

Mapa a que se referem os artigos 1.º e 2.º do Decreto-Lei n.º 223/89, de 5 de Julho

Grupo de pessoal	Área funcional	Carreira	Categoria	Número de lugares	Letra de vencimento
Pessoal técnico	Apreciação da qualidade de vinhos de mesa e derivados, bem como de vinhos e derivados das zonas demarcadas.	Provador.....	Provador especialista.....	3	C
			Provador principal.....	3	D
			Provador de 1.ª classe.....	5	E
			Provador de 2.ª classe.....	6	F
	Inspeção e assistência aos serviços do sector vitivinícola nas áreas técnica, administrativa e financeira.	Inspector vitivinícola...	Inspector vitivinícola especialista principal.....	1	C
			Inspector vitivinícola especialista	1	D
			Inspector vitivinícola principal	2	E
			Inspector vitivinícola de 1.ª classe	2	F
			Inspector vitivinícola de 2.ª classe	3	H

Despacho Normativo n.º 57/89

Nos termos do disposto no n.º 2.º da Portaria n.º 724/86, de 29 de Novembro, determina-se que os produtores de carne de ovinos e caprinos que se encontrem nas condições definidas pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 872/84 do Conselho, de 31 de Março, alterado pelo Regulamento (CEE) n.º 3524/85 do Conselho, de 10 de Dezembro, e 3007/84 da Comissão, de 26 de Outubro, alterado pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 164/86 da Comissão, de 27 de Janeiro, e 1514/86 da Comissão, de 20 de Maio, que pretendam beneficiar do prémio estabelecido pela Comunidade Económica Europeia relativo à campanha de 1989, a atribuir em 1990, deverão apresentar as suas inscrições ao prémio durante o período compreendido entre 1 de Dezembro de 1989 e 31 de Janeiro de 1990.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, 19 de Junho de 1989. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação.

**MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS
E ALIMENTAÇÃO E DA SAÚDE**
Portaria n.º 506/89

de 5 de Julho

O Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de Agosto, que confere ao Instituto Português de Conservas e Pescado a competência para o licenciamento das lotas, remete para portaria o estabelecimento das condições técnicas e sanitárias, incluindo os requisitos relativos ao local de implantação a que deverão obedecer as respectivas instalações, bem como a tramitação do seu licenciamento.

Pela presente portaria dá-se, pois, cumprimento a tal desiderato, ao estabelecer-se não só o processo a que deverão obedecer os licenciamentos das lotas, mas também os parâmetros necessários a que aquelas reúnam condições operacionais e hígio-sanitárias que assegurem a eficácia das operações de primeira venda de pescado fresco e a qualidade dos produtos aí movimentados.

Assim, ao abrigo do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de Agosto:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde, o seguinte:

1.º São estabelecidos pela presente portaria os requisitos e trâmites a que devem obedecer a instalação e licenciamento das lotas.

2.º O licenciamento de novas lotas ou as alterações e ampliações a introduzir em unidades já existentes ficam condicionados à prévia aprovação do respectivo projecto.

3.º — a) Os pedidos de licenciamento de novas lotas e de alterações ou ampliações a introduzir em unidades já existentes iniciar-se-ão pela submissão à aprovação do Instituto Português de Conservas e Pescado, adiante abreviadamente designado por IPCP, do respectivo projecto, o qual deverá ser acompanhado de planta do local de implantação, donde conste, especificamente, a localização dos edifícios, as áreas quantificadas dos locais de instalação dos equipamentos, respectivas características e finalidade, bem como o circuito de movimentação do pescado.

b) No pedido de licenciamento de novas lotas deverá ser apresentada, para além dos elementos referidos na alínea anterior, a justificação da conformidade do projecto com os requisitos exigidos pelo n.º 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de Agosto.

c) A análise do projecto será efectuada tendo por base a verificação dos requisitos técnico-funcionais e hígio-sanitários constantes do anexo I à presente portaria e considerando as estruturas similares já existentes, a respectiva cobertura territorial, as necessidades de escoamento do produto e a eficácia global do sistema de primeira venda.

