o número total das estâncias aduaneiras de partida e de destino não poderá ser superior a quatro. A caderneta TIR não poderá ser apresentada nas estâncias aduaneiras de destino sem que tenha sido aceite por todas as estâncias aduaneiras de partida.

ANEXO N.º 1

Modelo da caderneta TIR

Regras relativas à utilização da caderneta TIR

Regra 5

5 — Número de estâncias aduaneiras de partida e de destino — os transportes efectuados ao abrigo de uma caderneta TIR podem compreender várias estâncias aduaneiras de partida e de destino, mas o número total das estâncias aduaneiras de partida e de destino não poderá ser superior a quatro. A caderneta TIR não poderá ser apresentada nas estâncias aduaneiras de destino sem que tenha sido aceite por todas as estâncias aduaneiras de partida [v. igualmente a regra 10, *e*), abaixo].

Direcção-Geral dos Negócios Político-Económicos, 25 de Junho de 1990. — O Director de Serviços dos Assuntos Multilaterais, *José Tadeu Soares.*

Aviso

Por ordem superior se faz público que, segundo comunicação do Secretário-Geral das Nações Unidas, o Governo de Trindade e Tabago aderiu em 23 de Março de 1990 à Convenção Aduaneira Relativa aos Contentores, 1972, concluída em Genebra em 2 de Dezembro de 1972.

De harmonia com o artigo 19 (2) da Convenção, a adesão produzirá efeitos, relativamente a Trindade e Tabago, a partir de 23 de Setembro de 1990.

Direcção-Geral dos Negócios Político-Económicos, 25 de Junho de 1990. — O Director de Serviços dos Assuntos Multilaterais, *José Tadeu Soares.*

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Decreto-Lei n.º 230/90

de 11 de Julho

A produção e o comércio de produtos da pesca congelados e ultracongelados vêm assumindo importância crescente no conjunto das actividades económicas.

Para além disso, a rentabilidade de importantes segmentos da frota de pesca depende, em grande medida, do incrementeo do consumo de pescado congelado, importando, para isso, assegurar, através de uma mais rigorosa disciplina na comercialização, uma maior transparência nos circuitos, geradora de confiança no consumidor, que contribua para relançar e promover a imagem e apetência por este tipo de produtos.

Acresce a necessidade de se actualizar a legislação nacional relativa à comercialização do pescado congelado e ultracongelado, nomeadamente no que respeita às indicações que devem constar nas respectivas embalagens ou figurar na rotulagem, de forma a aproximá-la à regulamentação comunitária, facilitando, assim, as trocas comerciais e a livre circulação dos produtos e levando em linha de conta as características e especificidades próprias dos produtos da pesca congelados e ultracongelados.

Finalmente, há ainda a considerar a urgente necessidade de serem estabelecidos os princípios gerais a que a produção, a comercialização e a conservação do pescado congelado e ultracongelado devem obedecer, sem prejuízo de disposições específicas complementares que, posteriormente, seja indispensável adoptar.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º — 1 — O disposto no presente decreto-lei aplica-se a todos os produtos da pesca congelados e ultracongelados, destinados à alimentação humana, adiante designados, respectivamente, por pescado congelado e pescado ultracongelado.

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

a) Pescado: animais aquáticos (peixes, crustáceos, moluscos, ciclóstomos, equinodermes, batráquios, répteis e mamíferos), suas partes ou produtos, destinados a fins alimentares;

b) Pescado congelado: todo o pescado que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi estabilizado nesse estado por um processo de arrefecimento apropriado que lhe permitiu ultrapassar rapidamente a zona de temperatura de cristalização máxima e atingir uma temperatura igual ou inferior a — 18°C em todos os seus pontos;

c) Pescado ultracongelado: todo o pescado que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetido a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a — 18°C e que é comercializado de modo que seja indicado que possui esta características;

d) Produtor: entidade que captura, congela ou ultracongela e acondiciona o pescado;

