mico (IGDE), determinado por média aritmética simples de sete índices publicados anualmente pela empresa Markttest, Marketing, Organização, Formação, L.^{da}: de rendimento (IR), geral do comércio (IGC), geral de concentração de empresas (IGCE), geral de construção de edifícios (IGCE), de penetração bancária (IPB), geral de ensino (IGE) e de desenvolvimento industrial (IDI).

4.2 — Para efeitos do disposto no n.º 1.2, entende-se por grau de desenvolvimento regional significativo um IGDE igual ou superior ao valor menor apresentado pelas NUT de nível II.

5 — Estruturas materiais e humanas.

Na apreciação da estrutura organizativa das candidatas a CCI são considerados os seguintes factores: instalações, equipamentos e recursos humanos.

Na avaliação das instalações atender-se-á, designadamente, à respectiva área, número de dependências, sua adequação ao tipo de funções a desenvolver e estado de conservação.

Os equipamentos devem conferir uma adequada capacidade de resposta às diferentes solicitações, através de sistemas de informatização e meios telemáticos de acesso a centros de decisão e informação.

No que respeita a recursos humanos, as entidades candidatas devem dispor de um número mínimo de 30 trabalhadores, dos quais cerca de 15% com formação académica superior e pluridisciplinar.

6 — Serviços prestados e a prestar.

Na avaliação deste critério pretende-se apurar a existência das seguintes áreas mínimas de prestação de serviços:

Formação profissional orientada, nomeadamente para empresários, dirigentes e quadros, visando uma maior qualificação dos recursos humanos das empresas;

Informação técnico-comercial e tecnológica, integrando a constituição e ou acesso a bases de dados que permitam oferecer aos utilizadores os espaços de informação relevantes para as respectivas actividades;

Centro de formalidades empresariais, visando conceder aos associados facilidades no contacto com os serviços da Administração Pública ou outras entidades.

São ainda valoradas a complexidade e diversidade das funções desempenhadas, incluindo as decorrentes de participações de capital, de protocolos de colaboração com outras entidades nacionais e estrangeiras e de representação em estruturas internacionais.

7 — Existência de uma outra CCI.

7.1 — A existência de uma CCI numa determinada região não constitui factor impeditivo ao reconhecimento de uma outra entidade, desde que, cumulativamente, se verifiquem as seguintes condições:

- a) A área de implantação em comum entre a CCI existente e a entidade candidata tenha um grau de desenvolvimento significativo, nos termos do n.º 4.2; e
- b) A entidade candidata tenha génese e representatividade sectoriais distintas, bem como uma actuação complementar em relação às da CCI.

7.2 — Uma nova candidata a CCI poderá ser reconhecida numa área territorial inferior à das NUT III, independentemente do IGDE respectivo, apenas no caso de protagonizar uma actuação específica, devidamente fundamentada, com vista à solução de problemas estruturais para a qual a CCI existente, comprovadamente, não esteja vocacionada ou não tenha demonstrado capacidade de resposta.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DA INDÚSTRIA E ENERGIA, DA SAÚDE E DO COMÉRCIO E TURISMO

Portaria n.º 1067/95

de 30 de Agosto

A Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, define e caracteriza os produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana, com excepção dos abrangidos por legislação relativa a alimentação especial, e estabelece as regras de acondicionamento e rotulagem a que os mesmos devem obedecer.

A referida portaria veio permitir a utilização de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau no fabrico de produtos de chocolate destinados à alimenta-

ção humana, por se entender que tal adição não vem alterar a natureza do produto, utilização também admitida por legislações de outros Estados membros.

A Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, ao estabelecer as regras a que deve obedecer a rotulagem dos produtos pré-emballados de cacau e de chocolate, tornou obrigatórias várias menções, designadamente a lista de ingredientes, na qual deve vir mencionada a percentagem da gordura vegetal utilizada na confecção deste tipo de produtos.

No entanto, o efeito pretendido com esta exigência poderá ficar esbatido, porquanto no n.º 5 do n.º 3.º do mesmo diploma se dispõe expressamente que, quando sejam utilizadas gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau, estas não podem exceder 5% do peso total do produto acabado.

Ora, estando claramente definido o limite legal de utilização de gordura vegetal diferente da manteiga de cacau no fabrico dos produtos de cacau e de chocolate, com a correspondente sanção, em caso de não cumprimento do disposto nos n.ºs 3.º a 5.º da referida portaria, torna-se desnecessário exigir essa indicação na rotulagem, sendo até aconselhável a eliminação dessa menção na lista de ingredientes.

