



DIÁRIO DO GOVERNO

PREÇO DESTE NÚMERO — 6\$40

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário do Governo» e do «Diário das Sessões», deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5, Lisboa-1.

ASSINATURAS

As três séries . . . Ano 850\$	Semestre 450\$
A 1.ª série 340\$	» 180\$
A 2.ª série 340\$	» 180\$
A 3.ª série 320\$	» 170\$
Apêndices (art. 2.º, n.º 2, do Dec. n.º 365/70) — anual, 300\$	
«Diário das Sessões» e «Actas da Câmara Corporativa» — por cada período legislativo, 300\$	
Para o estrangeiro e ultramar acresce o porte do correio	

O preço dos anúncios é de 12\$ a linha, acrescido do respectivo imposto do selo, dependendo a sua publicação do pagamento antecipado a efectuar na Imprensa Nacional-Casa da Moeda, quando se trate de entidade particular.

IMPrensa NACIONAL-CASA DA MOEDA

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao «Diário do Governo» desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

PRESIDENCIA DO CONSELHO

DEFESA NACIONAL

Gabinete do Ministro

Decreto-Lei n.º 538/73

de 23 de Outubro

Considerando que a Reforma Aduaneira, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 31 665, de 22 de Novembro de 1941, já não se encontra em vigor;

Tendo em vista que o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 45 843, de 1 de Agosto de 1964, é omissivo em relação ao regime aduaneiro referente à importação de materiais e equipamentos destinados à criação de novas infra-estruturas N. A. T. O. em Portugal;

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo único. O artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 45 843, de 1 de Agosto de 1964, passa a ter a seguinte redacção:

Art. 2.º São isentas de direitos e dos respectivos emolumentos gerais da tabela II anexa à Reforma Aduaneira, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 46 311, de 27 de Abril de 1963, e de quaisquer outras imposições a importação de materiais e equipamentos que se destinem à criação, manutenção e funcionamento de infra-estruturas N. A. T. O., a construir ou já existentes em Portugal.

§ único. Para efeitos do disposto neste artigo, a comissão de manutenção de infra-estruturas N. A. T. O. enviará à Direcção-Geral das Alfândegas lista discriminativa, em triplicado, dos materiais e equipamentos a isentar, relativa a cada importação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros. — *Marcello Caetano* — *Horácio José de Sá Viana Rebelo* — *Manuel Artur Cotta Agostinho Dias*.

Promulgado em 10 de Outubro de 1973.

Publique-se.

O Presidente da República, AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ.

SUMÁRIO

Presidência do Conselho:

Decreto-Lei n.º 538/73:

Altera a redacção do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 45 843, de 1 de Agosto de 1964.

Portaria n.º 729/73:

Introduz alterações na tabela de despesa do orçamento privativo das forças terrestres do Estado de Moçambique em vigor no ano de 1973.

Ministério das Finanças:

Decreto-Lei n.º 539/73:

Altera o quadro do pessoal da Inspeção-Geral de Finanças e revê as normas relativas à admissão e promoção do mesmo pessoal.

Ministério dos Negócios Estrangeiros:

Aviso:

Torna público ter sido assinado um Protocolo entre o Governo Português e o Governo Italiano sobre as Garantias e as Condições Técnico-Higiénico-Sanitárias para a Importação pela Itália, de Carnes Ovinas e Caprinas Provenientes de Portugal.

Ministério das Obras Públicas:

Decreto n.º 540/73:

Autoriza a Direcção-Geral dos Edifícios e Monumentos Nacionais a celebrar contrato para a execução da empreitada de edifício para todos os departamentos da Direcção-Geral do Serviço Meteorológico Nacional (construção civil em geral).

Ministério da Saúde e Assistência:

Portaria n.º 730/73:

Prorroga por mais um ano o período de instalação dos Serviços Sociais do Ministério da Saúde e Assistência.

Portaria n.º 729/73

de 23 de Outubro

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Defesa Nacional, nos termos do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 448/72, de 13 de Novembro, introduzir na tabela de despesa do orçamento privativo das forças terrestres do Estado de Moçambique em vigor no ano de 1973 as seguintes alterações:

Capítulo	Artigos	Classificação orçamental	Reforços	Deduções
1.º		Despesa ordinária		
		Despesas correntes		
	1.º	Remunerações em numerário	8 000 000\$00	—\$—
	2.º	Remunerações em espécie	—\$—	100 000\$00
	4.º	Compensação de encargos	—\$—	8 000 000\$00
	5.º	Bens duradouros	500 000\$00	—\$—
	6.º	Bens não duradouros	4 600 000\$00	—\$—
	7.º	Aquisição de serviços	—\$—	5 000 000\$00
			13 100 000\$00	13 100 000\$00

Presidência do Conselho, 23 de Setembro de 1973. — O Ministro da Defesa Nacional, *Horácio José de Sá Viana Rebelo*.

Para ser publicada no *Boletim Oficial* do Estado de Moçambique. — *J. da Silva Cunha*.

MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

Decreto-Lei n.º 539/73

de 23 de Outubro

Sem prejuízo dos trabalhos em curso, que visam a reorganização dos serviços do Ministério das Finanças, considera o Governo oportuna a revisão das normas que regulam os quadros do pessoal da Inspecção-Geral de Finanças, actualizando, nomeadamente, as categorias e as condições de admissão e de promoção do pessoal.

De facto, as normas vigentes datam de há trinta anos e revelam-se claramente incapazes de permitir não só a solução dos problemas levantados pelo alargamento das funções atribuídas à Inspecção-Geral nos anos mais recentes, como até a própria execução das suas funções tradicionais.

Nestes termos, usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º O pessoal permanente da Inspecção-Geral de Finanças, suas categorias e vencimentos serão os constantes do mapa anexo a este diploma.

Art. 2.º O lugar de inspector-geral será provido por despacho conjunto do Presidente do Conselho e do Ministro das Finanças em diplomado com o curso superior adequado.

Art. 3.º Os lugares de inspector superior serão providos de entre diplomados com curso superior adequado ao exercício das respectivas funções.

Art. 4.º — 1. Os lugares do quadro de inspecção de serviços públicos serão providos nos termos seguintes:

- a) Os de inspector técnico-chefe, por escolha entre os inspectores técnicos de 1.ª classe com classificação de *Muito bom* e qualidades de chefia;

- b) Os de inspector técnico de 1.ª classe, por escolha entre os de 2.ª classe com classificação não inferior a *Bom*;
- c) Os de inspector técnico de 2.ª classe, por escolha entre os de técnico verificador com classificação não inferior a *Bom* ou entre diplomados com curso superior adequado;
- d) Os de técnico verificador, por escolha entre diplomados com curso médio de contabilidade ou entre secretários de finanças de reconhecido mérito.

2. A nomeação dos secretários de finanças para os lugares de técnico verificador será sempre em comissão de serviço pelo período de três anos, findo o qual o provimento se tornará definitivo ou se dará o regresso dos comissionados ao quadro de origem.

3. Os actuais inspectores-chefes, inspectores, subinspectores e adjuntos passam, na data de entrada em vigor do presente diploma, às categorias de, respectivamente, inspectores técnicos-chefes, inspectores técnicos de 1.ª e 2.ª classes e técnicos verificadores com dispensa de quaisquer formalidades, salvo a anotação das novas categorias pelo Tribunal de Contas.

Art. 5.º No quadro da inspecção de serviços públicos haverá um mínimo de dois inspectores técnicos-chefes e de dois inspectores técnicos de 1.ª classe, diplomados com curso superior adequado, e o mínimo de dois inspectores técnicos de 1.ª classe e de seis inspectores técnicos de 2.ª classe, diplomados com curso adequado, superior ou médio.

Art. 6.º — 1. Os lugares do quadro de inspecção de empresas serão providos nos termos seguintes:

- a) Os de inspector técnico-chefe, por escolha entre os inspectores técnicos de 1.ª classe com classificação de *Muito bom* e qualidades de chefia;
- b) Os de inspector técnico de 1.ª classe, por escolha entre os de 2.ª classe com classificação não inferior a *Bom*;

- c) Os de inspector técnico de 2.^a classe, por escolha entre os de técnico verificador com classificação não inferior a *Bom* ou entre diplomados com curso superior adequado;
- d) Os de técnico verificador, por escolha entre diplomados com curso médio de contabilidade.