e) Industrial: entidade que congela, fracciona, transforma ou acondiciona o pescado e o vende congelado ou ultracongelado;

f) Acondicionador: entidade que adquire o pescado ao produtor, ao industrial ou ao importador e acondiciona-o em estabelecimentos industriais devidamente licenciados, sem lhe introduzir qualquer modificação na massa muscular;

g) Armazenista: entidade que adquire o pescado congelado ou ultracongelado ao produtor, ao industrial ou ao importador e o coloca no mercado interno;

h) Retalhista: entidade que adquire o pescado congelado ou ultracongelado no mercado interno e o vende aos consumidores finais;

i) Embalagem: recipiente ou invólucro que se destina a acondicionar ou conter o pescado congelado ou ultracongelado, protegendo-o contra contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e as oxidações;

j) Pescado pré-embalado: conjunto da embalagem e do pescado nela acondicionado antes da sua exposição à venda ao consumidor final, sendo a embalagem comercializada solidariamente com o produto e envolvendo-o completamente, de tal modo que o seu conteúdo não possa ser modificado sem que aquela seja violada;
l) Lote: conjunto de unidades de venda de pescado congelado ou ultracongelado produzido, fabricado ou acondicionado em condições praticamente idênticas.

Art. 2.º — 1 — A preparação do pescado e a sua congelação, ultracongelação e transformação devem ser efectuadas o mais rapidamente possível e com o auxílio de equipamento técnico adequado que permita reduzir ao mínimo as alterações químicas, bioquímicas e microbiológicas.

2 — Os únicos meios frigorigéneos cuja utilização em contacto directo com o pescado ultracongelado é autorizada são os seguintes:

a) O ar;
b) O azoto;
c) O anidrido carbónico.

3 — No caso do pescado congelado é autorizada, para além dos meios frigorigéneos referidos no número anterior, a utilização de salmoura de cloreto de sódio, seguida de estabilização térmica a níveis iguais ou inferiores a — 18°C.

Art. 3.º — 1 — A temperatura do pescado congelado ou ultracongelado deve ser estável e mantida, em todos os pontos do produto, a um nível igual ou inferior a — 18°C, admitindo-se a tolerância máxima de 3°C durante o transporte.

2 — Em conformidade com as boas práticas de conservação e de distribuição, admitem-se ainda as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura do produto:

a) Na distribuição local: 6°C até 31 de Dezembro de 1996, diminuindo para 3°C a partir de 1 de Janeiro de 1997;
b) Nos expositores de venda a retalho: 6°C.

Art. 4.º — 1 — De acordo com as respectivas atribuições e competências o Instituto Português de Conservas e Pescado, o Instituto de Qualidade Alimentar, a Direcção-Geral da Pecuária e a Direcção-Geral de Inspecção Económica asseguram o cumprimento do disposto no presente diploma.

2 — Deverão as mesmas entidades efectuar, nos locais onde actuam, por amostragem, um controlo oficial das temperaturas do pescado congelado ou ultracongelado.

Art. 5.º — 1 — O pescado congelado ou ultracongelado pode apresentar-se cru, pronto a cozinhar ou pronto a consumir.

2 — O pescado congelado ou ultracongelado pode ser comercializado sob as seguintes formas de apresentação:

a) Pescado inteiro: pescado tal como é capturado;
b) Pescado eviscerado: pescado inteiro sem vísceras;
c) Pescado descabeçado eviscerado: pescado inteiro sem cabeça e sem vísceras;
d) Posta de peixe: porção de peixe obtida por dois cortes transversais, perpendiculares ao plano da coluna vertebral;
e) Troço de peixe: porção de peixe de massa não inferior a 500 g, obtida a partir da região posterior à barbatana peitoral e não contendo a extremidade caudal;
f) Filete de peixe: porção de peixe retirada da carcaça por corte paralelo ao plano da coluna vertebral, e sem esta;
g) Trancha ou entrancha de peixe: porção muscular ventral de peixe, anterior à barbatana peitoral, localizada atrás e por debaixo das guelras.

