetibilidade — valor abaixo do qual se pode esperar que a diferença absoluta entre os resultados de dois testes determinados obtidos em condições de repetibilidade (isto é, mesma amostra, mesmo operador, mesmos equipamentos, mesmo laboratório e curto intervalo de tempo) se situe dentro dos limites da probabilidade específica (em princípio, 95 %), sendo $r=2,8 \times S_r$;
 S_r =desvio padrão calculado a partir dos resultados obtidos em condições de repetibilidade;
 RSD_r =desvio padrão relativo calculado a partir dos resultados obtidos em condições de repetibilidade:

$$[(S_r/\bar{X}) \times 100]$$

fórmula na qual $\bar{X}$ representa a média dos resultados para todos os laboratórios e amostras;
 R =reprodutibilidade — valor abaixo do qual se pode esperar que a diferença absoluta entre os resultados de testes individuais obtidos em condições de reprodutibilidade (isto é, para um produto idêntico obtido pelos operadores em diferentes laboratórios utilizando o método de ensaio normalizado) se situe dentro de um certo limite de probabilidade (em princípio, 95 %)
 $R=2,8 \times S_R$;

S_R =desvio padrão, calculado a partir dos resultados obtidos em condições de reprodutibilidade;

RSD_R =desvio padrão relativo calculado a partir dos resultados obtidos em condições de reprodutibilidade:

$$[(S_R/\bar{X}) \times 100]$$

4.2 — Exigências gerais — os métodos de análise utilizados para o controlo dos géneros alimentícios devem

cumprir, na medida do possível, as disposições dos n.ºs 1 e 2 do anexo da Directiva n.º 85/591/CEE.

4.3 — Exigências específicas — desde que não seja prescrito a nível comunitário qualquer método espe-

cífico para a determinação dos teores de aflatoxinas nos géneros alimentícios, os laboratórios podem escolher o método a utilizar, desde que esse método respeite os seguintes critérios:

Critério	Amplitude de concentração	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Branco	Todas as concentrações.	Desprezável	—
Recuperação aflatoxina M_1	0,01 µg/kg-0,5 µg/kg > 0,05 µg/kg	60 % a 120 % 70 % a 110 %	— —
Recuperação aflatoxinas B_1, B_2, G_1, G_2	< 1 µg/kg 1-10 µg/kg > 1 µg/kg	50 % a 120 % 70 % a 110 % 80 % a 110 %	— — —
Fidelidade RSD_R	Todas as concentrações.	Derivada da equação de Horwitz.	2 × o valor derivado da equação de Horwitz.

A fidelidade RSD_R pode ser calculada como um coeficiente de 0,66 da fidelidade RSD_R da concentração em causa.

Notas

Valores a aplicar tanto a B_1 como à soma de $B_1+B_2+G_1+G_2$. Se as somas das aflatoxinas individuais $B_1+B_2+G_1+G_2$ tiverem que ser registadas, a taxa de recuperação de cada uma delas por meio do método de análise deve ser conhecida ou equivalente.

Os limites de detecção dos métodos utilizados não são indicados, visto que os valores relativos à fidelidade são dados para as concentrações em causa.

Os valores relativos à fidelidade são calculados a partir da equação de Horwitz, ou seja:

$$RSD_R = 2^{(1 - 0,5 \log C)}$$

em que:

RSD_R é o desvio padrão relativo calculado a partir dos resultados obtidos em condições de reprodutibilidade $[(S_r/X) \times 100]$; C é a taxa de concentração (isto é, 1=100 g/100 g, 0,001=1000 mg/kg).

Trata-se de uma equação geral relativa à fidelidade considerada independente da substância analisada ou da matriz e dependente apenas da concentração no caso da maior parte dos métodos de análise de rotina.

4.4 — Cálculo da taxa de recuperação — o resultado analítico é registado, corrigido ou não com o valor da taxa de recuperação. O modo de registo e a taxa de recuperação devem ser indicados.

4.5 — Normas de qualidade aplicáveis aos laboratórios — os laboratórios devem obedecer às disposições do Decreto-Lei n.º 132/2000.

MINISTÉRIO DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

Decreto-Lei n.º 111/2001

de 6 de Abril

Uma política integrada de gestão de resíduos assenta prioritariamente na prevenção da sua produção e da sua perigosidade, bem como na maximização das quantidades recuperadas para valorização, tendo em vista

a minimização dos resíduos a encaminhar para eliminação.

O presente decreto-lei vem, assim, estabelecer uma hierarquia na gestão dos pneus usados, conferindo prioridade à prevenção da produção destes resíduos, sem prejuízo da sujeição à legislação em vigor em matéria de segurança e circulação rodoviária, seguindo-se por ordem de preferência a reciclagem e outras formas de valorização, em harmonia com o Programa do XIV Governo Constitucional em matéria de qualidade ambiental.

O presente diploma estabelece a proibição da combustão sem recuperação energética, bem como da deposição em aterro, em conformidade com o disposto no artigo 5.º da Directiva 1999/31/CE, do Conselho, de 26 de Abril, relativa à deposição de resíduos em aterro.

O cumprimento dos objectivos expostos passa, inevitavelmente, pela co-responsabilização dos diferentes intervenientes no ciclo de vida dos pneus, pelo que a concretização efectiva e integrada de tais objectivos exige a definição clara do objecto e finalidades propostas, das medidas de acção a desenvolver e da calendarização a cumprir pelos intervenientes.

Uma das medidas preconizadas neste diploma corresponde à necessidade da implementação de circuitos de recolha de pneus usados, para assegurar uma correcta triagem dos pneus passíveis de recauchutagem e encaminhamento dos restantes para reciclagem ou outras formas de valorização.

No âmbito da recauchutagem de pneus usados, considerando a necessidade de dotar este sector do devido reconhecimento e com vista à prossecução dos objectivos definidos no presente diploma, é apontada a necessidade de serem tomados em consideração os requisitos técnicos e de qualidade adoptados pela Comissão Económica para a Europa da ONU através dos Regulamentos n.ºs 108 e 109 (nas suas últimas versões), anexos ao Acordo de Genebra Respeitante à Adopção de Condições Uniformes de Homologação e ao Reconhecimento Recíproco da Homologação de Equipamentos e Peças para Veículos a Motor, de 20 de Março de 1958.