

Artigo 23.º

Venda de publicações e prestação de serviços

A DGI pode vender publicações e prestar serviços remunerados no âmbito das suas atribuições, a solicitação de entidades públicas ou privadas.

Artigo 24.º

Receitas

1 — Para além das dotações atribuídas no Orçamento do Estado, constituem receitas da DGI:

- a) O produto das taxas, multas, coimas e outros valores de natureza pecuniária que lhe estejam consignados;
- b) O produto da venda de serviços e de publicações;
- c) As importâncias que resultem de participação da DGI nas actividades de organismos nacionais ou internacionais;
- d) As verbas ou subsídios que lhe forem concedidos por entidades públicas ou privadas, dependendo a respectiva aceitação da autorização do Ministro da Indústria e Energia;
- e) Outras receitas que lhe sejam devidas por lei ou contrato ou a qualquer outro título válido.

2 — Na movimentação e utilização das receitas observar-se-á o regime legal em vigor.

CAPÍTULO IV

Pessoal

Artigo 25.º

Quadro e regime de pessoal

1 — O quadro de pessoal da DGI será aprovado por portaria conjunta dos Ministros das Finanças e da Indústria e Energia.

2 — O preenchimento dos lugares do quadro e o regime do pessoal da DGI obedecem ao disposto nas leis gerais da função pública.

Artigo 26.º

Formação

A DGI promoverá a formação do seu pessoal através de cursos, estágios e outras acções, utilizando, sempre que possível, as estruturas de formação existentes na Administração Pública, particularmente no Ministério da Indústria e Energia.

CAPÍTULO V

Disposições finais e transitórias

Artigo 27.º

Transição de pessoal

A transição para o quadro de pessoal a que se refere o n.º 1 do artigo 25.º deste diploma faz-se, nos termos da lei geral, de entre o pessoal em serviço na DGI e provido nos quadros constantes dos mapas II e VII anexos à Portaria n.º 704/87, de 18 de Agosto.

Artigo 28.º

Cessação das comissões de serviço

Com a entrada em vigor do presente diploma são dadas por findas as comissões de serviço do pessoal dirigente da DGI.

Artigo 29.º

Validade dos concursos

Mantém-se a validade dos concursos de pessoal, abertos à data da publicação do presente diploma, para os lugares do quadro da DGI, dentro do respectivo prazo de validade e das disponibilidades orçamentais.

Presidência do Conselho de Ministros, 4 de Janeiro de 1993.

Aníbal António Cavaco Silva — Jorge Braga de Macedo — Luís Fernando Mira Amaral.

Promulgado em 9 de Março de 1993.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 10 de Março de 1993.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva.*

Portaria n.º 323/93

de 19 de Março

O Decreto-Lei n.º 291/90, de 20 de Setembro, regulamentado pela Portaria n.º 962/90, de 9 de Outubro, estabeleceu o regime jurídico do controlo metroológico dos instrumentos de medição.

Considerando a necessidade de especificar as regras a que deve obedecer o controlo metroológico dos humidímetros;

Ao abrigo do n.º 1 do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 291/90, de 20 de Setembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Indústria e Energia, o seguinte:

Único. É aprovado o Regulamento do Controlo Metroológico dos Humidímetros, anexo a esta portaria e que dela faz parte integrante.

Ministério da Indústria e Energia.

Assinada em 17 de Fevereiro de 1993.

O Ministro da Indústria e Energia, *Luís Fernando Mira Amaral.*

ANEXO

Regulamento do Controlo Metroológico dos Humidímetros

1 — O presente Regulamento aplica-se aos humidímetros.

