

Portaria n.º 89/94

de 7 de Fevereiro

Pela Portaria n.º 722-O8/92, de 15 de Julho, foi concessionada à RETURCAÇA — Sociedade de Reservas de Caça Turísticas, L.^{da}, uma zona de caça turística englobando várias propriedades situadas nas freguesias de Segura e Rosmaninhal, município de Idanha-a-Nova.

Verificou-se entretanto a existência de erro na cartografia, que implica a necessidade de corrigir a planta anexa àquele diploma.

Assim:

Com fundamento no disposto no artigo 19.º da Lei n.º 30/86, de 27 de Agosto;

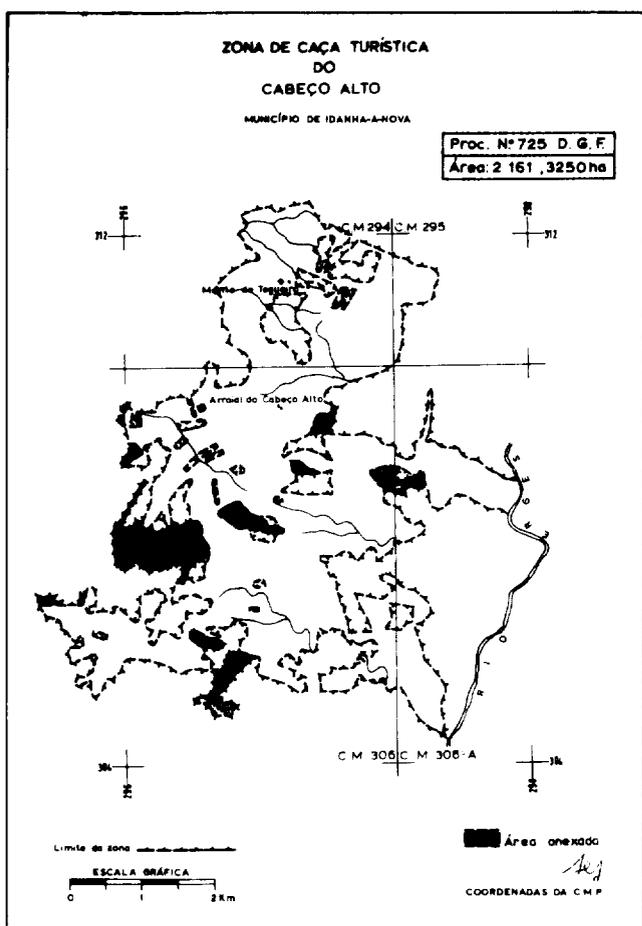
Ouvido o Conselho Nacional da Caça e de Conservação da Fauna:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, que a planta anexa ao presente diploma substitua a anexa à Portaria n.º 722-O8/92, de 15 de Julho.

Ministério da Agricultura.

Assinada em 17 de Janeiro de 1994.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura.

**Portaria n.º 90/94**

de 7 de Fevereiro

Nos termos do n.º 2 do n.º 7.º da Portaria n.º 672/92, de 9 de Julho, o «vinho regional Alentejo» tinto só pode ser comercializado após um estágio mí-

nimo de seis meses. Tendo-se verificado que esta exigência não se justifica, em virtude da macieza que estes vinhos apresentam mesmo ainda jovens, e à preferência de que são objecto por parte dos consumidores quer no mercado interno, quer no externo, torna-se necessário proceder à revogação do citado preceito legal.

Assim, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 309/91, de 17 de Agosto:

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

1.º É revogado o n.º 2 do n.º 7.º da Portaria n.º 672/92, de 9 de Julho.

2.º A presente portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Ministério da Agricultura.

Assinada em 13 de Janeiro de 1994.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E DO MAR**Portaria n.º 91/94**

de 7 de Fevereiro

Pelo Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho, foram estabelecidas as regras relativas à preparação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados, tendo sido, no entanto, previsto que as disposições sobre o controlo de temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados, bem como os procedimentos de amostragem e o método de análise para controlo dessas temperaturas seriam estabelecidos por portaria.