d) O IPCP deverá apreciar o projecto no prazo de 60 dias a contar da data da respectiva entrada, prazo esse que será interrompido sempre que sejam solicitados elementos necessários à sua análise.

e) Apreciado o projecto, deverá a respectiva decisão ser notificada ao requerente no prazo de dez dias, com conhecimento à Direcção-Geral da Pecuária e à Direcção-Geral dos Cuidados de Saúde Primários, adiante abreviadamente designadas por DGP e DGCSP.

f) No caso de decisão favorável, o projecto deverá ser executado no prazo máximo de três anos a contar da data da notificação referida na alínea anterior.

g) Concluídas as obras, o interessado deverá requerer ao IPCP a vistoria às instalações, a realizar conjuntamente por este Instituto, pela DGP e pela DGCSP, a qual deverá ser efectuada no prazo de 30 dias a contar da data de entrada do requerimento.

h) Da vistoria será lavrado o respectivo auto, do qual o IPCP enviará cópias à DGP e à DGCSP e notificará o requerente no prazo de dez dias.

i) Se o resultado da vistoria for favorável, o IPCP concederá a devida licença de funcionamento.

j) No caso de não se verificar unanimidade na vistoria, o processo será submetido pelo IPCP a despa-

cho do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, que decidirá, ouvindo o Ministério da Saúde, se o parecer discordante for emitido pelo representante da DGCS.

4.º — a) O pedido de licenciamento das lotas que à data da entrada em vigor da presente portaria estejam em funcionamento ou se encontrem em fase de construção deverá ser entregue no IPCP no prazo de 60 dias a contar daquela data.

b) O licenciamento das instalações acima referidas fica subordinado a parecer favorável da vistoria, a realizar conjuntamente pelo IPCP, pela DGP e pela DGCS nos 60 dias subsequentes à entrada do pedido.

c) O licenciamento definitivo será concedido quando as entidades que procederem à vistoria considerem que as condições existentes permitem que a lota funcione em boas condições técnicas e sem perigo para a saúde pública.

d) Quando o parecer das entidades que procederem à vistoria determine a inclusão de modificações nas instalações, a lota será licenciada provisoriamente, sendo estabelecido entre o IPCP e a entidade que a explora um plano calendarizado para introdução das modificações, que deverá ser submetido, para homologação, a despacho do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

5.º — a) O IPCP poderá autorizar, quando tal se justifique, o funcionamento, na orla marítima, de postos de primeira venda de pescado, os quais ficarão subordinados técnica e administrativamente a uma lota.

b) O pedido de autorização será submetido ao IPCP pela entidade que explorar as lotas, devendo ser instruído com os elementos considerados necessários à respectiva justificação, designadamente os que se refiram aos interesses locais, sem prejuízo de outros elementos que o IPCP venha a solicitar para melhor análise do pedido.

c) A autorização concedida nos termos do presente artigo será comunicada pelo IPCP à DGP e à DGCS.

6.º — a) As licenças de funcionamento das lotas serão emitidas em impresso próprio, conforme modelo constante do anexo II, e terão a validade de cinco anos, sendo renovadas automaticamente por igual período, salvo se qualquer das entidades competentes manifestar ao IPCP a necessidade da realização de nova vistoria.

b) Sem prejuízo das vistorias efectuadas nos termos da legislação em vigor, compete ao IPCP, à DGP e à DGCS impor medidas destinadas a corrigir deficiências detectadas nas instalações.

c) A entidade que ordenar a aplicação das medidas referidas na alínea anterior concederá um prazo para introdução de correcções, findo o qual, se as mesmas não tiverem sido introduzidas e estiver fundamentadamente em causa a saúde pública, o IPCP deverá submeter o processo a despacho do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, a fim de ser determinada a suspensão da licença de funcionamento.

d) Após vistoria a realizar pelas entidades e nos termos referidos na alínea g) do n.º 3.º e mediante parecer favorável da mesma, o IPCP proporá ao Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação o levantamento da suspensão da licença de funcionamento.