3 — O pescado congelado ou ultracongelado pode ser ainda comercializado sob qualquer outra forma de apresentação, desde que se distinga claramente das formas definidas no número anterior.

Art. 6.º — 1 — O pescado congelado ou ultracongelado destinado ao consumidor final e a restaurantes, hospitais, cantinas e outros consumidores colectivos só pode ser comercializado desde que devidamente acondicionado pelo produtor, pelo industrial ou pelo acondicionador, em embalagens adequadas, que o proteja contra contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e as oxidações.

2 — Exceptua-se do disposto no número anterior o pescado congelado apresentado sob as formas referidas nas alíneas *a*) a *c*) do n.º 2 do artigo anterior, que pode ser vendido não embalado, nas condições previstas no artigo 9.º

Art. 7.º — 1 — Nas embalagens de pescado ultracongelado destinado ao consumidor final e a restaurantes, hospitais, cantinas e outros consumidores colectivos, bem como nas embalagens de pescado congelado que se destine ao consumidor final, mas que não seja comercializado numa fase anterior à da sua venda ao consumidor, e para além de outras indicações exigidas pela lei geral da rotulagem de géneros alimentícios, devem constar:

a) A denominação de venda, constituída pelo nome vulgar da espécie e forma de apresentação ou preparação culinária, completada pela menção «congelado» ou «ultracongelado», consoante os casos;
b) A data de durabilidade mínima, acompanhada da indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário e da indicação da temperatura de conservação e ou do equipamento de conservação necessários;
c) O nome, a firma ou denominação social e a morada do produtor, industrial, acondicionador, importador, armazenista, retalhista ou outro vendedor;
d) A quantidade líquida, expressa em unidades de massa, quilograma ou grama, de pescado, com exclusão da massa do vidrado;
e) A identificação do lote, precedida da letra «L» (maiúscula);
f) Uma advertência clara do tipo «Não volte a congelar após descongelação»;
g) A designação de origem do produto final (país onde foi efectuada a última pré-embalagem);
h) O número de laboração atribuído pelo Instituto Português de Conservas e Pescado às instalações do produtor ou do industrial nacionais.

2 — As indicações referidas no número anterior devem figurar no mesmo campo visual da embalagem, de forma facilmente visível, claramente legível e indelével.

3 — Nas embalagens de pescado congelado destinado ao consumidor final, mas que seja comercializado nas condições previstas no artigo 9.º, bem como nas embalagens de pescado congelado que se destine a ser fornecido a consumidores colectivos para aí ser consumido, deverão constar as indicações previstas no n.º 1, obedecendo às condições estipuladas no n.º 2, podendo, em alternativa, tais indicações figurar apenas nos documentos comerciais referentes a esses géneros, se se puder garantir que os mesmos contêm todas as informações exigidas, quer acompanhem os géneros alimentícios a que dizem respeito quer sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

Art. 8.º — 1 — A rotulagem do pescado congelado ou ultracongelado não destinado ao consumidor final nem a restaurantes, hospitais, cantinas e outros consumidores colectivos deve apresentar, pelo menos, as seguintes referências:

a) A denominação de venda, constituída pelo nome vulgar da espécie e forma de apresentação, completada pela menção «congelado» ou «ultracongelado», consoante os casos;
b) A identificação do lote, precedida da letra «L» (maiúscula);
c) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor, industrial, acondicionador ou outro vendedor;
d) O número de laboração atribuído pelo Instituto Português de Conservas e Pescado às instalações do produtor ou do industrial nacionais.

2 — Na rotulagem do pescado ultracongelado referido no número anterior deve constar ainda a quantidade líquida, expressa em unidades de massa, quilograma ou grama.