Assim, nos termos do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Indústria e Energia, da Saúde e do Comércio e Turismo, o seguinte:

Artigo único. O n.º 7.º da Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, passa a ter a seguinte redacção:

7.º — 1 —

2 — Nos produtos pré-emballados são obrigatórias as seguintes indicações:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
- f) A lista de ingredientes.

Ministérios da Agricultura, da Indústria e Energia, da Saúde e do Comércio e Turismo.

Assinada em 17 de Fevereiro de 1995.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura. — Pelo Ministro da Indústria e Energia, *Luís Filipe Alves Monteiro*, Secretário de Estado da Indústria. — O Ministro da Saúde, *Adalberto Paulo da Fonseca Mendo*. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Luís Maria Viana Palha da Silva*, Secretário de Estado do Comércio.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E DO COMÉRCIO E TURISMO

Portaria n.º 1068/95

de 30 de Agosto

Considerando o regulamento aprovado pela Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 92/46/CEE, do

Conselho, de 16 de Junho, que adopta as normas sanitárias relativas à produção de leite cru, de leite tratado termicamente e de produtos à base de leite, destinados ao consumo humano, e à sua colocação no mercado;

Considerando a Directiva n.º 94/71, do Conselho, de 13 de Dezembro, que altera a referida Directiva n.º 92/46/CEE;

Considerando a necessidade de harmonização da legislação nacional com a dos restantes Estados membros:

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio, com a redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 87/91, de 23 de Fevereiro, e no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 340/90, de 30 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura e do Comércio e Turismo que os pontos adiante referidos dos anexos A, B e C do Regulamento das Normas Sanitárias Aplicáveis à Produção e Colocação no Mercado de Leite Cru, de Leite de Consumo Tratado Termicamente, de Leite Destinado à Transformação e de Produtos à Base de Leite, Destinados ao Consumo Humano, aprovado pela Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, passem a ter a seguinte redacção:

ANEXO A

[...]

CAPÍTULO I

[...]

- 1 —
- a)
- b)

i) Que pertençam a uma exploração ovina e caprina oficialmente indemne ou indemne de brucelose (*Brucella melitensis*) na acepção dos n.ºs 4 e 5 do artigo 2.º da Directiva n.º 91/68/CE, excepto no caso de o leite se destinar ao fabrico de queijo com uma cura de pelo menos duas semanas.

ii)

iii) O leite e os produtos à base de leite não devem ser provenientes de uma zona de vigilância delimitada nos termos da Portaria n.º 124/92, de 6 de Novembro, excepto se o leite tiver sido submetido a uma pasteurização inicial (71,7°C durante quinze segundos) sob o controlo da autoridade competente, seguida de:

- a) Um segundo tratamento térmico que provoque uma reacção negativa ao teste da peroxidase; ou
- b) De um processo de secagem que inclua um aquecimento com um efeito equivalente ao tratamento térmico previsto na alínea a); ou
- c) De um segundo tratamento no qual o pH é diminuído e mantido pelo

menos uma hora a um nível inferior a 6.

- 2 —
- 3 —
- 4 —

CAPÍTULO III

[...]

- A —
- 1 —
- 2 — Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser colocado num local limpo e concebido de forma a evitar quaisquer efeitos nocivos para a sua qualidade. Se o leite não for recolhido nas duas horas seguintes à ordenha, deve ser arrefecido a uma temperatura igual ou inferior a 8°C, no caso de recolha diária, ou a 6°C, se a recolha não for diária. Durante o transporte para os estabelecimentos de tratamento e ou de transformação, a temperatura do leite arrefecido não deve ser superior a 10°C, excepto se tiver sido recolhido leite nas duas horas seguintes ao final da ordenha.

Por razões tecnológicas ligadas ao fabrico de certos produtos à base de leite, a autoridade competente pode conceder derrogações às temperaturas referidas no parágrafo anterior desde que o produto final satisfaça as normas enunciadas no capítulo II do anexo C.

- B —
- C —
- D —

CAPÍTULO IV

Normas a respeitar aquando da recolha na exploração de produção para a admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento ou de transformação.

Para cumprimento destas normas, a análise do leite cru será efectuada separadamente numa amostragem representativa da recolha de cada exploração de produção.

