

Maio, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo único. Sempre que, por disposição legal, regulamentar ou despacho genérico, seja exigido, para assegurar o cumprimento de obrigações legais ou contratuais, assumidas perante o Estado, autarquias locais, institutos personalizados ou empresas públicas, o depósito de numerário, títulos ou outros valores ou garantia bancária, poderá, em sua substituição, ser apresentada apólice de seguro-caução em que fiquem salvaguardados os interesses da entidade garantida.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros. — Vasco dos Santos Gonçalves — Manuel da Costa Brás — José da Silva Lopes.

Promulgado em 6 de Fevereiro de 1975.

Publique-se.

O Presidente da República, FRANCISCO DA COSTA GOMES.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA DE ESTADO DO ABASTECIMENTO E PREÇOS

Portaria n.º 84/75

de 14 de Fevereiro

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado do Abastecimento e Preços, ao abrigo do disposto no artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 661/74, de 26 de Novembro, o seguinte:

1.º São aprovadas as normas que regem o funcionamento dos matadouros e que constam do Regulamento anexo a esta portaria.

2.º É aprovada a tabela dos custos dos serviços a prestar nos matadouros, anexa a esta portaria, a qual produz efeitos a partir do dia 27 de Novembro de 1974.

3.º A presente portaria entra imediatamente em vigor.

Secretaria de Estado do Abastecimento e Preços, 30 de Janeiro de 1975. — O Secretário de Estado do Abastecimento e Preços, Nelson Sérgio Melo da Rocha Trigo.

REGULAMENTO

CAPÍTULO I

Objectivos

Artigo 1.º O presente Regulamento tem em vista verificar o regime a que há-de subordinar-se o funcionamento dos matadouros e casas de matança, incorporados no património da Junta Nacional dos Produtos Pecuários (JNPP), por força do disposto no Decreto-Lei n.º 661/74, de 26 de Novembro.

Art. 2.º Constituem objectivos a atingir por este Regulamento:

- a) Promoção do eficiente abastecimento público em carnes e subprodutos, nos aspectos quantitativo, qualitativo e higio-sanitário;

- b) Obtenção de maior rentabilidade do sector, através da modernização e actualização das estruturas e dos esquemas de laboração dos estabelecimentos de abate, em ordem à valorização das carcaças e do quinto quarto.

CAPÍTULO II

Administração e pessoal

Art. 3.º — 1. Os matadouros industriais são administrados por uma comissão de gestão, composta por três elementos nomeados pela presidência da JNPP, sendo:

- a) Um, com habilitações técnico-profissionais para o desempenho das funções de director;
- b) Outro, com a licenciatura adequada ao desempenho das de subdirector técnico;
- c) O terceiro, com formação técnico-económica para o desempenho das de subdirector económico-administrativo.

2. O mandato da Comissão de Gestão terá a duração de três anos, podendo ser renovado por deliberação da presidência da JNPP.

Art. 4.º Nos matadouros de âmbito concelhio ou regional, o inspector sanitário poderá desempenhar as funções de director técnico-administrativo, percebendo, para esse efeito, uma gratificação mensal a estabelecer.

Art. 5.º Compete à Comissão de Gestão e aos directores técnico-administrativos dos matadouros:

- a) Propor à presidência da JNPP a constituição dos quadros de pessoal das diferentes secções do matadouro e distribuir as tarefas de harmonia com as necessidades do serviço e aptidão dos trabalhadores;
- b) Apresentar para aprovação o orçamento ordinário e extraordinário do estabelecimento;
- c) Zelar pela boa administração e conservação do matadouro;
- d) Cobrar receitas;
- e) Colher os elementos estatísticos que forem determinados;
- f) Providenciar para que seja mantida a ordem e a disciplina;
- g) Salvaguardar o interesse do público, no respeitante ao abastecimento e distribuição de carnes e outros produtos de origem animal, bem como o dos apresentantes dos animais para abate;
- h) Zelar pelas condições de higiene dos trabalhadores, fardamentos, utensílios, instalações, transportes e anexos do matadouro.