2 — Para efeitos do presente Regulamento, entende-se por:

- a) Humidímetro — instrumento de medição que serve para medir o teor de água nos grãos de cereais e o teor de água e de matérias voláteis nos grãos de oleaginosas;
- b) Humidímetro de categoria A — humidímetro constituído por vários dispositivos que estão integrados num só instrumento e em que a determinação dos diferentes parâmetros físicos

e químicos dos cereais e das oleaginosas são inteiramente automáticos;

- c) Humidímetro de categoria B — humidímetro constituído por vários dispositivos separados que não estão integrados num só instrumento e em que a determinação dos diferentes parâmetros físicos e químicos dos cereais e das oleaginosas necessita da realização de várias operações por parte do operador;
- d) Teor de água dos cereais — perda de massa, expressa em percentagem, sofrida pelo produto inicial nas condições descritas no Regulamento (CEE) n.º 1908/84, alterado pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 2281/86 e 2507/87;
- e) Teor de água e de matérias voláteis das oleaginosas — perda de massa, expressa em percentagem, sofrida pelo produto inicial em condições descritas em normas ISO ou às suas equivalentes normas portuguesas mencionadas nos n.ºs 23 e 24 do presente Regulamento.

3 — Os humidímetros obedecerão às qualidades e características metroológicas estabelecidas na Recomendação Internacional n.º 59 da Organização Internacional da Metrologia Legal (OIML).

4 — O controlo metroológico dos humidímetros compreende as operações seguintes:

- a) Aprovação de modelo;
- b) Primeira verificação;
- c) Verificação periódica;
- d) Verificação extraordinária.

Aprovação de modelo

5 — O requerimento de aprovação de modelo é acompanhado de três exemplares para estudo e ensaios.

6 — Serão efectuados os ensaios previstos na Recomendação Internacional n.º 59, com excepção dos indicados no seu anexo 1, bem como a verificação das suas características metroológicas.

7 — Na aprovação de modelo, os humidímetros têm de ser classificados conforme a sua categoria e classe de precisão.

8 — Quando na realização de ensaios intervierem grandezas de influência, deverá ser acrescentado aos erros máximos admissíveis indicados na Recomendação Internacional n.º 59 da OIML o teor 0,2% em massa.

9 — A aprovação de modelo é válida por 10 anos, salvo disposição em contrário no despacho da aprovação de modelo.

Primeira verificação

10 — A primeira verificação dos humidímetros compete ao Instituto Português da Qualidade e pode ser delegada na delegação regional da indústria e energia da área do fabricante, importador, utilizador e entidades de qualificação reconhecida.

11 — O número mínimo de ensaios é de seis, determinando-se os desvios como estão indicados na alínea b) do n.º 13 deste diploma, de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 1908/84, alterado pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 2281/86 e 2507/87, aplicáveis aos cereais, bem como à Recomendação Internacional n.º 59, relativamente às oleaginosas.

12 — Quando na realização de ensaios intervierem grandezas de influência, deverá ser acrescentado aos erros máximos admissíveis indicados na Recomendação Internacional n.º 59 da OIML o teor 0,2% em massa.

13 — Os erros máximos admissíveis, em correspondência com a categoria e classes de precisão dos humidímetros, são os indicados na Recomendação Internacional n.º 59.

14 — No ano em que se realizar a primeira verificação fica dispensada a verificação periódica.

Verificação periódica

15 — A verificação periódica dos humidímetros compete ao Instituto Português da Qualidade e pode ser delegada na delegação regional da indústria e energia da área do utilizador, reparador e entidades de qualificação reconhecida.

16 — O número mínimo de ensaios é de dois, determinando-se desvios como está indicado no n.º 28 deste diploma, de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 1908/84, alterado pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 2281/86 e 2507/87, aplicáveis aos cereais, bem como à Recomendação Internacional n.º 59, relativamente às oleaginosas.

17 — Os erros máximos admissíveis são iguais aos estabelecidos para a primeira verificação, relativamente aos quais deverá ser acrescentado o teor 0,4% em massa.

18 — A verificação periódica é anual.

Verificação extraordinária

19 — A verificação extraordinária é da competência do Instituto Português da Qualidade e pode ser delegada na delegação regional da indústria e energia da área do utilizador e em entidades de qualificação reconhecida.

20 — Os erros máximos admissíveis são iguais aos estabelecidos para a primeira verificação.

21 — A verificação extraordinária é válida por um ano.

22 — O disposto nos números anteriores não impede a comercialização nem a utilização posterior dos humidímetros, acompanhados de certificados ou de declarações do fabricante referentes às diferentes operações de controlo metroológico emitidos com base em especificações e procedimentos que assegurem uma qualidade metroológica equivalente à visada pelo presente Regulamento, passados por entidades oficiais dos Estados membros da CEE ou por organismos reconhecidos segundo critérios equivalentes aos previstos nas normas NP EN 45 000.