2. O inspector-chefe contabilista e os actuais inspectores, subinspectores e adjuntos contabilistas passam, na data de entrada em vigor do presente diploma, às categorias de, respectivamente, inspector técnico-chefe, inspectores técnicos de 1.^a e 2.^a classes e técnicos verificadores, com dispensa de quaisquer formalidades, salvo a anotação das novas categorias pelo Tribunal de Contas.

Art. 7.º — 1. O provimento dos lugares do quadro de fiscalização da indústria do tabaco e dos fósforos far-se-á nos termos seguintes:

- a) O de inspector técnico-chefe, por escolha entre diplomados com curso superior adequado;
- b) Os de chefe de delegação, por escolha entre os chefes de secção e os subchefes de delegação com classificação não inferior a *Bom*;
- c) Os de subchefe de delegação, por escolha entre os primeiros-officiais com classificação não inferior a *Bom*;
- d) Os de chefe de posto, por escolha entre os segundos-officiais ou entre os agentes fiscais de 1.^a classe, exigindo-se, em qualquer caso, classificação não inferior a *Bom* e qualidades de chefia;
- e) Os de agente fiscal de 1.^a classe, por escolha entre os de 2.^a classe com classificação não inferior a *Bom*;
- f) Os de agente fiscal de 2.^a classe, por contrato precedendo concurso de prestação de provas entre indivíduos de idade não inferior a 21 anos, com habilitação correspondente ao 2.º ciclo liceal, ou, no caso de não haver candidatos, à escolaridade obrigatória segundo a idade do contratado;
- g) Os de auxiliar de fiscalização, por contrato entre indivíduos do sexo feminino que satisfaçam as condições de idade referidas na alínea anterior e com habilitação correspondente à escolaridade obrigatória segundo a idade da contratada.

2. Os funcionários referidos nas alíneas b) a f) serão obrigatoriamente do sexo masculino.

3. Os agentes fiscais actualmente em serviço nas fábricas de tabaco e de fósforos passam, na data de entrada em vigor do presente diploma, às categorias de agente fiscal de 1.^a classe ou de 2.^a classe, de harmonia com lista nominal aprovada pelo Ministro das Finanças, na qual será dada preferência aos agentes mais antigos na categoria e com classificação não inferior a *Bom*.

4. Os actuais agentes fiscais (pessoal feminino) passam, na data de entrada em vigor do presente diploma, à categoria de auxiliar de fiscalização, com dispensa de quaisquer formalidades, salvo a anotação das novas categorias pelo Tribunal de Contas.

Art. 8.º — 1. Os lugares dos quadros administrativo e auxiliar serão providos nos termos seguintes:

- a) O de chefe de repartição, por escolha entre os chefes de delegação e de secção com classificação de serviço de *Muito bom* ou entre diplomados com curso superior adequado;
- b) Os de chefe de secção, por escolha entre os subchefes de delegação e os primeiros-officiais com classificação de *Muito bom* e qualidades de chefia;
- c) Os de primeiro-official, por escolha entre os segundos-officiais com classificação não inferior a *Bom* e os chefes de posto com idêntica classificação que possuam habilitações do 2.º ciclo liceal ou equiparadas;
- d) Os de segundo-official, por escolha entre os terceiros-officiais com classificação não inferior a *Bom* e os agentes fiscais de 1.^a classe com idêntica classificação e que possuam habilitação do 2.º ciclo liceal ou equiparada;
- e) Os de terceiro-official, de escriturário-dactilógrafo e de contínuo, nos termos da lei geral.

2. A escolha de primeiros-officiais e segundos-officiais poderá ser precedida da prestação de provas práticas se o inspector-geral o julgar conveniente.

Art. 9.º — 1. O provimento de lugares que não dependa obrigatoriamente de concurso de prestação de provas far-se-á sob proposta do inspector-geral.

2. No caso de a escolha recair em funcionários da Inspeção-Geral, serão preferidos os que tiverem melhor classificação de serviço e, em igualdade de classificação, os mais antigos.

Art. 10.º São extintos os lugares de inspector-chefe, inspector-chefe contabilista, inspector, inspector contabilista, subinspector, subinspector contabilista, adjunto, adjunto contabilista, chefe de brigada móvel, agente fiscal, agente fiscal (pessoal feminino) e servente.

Art. 11.º — 1. Os funcionários que desempenhem funções de direcção, inspecção, fiscalização, chefia ou ensino terão direito a gratificações a fixar pelo Ministro das Finanças, consoante a natureza especial dos seus cargos.

2. A fixação destas gratificações implica a perda do direito às atribuídas pelo Decreto-Lei n.º 26 116, de 23 de Novembro de 1935, e pelo Decreto-Lei n.º 40 872, de 23 de Novembro de 1956.

Art. 12.º — 1. Os funcionários do quadro da Direcção-Geral das Contribuições e Impostos que desempenhem funções na Inspeção-Geral de Finanças em regime de comissão de serviço deverão requerer a sua nomeação definitiva como funcionários da Inspeção-Geral ou o seu regresso ao quadro de origem:

- a) Nos sessenta dias anteriores ao termo dos três anos da aludida comissão;
- b) Nos sessenta dias seguintes à data de entrada em vigor deste diploma, se a comissão de serviço já for superior a três anos ou se este período se completar dentro daquele prazo de sessenta dias.

2. A nomeação definitiva dependerá de despacho do Ministro das Finanças, sob proposta do inspector-geral.

O Ministro das Finanças nomeará definitivamente ou determinará o regresso ao quadro de origem dos funcionários que não requererem nos termos do n.º 1.

Art. 13.º Enquanto não forem organizados quadros únicos do Ministério das Finanças para as categorias de escriturário-dactilógrafo e telefonista, serão estes lugares providos directamente pela Inspeção-Geral em indivíduos de idade não inferior a 18 anos, nos termos seguintes:

- a) Os de escriturários-dactilógrafos e o de telefonista de 1.ª classe, por escolha entre os de 2.ª classe com classificação não inferior a *Bom*;
- b) Os de escriturários-dactilógrafos e o de telefonista de 2.ª classe, em indivíduos com as habilitações mínimas exigidas por lei e que em provas práticas tenham demonstrado, respectivamente, boa execução de trabalhos de dactilografia e aptidão para o desempenho da função de telefonista.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros. —
Marcello Caetano — Manuel Artur Cotta Agostinho Dias.

Promulgado em 10 de Outubro de 1973.

Publique-se.

O Presidente da República, AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ.

Mapa a que se refere o artigo 1.º

Número de funcionários	Categorias	Classes
Pessoal dirigente		
1	Inspector-geral	B
2	Inspectores superiores	C
1	Chefe de repartição	F
Pessoal técnico		
a) Inspeção de serviços públicos		
8	Inspectores técnicos-chefes	E
15	Inspectores técnicos de 1.ª classe	F
20	Inspectores técnicos de 2.ª classe	H
25	Técnicos verificadores	J
b) Inspeção de empresas		
6	Inspectores técnicos-chefes	E
10	Inspectores técnicos de 1.ª classe	F
15	Inspectores técnicos de 2.ª classe	H
20	Técnicos verificadores	J
c) Fiscalização das indústrias do tabaco e dos fósforos		
1	Inspector técnico-chefe	E
2	Chefes de delegação	I
2	Subchefes de delegação	K
3	Chefes de posto	N
16	Agentes fiscais de 1.ª classe	P
20	Agentes fiscais de 2.ª classe	Q
5	Auxiliares de fiscalização	X
Pessoal administrativo		
4	Chefes de secção	J
8	Primeiros-oficiais	L
10	Segundos-oficiais	N
12	Terceiros-oficiais	O

Número de funcionários	Categorias	Classes
8	Escriturários-dactilógrafos de 1.ª classe	S
8	Escriturários-dactilógrafos de 2.ª classe	U
1	Telefonista de 1.ª classe	U
1	Telefonista de 2.ª classe	V
Pessoal auxiliar		
2	Contínuos de 1.ª classe	V
3	Contínuos de 2.ª classe	X

O Ministro das Finanças, *Manuel Artur Cotta Agostinho Dias.*

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção-Geral dos Negócios Económicos

Aviso

Por ordem superior se torna público ter sido assinado em Lisboa, em 4 de Abril de 1973, um Protocolo entré o Governo Português e o Governo Italiano sobre as Garantias e as Condições Técnico-Higiénico-Sanitárias para a Importação pela Itália de Carnes Ovinas e Caprinas da República Portuguesa, cujos textos, em português e italiano, vão anexos ao presente aviso.