Art. 6.º Cada matadouro elegerá, proporcionalmente ao número de trabalhadores, os seus representantes no conselho de trabalhadores da JNPP, cujas funções virão a ser definidas por legislação a aprovar.

CAPÍTULO III

Disposições gerais

Art. 7.º No sentido de promover a industrialização de carnes, subprodutos e despojos, bem como realizar

a venda de carnes desossadas e embaladas a entidades abastecedoras, ou a consumidores colectivos, a JNPP promoverá a instalação, nos matadouros que para isso possuam condições, de oficinas tecnológicas e de salas de corte e embalagem.

Art. 8.º Tendo em vista a economicidade do processamento do abate, da preparação e da distribuição de carnes, a JNPP indicará, oportunamente, quais os matadouros e casas de matança a encerrar.

Art. 9.º Sempre que o volume do abastecimento público de carne o justifique, e as condições dos edifícios o permitam, os matadouros e as casas de matança que hajam de ser excluídos do circuito de abate poderão vir a ser transformados em centros de recepção e distribuição ou em entrepostos frigoríficos.

Art. 10.º O quadro do pessoal a estabelecer para cada matadouro será proporcional à capacidade de abate disponível e ao tipo de processamento tecnológico seguido.

Art. 11.º A inspecção sanitária dos animais de talho e das respectivas carnes, subprodutos e despojos será realizada pelos inspectores sanitários, nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 14 551, de 24 de Setembro de 1953.

CAPÍTULO IV

Normas técnicas de funcionamento

Art. 12.º Dada a diversidade do volume de matanças e do tipo das instalações dos diversos matadouros, o presidente da JNPP aprovará o regulamento de funcionamento interno de cada um deles, a propor pela respectiva Comissão de Gestão ou pelo director técnico-administrativo.

Art. 13.º Dentro do recinto ocupado pelo matadouro e seus anexos só é permitida a presença dos animais destinados ao abate.

Art. 14.º — 1. Nas naves de matança e nas câmaras frigoríficas é proibida a presença de pessoas estranhas ao serviço do matadouro, com excepção dos apresentantes do gado, os quais poderão ter acesso ao local onde se encontram as carcaças rejeitadas pela inspecção sanitária, a fim de fundamentarem as reclamações que porventura entendam apresentar.

2. Para o efeito, far-se-á afixar, em local apropriado e logo após a inspecção sanitária, nota das rejeições totais e suas causas.

Art. 15.º A reinspecção dos animais rejeitados em vida ou a das carcaças reprovadas poderá ser requerida ao director do matadouro pelos apresentantes, nas duas horas seguintes à afixação do resultado, devendo, para o efeito, ser depositada antecipadamente, na secretaria do matadouro, a importância devida pelos serviços a prestar.

Art. 16.º O mais perfeito estado de limpeza é exigido ao fardamento de todo o pessoal, aos locais de trabalho e ao material e utensílios em uso, devendo o matadouro dispor, para o efeito, do número suficiente de mudas de vestuário para os seus trabalhadores, bem como de dispositivos devidamente localizados, por forma a permitir não só lavar e desinfectar as mãos e os braços, sempre que necessário, mas também seguir igual procedimento quanto aos utensílios de uso corrente.

Art. 17.º É proibido fumar e conspurcar os locais de trabalho e os de armazenamento de carnes frescas.

Art. 18.º As ferramentas serão de material resistente à corrosão, que não altere as características organolépticas das carnes; as que servem a um determinado sector da preparação de carcaças, de miudezas ou de despojos não poderão ser utilizadas indiscriminadamente noutros, devendo ser lavadas e desinfectadas, sempre que necessário, no decorrer do período de trabalho e obrigatoriamente no fim das operações de cada dia.

