

MAPA I

Grupo de pessoal	Cargo ou carreira	Caracterização genérica do conteúdo funcional	Nível
Técnico	Engenheiro técnico	Estuda e aplica métodos e processos de natureza técnica, com autonomia e responsabilidade, na área da respectiva especialização (engenharia civil ou electrotécnica).	-
	Técnico	Estuda e aplica métodos e processos de natureza administrativa nas áreas de economia, contabilidade e orçamentos, gestão de pessoal, relações públicas, documentação e informação, consoante a formação académica e profissional.	
Técnico-profissional...	Técnico-adjunto (área de desenho de construção civil).	Executa e compõe maquetas, desenhos, mapas, plantas ou gráficos relativos à área de actividade dos serviços a partir de elementos que lhe são fornecidos e segundo normas técnicas específicas e, bem assim, executa as correspondentes artes-finais; executa trabalhos de pormenorização em projectos de construção civil e arquitectura; executa desenho de implantação topográfica e arranjos exteriores de edifícios no âmbito do Ministério da Justiça.	4
	Técnico-adjunto (área de medições e orçamento).	Executa, a partir de orientação e instruções precisas, trabalhos de aplicação técnica na área de construção civil e, em especial: Prepara e acompanha concursos públicos ou limitados; Elabora mapas de trabalhos, medições e orçamentos; Efectua levantamentos nos locais de obras a realizar; Verifica a correcção das quantidades de trabalhos das propostas dos concorrentes à adjudicação de empreitadas.	
	Técnico-adjunto (área de fiscalização de obras).	Coadjuva os técnicos incumbidos de exercer a fiscalização de empreitadas de obras públicas, em especial no desempenho das funções constantes das alíneas a) a h) do artigo 154.º e a) a d) do artigo 158.º do Decreto-Lei n.º 235/86, de 18 de Agosto; assegura a ligação permanente entre aqueles técnicos e o empreiteiro.	
	Técnico auxiliar de manutenção	Presta assistência na manutenção de equipamentos eléctricos, nomeadamente de grupos geradores e de equipamentos telefónicos; vela pela conservação e manutenção de todos os circuitos e órgãos de instalação eléctrica; executa trabalhos de pequena reparação.	3
Auxiliar	Auxiliar de segurança	Exerce funções de segurança de pessoas e instalações, em especial: a) Protecção física dos membros do Governo e de outras individualidades nacionais e estrangeiras; b) Escolta permanente de magistrados ou funcionários intervenientes em processos cuja instrução e julgamento envolvam riscos especiais, conduzindo, se necessário, as respectivas viaturas; c) Accionamento de alarmes e tomada das medidas necessárias em situação de emergência.	2

MAPA II

Grupo de pessoal	Carreira	Categorias	Escalaões								
			0	1	2	3	4	5	6	7	8
Pessoal auxiliar (nível 2)	Auxiliar de segurança	Agente de segurança principal	-	160	170	180	190	205	220	-	-
		Agente de segurança	-	135	145	155	165	175	185	195	205
		Estagiário	110	-	-	-	-	-	-	-	-

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Decreto-Lei n.º 251/91
de 16 de Julho

A produção e o comércio de produtos ultracongelados tem vindo a ocupar um lugar cada vez mais im-

portante na alimentação humana sem que, no entanto, exista no nosso ordenamento jurídico qualquer normativo legal que discipline genericamente estes produtos.

Torna-se, assim, necessário estabelecer os princípios gerais a que os alimentos ultracongelados devem obedecer, bem como as regras relativas à preparação, acondicionamento e rotulagem dos mesmos, sendo certo que só com um procedimento adequado de ultracongelamento

se poderão retirar as desejadas vantagens daqueles produtos, quer para os industriais do sector, quer para os consumidores.

Pretende-se, por outro lado, com a publicação deste diploma, proceder à transposição para o direito português da Directiva do Conselho n.º 89/108/CEE, de 11 de Fevereiro, respeitante aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana.