Direcção-Geral dos Negócios Económicos, 18 de Setembro de 1973. — O Director-Geral, *Tomás de Melo Breyner Andresen.*

Protocolo sobre as Garantias e as Condições Técnico-Higiénico-sanitárias para a Importação pela Itália de Carnes Ovinas e Caprinas da República Portuguesa.

O Governo Italiano e o Governo Português, com o fim de facilitar os intercâmbios e, em particular, o comércio das carnes, estabeleceram o seguinte:

ARTIGO 1.º

O Governo Italiano, considerando que o Governo Português toma o compromisso de fornecer as garantias técnico-higiénico-sanitárias e respeitar as condições previstas pelo presente Protocolo e pelo anexo regulamentar — que constitui parte integrante do referido Protocolo —, permitirá a importação de Portugal de carnes refrigeradas e congeladas de animais domésticos pertencentes às espécies ovina (borrego) e caprina (cabrito) nas condições a seguir indicadas.

ARTIGO 2.º

Além das normas previstas pela legislação veterinária italiana em matéria de limitações e proibições à importação, as carnes devem:

- a) Ser obtidas em matadouros submetidos a *contrôle* veterinário permanente e reconhecidos, pela autoridade central competente,

idóneos para a exportação, em conformidade com as disposições indicadas nos capítulos I e II do anexo A;

- b) Ser de proveniência de animais nascidos e criados em Portugal. Será todavia proibida a importação de carnes no caso de Portugal introduzir no próprio território animais e respectivas carnes e produtos de países para os quais a Itália tenha proibido a importação dos referidos animais, carnes ou produtos;
- c) Ser obtidas de animais pertencentes a rebanhos que durante os últimos sessenta dias antes da transferência dos mesmos animais para o matadouro tenham estado em regiões indemnes de febre aftosa pelo menos há três meses;
- d) Ser obtidas, tratadas e trabalhadas nos matadouros conforme o indicado na alínea a) e em conformidade com as disposições referidas nos anexos A e B;
- e) Ser provenientes de animais destinados à matança que um veterinário oficial tenha submetido a inspecção sanitária antes de serem abatidos e tenha considerado sãos e aptos ao abate em conformidade com as disposições do capítulo III do anexo B;
- f) Ter sido submetidas à inspecção sanitária após o abate, efectuada por um veterinário oficial e em conformidade com as disposições do capítulo V do anexo B, e não terem apresentado alteração alguma, com excepção de lesões traumáticas ocorridas pouco antes da matança, de alterações ou malformações localizadas sempre que se verifique, se necessário por meio de análises apropriadas de laboratório, que elas não tornam as carcaças e as respectivas miudezas impróprias ao consumo humano ou perigosas para a saúde do homem;
- g) Ter sido reconhecidas incondicionalmente aptas ao consumo humano, perfeitamente sãs, salubres e genuínas;
- h) Estar carimbadas em conformidade com as disposições do capítulo VI do anexo B;
- i) Ser manipuladas, acondicionadas e conservadas em conformidade com as disposições do capítulo VII do anexo B;
- j) Ser transportadas em condições higiénicas satisfatórias e em conformidade com as disposições do capítulo VIII do anexo B;
- l) Ser acompanhadas durante o transporte por um certificado sanitário conforme o modelo do anexo 1, emitido por um veterinário oficial no momento da expedição e redigido em língua portuguesa com tradução interlinear em língua italiana; em cada página devem ser apostos o carimbo e a assinatura do veterinário. O certificado sanitário deve ser emitido no dia da expedição.

ARTIGO 3.º

Não podem, além do referido no artigo 2.º, ser destinadas à exportação para a Itália as carnes obtidas de:

- 1) Animais abatidos de urgência;
- 2) Animais em estado de nutrição insuficiente;

- 3) Animais tratados com antibióticos (durante a última semana antes da matança), com estrogéneos naturais ou de síntese com fins zootécnicos ou terapêuticos, com substâncias arsenicais, com tireostáticos, com substâncias para tornar a carne tenra, calmantes, pesticidas, branqueadores, antimoniais e similares.

Igualmente proibida é a importação de:

- Partes de carcaças ou de miudezas que apresentem lesões traumáticas, assim como malformações e as alterações mencionadas na alínea f) precedente;
- Carnes com cor, cheiro, sabor e consistência anormais;
- Carnes imaturas;
- Carnes tratadas com substâncias corantes ou conservantes, com radiações ionizantes ou raios ultravioletas ou de qualquer forma com substâncias que influam sobre as suas características organolépticas ou a sua conservabilidade;
- Carnes sujas, em condições higiénicas e de conservação não irrepreensíveis.

ARTIGO 4.º

Os matadouros, conforme a alínea a) do artigo 2.º, devem estar providos, cada um, de um número oficial de reconhecimento veterinário e estar inscritos num registo oficial. A denominação desses matadouros, a sede e o número de reconhecimento devem ser notificados pelas competentes autoridades centrais da República de Portugal à Direcção-Geral dos Serviços Veterinários do Ministério Italiano da Saúde, por intermédio dos habituais canais diplomáticos; a autoridade central da República de Portugal poderá propor, pelos mesmos trâmites, à referida Direcção-Geral, para aprovação, modificações à lista dos matadouros (aditamentos, cancelamentos, suspensões, readmissões).

O Ministério Italiano da Saúde pode dispor, a todo o momento e com a aprovação do Governo Português, o envio de funcionários veterinários, a fim de verificarem as condições técnico-higiénico-sanitárias dos matadouros autorizados a exportar para a Itália.

ARTIGO 5.º

As carnes que no momento da sua importação resultem, no *contrôle* sanitário, não aptas ao consumo ou não conformes com as disposições previstas pelo presente acordo e pelos respectivos anexos, serão recusadas e, no caso de isto não ser possível, destruídas ou utilizadas, com desnaturação prévia, para uso não alimentar. O motivo da rejeição será anotado no certificado sanitário de origem, a cuidado do veterinário da fronteira.

ARTIGO 6.º

As carnes ovinas e caprinas provenientes e originárias da República Portuguesa podem ser apresentadas, no acto da importação, refrigeradas ou congeladas, em carcaças inteiras esfoladas ou em meias carcaças.

As carnes de borrego e de cabrito podem ser apresentadas, no acto da importação, em carcaças inteiras, com cabeça e rabo.

A importação de miudezas de borrego *refrigeradas* é permitida somente àquelas que se encontram normalmente aderentes à carcaça. A importação de miudezas separadas é permitida somente para os timos, miolos, fígados, estômagos, desde que sejam apresentados em estado de congelação.

ARTIGO 7.º

Para efeito do presente acordo, entende-se por:

- a) *Veterinário oficial*: o veterinário designado pela autoridade sanitária competente do Estado exportador;
- b) *Carcaça*: o corpo inteiro de um animal de talho depois de sangrado, eviscerado, sectionado ou amputado dos membros, ao nível do corpo e do tarso, da cabeça, da cauda e das mamas;
- c) *Miudezas*: as carnes frescas diferentes daquelas da carcaça definida na anterior alínea b), mesmo se estiverem em conexão natural com a carcaça ;
- d) *Visceras*: as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
- e) *Acondicionamento*: envolvimento, com contacto directo das carnes, de um invólucro constituído por película ou folha de plástico, garça, musselina, *stockinette* ou por outros materiais convenientes;
- f) *Embalagem*: contentor (caixa, cartão, caixote, barril, saco de juta, tela, algodão, etc.) para colocar a carne já acondicionada em conformidade com a precedente alínea e) e com o fim de assegurar uma perfeita protecção da mesma durante o transporte.

ARTIGO 8.º

Com o fim de tornar eficaz a execução do presente acordo, o serviço veterinário central da República Portuguesa enviará, periodicamente e com a tempestiva regularidade, boletins estatísticos mensais concernentes às doenças infecciosas difusíveis dos animais, assim como todas as informações relativas à situação pecuário-sanitária das criações.

Em caso particular, será assinalada por via telegráfica a verificação de qualquer primeiro caso de febre aftosa, peste bovina, pleuropneumonia bovina contagiosa, febre catarral dos ovinos; no que se refere à peste suína africana e varíola ovina, será comunicado o primeiro caso em cada concelho até então indenne: a informação telegráfica será completada por um pormenorizado relatório sobre a origem da doença, sobre a localização da primeira ocorrência, sobre a sua evolução e as medidas adoptadas para a erradicação e — para o caso da febre aftosa — sobre os tipos e as variantes do vírus responsável pela infecção.