Art. 19.º Para efeitos de limpeza e lavagem dentro do matadouro só é permitido utilizar água potável.

Art. 20.º É proibido espalhar serradura ou material análogo nos pavimentos dos locais de trabalho e nos de armazenamento de carnes frescas.

Art. 21.º — 1. A recepção de animais para abate terá lugar nos pavilhões ou nos currais para tal fim destinados, das 8 às 12 horas, de domingo a quinta-feira, salvo determinação em contrário. Todos os animais devem ser apresentados desferrados, identificados e acompanhados de documentação sanitária, quando for exigível.

2. Por razões justificadas, a recepção de animais para abate poderá também ser feita das 13 às 16 horas, nos dias já indicados, desde que os seus apresentantes satisfaçam o pagamento da prestação do serviço correspondente.

Art. 22.º Os animais aprovados em vida para abate terão, nos pavilhões ou currais, um período de descanso, conforme o determinado no Regulamento de Inspeção Sanitária dos Animais de Talho e das Respeccões Carnes, Subprodutos e Despojos.

Art. 23.º Uma vez introduzidas nos locais de matança, as reses devem ser imediatamente abatidas, pelos métodos tidos por mais eficientes.

Art. 24.º Salvo para os porcos, a esfolagem completa deve ser imediata à sangria. Os porcos devem ser desembaraçados das cerdas, raspados e lavados.

Art. 25.º A sangria deve ser completa e imediata à insensibilização e o sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes próprios.

Art. 26.º Para uma eficiente preparação das carcaças, a evisceração deve ser efectuada na meia hora que se segue à sangria. O pulmão, o coração, o fígado, o baço e o diafragma podem ser destacados ou deixados aderentes à carcaça com as suas ligações naturais.

Se forem destacados, devem ser imediatamente identificados, por forma a permitir o reconhecimento da carcaça a que pertencem, norma esta igualmente aplicável à língua, à cabeça, ao trato digestivo e a toda a parte do animal necessária à inspecção sanitária.

Neste caso, todos os referidos órgãos devem ficar na proximidade da carcaça a que pertencem, até ser dada por finda a respectiva inspecção.

Em todas as espécies, os rins devem ficar aderentes à carcaça, pelas suas ligações naturais.

Art. 27.º É proibido fazer a limpeza de sangue e de corpos estranhos aderentes às carcaças, utilizando ar sob pressão ou panos.

Art. 28.º A carcaça de cada espécie, sua preparação e esquiteamento estão definidos, devendo estas operações ser realizadas conforme preceituam as Normas Portuguesas n.ºs 776, 777, 778, 779 e 780, de 1970, e 833, de 1971.

Art. 29.º A pesagem da carcaça será efectuada imediatamente após a sua preparação.

Art. 30.º Para enxugo, deduzir-se-ão ao peso registado 2 % para bovinos adultos, equídeos e suínos, 2,5 % para bovinos adolescentes e 3 % para ovinos e caprinos.

Art. 31.º Sempre que o matadouro disponha de instalações de refrigeração, as carcaças permanecerão nas respectivas câmaras durante vinte e quatro horas ou o tempo considerado necessário para que as massas musculares atinjam, na sua espessura, a temperatura de + 7º C.

As dobradas e miudezas devem ser conservadas de 0º C a + 3º C.

O Secretário de Estado do Abastecimento e Preços,
Nelson Sérgio Melo da Rocha Trigo.

Tabela dos custos dos serviços a prestar nos matadouros

I — Serviços comuns a todos os matadouros

- 1 — Serviço de recepção de reses, do respectivo abate, de preparação de carcaças e miudezas, de salga de couros e de peles e de distribuição de carne e de miudezas pelos talhos:
- Por quilograma de carcaça 2\$90
- 2 — Nas casas de matança, as importâncias a cobrar dependerão da natureza dos serviços prestados, serão fixadas, caso a caso, pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários e não excederão, na totalidade, a importância de 2\$90.