- A —
- 1 —

a)

b) Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com pelo menos uma colheita mensal; sempre que o nível da produção seja muito variável, consoante a estação, pode vir a ser autorizada, de acordo com o procedimento comunitário previsto, a aplicação de outro método de cálculo dos resultados durante o período em que a lactação for fraca.

- 2 —

a)

b) Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com pelo menos uma colheita mensal; sempre que o nível da produção seja muito variável, consoante a estação, pode vir a ser autorizada, de acordo com o procedimento comunitário previsto, a aplicação de outro método de cálculo dos resultados durante o período em que a lactação for fraca.

- 3 —
- B —
- 1 —
- 2 —

C — O leite cru de cabra, de ovelha e de búfala deve satisfazer as seguintes normas:

1 — Caso se destine à elaboração de leite de consumo tratado termicamente ou ao fabrico de produtos à base de leite tratado pelo calor:

	Até 30 de Novembro de 1999	A partir de 1 de Dezembro de 1999
Conteúdo em germes a 30º C (por mililitro).....	≤ 3 000 000	(*) < 1 500 000

(*) Sem prejuízo do resultado da reanálise a efectuar de acordo com o procedimento comunitário.

2 — Caso se destine à elaboração de produtos à base de leite cru segundo um processo que não inclua qualquer tratamento pelo calor:

	Até 30 de Novembro de 1999	A partir de 1 de Dezembro de 1999
Conteúdo em germes a 30º C (por mililitro).....	≤ 1 000 000	< 500 000

- D —
- E —
- F —

ANEXO B

[...]

CAPÍTULO I

[...]

- 1)
- 2)
- 3) Nos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos referidos na presente portaria, aplicam-se as mesmas condições que as referidas nas alíneas a) a f) do n.º 2), excepto:

Nas câmaras frigoríficas, nas quais é suficiente um pavimento fácil de lavar e de desinfectar e que permita um fácil escoamento da água;

Nas câmaras de congelação ou de ultracongelação, nas quais é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível, fácil de limpar.

Nesses casos, as instalações devem dispor de potência frigorífica suficiente para assegurar a manutenção das matérias-primas e dos produtos nas condições térmicas previstas no presente Regulamento.

A capacidade das câmaras de armazenagem deve ser suficiente para assegurar a armazenagem das matérias-primas utilizadas e dos produtos laborados;

- 4)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)
- 9)
- 10)
- 11)
- 12)
- 13)
- 14)
- 15)

CAPÍTULO II

[...]

- A —
- 1 —
- 2 —
- 3 — Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração de produtos para os quais tenha sido concedida a aprovação, podendo ser utilizados para a elaboração, simultânea ou não, de outros géneros alimentícios próprios para consumo humano, ou de outros produtos à base de leite de qualidade alimentar, mas destinados a uma utilização diferente da do consumo humano, mediante autorização da autoridade competente e desde que essas operações não provoquem a contaminação dos produtos para as quais a aprovação foi concedida.
- 4 —
- 5 —
- B —
- 1 —
- 2 —

CAPÍTULO III

Condições de aprovação dos centros de recolha

- a)
- b)

CAPÍTULO V

[...]

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os estabelecimentos de tratamento e os estabelecimentos de transformação devem dispor pelo menos, de:

- a) Desde que essas operações se efectuem no estabelecimento, uma instalação que permita efectuar mecanicamente o enchimento e o fecho automático adequados dos recipientes utilizados para o acondicionamento do leite de consumo tratado termicamente e dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida após o enchimento, não se aplicando esta exigência aos bidões, às cisternas e aos acondicionamentos de mais de 4 l.

No entanto, o IPPAA pode, em caso de produção limitada de leite para consumo, autorizar métodos alternativos que utilizem meios de enchimento e fecho não automáticos, desde que esses métodos ofereçam garantias de higiene equivalente;

b) Equipamento para o arrefecimento e armazenagem frigorífica do leite tratado termicamente, dos produtos líquidos à base de leite e, nos casos previstos nos capítulos III e IV, do leite cru. As instalações de armazenagem devem estar equipadas com aparelhos de medição da temperatura correctamente calibrados;

c)

d)

e)

f)

i) Para os estabelecimentos de tratamento, um equipamento para o tratamento térmico do leite, aprovado ou autorizado pela autoridade competente, que disponha de:

- Um regulador de temperatura automático;
- Um termómetro registador;
- Um sistema de segurança adequado que impeça um aquecimento insuficiente;
- Um sistema de segurança adequado que impeça a mistura do leite tratado termicamente com leite insuficiente aquecido;
- Um registador automático do sistema de segurança referido no travessão anterior ou um processo de controlo da eficácia do referido sistema.