7.º A lota que, por iniciativa da entidade que a explorar, haja suspenso o seu funcionamento por

período superior a seis meses carece de nova vistoria, a ser requerida ao IPCP, antes de reiniciar a sua actividade.

8.º A presente portaria entra em vigor 30 dias após a sua publicação.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde.

Assinada em 14 de Junho de 1989.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*. — A Ministra da Saúde, *Maria Leonor Couceiro Pizarro Beleza de Mendonça Tavares*.

ANEXO I

Condições técnicas e sanitárias a observar no licenciamento das lotas

I — Âmbito

As instalações que pretendam ser licenciadas como novas lotas, bem como as alterações ou ampliações a introduzir em unidades já existentes, devem satisfazer os requisitos a seguir indicados, de forma a garantir o adequado manuseamento do pescado fresco, não excluindo, no entanto, a aplicação da restante legislação ou normas sobre a matéria.

II — Das instalações

1 — As instalações das lotas deverão situar-se na área de um porto de pesca, possuírem dimensões suficientes para que as actividades que aí se desenvolvem possam efectuar-se em condições técnicas e higio-sanitárias adequadas, estarem preservadas da acção de qualquer fonte de poluição, contaminação ou insalubridade e manterem-se livres, designadamente, de cheiros desagradáveis, de fumos e poeiras.

2 — Tais instalações devem ser concebidas por forma a garantir a conservação de frescura do pescado nas melhores condições de higiene e limpeza, de modo a excluir qualquer possibilidade de contaminação do produto.

III — Condições técnicas e higio-sanitárias das instalações das lotas

1 — O pavimento das zonas onde se recepciona, manipula, acondiciona e armazena o pescado deve ser construído com materiais impermeáveis, imputrescíveis, anticorrosivos, resistentes e antideslizantes, de fácil limpeza e desinfecção, e com inclinação suficiente para evitar a retenção de líquidos.

2 — As canalizações e tubagens de eliminação de águas residuais devem ser perfeitamente lisas e providas de ralos ou válvulas sifonadas, evitando o retrocesso de cheiros e entrada de animais.

As águas residuais deverão escoar-se para a rede de esgotos públicos ou serem devidamente tratadas antes de lançadas noutros meios receptores.

3 — As paredes interiores da zona de exploração da lota devem ter uma altura mínima de 4 m, ser de cor clara, de superfície lisa com ângulos de ligação arredondados e revestidas de material resistente, impermeável, facilmente lavável e desinfetável até uma altura de, pelo menos, 2 m.

4 — Os tectos devem ser construídos de maneira a não acumularem poeiras nem vapores de água.

5 — A ventilação natural será apropriada à capacidade e necessidades do local, devendo as janelas ser de abertura basculante e providas de protecção adequada que impeça a entrada de insectos, aves e roedores.

6 — A iluminação natural ou artificial, sem alterar a cor dos produtos, nas áreas reservadas à esolha, exposição e venda deve ser equivalente a 300 lx.

7 — As instalações devem dispor de água corrente potável, sob pressão, em quantidade suficiente para a manipulação e acondicionamento do pescado e outras operações de lavagem.

O gelo utilizado na conservação dos produtos da pesca deve ser fabricado com água potável ou água do mar tratada e armazenado em local próprio e limpo.

Poder-se-á utilizar água não potável nos geradores de vapor, nas instalações frigoríficas, nas bocas de incêndio e nos serviços auxiliares, desde que não haja interligação entre estas redes e a de água potável.

8 — As zonas de manipulação e acondicionamento do pescado devem estar providas ou ter acesso fácil a locais dotados de dispositivos para a lavagem, desinfecção e secagem das mãos e com accionamento não manual.

9 — As instalações devem dispor de condições adequadas destinadas a armazenagem dos produtos de limpeza e desinfecção, bem como de produtos tóxicos.

10 — Deve ser prevista uma área destinada à lavagem e desinfecção das caixas e recipientes, bem como uma área para a sua armazenagem após a limpeza.