II — Serviços a prestar pelos matadouros que disponham de apetrechamento para o efeito

- 1 — Preparação de tripa:
- 1.1 — Tripa comercial de bovino, incluindo limpeza, lavagem, desensebamento, viragem e secagem, por maço de 17,5 m ou fracção 4\$60
- 1.2 — Tripa grossa ou delgada, devidamente limpa, lavada, desensebada e virada, e o seu levantamento em fresco, por cada rês bovina adulta ou adolescente 6\$50
- 2 — Preparação de sangue:
- 2.1 — Desfibrinação, por litro \$40
- 2.2 — Cozedura, secagem e moenda, por quilograma 1\$90
- 3 — Preparação de farinhas, por quilograma:
- 3.1 — De carne e ossos 2\$20
- 3.2 — Exclusivamente de fígados 2\$20
- 3.3 — Exclusivamente de osso 1\$50
- 3.4 — De outros produtos 1\$90
- 4 — Preparação de gorduras, por quilograma:
- 4.1 — Alimentares 2\$20
- 4.2 — Industriais de 1.ª classe 1\$90
- 4.3 — Industriais de 2.ª classe 1\$50
- 5 — Industrialização de outros produtos derivados dos animais abatidos:
- 5.1 — Enfardamento de maços de tripa, por cada fardo de 250 maços 28\$00
- 5.2 — Preparação de :
- 5.2.1 — Lã merina, amerinada e cruzada, por quilograma 4\$00
- 5.2.2 — Lã churra, por quilograma 1\$90
- 5.2.3 — Cerdas, por quilograma ... 1\$50
- 5.2.4 — Pêlo de raspagem de mãos de vaca e cabeças e mãos de vitela, por quilograma \$90

- 5.2.5 — Machinhos de vaca e vitela \$90
- 5.2.6 — Unhas de ovinos, caprinos e suínos, por quilograma \$90
- 5.2.7 — Extração de sabugos dos chifres de bovinos, por cada animal \$90
- 5.2.8 — Pleuras, por animal \$50
- 5.3 — Tratamento industrial de resíduos, desperdícios e limpezas para fabricação de farinhas e gorduras, por quilograma 2\$80
- 5.4 — Aproveitamento e preparação de fetos, por cada pele:
- 5.4.1 — De bovinos 19\$00
- 5.4.2 — De equídeos 14\$00
- 5.4.3 — De ovinos e caprinos 4\$60
- 5.5 — Preparação de tripa grossa ou delgada, devidamente limpa, lavada, desensebada e virada, e o seu levantamento em fresco, por cada rês bovina adulta ou adolescente \$550
- 6 — Armazenagem e conservação de produtos industrializados: armazenagem além do período destinado à industrialização, por cada período de quatro semanas ou fracção, sobre a taxa de industrialização indicada em 5:
- 6.1 — O primeiro período — 25 %.
- 6.2 — Cada período a mais — 5 %.
- 7 — Reinspecção de animais rejeitados em vida ou reprovados após o abate:
- 7.1 — De bovinos adultos e equídeos 185\$00
- 7.2 — De bovinos adolescentes e suínos 111\$00
- 7.3 — De ovinos e caprinos 37\$00
- 8 — Admissão de gado fora do horário normal, por animal:
- 8.1 — Bovinos adultos e equídeos 10\$00
- 8.2 — Bovinos adolescentes 5\$50
- 8.3 — Ovinos e caprinos 1\$00
- 9 — Tratamento de gado, por animal e por dia, mão-de-obra e abeberamento:
- 9.1 — De bovinos adultos e equídeos 5\$00
- 9.2 — De bovinos adolescentes e suínos 2\$00
- 9.3 — De ovinos e caprinos 1\$00

Nota. — Os alimentos são por conta do apresentante.