ARTIGO 9.º

As condições e as garantias previstas pelo presente acordo poderão ser modificadas após acordos técnicos entre os serviços veterinários centrais dos dois países, que se tornarão executórias mediante troca de notas a nível diplomático.

O Ministério italiano da Saúde reserva-se o direito de poder variar as garantias sanitárias e as condições

citadas no presente acordo sempre que sobrevenham modificações na legislação italiana em matéria de importação e por compromissos internacionais assumidos em virtude de acordos multilaterais.

ARTIGO 10.º

O presente Protocolo entrará em vigor no trigésimo dia sucessivo àquele da assinatura. O mesmo está estipulado por tempo indeterminado e poderá ser denunciado, em qualquer momento, com um pré-aviso de seis meses.

Feito em duplicado, em Lisboa, em 4 de Abril de 1973, em português e italiano, sendo ambos os textos igualmente válidos.

Pelo Governo Português:

Rui Manuel de Medeiros d'Espiney Patricio.

Pelo Governo Italiano:

Girolamo Messeri.

Anexo A

I — Requisitos para o reconhecimento dos matadouros

1 — Os matadouros devem ter:

- a) Estábulos para descanso suficientemente amplos para abrigar os animais;
- b) Locais para a matança de dimensões tais que consintam o normal desenvolvimento das respectivas operações; quando num local destinado à matança se procede à matança quer de suínos, quer de outras espécies de animais, deve ser previsto um compartimento próprio para a matança dos suínos;
- c) Um local para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e dos intestinos;
- d) Locais para preparar as dobradas e as tripas;
- e) Locais para o depósito do sebo e, nomeadamente, das peles, dos chifres e das unhas, quando tais despojos não são evacuados do matadouro no mesmo dia em que se tenha efectuado a matança;
- f) Locais que possam ser fechados à chave, reservados, respectivamente, para albergar os animais doentes ou suspeitos, à matança dos mesmos, ao depósito das carnes retidas em observação e daquelas sequestradas;
- g) Locais frigoríficos de capacidade adequada;
- h) Um local adequadamente equipado, que possa ser fechado à chave, reservado ao uso exclusivo do serviço veterinário;
- i) Vestiários, lavatórios, chuveiros e retretes com autoclismo, estas últimas situadas de modo a não comunicarem directamente com os locais de trabalho; os lavatórios devem possuir água corrente quente e fria, dispositivos para a limpeza e a desinfecção das mãos, assim como de toalhas que se usem uma só vez; os lavatórios devem ser colocados nas proximidades das retretes;
- j) Meios e equipamentos que permitam em qualquer momento a eficaz efectuação das operações de inspecção veterinária;

- k) Meios que permitam o *contrôle* de todas as entradas e saídas do matadouro;
- l) Uma adequada separação entre a zona suja e a zona limpa;
- m) Nos locais destinados à preparação e ao depósito das carnes:

Pavimentos de material impermeável, facilmente laváveis e desinfectáveis, imputrescíveis, ligeiramente inclinados e providos de adequado sistema de evacuação dos líquidos mediante sifão com tampa;

Paredes lisas, revestidas ou rebocadas com material lavável e claro até à altura mínima de 3 m, com ângulos e arestas arredondados;

- n) Um arejamento suficiente e uma boa evacuação dos vapores nos locais destinados a trabalhar as carnes;
- o) Uma iluminação suficiente, natural ou artificial, que não altere as cores, nos locais destinados ao trabalho das carnes;
- p) Uma instalação que forneça exclusivamente água potável sob pressão e em quantidade suficiente; todavia, excepcionalmente, é autorizado o uso de água não potável para a produção de vapor, desde que a canalização instalada para tal fim não permita o uso desta com outras finalidades;
- q) Uma instalação que possa fornecer água quente em quantidade suficiente;
- r) Uma instalação para a evacuação das águas residuais que corresponde às normas higiénicas;
- s) Nos locais de trabalho, dispositivos adequados para limpeza e desinfecção das mãos e dos utensílios de trabalho;
- t) Um dispositivo tal que permita que as operações a seguir ao atordoamento sejam efectuadas, na medida do possível, no animal suspenso; se a esfolação é efectuada sobre suportes metálicos, estes devem ser de materiais inalteráveis e de altura suficiente, de modo que a carcaça não toque o pavimento;
- u) Uma rede de condutores aéreos para a ulterior manipulação das carnes;
- v) Dispositivos de protecção contra os insectos e os roedores;
- w) Equipamentos, utensílios de trabalho e especialmente recipientes para a recolha das tripas, de material inalterável, facilmente lavável e desinfectável;
- x) Uma estrumeira;
- z) Um compartimento e meios adequados para a limpeza e a desinfecção dos veículos.

II — Higiene do pessoal, dos locais e dos equipamentos nos matadouros

2 — O pessoal, os locais e os equipamentos devem encontrar-se sempre nas melhores condições de limpeza:

- a) Em especial o pessoal deve vestir fatos de trabalho, barretes para cobrir a cabeça e, quando necessário, para cobrir a nuca,

limpos. As pessoas que tenham maneado animais ou carnes infectadas devem lavar imediata e cautelosamente as mãos e os braços com água quente, após o que devem desinfectá-los; é proibido fumar nos locais de trabalho e de depósito;

- b) Cães, gatos e outros animais domésticos não são admitidos nos matadouros. Deve ser assegurada a destruição sistemática dos insectos, dos roedores e de quaisquer outros parasitas;
- c) O material e os utensílios para o trabalho das carnes devem encontrar-se sempre em óptimas condições de conservação e de limpeza. Os mesmos devem ser limpos e desinfectados cuidadosamente várias vezes durante o dia de trabalho, assim como no fim deste ou antes de serem novamente utilizados, todas as vezes que tenham sido sujos ou contaminados, especialmente por germes patogénicos.

3 — Os locais e os equipamentos não devem ser destinados a outros usos que não sejam os de trabalhar as carnes. Os utensílios para o corte das carnes não devem servir para outros fins.

4 — As carnes não devem entrar em contacto com o pavimento.

5 — O uso de detergentes, desinfectantes e antiparasitários deve ser efectuado de modo a não prejudicar a salubridade das carnes.

6 — A utilização da água potável é prescrita para todos os usos.

7 — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material análogo sobre os pavimentos dos locais referidos nas alíneas b), c), d), e) e g) do ponto 1.

8 — O corte deve ser executado de modo a evitar que de qualquer maneira se sujem as carnes. As esquirolas ósseas e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes do corte e não destinadas ao consumo humano devem ser reunidas, à medida que se vão obtendo, em recipientes próprios.

9 — O trabalho e a manipulação das carnes devem ser proibidos a pessoas que possam contaminar as mesmas carnes e especialmente àquelas:

- a) Afectadas ou suspeitas de estarem afectadas de tifo abominal, paratifo A e B, enterite infecciosa (salmoneloses), desintéria, hepatite infecciosa, escarlatina, portadores dos agentes das doenças acima referidas;
- b) Afectadas ou suspeitas de estarem afectadas de tuberculose contagiosa;
- c) Afectadas ou suspeitas de estarem afectadas de doença contagiosa da pele;
- d) Que exerçam contemporaneamente uma actividade que exponha as carnes a inquinações;
- e) Que sejam portadoras de pensos nas mãos, excepto aqueles em matéria plástica que protejam uma ferida nos dedos, recente e não infectada.

10 — Qualquer pessoa ocupada no trabalho das carnes deve estar munida de um certificado médico comprovante que nada impede à mesma o exercício de tal actividade. O dito certificado médico deve ser

renovado todos os anos e todas as vezes que o veterinário oficial o solicite; além disso, o documento em causa deve ser posto à disposição deste último.

Anexo B

III — Inspecção sanitária «ante mortem»

11 — Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no mesmo dia da sua chegada ao matadouro. A inspecção deve ser repetida imediatamente antes do abate no caso dos animais permanecerem mais de vinte e quatro horas no matadouro.

12 — O veterinário oficial deve proceder à inspecção *ante mortem* dentro das respectivas regras e em condições de iluminação adequadas.

13 — A inspecção deve permitir que se averigüe:

- a) Se os animais estão afectados de doença transmissível ao homem e aos animais, ou se apresentam sintomas ou um quadro clínico que possam fazer suspeitar o aparecimento de tal doença;
- b) Se apresentam sintomas de doença ou perturbações gerais que possam tornar as carnes não aptas para o consumo humano;
- c) Que não apresentam sinais de fadiga ou de agitação.