11 — As mesas de trabalho e outras superfícies que entram em contacto com os produtos devem ser de material resistente e anti-corrosivo, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestidas por material que satisfaça estas condições, devendo ser sempre mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

12 — Deve ser prevista uma zona específica para a armazenagem dos recipientes de recolha de pescado impróprio para consumo, a qual deve ter acesso fácil ao exterior para efeitos de expedição.

13 — Os recipientes de recolha, destinados a receber exclusivamente o pescado rejeitado, devem estar devidamente identificados e ser de material facilmente lavável e desinfectável, estanques e providos de tampas.

14 — As instalações sanitárias e vestiários devem estar bem situados e ser construídos de modo a garantir condições de higiene adequadas.

15 — É interdita a utilização, nas áreas de manipulação e armazenagem de pescado, de meios de movimentação que produzam gases susceptíveis de o conspurcar ou alterar.

16 — As instalações frigoríficas, quando existam, devem apresentar uma potência suficiente capaz de assegurar que a temperatura interna do produto, qualquer que seja a temperatura exterior, esteja, em todos os pontos, compreendida entre 0°C e 2°C para o pescado fresco, devendo o produto ser sempre protegido com gelo.

17 — A instalação de meios de produção de frio deve ser realizada de acordo com o definido na NP-1793.

18 — A instalação de caldeiras a vapor e de aparelhos e recipientes sob pressão deve ser realizada de acordo com as disposições regulamentares de segurança previstas e em vigor no Decreto-Lei n.º 101/74 e no Decreto n.º 102/74, ambos de 14 de Março.

ANEXO II

Mapa

IPCP

Registo n.º

Conforme a Portaria n.º 506/89

Identificação da lota...

- 1 — Nome...
- 2 — Endereço...

Esta lota foi vistoriada nos termos da Portaria n.º 506/89 e considerada apta para o exercício da actividade, pelo que lhe é emitida esta licença de funcionamento.

Director-Geral dos
C. S. Primários,
...

Director-Geral
da Pecuária,
...

Presidente
do IPCP,
...

Lisboa, ... de ... de 19...

Esta licença é válida até ...

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 507/89

de 5 de Julho

Sob proposta da Universidade de Coimbra;
Ao abrigo do disposto no artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 155/89, de 11 de Maio, e no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho:

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

1.º

Alteração

O n.º 3.º da Portaria n.º 844/87, de 28 de Outubro, passa a ter a seguinte redacção:

3.º

Ramo de formação educacional — regime transitório

1 —

2 — Em regime transitório, a Universidade de Coimbra, através da Faculdade de Letras, conferirá o grau de licenciado em Línguas e Literaturas Clássicas, nas variantes de Estudos Clássicos e Portugueses e de Estudos Clássicos e Franceses, no ramo educacional. Os cursos respectivos, ministrados em regime transitório, destinar-se-ão aos alunos que venham a licenciar-se em Línguas e Literaturas Clássicas, variantes de Estudos Clássicos e Franceses e Portugueses e de Estudos Clássicos e Franceses, nos anos lectivos de 1986-1987 a 1988-1989, inclusive, e que pretendam obter aquele ramo de formação educacional.

3 — Em regime transitório, a Universidade de Coimbra, através da Faculdade de Letras, conferirá o grau de licenciado em Línguas e Literaturas Modernas, nas variantes de Estudos Franceses e Espanhóis e de Estudos Franceses e Italianos, no ramo educacional. Os cursos respectivos, ministrados em regime transitório, destinar-se-ão aos alunos que venham a licenciar-se em Línguas e Literaturas Modernas, nas variantes de Estudos Franceses e Espanhóis e de Estudos Franceses e Italianos, nos anos lectivos de 1986-1987 a 1988-1989, inclusive, e que pretendam obter aquele ramo de formação educacional.

2.º

Aditamentos

1 — São aditadas ao n.º 1 do n.º 27.º da Portaria n.º 844/87 as alíneas r), s) e t), com a seguinte redacção:

1 —

r) (transitório) Línguas e Literaturas Clássicas, variante de Estudos Clássicos e Franceses — Grego, Latim, Francês;