III — Utilização do frigorífico

1.º Armazenagem e conservação:

A) Ocupação em comum:

1 — Carne fresca e congelada:

a) Por quilograma e por mês:

- Até 5000 kg \$70
- De mais de 5000 kg até 15 000 kg \$60

b) Por tonelada e por dia:

- De mais de 15 000 kg até 50 000 kg 13\$00
- De mais de 50 000 kg 12\$00

2 — Carne fumaçada, salgada e por qualquer outra forma preparada, enchidos, criação e refeições confeccionadas:

a) Por quilograma e por mês:

- Até 5000 kg \$70
- De mais de 5000 kg até 10 000 kg \$60

b) Por tonelada e por dia:

- De mais de 10 000 kg até 50 000 kg 13\$00
- De mais de 50 000 kg 12\$00

| | | | |
|---|--------|--|---------|
| 3 — Miudezas de animais de talho e tripa comercial: | | De mais de 600 até 800 caixas | 32\$00 |
| | | De mais de 800 até 1000 caixas | 31\$00 |
| | | De mais de 1000 caixas | 29\$00 |
| a) Por quilograma e por mês: | | b) Por curta duração (período até trinta dias) e por caixa: | |
| Até 5000 kg | \$70 | Cada caixa | 10\$00 |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$60 | | |
| b) Por tonelada e por dia: | | 11 — Farinha de ovo, gemas e claras de ovos associadas ou isoladas: | |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 | Por quilograma e por mês: | |
| De mais de 50 000 kg | 11\$00 | Até 1000 kg | \$60 |
| 4 — Queijo e outros lacticínios não especificados, manteiga, margarina e outras gorduras: | | De mais de 1000 kg | \$50 |
| a) Por quilograma e por mês: | | 12 — Leite fresco (estacionamento em câmara fria, pelo período máximo de vinte e quatro horas, com princípio no dia de entrada e até à manhã do dia seguinte): | |
| Até 5000 kg | \$70 | Por litro: | |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$60 | Em bilhas ou garrafas | \$20 |
| b) Por tonelada e por dia: | | 13 — Especialidades farmacêuticas e produtos industriais não utilizados na alimentação, susceptíveis de conservação pelo frio: | |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 13\$00 | Por quilograma e por mês: | |
| De mais de 50 000 kg | 12\$00 | Até 1000 kg | \$70 |
| 5 — Toucinho: | | De mais de 1000 kg | \$60 |
| a) Por quilograma e por mês: | | 14 — Produtos não mencionados nas rubricas anteriores: | |
| Até 5000 kg | \$50 | 14.1 — Conservação em temperaturas de congelação: | |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$40 | a) Por quilograma e por mês: | |
| b) Por tonelada e por dia: | | Até 5000 kg | \$70 |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 | De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$60 |
| De mais de 50 000 kg | 11\$00 | b) Por tonelada e por dia: | |
| 6 — Banha: | | De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 13\$00 |
| a) Por quilograma e por mês: | | De mais de 50 000 kg | 12\$00 |