14 — Não podem ser abatidos animais:

- a) Que se encontrem nas condições referidas nas precedentes alíneas a) e b);
- b) Que não tenham descansado por um período de tempo suficiente; tal período não pode ser inferior a vinte e quatro horas para os animais cansados ou agitados;
- c) Nos quais se tenha verificado qualquer forma de tuberculose ou que tenham sido considerados como tuberculosos mediante reacção positiva após prova tuberculínica.

IV — Higiene da matança

15 — Os animais de talho introduzidos nos locais para a matança devem ser imediatamente abatidos.

16 — A sangria deve ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos e não pode ser agitado à mão, mas somente com utensílios que satisfaçam às exigências higiénicas.

17 — Salvo para os suínos, é obrigatória a esfolia imediata e completa. No que respeita aos suínos, se nestes não se efectuar a referida operação, devem ser imediatamente depilados.

18 — A evisceração deve ser efectuada imediatamente e terminada, como máximo, meia hora após a sangria. Os pulmões, coração, fígado, baço e os gânglios linfáticos mediastinais com os respectivos tecidos circunstantes podem ser retirados ou deixados aderentes à carcaça, segundo as suas conexões anatómicas. Quando os órgãos são retirados, devem ser numerados ou munidos de outro meio de identificação que permita reconhecê-los como pertencentes a uma determinada carcaça; isto é válido também para a cabeça, a língua, o tubo digestivo e qualquer outra parte do animal necessária para a inspecção. As partes mencionadas devem permanecer nas proximidades

da carcaça até à conclusão da inspecção. Em todas as espécies, os rins devem continuar aderentes à carcaça segundo as suas conexões anatómicas, mas devem ser libertos do tecido adiposo que os envolve.

19 — É proibida a insuflação das carnes, assim como a utilização de panos para a sua limpeza.

20 — É proibido proceder, antes de concluída a inspecção, à subdivisão da carcaça e à extirpação ou laboração de qualquer outra parte do animal abatido.

21 — As carnes retidas em observação e sequestradas, os estômagos, os intestinos, as peles, os chifres e as unhas devem ser depositados, logo que possível, nos locais próprios.

V — Inspecção sanitária «post mortem»

22 — Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidos a inspecção imediatamente após o abate:

23 — A inspecção *post mortem* deve compreender:

- a) O exame visual do animal abatido;
- b) O exame por apalpação de alguns órgãos e especialmente do pulmão, do fígado e do baço;
- c) As incisões de órgãos e de gânglios linfáticos;
- d) A pesquisa de alterações de consistência, de cor, de cheiro e, eventualmente, de sabor;
- e) Se necessário, análises de laboratório.

24 — O veterinário oficial deve examinar especialmente:

- a) A cor do sangue, a sua coagulabilidade e a eventual presença de corpos estranhos;
- b) A cabeça, a garganta, os gânglios retrofaríngeos submaxilares e parotidianos (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei*), assim como as amígdalas, isolando a língua de modo a permitir um cauteloso exame da cavidade bucal e retrobucal;
- c) O pulmão, a traqueia, o esófago e os gânglios brônquicos mediastinais (*Lnn. bifurcationes eparteriales et mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações dos brônquios devem ser abertas mediante incisão longitudinal. O pulmão deve ser recortado no seu terço inferior, perpendicularmente ao seu eixo maior;
- d) O pericárdio e o coração;
- e) O diafragma;
- f) O fígado, a vesícula e os canais biliares, assim como os gânglios periportais (*Lnn. periportales*);
- g) O tubo gastroentérico, o mesentério e os gânglios gástricos e mesentéricos (*Lnn. gastrici et mesenterici, craniales et caudales*);
- h) O baço;
- i) Os rins, os gânglios renais (*Lnn. renales*) e a bexiga;
- j) A pleura e o peritонеu;
- k) A região umbilical e as articulações dos animais jovens; em caso de dúvida, a região umbilical deve ser cortada e as articulações devem ser abertas.

25 — O veterinário oficial deve ainda pesquisar sistematicamente a existência de distomatose nos bovinos, nos ovinos e nos caprinos, por meio de incisões na superfície visceral do fígado, efectuadas de modo a interessar os canais biliares e mediante uma incisão profunda da base do lóbulo de Spiegel.

VI — Carimbagem

26 — A marcação das carnes deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial.

27 — A marcação deve efectuar-se por meio de um carimbo metálico de, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, contendo, em caracteres perfeitamente legíveis, as seguintes indicações:

Na parte superior, a palavra, em letras maiúsculas, «Portugal»;

No centro, o número do reconhecimento veterinário do matadouro;

Na parte inferior, a palavra «Insp.».

Os caracteres do carimbo devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm para as letras e de 2 cm para os algarismos.

28 — As carcaças devem trazer, pelo menos, quatro marcas e precisamente uma sobre cada espádua e na face externa de cada coxa.

Devem também ser sempre carimbados os pulmões e os fígados.

29 — A marcação pode ser efectuada com tinta ou a fogo; para a carimbagem com tinta deve ser utilizado exclusivamente o metilvioleta.

VII — Acondicionamento e embalagem

30 — Os materiais empregados no acondicionamento e embalagem devem corresponder a todas as normas higiénicas, em especial:

Serem de modo a não alterarem as características organolépticas das carnes;

Não transmitirem às carnes substâncias nocivas à saúde humana;

Serem suficientemente resistentes de modo a garantirem uma protecção eficaz das carnes durante a manipulação e o transporte.

31 — As carnes em carcaças, e em meias carcaças, devem ser embaladas com duplo invólucro constituído:

No interior, por garça ou outro material que assegure a mesma protecção;

No exterior, por juta, algodão ou outro material correspondente. Para o que se refere aos estômagos congelados, a embalagem externa pode ser constituída de cartão, sacos ou outro contentor idóneo.

32 — Os miolos, os fígados e o timo congelados devem ser:

a) Envoltos directamente, e cada peça em separado, por um invólucro transparente, incolor, inodoro e imputrescível;

b) Sucessivamente acondicionados em caixas de cartão ou de madeira: cada embalagem deve conter miudezas idênticas; as caixas ser munidas de uma etiqueta bem visível e aplicada de maneira tal na embalagem que

deve ser forçosamente rasgada no acto da abertura. A etiqueta, além do carimbo sanitário, conforme indicado no anterior n.º 27, deve trazer as seguintes indicações:

Denominação anatómica das miudezas;
Denominação da espécie animal a que pertencem as miudezas;

Peso líquido da unidade da embalagem;
Data do acondicionamento.

33 — Os materiais que se encontram em contacto com as carnes durante o trabalho, a conservação e o transporte das mesmas e ainda os materiais empregues no acondicionamento e na embalagem devem corresponder aos requisitos previstos pela legislação italiana.

Os materiais empregues no acondicionamento e embalagem das carnes devem ser novos.

VIII — Transporte

34 — As carnes devem ser transportadas em meios construídos e equipados de maneira a ser garantida durante todo o transporte:

a) Uma temperatura no interior da peça entre 0°C e 7°C para as carnes refrigeradas com osso em carcaça, ou meias carcaças;

b) Uma temperatura no interior da peça não superior a —10°C para as carnes e miudezas congeladas. Os camiões e os vagões dos caminhos de ferro devem ser selados.

35 — Os veículos ou meios destinados ao transporte das carnes devem corresponder às seguintes exigências:

a) As suas paredes interiores e todas as outras partes que possam estar em contacto com as carnes devem ser de materiais resistentes à corrosão e tais que não alterem as características organolépticas das carnes nem as tornem nocivas à saúde do homem. As citadas paredes devem ser lisas, de fácil limpeza e desinfecção;

b) Devem estar providos de dispositivos aptos a garantir a protecção das carnes contra insectos ou pó e construídos de maneira a evitar a saída de líquidos;

c) Para o transporte de carcaças ou meias carcaças devem estar providos de dispositivos de suspensão em materiais resistentes à corrosão, fixados a uma altura tal que as carnes não toquem no pavimento: esta disposição não se aplica às carnes e às miudezas congeladas.

36 — Os vagões e os camiões utilizados para o transporte das carnes não podem em caso algum ser destinados ao transporte de animais vivos ou de produtos que possam alterar ou contaminar as carnes.