No entanto, a autoridade competente pode autorizar, no âmbito da aprovação dos estabelecimentos, equipamentos diferentes que permitam assegurar a obtenção de resultados equivalentes com as mesmas garantias sanitárias;

ii) Para os estabelecimentos de transformação, desde que as operações em questão sejam efectuadas no estabelecimento, um equipamento e um método de aquecimento, termização ou tratamento térmico que satisfaça as exigências previstas em termos de higiene;

g)

h)

CAPÍTULO VI

[...]

1 —

2 —

3 — O material, recipientes e instalações que estiverem em contacto com leite ou produtos à base de leite ou com outras matérias-primas perecíveis durante a produção devem ser limpos e desinfectados com periodicidade e mediante processos que satisfaçam os princípios referidos no artigo 14.º

4 — As salas de tratamento devem ser limpas com uma periodicidade e mediante processos que satisfaçam os princípios previstos no artigo 14.º

5 —

ANEXO C

CAPÍTULO I

[...]

A —

1 —

2 — Se não for tratado nas quatro horas que se seguem à entrada no estabelecimento de tratamento, o leite deve ser arrefecido e mantido a uma temperatura igual ou inferior a + 6°C até ser tratado termicamente.

Se não for tratado nas trinta e seis horas que se seguem à sua admissão, o leite deve ser submetido a um controlo complementar antes do tratamento térmico. Se se verificar, por método directo ou indirecto, que o teor de germes a 30°C ultrapassa os 300 000 por mililitro, o leite em causa não deve ser utilizado na produção de leite de consumo tratado termicamente.

3 —

a) Teor microbiano:

O leite cru, se não for tratado nas trinta e seis horas seguintes à sua recepção, não ultrapassa imediatamente antes do tratamento térmico um teor de germes a 30°C de 300 000 por mililitro, no caso de leite de vaca;

O leite que já tenha sido submetido a pasteurização, imediatamente antes do segundo tratamento térmico, apresenta um teor de germes a 30°C igual ou inferior a 10 000 por mililitro;

b)

4 — a)

b)

c)

d) O leite pasteurizado que tenha sido objecto de «pasteurização alta», o leite UHT e o leite esterilizado podem ser produzidos a partir do leite cru que tenha sido submetido noutra estabelecimento a uma termização ou a um primeiro tratamento térmico.

Nesse caso, o binómio «tempo-temperatura» deve ser inferior ou igual ao utilizado para a pasteurização e o leite deve apresentar uma reacção positiva ao teste da peroxidase antes do segundo tratamento.

O recurso a esta prática deve ser levado ao conhecimento das autoridades competentes, e o primeiro tratamento deve ser mencionado no documento previsto na alínea h) do n.º 1 do artigo 5.º deste Regulamento.

O leite pasteurizado pode ser produzido nas mesmas condições a partir de leite cru que só tenha sido submetido a uma termização inicial.

e)

f)

5 —

a)

b)

B —

1 — O concessionário ou o gestor do estabelecimento de transformação deverá tomar todas as medidas ne-

cessárias para se certificar de que o leite cru é tratado por aquecimento ou utilizado, no caso de produtos com leite cru:

- a) Logo que possível após a sua entrada, se o leite não for refrigerado;
- b) Nas trinta e seis horas seguintes à sua entrada, se o leite for conservado a uma temperatura que não ultrapasse os 6°C;
- c) Nas quarenta e oito horas seguintes à sua entrada, se o leite for conservado a uma temperatura igual ou inferior a 4°C;
- d) Nas setenta e duas horas para o leite de búfala, de ovelha e de cabra.

No entanto, por razões tecnológicas relativas ao fabrico de certos produtos à base de leite, o IPPAA pode autorizar que se excedam os prazos e temperaturas referidos nas alíneas anteriores e informará a comissão quanto a essa derrogação, bem como das razões tecnológicas que as justificaram.

- 2 —
- 3 —

a)

i) Ser obtido a partir de leite cru que, caso não seja tratado nas trinta e seis horas seguintes à sua entrada no estabelecimento, tenha, antes da termização, uma concentração de germes a 30°C que não ultrapasse 300 000 germes por mililitro, no caso de leite de vaca;

- ii)
- iii)

b)

c)

CAPÍTULO II

[...]