3 — As referências previstas nos números anteriores devem constar da embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

Art. 9.º Nos estabelecimentos de venda ao público que comercializem pescado congelado não embalado é obrigatório a afixação, em local bem visível, de um quadro com a indicação «Pescado congelado não embalado» e onde constem os nomes vulgares das espécies, as formas de apresentação referidas nas alíneas *a*) a *c*) do n.º 2 do artigo 5.º, os tipos comerciais e os respectivos preços por quilograma.

Art. 10.º — 1 — Na comercialização do pescado congelado ou ultracongelado é obrigatório para o vendedor, com excepção do retalhista, passar documento de venda devidamente datado e onde constem os nomes e moradas do vendedor e do comprador, a indicação da quantidade, o nome vulgar da espécie, o tipo comercial do pescado, a forma de apresentação ou preparação culinária e o preço por quilograma, documento esse que o comprador terá de apresentar sempre que lhe for exigido pela autoridade competente.

2 — Considera-se como inexistente o documento de venda que não contenha todos os elementos mencionados no número anterior.

3 — A não apresentação pelo comprador do documento de venda a que se refere o n.º 1, designadamente por não lhe ter sido passado pelo vendedor ou se ter extraviado, não constitui para aquele circunstância de exclusão da sua responsabilidade.

Art. 11.º Os produtores, os industriais, os acondicionadores, os importadores e os exportadores de pescado congelado ou ultracongelado só poderão intervir nos circuitos de comercialização depois de inscritos no Instituto Português de Conservas e Pescado.

Art. 12.º As infracções ao presente diploma são punidas nos termos do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, se sanção mais grave lhes não couber.

Art. 13.º É revogada a Portaria n.º 171/79, de 11 de Abril, com as alterações que lhe foram introduzidas pelas Portarias n.ºs 87/80, de 4 de Março, e 580/84, de 8 de Agosto.

Art. 14.º O presente decreto-lei entra em vigor 120 dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 24 de Maio de 1990. — *Aníbal António Cavaco Silva — Luís Miguel Couceiro Pizarro Beleza — Álvaro José Brilhante Laborinho Lúcio — Arlindo Marques da Cunha — Alfredo César Torres.*

Promulgado em 27 de Junho de 1990.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 29 de Junho de 1990.

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

Portaria n.º 536/90

de 11 de Julho

Pela Portaria n.º 934/89, de 20 de Outubro, foi concedida à Associação de Caçadores de Pinçais e Chapelarinho uma zona de caça associativa, com uma área de 781,3750 ha, situada no concelho de Coruche.

A concessionária requereu agora a anexação de outras propriedades contíguas, totalizando uma área de 893,0500 ha.

Com fundamento no disposto nos artigos 19.º a 27.º da Lei n.º 30/86, de 27 de Agosto, e 56.º a 59.º, 65.º a 67.º, 71.º a 76.º, 79.º e 80.º do Decreto-Lei n.º 274-A/88, de 3 de Agosto;

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

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º Ficam sujeitas ao regime cinegético especial as propriedades englobadas pela poligonal constante da planta anexa, denominadas «Herdade do Chapelarinho», «Herdade de Chapelar da Ribeira» e outras, com uma área de 1674,4250 ha, situadas nas freguesias de Couço e Lavre, concelhos de Coruche e Montemor-o-Novo.

2.º Nesta área, até ao dia 31 de Maio de 1995, é concedida à Associação de Caçadores de Pinçais e Chapelarinho (registo na Direcção-Geral das Florestas n.º 3.516.89) a exploração de uma zona de caça associativa (processo n.º 168 da Direcção-Geral das Florestas).

3.º Nesta zona de caça é facultado o exercício venatório a todos os membros da Associação de Caçadores de Pinçais e Chapelarinho, com observância das regras legais e das suas normas estatutárias e regulamentares.

4.º Nesta zona de caça a Associação de Caçadores de Pinçais e Chapelarinho, entidade responsável pela