37 — Nenhum outro produto pode ser transportado com as carnes no mesmo vagão ou no mesmo camião.

38 — A limpeza e a desinfecção dos veículos e meios destinados ao transporte das carnes devem ser feitas imediatamente após o descarregamento.

39 — Durante as operações de carregamento e durante o transporte, as carnes devem ser protegidas de maneira a evitar qualquer contacto com substâncias que as possam sujar ou transmitir às mesmas qualquer cheiro.

40 — As carcaças e as meias carcaças refrigeradas devem ser transportadas sempre penduradas.

41 — O veterinário oficial deve assegurar-se, antes da expedição, que os veículos ou meios destinados ao transporte, assim como as condições de carregamento, correspondem às normas de higiene estabelecidas no presente capítulo.

Anexo n.º 1

Certificado n.º ...

REPÚBLICA PORTUGUESA

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA

Direcção-Geral dos Serviços Pecuários

CERTIFICADO DE ORIGEM E DE SAÚDE

I. Identificação das carnes:

Carnes refrigeradas, congeladas ⁽¹⁾, *com osso.*

Carnes de ... (espécie animal).

Natureza das peças ...

Tipo de embalagem ...

Número das peças ou de embalagens ...

Peso líquido total da expedição: ... kg.

II. Proveniência das carnes:

Matadouro de ... N.º ...

III. Destino das carnes:

As carnes são expeditas de ... com o seguinte meio de transporte:

Caminhão ... (número de matrícula) vagão n.º ...

Navio ... (nome do navio) avião ... (número de voo).

Nome e endereço do expedidor ...

Nome e endereço do destinatário ...

IV. Atestado de sanidade e salubridade:

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que: ...

(Carimbo e assinatura.)

a) As carnes acima indicadas:

Foram obtidas de animais pertencentes a rebanhos que, nos últimos sessenta dias, antes da transferência dos mesmos animais para o matadouro, permaneceram em regiões indemnes da febre aftosa há mais de três meses; Levam as marcas sanitárias comprovativas de que as mesmas provêm exclusivamente de animais abatidos em matadouro reconhecido;

Foram submetidas com decisão favorável a inspecção sanitária efectuada em conformidade com as disposições previstas pelo vigente acordo sanitário italo-português e reconhecidas incondicionalmente aptas para o consumo humano, perfeitamente sãs, salubres e genuínas;

Foram obtidas, manipuladas, seccionadas ⁽¹⁾, conservadas e expeditas em conformidade com as disposições previstas pelo acima citado acordo;

b) Provêm de animais que não foram medicamentados com antibióticos (na última semana antes da matança), com estrogénios naturais ou de síntese, com substâncias arsenicais, com tireostáticos, com amaciantes, calmantes, branqueadores, antimonias e similares;

c) Não foram tratadas com substâncias corantes ou conservantes, com radiações ionizantes ou raios ultravioletas e não contém resíduos de pesticidas superiores àqueles previstos pela legislação italiana;

d) Os veículos e os meios destinados ao transporte e as condições de carregamento da expedição correspondem às prescrições de higiene estabelecidas pelo acima citado acordo.

Emitido em ...

Data ...

(Carimbo.)

O Veterinário Oficial,

⁽¹⁾ Omitir a palavra inútil.

Protocollo riguardante le garanzie e le condizioni tecnico-igienico sanitarie per l'importazione in Italia di carni ovine e caprine dalla Republica del Portogallo.

Il Governo italiano e il Governo portoghese, allo scopo di facilitare e aviluppare i traffici e in particolare il commercio delle carni, hanno convenuto quanto segue:

ARTICOLO 1

Il Governo italiano, considerato che il Governo portoghese s'impegna a fornire le garanzie tecnico-igienico-sanitarie ed a rispettare le condizioni previste dal presente Protocollo e dall'allegato disciplinare — che ne costituisce parte integrante — consentirà la importazione dal Portogallo di carni refrigerate e congelate di animali domestici appartenenti alla specie ovina e caprina alle condizioni di seguito elencate.

ARTICOLO 2

Fatte salve le norme previste dalla legislazione veterinaria italiana in materia di limitazioni e divieti alla importazione, le carni devono:

a) Essere state ottenute in macelli posti sotto controllo veterinario permanente e riconosciuti dall'Autorità centrale competente idonei all'esportazione, in conformità delle disposizioni di cui ai capitoli I-II dell'allegato A;

b) Provenire da animali nati ed allevati in Portogallo. Sarà comunque vietata l'importazione di carni qualora il Portogallo introduca nel proprio territorio animali e relative carni e prodotti da Paesi nei confronti dei quali l'Italia abbia posto divieti d'importazione per i suddetti animali o carni o prodotti;

c) Essere ottenute da animali appartenenti a greggi che negli ultimi sessanta giorni prima del trasferimento degli animali stessi al macello hanno soggiornato in regioni indenni da afta epizootica da almeno tre mesi;

d) Essere state ottenute, trattate e lavorate nei macelli di cui alla precedente lettera a), conformemente alle disposizioni degli allegati A e B;

- e) Provenire da animali da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto alla visita sanitaria prima dell'abbattimento ed abbia giudicati sani e atti alla macellazione conformemente alle disposizioni del capitolo III dell'allegato B;
- f) Essere state sottoposte a ispezione sanitaria dopo l'abbattimento, effettuata da un veterinario ufficiale in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato B, e non aver presentato alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di alterazioni o malformazioni localizzate sempre che sia stato constatato, se necessario per mezzo anche di appropriate analisi di laboratorio, che esse non rendano le carcasse e le frattaglie annesse inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- g) Essere state riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;
- h) Essere munite di bollo, in conformità delle disposizioni del capitolo VI dell'allegato B;
- i) Essere manipolate, imballate e conservate in conformità delle disposizioni del capitolo VII dell'allegato B;
- j) Essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in conformità delle disposizioni del capitolo VIII dell'allegato B;
- l) Essere accompagnate durante il trasporto da un certificato sanitario conforme al modello dell'allegato 1, rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione e redatto in lingua portoghese con traduzione interlineare in lingua italiana; su ciascuna pagina devono essere apposti il timbro e la firma del veterinario. Il certificato sanitario deve essere rilasciato il giorno della spedizione.

ARTICOLO 3

Non possono, inoltre, esser destinate all'esportazione verso l'Italia le carni ottonute:

- 1) Da animali macellati d'urgenza;
- 2) Da animali in stato di nutrizione scadente;
- 3) Da animali trattati con antibiotici (limitatamente all'ultima settimana prima della macellazione), con estrogeni naturali o di sintesi a scopo zootecnico o terapeutico, con sostanze arsenicali, con tireostatici, inteneritori, calmanti, pesticidi, chelanti, antimoniali e simili.

E parimenti vietata l'importazione di:

- Parti di carcassa o delle frattaglie che presentino lesioni traumatiche nonché malformazioni e le alterazioni di cui alla precedente lettera f);
- Carni di colore, odore, sapore e consistenza anormali;
- Carni immature;
- Carni trattate con sostanze coloranti o conservanti, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o comunque con sostanze che influiscono sulle loro caratteristiche organolettiche o sulla loro conservabilità;

Carni insudiciate o comunque in condizioni igieniche e di conservazione non ineccepibili.

ARTICOLO 4

I macelli di cui alla lettera a) del precedente articolo 1 devono essere provvisti ciascuno di un numero ufficiale di riconoscimento veterinario ed essere iscritti in un registro ufficiale. La denominazione di tali macelli, la sede e il numero di riconoscimento devono essere notificati dalle competenti autorità centrali della Repubblica del Portogallo alla Direzione Generale dei Servizi Veterinari del Ministero Italiano della Sanità, tramite i consueti canali diplomatici; l'autorità centrale competente della Repubblica del Portogallo potrà proporre, per lo stesso tramite, alla predetta Direzione Generale, per l'approvazione, modifiche all'elenco dei macelli (aggiunte, cancellazioni sospensioni, reinclusioni).

Il Ministero Italiano della Sanità può disporre, in ogni momento e con il benestare del Governo portoghese, l'invio di funzionari veterinari, allo scopo di constatare le condizioni tecnico-igienico-sanitarie dei macelli autorizzati ad esportare verso l'Italia.

ARTICOLO 5

Le carni che, all'atto della loro importazione, risultino al controllo sanitario non atte al consumo o non conformi alle disposizioni previste dal presente accordo e dai relativi allegati saranno respinte e, qualora ciò non sia possibile, distrutte o utilizzate, previa denaturazione, per uso non alimentare.