- A —
- 1 — Critérios obrigatórios — germes patogénicos:

Tipo de germe	Produtos	Norma (ml,g) (a)
<i>Listeria monocitogenes</i> .	Queijos excepto os de pasta dura.	Ausência em 25g (c): $n = 5, c = 0.$
	Outros produtos (b)...	Ausência em 1g.
<i>Salmonella spp</i>	Todos, excepto leite em pó.	Ausência em 1g (c).
	Leite em pó	Ausência em 1g (c): $n = 10, c = 0.$

(a) Os parâmetros n, m, M e C são definidos do seguinte modo:

- n = Número de unidades que compõem a amostra;
- m = valor limiar do número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se todas as unidades da amostra apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a m ;
- M = valor limite do número de bactérias; se uma ou várias unidades da amostra apresentarem um número de bactérias igual ou superior a M , o resultado é considerado não satisfatório;
- C = número de unidades da amostra cujo número de bactérias se pode situar entre m e M , sendo a amostra considerada aceitável se as outras unidades apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a m .

(b) Pesquisa facultativa para leites esterilizados e conservados e para produtos à base de leite submetidos a um tratamento térmico após acondicionamento ou embalagem.

(c) 25g a obter por meio de cinco colheres de 5g cada uma, retiradas da mesma amostra de produtos em pontos diferentes.

Além disso, os microrganismos patogénicos e as respectivas toxinas não devem estar presentes em quantidades susceptíveis de afectarem a saúde dos consumidores.

Caso as normas sejam ultrapassadas, os produtos devem ser excluídos do consumo humano e retirados do mercado.

Os programadas de amostragem serão estabelecidos em função da natureza dos produtos e da análise de riscos.

2 — Critérios analíticos — germes testemunhas de falta de higiene:

Tipo de germe	Produtos	Norma (ml, g)
<i>Staphylococcus aureus</i>	Queijo com leite cru e com leite termizado.	$n = 5,$ $m = 1000.$ $M = 10\ 000.$ $c = 2.$
	Queijo de pasta mole (com leite tratado termicamente).	$n = 5,$ $m = 10\ 000.$ $M = 100\ 000.$ $c = 2.$
	Queijos frescos, leites em pó e produtos gelados à base de leite (incluindo os gelados e cremes gelados).	$n = 5,$ $m = 10.$ $M = 100.$ $c = 2.$
<i>Escherichia coli</i> ...	Queijo com leite cru e com leite termizado.	$n = 5,$ $m = 1000.$ $M = 10\ 000.$ $c = 2.$
	Queijo de pasta mole (com leite tratado termicamente).	$n = 5,$ $m = 100.$ $M = 1000.$ $c = 2.$

Caso estas normas sejam ultrapassadas, deve ser efectuada uma revisão dos métodos de controlo dos pontos críticos aplicados no estabelecimento de transformação. A autoridade competente deve ser informada dos processos de rectificação introduzidos no sistema de controlo da produção.

Além disso, no que diz respeito aos queijos com leite cru e com leite termizado e aos queijos de pasta mole, qualquer superação da norma M deverá conduzir a uma pesquisa da eventual presença de estirpes de *Staphylococcus aureus* enterotoxinogénicas ou de *Escherichia coli* presumivelmente patogénicas e além disso, se necessário, de toxinas estafilocócicas nesses produtos, segundo métodos a fixar de acordo com o procedimento comunitário previsto. A identificação das estirpes atrás referidas e ou a presença de enterotoxinas estafilocócicas implicará a retirada do mercado de todos os lotes incriminados. Nesse caso, a autoridade competente será informada dos resultados obtidos actuando em conformidade com o n.º 2, alínea e), do artigo 14.º do presente Regulamento, bem como das acções realizadas para a retirada dos lotes incriminados e dos processos de correcção postos em prática no sistema de vigilância da produção.

3 —

4 — Além disso, os produtos à base de leite que se apresentam sob forma líquida ou gelificada que tenham sido submetidos a um tratamento UHT ou a esterili-

zação e que se destinem a ser conservados à temperatura ambiente devem, após incubação a 30°C durante 15 dias, satisfazer as seguintes normas:

Teor de germes a 30°C (teor 0,1ml): — 10;
 Controlo organoléptico: normal.

- B —
- 1 —
- 2 —
- 3 —
- 4 —

CAPÍTULO III

[...]