| Até 5000 kg | \$50 | 14.2 — Conservação em temperatura de refrigeração: | |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$40 | a) Por quilograma e por mês: | |
| b) Por tonelada e por dia: | | Até 5000 kg | \$60 |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 | De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$50 |
| De mais de 50 000 kg | 11\$00 | b) Por tonelada e por dia: | |
| 7 — Fruta fresca, castanha, legumes e produtos hortícolas: | | De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 |
| a) Por quilograma e por mês: | | De mais de 50 000 kg | 11\$00 |
| Até 5000 kg | \$60 | 8 — Batata e sementes (ensacadas ou noutras embalagens): | |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$50 | a) Por quilograma e por mês: | |
| b) Por tonelada e por dia: | | Até 5000 kg | \$60 |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 13\$00 | De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$50 |
| De mais de 50 000 kg | 12\$00 | b) Por tonelada e por dia: | |
| 8 — Batata e sementes (ensacadas ou noutras embalagens): | | De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 |
| a) Por quilograma e por mês: | | De mais de 50 000 kg | 11\$00 |
| Até 5000 kg | \$60 | 9 — Fruta seca, preparada ou congelada, sumos e cremes gelados, caça, peixe e mariscos: | |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | \$50 | a) Por quilograma e por mês: | |
| b) Por tonelada e por dia: | | Até 1000 kg | \$70 |
| De mais de 10 000 kg até 50 000 kg | 12\$00 | De mais de 1000 kg até 5000 kg | \$60 |
| De mais de 50 000 kg | 11\$00 | b) Por tonelada e por dia: | |
| 9 — Fruta seca, preparada ou congelada, sumos e cremes gelados, caça, peixe e mariscos: | | De mais de 5000 kg até 10 000 kg | 13\$00 |
| a) Por quilograma e por mês: | | De mais de 10 000 kg | 12\$00 |
| Até 1000 kg | \$70 | 10 — Ovos (para caixa de 360 ovos): | |
| De mais de 1000 kg até 5000 kg | \$60 | a) Pelo período estacional máximo de seis meses e por caixa: | |
| b) Por tonelada e por dia: | | Até 100 caixas | 35\$00 |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg | 13\$00 | De mais de 100 até 400 caixas | 34\$00 |
| De mais de 10 000 kg | 12\$00 | De mais de 400 até 600 caixas | 33\$00 |
| 10 — Ovos (para caixa de 360 ovos): | | 15 — Pequenas embalagens: | |
| a) Pelo período estacional máximo de seis meses e por caixa: | | Por quilograma e por semana (sete dias) ou fracção: | |
| Até 100 caixas | 35\$00 | Até 15 kg | \$40 |
| De mais de 100 até 400 caixas | 34\$00 | De mais de 15 kg até 100 kg | \$30 |
| De mais de 400 até 600 caixas | 33\$00 | De mais de 100 kg até 200 kg | \$20 |
| | | B) Ocupação privativa: | |
| | | 11 — Em câmaras: | |
| | | Cada câmara, por metro quadrado e por mês | 250\$00 |
| | | 2 — Em células: | |
| | | a) Células de 2 m ² a 4 m ² : | |
| | | Por metro quadrado e por mês | 270\$00 |