Il motivo del respingimento sarà annotato sul certificato sanitario d'origine a cura del veterinario di confine.

ARTICOLO 6

Le carni ovine e caprine provenienti e originarie della Repubblica del Portogallo possono essere presentate all'atto dell'importazione refrigerante o congelate in carcasse intere scuiate o in mezzene.

Le carni di agnello e di capretto possono essere presentate all'importazione in carcasse intere con testa e coda.

L'importazione di frattaglie di agnello *refrigerate* è consentita limitatamente a quelle normalmente aderenti alla carcassa. L'importazione di frattaglie separate dalla carcassa è consentita limitatamente a timo, cervelli, fegati, stomaci purché siano presentati allo stato di congelazione.

ARTICOLO 7

Ai sensi del presente accordo s'intende per:

- a) *Veterinario ufficiale*: il veterinario designato dalle autorità sanitarie competenti dello stato esportatore;
- b) *Carcassa*: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento o asportazione degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle;
- c) *Frattaglie*: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla precedente lettera b), anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

- d) *Visceri*: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;
- e) *Confezionamento*: avvolgimento a diretto contatto delle carni di un involucri costituito da pellicola o laminato plastico, da garza, mussolina, stockinette o da altro idoneo materiale;
- f) *Imballaggio*: contenitore (scatola, cartone, cassa, barile, sacco di juta, tala, cotone ecc.) per riporvi le carni già confezionate, in conformità della precedente lettera e) ed avente lo scopo di assicurarne una perfetta protezione durante il trasporto.

ARTICOLO 8

Ai fini di rendere efficace l'esecuzione del presente accordo il servizio veterinario centrale della Repubblica del Portogallo invierà al Ministero della Sanità in Roma, periodicamente e con tempestiva regolarità, i bollettini statistici mensili concernenti le malattie infettive diffuse degli animali nonché tutte le informazioni riguardanti la situazione zoosanitaria degli allevamenti.

In particolare, sarà segnalata per via telegrafica la constatazione di ogni primo caso di afta epizootica, peste bovina, pleuropolmonite bovina contagiosa, febbre catarrale degli ovini; per quel che riguarda la peste suina africana, ed il vaiolo ovino sarà comunicato il primo caso registratosi in ogni Comune fino ad allora indenne: l'informazione telegrafica sarà integrata da una dettagliata relazione sull'origine della malattia, sulla località di prima insorgenza, sulla sua evoluzione e le misure adottate per l'eradicazione e — per l'afta epizootica — sui tipi e le varianti del virus responsabile dell'infezione.

ARTICOLO 9

Le condizioni e le garanzie previste dal presente accordo potranno essere modificate e seguite di intese tecniche tra i servizi veterinari centrali dei due Paesi da rendersi esecutive con scambio di note a livello diplomatico.

Il Governo italiano si riserva di variare le garanzie e le condizioni di cui al presente Accordo qualora sopravvengano modifiche alla legislazione italiana sanitaria in materia di importazione e per impegni assunti in virtù di Accordi internazionali o per effetto di norme emesse da Organi di Comunità delle quali l'Italia faccia parte.

ARTICOLO 10

Il presente Protocollo entrerà in vigore il trentesimo giorno successivo a quello della firma. Esso è stipulato a tempo indeterminato e potrà essere denunciato in qualunque momento con preavviso di sei mesi.

Fatto a 4 il Abril in duplice originale nelle lingue italiana e portoghese, ambedue i testi facenti egualmente fede.

Per il Governo Italiano:

Girolano Messeri.

Per il Governo Portoghese:

Rui Manuel de Medeiros d'Espinay Patrício.

Allegato A

I — Requisiti per il riconoscimento del macelli

1 — I macelli devono avere:

- a) Stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali;
- b) Locali per la macellazione di dimensioni tali che consentano il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale per la macellazione si procede alla macellazione sia di suini sia di altre specie di animali, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini;
- c) Un locale per lo sventamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini;
- d) Locali per la lavorazione delle budella e delle trippe;
- e) Locali per il deposito del sego e, rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli, quando tali cascami non sono evacuati dal macello nello stesso giorno di macellazione;
- f) Locali che possono essere chiusi a chiave, riservati rispettivamente al ricovero degli animali malati o sospetti, alla macellazione di questi, al deposito delle carni trattate in osservazione ed a quello delle carni sequestrate;
- g) Locali frigoriferi di capacità adeguata;
- h) Un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;
- i) Spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;
- j) Assetto ed attrezzature che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria;
- k) Un assetto che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;
- l) Una separazione adeguata tra il reparto pulito e quello sudicio;
- m) Nei reparti adibiti alla lavorazione e al deposito delle carni;
 - Pavimenti in materiale impermeabile, facilmente lavabili e disinfettabili, impuntrescibili, leggermente inclinati e provvisti di adeguato sistema di evacuazione dei liquidi mediante chiusura a sifone;
 - Pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno tre metri, ad angoli spigoli arrotondati;
- n) Un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

- o) Una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori, nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;
- p) Un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, eccezionalmente, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purchè le condutture impiantate a tal fine non permettano di usarne per altri scopi;
- q) Un impianto che possa fornire acqua calda in quantità sufficiente;
- r) Un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico, che risponda alle norme igieniche;
- s) Nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro;
- t) Un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibili sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e di altezza sufficiente perchè la carcassa non tocchi il suolo;
- u) Una rete di guide acree per l'ulteriore manipolazione delle carni;
- v) Dispositivi di protezione contro gli insetti e i roditori;
- w) Attrezzi, utensili di lavoro e in particolare recipienti per la raccolta delle tripe in materiale inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- x) Una concimaia;
- z) Un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli.

II — Igiene del personale e dei locali e delle attrezzature nei macelli, nei laboratori di sezionamento

2 — Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

- a) In particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo, e quando necessario, coprinuca, puliti. Le persone che abbiano maneggiato animali o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani o braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;
- b) Cani, gatti e animali da cortile non sono ammessi nei macelli e nei laboratori di sezionamento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica degli insetti, dei roditori e di ogni altro parassita;
- c) Il materiale e gli strumenti di lavorazione delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonchè alla fine della stessa o prima di essere riutilizzati ogni qualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

3 — I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

4 — Le carni non devono entrare in contatto col suolo.

5 — L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

6 — L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritto per tutti gli usi.

7 — È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sui pavimenti dei locali di cui alle lettere b), c), d), e) e g) del punto 1.

Allegato B

III — Visita sanitaria ante mortem

11 — Gli animali devono essere sottoposti alla visita ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

12 — Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguate.

13 — La visita deve permettere di accertare:

- a) Se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo e agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;
- b) Se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano;
- c) Se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

14 — Non possono essere macellati gli animali:

- a) Le cui condizioni rientrano nei casi elencati alle precedenti lettere a) e b);
- b) Che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;
- c) Nei quali sia constatata una forma qualsiasi di tubercolosi e che siano riconosciuti tubercolotici in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolinica.

IV — Igiene della macellazione

15 — Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

16 — Il dissanguamento deve essere completo, il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti e non può essere agitato con mano, ma soltanto con strumenti rispondenti ad esigenze igieniche.

17 — Salvo che per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. Per quanto concerne i suini, se non vengono scuoiati devono essere immediatamente privati delle setole.

18 — L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmoni, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengano asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine della ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediatamente le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

19 — È vietata l'insufflazione delle carni nonché l'uso di pani per la loro ripulitura.

20 — È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

20 — Le carni trattenute in osservazione e sequestrate, gli stomaci, gli intestini, le pelli, le corna e le unghie devono essere depositi appena possibile in appositi locali.

V — Ispezione sanitaria post mortem

22 — Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione.

23 — L'ispezione post mortem deve comprendere:

- a) L'esame visivo dell'animale macellato;
- b) L'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza;
- c) Le incisioni di organi e di linfonodi;
- d) La ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;
- e) Se del caso, analisi di laboratorio.