- 1 —
- 2 —
- 3 — As operações de engarrafamento, de enchimento de leite tratado termicamente e dos produtos à base de leite sob a forma líquida, bem como de fecho dos recipientes e dos acondicionamentos, devem ser efectuadas automaticamente.

No entanto, em caso de produção limitada, a autoridade competente pode autorizar um fecho não automático se as garantias em matéria de higiene forem equivalentes.

4 — Os recipientes do acondicionamento e as embalagens não podem voltar a ser utilizados, a menos que se trate de embalagens recuperáveis para reutilização após limpeza e desinfectação eficazes.

O fecho deve ser efectuado no estabelecimento onde se verificou o último tratamento térmico do leite de consumo e ou dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida, imediatamente após o enchimento, por meio de dispositivos de fecho que assegurem a protecção do leite contra efeitos externos nocivos para as características do leite. O sistema de fecho deve ser concebido por forma que, após a abertura, a prova da abertura continue manifesta e facilmente controlável.

5 — Para efeitos de controlo, o concessionário ou gestor do estabelecimento deve fazer constar, de forma visível e legível, sobre o acondicionamento do leite tratado termicamente e dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida, para além das menções previstas no capítulo IV:

A natureza do tratamento térmico a que o leite foi submetido;

Quaisquer menções claramente expressas ou em código que permitam identificar a data do último tratamento térmico;

Para o leite pasteurizado, a temperatura a que o produto deve ser armazenado.

- 6 —

CAPÍTULO IV

[...]

- A —
- 1 —
- 2 — Todavia, no caso de pequenos produtos acondicionados individualmente e em seguida embalados em

conjunto ou no caso de estas pequenas porções acondicionadas individualmente serem vendidas ao consumidor final, basta que a marca de salubridade seja aposta na embalagem de conjunto.

3 — a) A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:

i) Quer:

Na parte superior, o nome ou as iniciais do país expedidor em letras maiúsculas, ou seja, para a Comunidade, as letras B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-P-UK;

No centro, uma referência ao local em que está indicado o número de controlo veterinário do estabelecimento;

Na parte inferior, uma das seguintes siglas: CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG;

ii) Quer:

Na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas;

No centro, o número de controlo veterinário do estabelecimento;

Na parte inferior, uma das siglas CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG;

iii) No caso de garrafas, embalagens e recipientes referidos nas alíneas b) e c) do n.º 8 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, a marca de salubridade pode comportar apenas as iniciais do país expedidor e o número de aprovação do estabelecimento.

b) A marca de salubridade pode ser aposta, por meio de carimbo a tinta ou fogo, no produto, no acondicionamento ou na embalagem.

No que respeita aos produtos contidos em recipientes hermeticamente fechados, a estampilha deve ser aposta de modo indelével na tampa ou na lata.

c)

4 — Para ter em conta o escoamento das embalagens e acondicionamentos existentes, a aposição da marca de salubridade nas embalagens e acondicionamentos é obrigatória apenas a partir de 1 de Janeiro de 1996. Todavia, as indicações constantes da marca de salubridade devem figurar no documento comercial de acompanhamento previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 5.º e no n.º 1, alínea j), do artigo 7.º deste Regulamento.

- B —

CAPÍTULO V

[...]

- 1 —
- 2 —
- 3 —
- 4 —
- 5 —
- 6 —
- 7 — Durante o transporte em cisternas ou acondicionamento em pequenos recipientes ou bilhas, a tempe-

ratura do leite pasteurizado não deve ser superior a + 6°C, podendo a autoridade competente conceder uma derrogação a esta exigência no caso de entregas ao domicílio e autorizar uma tolerância de + 2°C durante as entregas ao comércio retalhista.

Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo.

Assinada em 11 de Agosto de 1995.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Luís Maria Viana Palha da Silva*, Secretário de Estado do Comércio.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 1069/95

de 30 de Agosto

A requerimento da DINENSINO — Ensino, Desenvolvimento e Cooperação, C. R. L., com autorização de funcionamento de cursos de licenciatura em Beja, através das Portarias n.ºs 858/91, de 19 de Setembro, e 1164/93, de 8 de Novembro;

Instruído e organizado o respectivo processo em conformidade com o preceituado no n.º 1 do artigo 57.º e nos n.ºs 1 e 2 do artigo 59.º do Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 16/94, de 22 de Janeiro;

Tendo em consideração os critérios estabelecidos para a apreciação dos pedidos de autorização de funcionamento de cursos de ensino universitário;

Nos termos do artigo 64.º do Estatuto acima referido:

Manda o Governo, pela Ministra da Educação, o seguinte:

1.º É autorizado o funcionamento do curso de Informática de Gestão nas instalações que a DINENSINO — Ensino, Desenvolvimento e Cooperação, C. R. L., possui em Beja, com início no ano lectivo de 1995-1996.

