

respectivos processos, designadamente, os seguintes elementos:

- a) Planta de localização das áreas a adquirir;
- b) Elementos de planeamento urbanístico que permitam a apreciação da viabilidade financeira dos pedidos.

Artigo 7.º

(Garantia)

A garantia dos empréstimos concedidos aos municípios, associações e federações de municípios é a consignação das suas receitas, de acordo com a legislação geral aplicável.

Artigo 8.º

(Regiões autónomas)

O regime do presente decreto-lei aplicar-se-á às regiões autónomas mediante diploma das respectivas assembleias regionais, que o regulamentarão tendo em conta a realidade insular.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 3 de Novembro de 1983. — *Mário Soares* — *Carlos Alberto da Mota Pinto* — *Ernâni Rodrigues Lopes* — *João Rosado Correia*.

Promulgado em 29 de Dezembro de 1983.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

Referendado em 29 de Dezembro de 1983.

O Primeiro-Ministro, *Mário Soares*.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 7/84

de 5 de Janeiro

Nos termos do corpo do artigo 1.º do Decreto n.º 20 181, de 7 de Agosto de 1931, do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 412/80, de 27 de Setembro, e do n.º 1 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 20-A/82, de 29 de Janeiro:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Educação, que sejam criadas as escolas do ensino primário a seguir indicadas, com início de funcionamento no ano lectivo de 1983-1984 e com quadro privativo constituído pelos lugares docentes que se indicam dentro de parêntesis (as escolas vão referenciadas pela menção da localidade, núcleo escolar, freguesia e concelho):

Distrito escolar do Porto:

Escola n.º 5, em Covilhã, Covilhã, São Pedro da Cova, Gondomar (6) (P3).

Escola n.º 3, em Taralhão, Vinhal, São Cosme, Gondomar (6) (P3).

Escola n.º 2, em Amieira, Seixo, São Mamede de Infesta, Matosinhos (8) (P3). — À escola da sede do núcleo é atribuído o n.º 1.

Escola n.º 3, em Igreja, Feira, Baltar, Paredes (5).

Escola n.º 4, em Comunha, Assento, Cabeça Santa, Penafiel (6) (P3).

Escola n.º 2, em Gandra, Gandra, Guilhufe, Penafiel (3) (P3). — À escola da sede do núcleo é atribuído o n.º 1.

Escola n.º 2, em Avinhó, Coreixas, Irivo, Penafiel (2) (P3). — À escola da sede do núcleo é atribuído o n.º 1.

Escola n.º 2, em Igreja, Igreja, São Mamede de Recezinhos, Penafiel (3) (P3). — À escola da sede do núcleo é atribuído o n.º 1.

Escola de Regadas, Regadas, São Mamede de Recezinhos, Penafiel (4) (P3).

Escola n.º 2, em Curveira, Curveira, São Paio da Portela, Penafiel (3) (P3). — À escola da sede do núcleo é atribuído o n.º 1.

Escola n.º 3, em Souto, Souto, Santa Marta, Penafiel (2) (P3).

Escola n.º 6, em Montes da Costa, Ermesinde, Ermesinde (4).

P3 — Escola de área aberta.

Ministério da Educação.

Assinada em 16 de Dezembro de 1983.

O Ministro da Educação, *José Augusto Seabra*.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, FLORESTAS E ALIMENTAÇÃO E DO COMÉRCIO E TURISMO

SECRETARIAS DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA ALIMENTAÇÃO
E DO COMÉRCIO INTERNO

Portaria n.º 8/84

de 5 de Janeiro

Com vista a estimular a melhoria de qualidade da produção nacional de carne de suíno, são revistas pelo presente diploma as normas de classificação que vigoram no País.

No estabelecimento dos critérios que presidiram à presente classificação teve-se em consideração a legislação comunitária, numa perspectiva de adaptação progressiva e gradual das nossas normas às que vigoram na Comunidade Económica Europeia e à realidade nacional.

Mantêm-se, deste modo, as 5 categorias definidas com base em critérios que atendam ao peso, espessura do toucinho, rendimento da carne e apreciação da carcaça, embora se tenha entendido necessário introduzir as definições anatómicas dos cortes das peças que servem de base ao cálculo do rendimento da carcaça (perna, vão e pá).

Igualmente foi julgado conveniente proceder-se à alteração dos limites de peso e espessura do toucinho.