23 — A colheita de amostras de cereais e de oleaginosas deve ser feita de acordo com as normas ISO 950, ISO 951 e ISO 2170 ou com as normas portuguesas NP 512, NP 1607 e NP 1201.

24 — A preparação de amostras em que as suas porções se destinam a determinar o teor de água dos cereais e o teor de água e de matérias voláteis das oleaginosas deve ser feita de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 1908/84, alterado pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 2281/86 e 2507/87, aplicáveis aos cereais, bem como à Recomendação Internacional n.º 59, relativamente às oleaginosas.

25 — As operações de controlo metroológico dos humidímetros devem ser feitas de acordo com a Recomendação Internacional n.º 59 e as normas ISO 7700/1 e ISO 7700/2 ou com a norma portuguesa NP 3657.

26 — Consideram-se como valores de meios de referência os valores dos teores de água ou do teor de água e de matérias voláteis determinados em cada uma das porções da mesma amostra, respectivamente de cereais e de oleaginosas, pelos processos práticos.

27 — A determinação dos valores do teor de água e de matérias voláteis das oleaginosas por processos práticos pode ser efectuada por outras especificações, desde que os seus procedimentos assegurem uma equivalência aos processos visados pelo presente Regulamento.

28 — O ensaio do controlo metroológico de alguns valores da escala obedece aos seguintes trâmites:

- a) Divide-se cada amostra em seis porções, determinando-se em duas delas os valores dos teores de água e do teor de água e de matérias voláteis, conforme se trate de cereais ou de oleaginosas, pelos processos práticos;
- b) A determinação dos teores de água e dos teores de água e de matérias voláteis das restantes quatro porções dessa mesma amostra, respectivamente de cereais ou de oleaginosas, será feita pelo humidímetro;
- c) Calculam-se para cada amostra os desvios resultantes da diferença entre o resultado de cada medição efectuada pelo humidímetro e a média aritmética dos valores determinados pelos processos práticos, que não deverão exceder os erros máximos admissíveis para a verificação periódica.

29 — Para o ensaio do controlo metroológico de uma gama de valores da escala procede-se do modo como se indica no número anterior, mas, neste caso, os desvios são determinados pela diferença entre a média aritmética dos valores indicados pelo humidímetro e a média aritmética dos resultados obtidos por processos práticos, que não devem exceder os erros máximos admissíveis para a primeira verificação.

30 — Os humidímetros devem conter de maneira visível e legível as indicações seguintes:

- a) Nome ou marca do fabricante ou importador;
- b) Designação do modelo;
- c) Ano e número do fabrico;
- d) Símbolo de aprovação de modelo;
- e) Categoria e classe de precisão;
- f) Valor da massa nominal e dos produtos a verificar em correspondência com os campos de medição;
- g) Temperatura de controlo e de utilização;
- h) Variação da temperatura para a qual o humidímetro foi construído.

31 — Os punçoamentos e as selagens referentes aos diferentes controlos metroológicos são efectuados utilizando os símbolos respectivos, de acordo com as indicações do despacho de aprovação de modelo.

32 — Os humidímetros em uso poderão permanecer em utilização enquanto estiverem em bom estado de conservação e nos ensaios de primeira verificação incorrerem em erros que não excedam os máximos admissíveis.

33 — Para os efeitos do número anterior, os utilizadores dos humidímetros devem requerer no prazo de 60 dias à delegação regional da indústria e energia da sua área a respectiva primeira verificação, fazendo acompanhar o requerimento da indicação das diferentes características metrológicas.