24 — Il veterinario ufficiale deve esaminare particolarmente:

- a) Il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;
- b) La testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) nonché le amigdale, isolando la lingua al punto da consentire una accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale;
- c) Il polmone, la trachea, l'esofago e i linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes eparteriales et mediastinales). La trachea e le principali razificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;
- d) Il pericardio e il cuore;
- e) Il diaframma;

- f) Il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi peroportali (Lnn. portales);
- g) Il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e meseraici (Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales);
- h) La milza;
- i) I reni e i linfonodi renali (Lnn. renales), la vescica;
- j) La pleura e il peritoneo;
- k) La regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali, in caso di dubbio la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

25 — Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente la ricerca della distomatosi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscerale del fegato, praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante un'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

VI — Bollatura

26 — La bollatura delle carni deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale.

27 — La bollatura deve essere praticata a mezzo di un bollo metallico, delle dimensioni almeno di 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza, recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

Nella parte superiore la scritta in lettere maiuscole «Portugal».

Al centro, il numero riconoscimento veterinario del macello.

Nella parte inferiore, la scritta «Insp.».

I caratteri di stampa devono avere una altezza almeno di 0,8 cm per le lettere e di 1 cm per le cifre.

28 — Le carcasse devono recare almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

Devono inoltre essere sempre bollati i polmoni e i fegati.

29 — La bollatura può essere effettuata a inchiostro o a fuoco: per la bollatura a inchiostro può essere usato esclusivamente il metilviolettio.

VII — Confezionamento e imballaggio

30 — I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare:

Essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

Non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

Essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante la manipolazione e il trasporto.

31 — Le carni congelate in carcasse, mezzene devono essere imballate in doppio involucro costituito:

All'interno, da garza o da altro materiale che assicuri la stessa protezione;

All'esterno, da juta, cotone o da altro materiale corrispondente. Per gli stomaci congelati l'imballaggio esterno può essere costituito da cartone, sacchi ed altro idoneo contenitore.

32 — I cervelli, i fegati e il timo congelati devono essere:

- a) Avvolti direttamente per ogni singolo pezzo in un involucro trasparente, incolore, inodore, imprutescibile;
- b) Successivamente imballati in cartoni o casse: ogni cartone o cassa deve contenere frattaglie identiche. I cartoni o le casse devono essere muniti di una etichetta ben visibile ed applicata in modo tale all'imballaggio da doverla forzosamente rompere all'atto dell'apertura.

L'etichetta, oltre il bollo sanitario di cui al precedente n.º 27, deve recare le indicazioni seguenti:

Denominazione anatomica delle frattaglie;
Denominazione della specie animale cui appartengono le frattaglie;
Peso netto dell'unità di imballaggio;
Data di confezionamento.

33 — I materiali a contatto diretto con le carni nel corso della lavorazione, della conservazione e del trasporto nonchè i materiali impiegati nel confezionamento e nell'imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione italiana.

I materiali impiegati nel confezionamento e nell'imballaggio delle carni devono essere nuovi.

VIII — Trasporto

24 — Le carni devono essere trasportate in mezzi costruiti ed attrezzati in modo che sia assicurata per tutta la durata del trasporto:

- a) Una temperatura a cuore compresa fra 0°C e +7°C per le carni refrigerate con osso in carcasse, mezzene;
- b) Una temperatura a cuore non inferiore a — 10°C per le carni e le frattaglie congelate. Gli autoveicoli e i carri ferroviari devono essere sigillati.

35 — I veicoli o mezzi destinati al trasporto delle carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

- a) Le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali esistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo. Dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
- b) Devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuori uscita di liquidi;
- c) Per il trasporto di carcasse e mezzene, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione,

fissati ad una altezza tale che carni non tocchino il pavimento: tal disposizione non si applica alle carni e frattaglie congelate.

36 — I vagoni e gli automezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

37 — Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni in uno stesso vagone o automezzo.

38 — La pulizia e la disinfezione dei veicoli e mezzi adibiti al trasporto delle carni devono aver luogo immediatamente dopo lo scarico.

39 — Durante le operazioni di carico e durante il trasporto le carni devono essere protette in modo tale da evitare ogni contatto con sostanze che possono insudiciarle o comunicare loro qualsiasi odore.

40 — Le carcasse e le mezzene refrigerate devono essere sempre trasportate appeso.

41 — Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonchè le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

Allegato n.º 1

Certificato n.º ...

REPUBBLICA ...

MINISTERO ...

CERTIFICATO DI ORIGINE E SANITA

I. Identificazioni delle carni:

Carni refrigerate, congelate ⁽¹⁾, *con osso.*

Carni di ... (specie animale)

Natura e tipo d'imballaggio ...

Numero dei colli ...

Peso netto totale della spedizione: ... kg.

II. Provenienza delle carni:

Macello di ... n.º ...

III. Destinazione delle carni:

Le carni sono spedite da ... con il seguente mezzo di trasporto:

Camion ... (sigla e numero della targa) vagone n.º ...

Nave ... (nome della nave) Aereo ... (numero del volo).

Nome e indirizzo dello speditore: ...

Nome e indirizzo del destinatario: ...

IV. Attestato di sanità:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che: ...

(Timbro e firma del veterinario.)

a) Le carni sopraindicate:

Sono state ottenute da animali appartenenti a greggi che negli ultimi sessanta giorni, prima del trasferimento degli animali stassi al macello hanno soggiornato in Regioni indenni da afta epizootica da almeno tre mesi;

Recano i bolli sanitari comprovanti che le medesime provengono esclusivamente da animali abbattuti in macelli riconosciuti;

Sono state sottoposte con esito favorevole ad ispezione sanitaria effettuata conformemente alle disposizioni previste dal vigente accordo veterinario italo-portoghese e riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;

Sono state ottenute, manipolate, sezionate ⁽¹⁾, conservate e spedite conformemente alle disposizioni previste dal precitato accordo;

b) Gli animali da cui provengono le carni non sono stati trattati con antibiotici (nell'ultima settimana prima della macellazione), con estrogeni naturali o di sintesi, con sostanze arsenicali, con tireostatici, inteneritori, calmanti, chelanti, antimoniali e simili;

c) Dette carni non sono state trattate con sostanze coloranti o conservanti, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti e non contengono residui di pesticidi superiori a quelli previsti dalle legislazioni italiana;

d) I veicoli e i mezzi adibiti al trasporto e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene stabilite dal precitato accordo.

Fatto a ...

Il ...

(Timbro.)

Il Veterinario Ufficiale,

(¹) Cancellare la menzione inutile.

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS

Direcção-Geral dos Edifícios
e Monumentos Nacionais

Decreto n.º 540/73

de 23 de Outubro

Tendo em vista as disposições do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 48 234, de 31 de Janeiro de 1968;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º É autorizada a Direcção-Geral dos Edifícios e Monumentos Nacionais a celebrar contrato para a execução da empreitada de edifício para todos os departamentos da Direcção-Geral do Serviço Meteorológico Nacional (construção civil em geral), pela importância de 12 299 167\$.

Art. 2.º O encargo resultante da execução do contrato referido no artigo anterior não poderá, em cada ano, exceder as seguintes quantias:

1. Em 1973 — 8 000 000\$.

2. Em 1974 — 4 299 167\$.

3. A importância fixada para o último ano será acrescida do saldo apurado no ano que lhe antecede.

Marcello Caetano — Manuel Artur Cotta Agostinho Dias — Rui Alves da Silva Sanches.

Promulgado em 4 de Outubro de 1973.

Publique-se.

O Presidente da República, AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ.

MINISTÉRIO DA SAÚDE E ASSISTÊNCIA

Gabinete do Ministro

Portaria n.º 730/73

de 23 de Outubro

Pela Portaria n.º 565/71, de 15 de Outubro, ficaram abrangidos pelo disposto no artigo 73.º, n.º 2, do Decreto-Lei n.º 413/71, de 27 de Setembro, os serviços ou estabelecimentos que em 30 de Setembro se encontravam em regime de instalação, entre os quais figuravam os Serviços Sociais do Ministério da Saúde e Assistência.

Não sendo possível, até ao referido termo do período de instalação, dotar estes Serviços com as estruturas e meios indispensáveis para um regime administrativo normal:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Saúde e Assistência, ao abrigo do disposto na 2.ª parte do n.º 2 do artigo 79.º do Decreto-Lei n.º 413/71, de 27 de Setembro, que seja prorrogado por mais um ano o período de instalação dos Serviços Sociais do Ministério da Saúde e Assistência.

Ministério da Saúde e Assistência, 9 de Outubro de 1973. — Pelo Ministro da Saúde e Assistência, Maria Teresa de Almeida Rosa Cárcamo Lobo, Subsecretário de Estado da Saúde e Assistência.