Nestes termos:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Secretários de Estado da Agricultura, da Alimentação e do Comércio Interno, o seguinte:

1.º Para efeitos do disposto na presente portaria entende-se por:

a) *Carcaça*. — Rês abatida, sangrada, depilada, eviscerada, sem banhas e rins, com cabeça, chispes e rabo;

b) *Peso da carcaça*. — Peso obtido em quente, após o abate.

- § único. Para efeito de pagamento à produção e outros deve ser efectuado o desconto de 2 % para enxugo;
- c) *Espessura de toucinho*. — É a maior das medidas obtidas na fenda longitudinal da separação da carcaça, a nível da última costela ou do sacro (promontório), desde o bordo externo do courato até à aponevrose de separação entre o tecido muscular e o toucinho;
- d) *Rendimento*. — É a relação entre o peso das peças nobres, perna, vão e pá, e o peso total da carcaça em quente:
- 1) Perna — peça correspondente ao membro pélvico que resulta do corte das inserções musculares no bordo púbico e arcada crural e que contornando o ângulo anterior do ílio atinge, perpendicularmente, a articulação lombo-sagrada, sem gordura e sem courato, até ao terço inferior da região tíbio-peroneal;
 - 2) Vão — peça correspondente a todas as hemivértebras e terço superior das costelas que resulta do corte tangencial ao músculo psoas maior e que atinge o terço superior da primeira costela, com as respectivas massas musculares, sem gordura e sem courato;
 - 3) Pá — peça correspondente à parte superior do membro torácico que resulta do corte das inserções das massas musculares que a ligam ao tórax, separado do segmento distal pelo corte tangencial ao olecrânio, passando pela extremidade distal da diáfise do úmero, sem courato e sem gordura e apenas com os músculos intrínsecos;

- e) *Porca*. — Carcaça com qualquer peso do sexo feminino da espécie porcina doméstica que tenha parido pelo menos 1 vez;
- f) *Varrasco*. — Carcaça com qualquer peso do sexo masculino da espécie porcina doméstica que tenha sido utilizado para a reprodução.

2.º As carcaças de suíno serão classificadas por categorias de acordo com o disposto no anexo 1. As porcas e os varrascos não são susceptíveis de classificação.

3.º A carcaça que não possuir no conjunto todas as características apontadas para uma das categorias será classificada na categoria imediatamente inferior.

4.º A carcaça que apresentar rejeição parcial que altere o valor comercial das peças nobres será classificada na categoria correspondente ao seu rendimento.

5.º Em caso de reclamação da classificação, o interessado terá de cumprir as normas constantes do capítulo VI da Portaria n.º 558/81 e do capítulo VIII do regulamento anexo à Portaria n.º 129/80.

6.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários empreenderá as medidas necessárias para que as presentes normas sejam aplicadas em todo o País.

7.º Fica revogada a Portaria n.º 540/81, de 30 de Junho.

8.º A presente portaria entra em vigor 1 mês após a sua publicação.

Secretarias de Estado da Agricultura, da Alimentação e do Comércio Interno.

Assinada em 21 de Outubro de 1983.

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Herculano Brito de Carvalho*. — O Secretário de Estado da Alimentação, *Jacinto José Montalvão de Santos e Silva Marques*. — O Secretário de Estado do Comércio Interno, *Carlos Alberto Antunes Filipe*.

ANEXO I

Categorias	Peso da carcaça, em quilogramas	Espessura máxima do toucinho, em milímetros	Rendimento da carcaça em percentagem	Características da carcaça
Extra A	60 — 95	20	Mais de 50	Ótima conformação; excepcional desenvolvimento das peças nobres; óptima entremeada, espessa e bem musculada; finíssima camada de gordura à volta da perna carne e gordura de óptima qualidade.
Extra B	60 — 100	35	Mais de 45	Muito bom desenvolvimento das massas musculares; peças nobres bem musculadas; fina camada de gordura; lombada espessa; carne e gordura de óptima qualidade.
1.ª categoria	≧ 60	45	Mais de 40	Carcaça de desenvolvimento normal; massas musculares bem desenvolvidas; cobertura adiposa de média espessura.
2.ª categoria	≧ 60	55	Mais de 35	Massas musculares regularmente desenvolvidas; grande espessura de toucinho.
3.ª categoria	≧ 60	-	-	As carcaças que não se enquadram nas categorias anteriores.