MINISTÉRIOS DA INDÚSTRIA E ENERGIA E DA SAÚDE

Portaria n.º 324/93

de 19 de Março

Considerando que a definição legal de água mineral natural constante do artigo 3.º, n.º 2, do Decreto-Lei n.º 90/90, de 16 de Março, inclui a necessidade de esta ser qualificada como bacteriologicamente própria;

Considerando que o Decreto Regulamentar n.º 18/92, de 13 de Agosto, embora estabeleça regras relativas às características microbiológicas que as águas minerais naturais devem possuir, se aplica unicamente às águas destinadas ao engarrafamento;

Considerando que urge definir as condições a que as águas minerais naturais devem obedecer, quer se destinem ao engarrafamento, quer às actividades em estâncias termais, para poderem ser consideradas bacteriologicamente próprias;

Em conformidade:

Manda o Governo, pelos Ministros da Indústria e Energia e da Saúde, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Decreto-Lei n.º 86/90, de 16 de Março, o seguinte:

1.º As águas minerais naturais têm de, na emergência, estar isentas de parasitas e microrganismos patogénicos.

2.º As condições a que estas águas devem obedecer para poderem ser consideradas bacteriologicamente próprias são as seguintes:

- a) Apresentarem-se isentas dos microrganismos referidos nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto Regulamentar n.º 18/92, de 13 de Agosto;
- b) O teor total em microrganismos viáveis de uma água mineral natural deve estar em conformidade com o disposto no n.º 1 do artigo 4.º do citado Decreto Regulamentar n.º 18/92;
- c) Na emergência, o teor de microrganismos referido na alínea b), após cultura em meio gulosado, não deve normalmente exceder os seguintes valores, que são considerados como números guia, e não como concentrações máximas:

20/ml a 22+1°C às 72+ horas;

5/ml a 37+1°C às 24+1 hora.

Ministérios da Indústria e Energia e da Saúde.

Assinada em 12 de Novembro de 1992.

O Ministro da Indústria e Energia, *Luís Fernando Mira Amaral*. — O Ministro da Saúde, *Arlindo Gomes de Carvalho*.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 325/93

de 19 de Março

Tendo em conta a proposta apresentada ao Ministério da Educação pela entidade titular do Instituto de

Novas Profissões, estabelecimento de ensino superior particular reconhecido, de acordo com o Decreto-Lei n.º 100-B/85, de 8 de Abril, pelo Despacho n.º 126/MEC/86, de 21 de Junho;

Considerando que aquela proposta foi elaborada sob a responsabilidade do competente órgão científico-pedagógico do Instituto de Novas Profissões e sujeito a adequada análise;

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 271/89, de 19 de Agosto:

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

1.º São alterados os planos de estudos dos cursos superior de Turismo, de estudos superiores especializados em Gestão de Empresas Turísticas e superior de Tecnologias de Gestão, de acordo com os respectivos planos de estudos anexos à presente portaria.

2.º Os novos planos de estudos substituem os aprovados pelo Despacho n.º 126/MEC/86, de 21 de Junho, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 3/88, de 14 de Janeiro, e pela Portaria n.º 767/89, de 5 de Setembro, para o curso superior de Turismo e pela Portaria n.º 771/92, de 7 de Agosto, para os cursos de estudos superiores especializados em Gestão de Empresas Turísticas e superior de Tecnologias de Gestão.

Ministério da Educação.

Assinada em 22 de Fevereiro de 1993.

O Ministro da Educação, *António Fernando Couto dos Santos*.

ANEXO I

Instituto de Novas Profissões

Curso superior de Turismo

Disciplina	Tipo	Escolaridade em horas semanais
1.º ano		
Introdução ao Turismo	Anual	2
História da Arte I	Anual	2
Sociologia do Turismo	Semestral	2
Economia do Turismo	Semestral	3
História da Civilização Europeia	Anual	2
Geografia Turística I	Anual	3
Etnografia	Anual	2
Francês I (optativo) (*)	Anual	4
Inglês I	Anual	4
Alemão (optativo) (*)	Anual	4
2.º ano		
História da Civilização Portuguesa	Anual	2
Técnica de Animação Turística	Semestral	2
Promoção Turística	Anual	2
Relações Públicas	Semestral	2
Geografia Turística II	Anual	3
História da Arte II	Anual	2
Técnica de Empresa Turística I	Semestral	2
Hotelaria	Anual	2
Francês II (optativo) (*)	Anual	4
Inglês II	Anual	4
Alemão II (optativo) (*)	Anual	4