Assim, e tendo em conta as directivas comunitárias que entretanto foram publicadas sobre esta matéria (Directivas n.ºs 92/1/CEE e 92/2/CEE, ambas de 13 de Janeiro de 1992), importa proceder à regulamentação do citado decreto-lei, transpondo simultaneamente para o direito interno o conteúdo das directivas antes referidas.

Assim:

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho;

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura e do Mar, o seguinte:

1.º A presente portaria estabelece as condições a que deve obedecer o controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados, bem como o procedimento de amostragem e o método de análise para o controlo dessas temperaturas.

2.º — 1 — Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados devem estar equipados com instrumentos apropriados de registo para o controlo frequente, a intervalos de tempo regulares, da temperatura do ar, aprovados pelas autoridades competentes.

2 — Os registos de temperatura devem ser datados e mantidos à disposição, pelo operador, durante um ano ou mais, conforme a natureza do alimento.

3 — Ficam excluídas do disposto nos números anteriores as câmaras frigoríficas de dimensão inferior a

10 m³ destinadas a armazenar existências de recurso em estabelecimentos de venda a retalho, devendo, no entanto, dispor de um termómetro facilmente visível para medição da temperatura do ar.

3.º A temperatura durante a armazenagem nos expositores de venda ao consumidor final e durante a distribuição local será medida por meio de, pelo menos, um termómetro facilmente visível, o qual, no caso de expositores abertos de venda a retalho, indicará a temperatura do lado do retorno de ar ao nível da linha claramente marcada de carga máxima.

4.º — 1 — O procedimento da amostragem e o método de análise necessários para o controlo oficial das temperaturas dos alimentos ultracongelados são realizados de acordo com os anexos I e II.

2 — Porém, o método de análise descrito no anexo II apenas pode ser utilizado no caso de a inspecção levantar dúvidas fundamentadas quanto à ultrapassagem dos limites e tolerâncias relativos às temperaturas previstas no Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho.

5.º — 1 — O presente diploma entra em vigor no prazo de seis meses a contar da data da sua publicação.

Ministérios da Agricultura e do Mar.

Assinada em 14 de Janeiro de 1944.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura. — O Ministro do Mar, *Eduardo Eugénio Castro de Azevedo Soares*.

ANEXO I

Procedimento para a amostragem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

Seleção de embalagens para inspecção. — O tipo e quantidade de embalagens seleccionadas deve ser tal que a sua temperatura seja representativa dos pontos mais quentes da remessa inspeccionada.

1.1 — Armazenagem frigorífica. — As amostras para controlo devem ser seleccionadas em cinco pontos críticos do armazém frigorífico, por exemplo: na proximidade das portas (no topo e na base), no centro do armazém frigorífico (no topo e na base) e na proximidade da tomada de ar da unidade de refrigeração. O tempo de armazenagem decorrido para cada produto deve ser tido em consideração (para a estabilização da temperatura).

1.2 — Transporte. — a) No caso de ser necessário seleccionar amostras durante o transporte: seleccionar do topo e da base da remessa adjacente ao bordo de abertura de cada porta ou par de portas.

b) Amostragem durante a descarga: escolher quatro amostras de entre os seguintes pontos críticos:

- Topo e base da remessa adjacentes ao bordo de abertura das portas;
- Cantos superiores da parte posterior da remessa (num ponto tão afastado quanto possível da unidade de refrigeração);
- Centro da remessa;
- Centro da superfície da remessa (tão próximo quanto possível da unidade de refrigeração);
- Cantos superiores e inferiores da frente da remessa (tão próximo quanto possível da tomada de ar da unidade de refrigeração).

1.3 — Expositores de venda a retalho. — Deve ser seleccionado para amostragem um exemplar de cada um dos três locais representativos dos pontos mais quentes do expositor de venda a retalho utilizado.