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| b) Células de mais de 4 m ² a 6 m ² : Por metro quadrado e por mês | 250\$00 | b) Carga no cais, para vagão ou viatura | 30\$00 |
| c) Células de mais de 6 m ² a 8 m ² : Por metro quadrado e por mês | 260\$00 | c) Descarga de vagão e arrumação sobre outros veículos ou vice-versa | 200\$00 |
| 2.º Congelamento e outras operações: | | 3 — Pesagens: | |
| A) Congelamento: | | a) Até 500 kg, por quilograma | \$10 |
| 1 — De produtos frescos para armazenagem posterior nas câmaras do frigorífico, incluindo a arrumação nestas e a refrigeração prévia, quando a haja: | | b) Além de 500 kg, por tonelada ou fracção | 20\$00 |
| Por quilograma: | | c) Pequenas embalagens, por embalagem | \$10 |
| Até 1000 kg | \$50 | 4 — Passagem de guias: | |
| De mais de 1000 kg até 5000 kg ... | \$40 | a) De produtos, por carga de veículo | 5\$00 |
| De mais de 5000 kg até 10 000 kg ... | \$30 | b) De pequenas embalagens, por embalagem | 1\$00 |
| De mais de 10 000 kg | \$20 | 5 — Mudança de armazenagem ou arrumação (quando a pedido do depositante), por tonelada ou fracção: | |
| 2 — De produtos congelados que dêem entrada em via de descongelamento, com armazenagem posterior nas câmaras do frigorífico, incluindo a arrumação nestas: | | a) Na mesma câmara | 40\$00 |
| Por quilograma: | | b) Para outra câmara do mesmo piso ... | 50\$00 |
| Até 1000 kg | \$40 | c) Para outra câmara de diferente piso | 60\$00 |
| De mais de 1000 kg até 5000 kg ... | \$30 | 6 — Passagem para nome de depositante diferente, por cada passagem e por tonelada ou fracção | 20\$00 |
| De mais de 5000 kg | \$20 | 7 — Divisão ou reunião em lotes, por tonelada ou fracção: | |
| 3 — De produtos frescos sem anterior ou posterior armazenagem no frigorífico, incluindo a refrigeração prévia, quando a haja, e o transporte do cais para o túnel e deste para o cais: | | a) Sem pesagem | 30\$00 |
| a) Por cada tonelada | 450\$00 | b) Com pesagem | 40\$00 |
| b) Por cada 10 kg ou fracção a mais ... | 5\$00 | 8 — Desembalagem, por tonelada ou fracção ... | 50\$00 |
| B) Refrigeração de carne para o consumo: | | B) Manipulações especiais: | |
| 1 — Estacionamento em câmara fria, pelo período normal de vinte e quatro horas: | | 1 — Com carne, por tonelada ou fracção: | |
| Por quilograma: | | a) Embalagens em invólucro simples e etiquetagem (de bovinos e ovinos) | 200\$00 |
| De bovinos e suínos | \$10 | b) Embalagem em invólucro duplo e etiquetagem (de bovinos) | 240\$00 |
| De equídeos | \$10 | c) Etiquetagem isolada (de bovinos) ... | 30\$00 |
| De ovinos e caprinos | \$05 | d) Etiquetagem isolada (de ovinos) | 70\$00 |
| 2 — Por cada período de vinte e quatro horas além do primeiro, independentemente da espécie: | | 2 — Com queijos, por cada um: | |
| Por quilograma de carcaça | \$02 | a) Secagem | 1\$00 |
| C) Cristalização de fruta para posterior refrigeração ou congelamento: | | b) Viragem | \$50 |
| Por quilograma | 1\$00 | 3 — Com ovos: | |
| D) Outras operações ou preparações: | | a) Desembalagem ou embalagem: | |
| Pagamento a fixar conforme a sua natureza. | | Por caixa de 360 ovos | 20\$00 |
| 3.º Manipulações: | | b) Arrumação em caixas: | |
| A) Manipulações gerais: | | Por caixa de 360 ovos | 20\$00 |
| 1 — Transporte de produtos, por tonelada ou fracção além de 10 000 kg: | | c) Ventilação, por milho | 10\$00 |
| a) Do cais para uma câmara, incluindo a arrumação nesta | 30\$00 | d) Miragem, por milho | 30\$00 |
| b) De uma câmara para o cais, incluindo a desarmazenagem | 40\$00 | e) Selagem, por milho | 20\$00 |
| c) Do cais para um túnel | 30\$00 | f) Viragem, por milho | 5\$00 |
| 2 — Descargas e cargas, por tonelada ou fracção além de 1000 kg: | | 4.º Trabalhos diversos: | |
| a) Descarga de vagão ou outra viatura para o cais | 20\$00 | 1 — Limpeza de vagões, por vagão | 50\$00 |
| | | 2 — Prestação de serviço dentro do frigorífico por pessoal operário, por operário e por hora (mínimo de meia hora): | |
| | | a) Dentro do horário normal | 30\$00 |
| | | b) Fora do horário normal: | |
| | | Das 18 às 21 horas | 40\$00 |
| | | Das 21 às 24 horas | 50\$00 |
| | | Das 24 às 6 horas | 60\$00 |
| | | Das 6 às 9 horas | 70\$00 |
| | | 3 — Serventia de câmaras fora de horas normais | 40\$00 |
| | | 4 — Reparação de embalagens: | |
| | | Facturadas segundo o seu custo. | |
| | | 5 — Comunicações telefónicas, telegráficas e outras e franquias postais de carácter excepcional: | |
| | | Facturadas segundo o seu custo. | |