2.º O plano de estudos aprovado para o curso referido no número anterior é o constante do anexo à presente portaria.

3.º É reconhecido o grau de licenciado pela conclusão do curso autorizado pelo presente diploma.

4.º O acesso ao curso de Informática de Gestão está sujeito às condições legalmente fixadas para o ensino superior, sem prejuízo dos requisitos específicos estipulados no regulamento interno do estabelecimento de ensino.

5.º A autorização e reconhecimento estabelecidos na presente portaria não prejudicam, sob pena de revogação, a obrigatoriedade do cumprimento de eventuais adaptações ou correcções que sejam determinadas pelo Ministério da Educação, quer em resultado de pareceres especializados quer no âmbito das acções previstas no artigo 75.º do Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 16/94, de 22 de Janeiro.

Ministério da Educação.

Assinada em 9 de Agosto de 1995.

Pela Ministra da Educação, *Pedro Lynce de Faria*, Secretário de Estado do Ensino Superior.

ANEXO

DINENSINO — Ensino, Desenvolvimento e Cooperação, C. R. L., Beja

Curso de Informática de Gestão

Nome da disciplina	Tipo	Carga horária semanal		
		Aulas teóricas	Aulas teórico-práticas	Aulas práticas
1.º ano				
Matemática I	Anual	1	-	2
Gestão das Organizações	Anual	3	-	-
Economia I	Anual	2	-	1
Introdução aos Computadores	1.º semestre	1	-	3
Introdução à Programação	1.º semestre	1	-	3
Introdução ao Direito	1.º semestre	2	-	2
Sistemas Digitais	2.º semestre	1	-	3
Programação I	2.º semestre	1	-	3
Direito Comercial	2.º semestre	2	-	2
2.º ano				
Matemática II	Anual	1	-	2
Contabilidade Geral	Anual	1	-	2
Economia II	Anual	1	-	2
Programação II	1.º semestre	1	-	3
Sistemas Operativos	1.º semestre	1	-	3
Direito das Sociedades	1.º semestre	2	-	2
Bases de Dados	2.º semestre	1	-	3
Informática de Gestão	2.º semestre	1	-	3
Direito Comunitário	2.º semestre	2	-	2
3.º ano				
Estatística	Anual	1	-	2
Contabilidade Analítica	Anual	1	-	2
Gestão Financeira	Anual	1	-	2
Gestão Comercial	1.º semestre	2	-	2
Economia da Empresa	1.º semestre	1	-	3
Direito Fiscal	1.º semestre	2	-	2
Gestão de Stocks	2.º semestre	1	-	3
Análise Financeira	2.º semestre	1	-	3
Direito do Trabalho	2.º semestre	2	-	2
4.º ano				
Redes de Comunicação	Anual	-	-	3
Equipamentos Informáticos	Anual	1	-	2
Técnicas Quantitativas	Anual	1	-	2
Sistemas Informáticos	1.º semestre	1	-	3
Computação Gráfica	1.º semestre	1	-	3
Deontologia e Informática	1.º semestre	4	-	-
Controlo de Qualidade	2.º semestre	1	-	3
Auditoria Informática	2.º semestre	4	-	-
Ordenadores e Ficheiros	2.º semestre	1	-	3

Portaria n.º 1070/95

de 30 de Agosto

A requerimento da COFAC — Cooperativa de Formação e Animação Cultural, C. R. L., entidade titular do Instituto Superior de Humanidades e Tecnologias, em Lisboa, reconhecido como estabelecimento de ensino superior particular pela Portaria n.º 800/89, de 11 de Setembro;

Instruído e organizado o respectivo processo em conformidade com o preceituado no n.º 1 do artigo 57.º e nos n.ºs 1 e 2 do artigo 59.º do Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 16/94, de 22 de Janeiro;

Tendo em consideração os critérios estabelecidos para a apreciação dos pedidos de autorização de funcionamento de cursos conferentes do grau de bacharel;