ANEXO II

Métodos de medição da temperatura de géneros alimentícios ultracongelados destinados à alimentação humana

1 — Objectivo. — De acordo com o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho, a temperatura do produto em todos os seus pontos, após estabilização térmica, deve ser sempre mantida a

níveis iguais ou inferiores a — 18°C, eventualmente com breves flutuações para cima, conforme especificado no artigo 5.º do citado decreto-lei.

2 — Princípio. — A medição da temperatura de géneros alimentícios ultracongelados consiste no registo exacto, por meio de equipamento apropriado, da temperatura de uma amostra seleccionada de acordo com o anexo I.

3 — Definição de temperatura. — Por «temperatura» entende-se a temperatura registada no local específico pelo termossensor do instrumento ou dispositivo de medição.

4 — Aparelhagem:

4.1 — Dispositivo de medição térmica.

4.2 — Instrumentos de penetração no produto. — Deve ser utilizado um instrumento com ponta metálica, tal como um punção para gelo ou uma broca ou trado manual de fácil limpeza.

5 — Especificação geral para os instrumentos de medição de temperatura. — Os instrumentos de medição devem obedecer às seguintes especificações:

- a) O tempo de resposta deve em três minutos atingir 90% da diferença entre as leituras inicial e final;
- b) O instrumento deve ter uma precisão de $\pm 0,5^\circ\text{C}$ no intervalo de -20°C a $+30^\circ\text{C}$;
- c) A precisão de medição não deve sofrer variações superiores a $0,3^\circ\text{C}$ durante a operação a temperaturas ambientes no intervalo de -20°C a $+30^\circ\text{C}$;
- d) A resolução do visor do instrumento deve ser de $0,1^\circ\text{C}$;
- e) A precisão do instrumento deve ser verificada a intervalos regulares;
- f) O instrumento deve possuir um certificado de calibração actualizado;
- g) A sonda de temperatura deve permitir uma fácil limpeza;
- h) O termossensor do dispositivo de medição deve ser concebido de forma a assegurar um bom contacto térmico com o produto;
- i) O equipamento eléctrico deve ser protegido contra efeitos indesejáveis devido à condensação da humidade.

6 — Método de medição:

6.1 — Pré-arrefecimento dos instrumentos. — A sonda de temperatura e o instrumento de penetração no produto devem ser pré-arrefecidos antes da medição da temperatura do produto.

O método de pré-arrefecimento utilizado deve assegurar a estabilização de ambos os instrumentos a uma temperatura tão próxima quanto possível da temperatura do produto.

6.2 — Preparação das amostras para medição da temperatura. — As sondas de temperatura não são geralmente concebidas para a penetração em produtos ultracongelados. Torna-se assim necessário abrir um furo no produto, por meio de um instrumento de penetração pré-arrefecido, para introdução da sonda. O furo deve ter o diâmetro da sonda e uma profundidade dependente do tipo de produto (conforme descrito no n.º 6.3).

6.3 — Medição da temperatura do produto. — A preparação da amostra e a medição da sua temperatura devem ser realizadas mantendo a amostra no ambiente refrigerado seleccionado. A medição é efectuada do seguinte modo:

- a) Quando as dimensões do produto o permitirem, introduzir a sonda pré-arrefecida até uma profundidade de 2,5 cm da superfície do produto;
- b) Quando a) não for possível, a sonda deve ser introduzida até uma profundidade mínima da superfície de três a quatro vezes o diâmetro da sonda;
- c) Certos alimentos não podem ser perfurados para determinação da sua temperatura interna devido à sua dimensão ou composição (por exemplo, ervilhas). Neste caso, a temperatura interna da embalagem de alimentos deve ser determinada por meio da introdução de uma sonda afilada, pré-arrefecida, até ao centro da embalagem, para medir a temperatura em contacto com o alimento;
- d) Ler a temperatura indicada quando esta tiver atingido um valor estável.

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Portaria n.º 92/94

de 7 de Fevereiro

De acordo com a proposta apresentada pela Câmara Municipal de Oeiras e obtido o parecer concordante dos sindicatos representativos dos trabalhadores dos trans-