5.º Utilização de material:

Grades para transporte e acondicionamento de produtos no frigorífico, por três meses ou fracção e por cada uma 20\$00

O Secretário de Estado do Abastecimento e Preços,
Nelson Sérgio Melo da Rocha Trigo.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção-Geral dos Negócios Económicos

—
Aviso

Por ordem superior se torna público que, de harmonia com informação da Organização das Nações Unidas, o Governo da Nigéria depositou, em 28 de Maio de 1974, o instrumento de adesão ao Acordo Internacional do Café, 1968, tal como prorrogado com modificações até 30 de Setembro de 1975.

Direcção-Geral dos Negócios Económicos, 28 de Janeiro de 1975. — O Adjunto do Director-Geral,
Alexandre Eduardo Lencastre da Veiga.

**MINISTÉRIO DO EQUIPAMENTO SOCIAL
E DO AMBIENTE**

—
Portaria n.º 85/75

de 14 de Fevereiro

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado dos Transportes e Comunicações, nos termos do disposto no artigo 18.º do Decreto n.º 27 236, de 23 de Novembro de 1936, que seja aprovado para aplicação na Divisão de Mecanografia da Direcção-Geral de Transportes Terrestres o programa do concurso de admissão para a categoria de terceiro-mecanógrafo constante das seguintes provas:

Prova n.º 1

Resolução, por escrito, de um ponto, com duração máxima de uma hora, constando de um questionário sobre a matéria seguinte:

1. Regime jurídico dos servidores do Estado:
 - a) Condições legais para o provimento de cargos públicos em geral e dos serviços mecanográficos em especial; documentação exigida; investidura;
 - b) Principais deveres e direitos dos funcionários públicos; regime de faltas e licenças; disciplina.

2. Serviços mecanográficos: orgânica e atribuições principais; sua integração na Direcção-Geral de Transportes Terrestres.

Prova n.º 2

Prova prática de elaboração de um programa específico de perfuração ou verificação, com a duração máxima de trinta minutos.

Prova n.º 3

Prova prática de perfuração alfanumérica, para avaliação da capacidade de rendimento, com a duração máxima de trinta minutos.

Secretaria de Estado dos Transportes e Comunicações, 27 de Janeiro de 1975. — O Secretário de Estado dos Transportes e Comunicações, *Manuel Branco Ferreira Lima.*

MINISTÉRIO DOS ASSUNTOS SOCIAIS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

—
Decreto-Lei n.º 58/75

de 14 de Fevereiro

Reconhecendo-se haver vantagem, quer para os próprios interessados, quer para os serviços de saúde, em facultar a equiparação de habilitações obtidas no estrangeiro às concedidas no País, para efeitos das carreiras médicas de saúde pública e hospitalar;

Usando da faculdade conferida pelo artigo 16.º, n.º 1, 3.º, da Lei Constitucional n.º 3/74, de 14 de Maio, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo único. O artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 414/71, de 27 de Setembro, passa a ter a seguinte redacção:

Art. 40.º Os médicos com habilitações pós-licenciatura obtidas no estrangeiro e devidamente reconhecidas pela Direcção-Geral dos Hospitais podem ser admitidos, consoante essas habilitações, aos concursos ou exames finais para qualquer grau das carreiras de saúde pública e hospitalar mediante despacho ministerial, sob proposta do estabelecimento onde aqueles se realizem, ou a requerimento do interessado.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros. — *Vasco dos Santos Gonçalves — Maria de Lourdes Pintasilgo.*

Promulgado em 6 de Fevereiro de 1975.

Publique-se.

O Presidente da República, FRANCISCO DA COSTA GOMES.