Assim:

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

Artigo 1.º

Âmbito

1 — O presente diploma define alimentos ultracongelados e estabelece as regras relativas à sua preparação, acondicionamento e rotulagem.

2 — A aplicação do disposto no presente diploma não prejudica as disposições específicas relativas a certos produtos nem as relativas à organização comum dos mercados nos domínios da agricultura e da pesca e à higiene veterinária.

Artigo 2.º

Definição

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por alimentos ultracongelados os géneros alimentícios submetidos a um processo de adequada congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, consoante a natureza do produto, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos — e após estabilização térmica — se mantenha, sem interrupção, a níveis iguais ou inferiores a — 18º C, e comercializados com a indicação desta característica.

2 — Não são considerados alimentos ultracongelados os gelados alimentares.

Artigo 3.º

Matérias-primas e preparação dos produtos

As matérias-primas utilizadas no fabrico de alimentos ultracongelados, bem como a preparação dos produtos e a respectiva ultracongelação, devem respeitar a regulamentação comunitária sobre a matéria, designadamente as normas de qualidade e de comercialização e os procedimentos tecnológicos que reduzam ao mínimo as alterações químicas, bioquímicas e microbiológicas.

Artigo 4.º

Meios frigoríficos

No contacto directo com os alimentos ultracongelados só é autorizada a utilização dos seguintes meios frigoríficos:

- a) Ar;
- b) Azoto;
- c) Anidrido carbónico.

Artigo 5.º

Temperatura

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

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

- a) Nos expositores de venda a retalho: 6º C;
- b) Na distribuição local: 5º C até 31 de Dezembro de 1995, diminuindo este valor para 3º C a partir de 1 de Janeiro de 1996.

3 — Por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação poderão ser estabelecidas disposições sobre o controlo de temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados, bem como sobre os procedimentos de amostragem e o método de análise para o controlo dessas temperaturas.

Artigo 6.º

Acondicionamento

Os alimentos ultracongelados destinados ao consumidor final devem ser acondicionados pelo fabricante ou pelo embalador em pré-embalagens adequadas, de modo a protegê-los contra contaminações externas microbianas ou outras e contra a dissecação.

Artigo 7.º

Rotulagem

1 — Nas embalagens de alimentos ultracongelados destinados ao consumidor final, restaurantes, hospitais, cantinas e outros consumidores colectivos, para além de outras indicações exigidas pela lei geral da rotulagem de géneros alimentícios, devem constar:

- a) A denominação de venda completada pela menção «ultracongelados»;
- 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) A identificação do lote, precedida da letra «L»;
- d) A expressão «Não volte a congelar».

2 — Nas embalagens não destinadas ao consumidor final e consumidores colectivos, apenas é obrigatório constar:

- a) A denominação de venda completada pela menção «ultracongelado»;
- b) A quantidade líquida expressa em unidades de massa, quilograma ou grama;
- c) A identificação do lote, precedida da letra «L»;
- d) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor, industrial, acondicionador, importador, armazenista, retalhista ou outro vendedor.

3 — As referências previstas nos números anteriores devem constar da embalagem, do recipiente, ou de qualquer outro meio de acondicionamento, ou de um rótulo ligado a estes.

Artigo 8.º

Denominação reservada

Apenas os produtos definidos no n.º 1 do artigo 2.º podem utilizar a denominação prevista no artigo anterior.

Artigo 9.º

Disposição transitória

Até 31 de Dezembro de 1992, é permitida a utilização de diclorodifluorometano (R 12) como meio frigorífero.

Artigo 10.º

Competências

De acordo com as respectivas atribuições e competências, o Instituto de Qualidade Alimentar e a Direcção-Geral de Inspeção Económica assegurarão o cumprimento do presente diploma.

Artigo 11.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 120 dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 16 de Maio de 1991. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Arlindo Marques da Cunha* — *Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira* — *Carlos Alberto Diogo Soares Borrego*.

Promulgado em 19 de Junho de 1991.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 22 de Junho de 1991.

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