

Compreendida entre 0°C e 2°C para o pescado fresco, devendo o produto ser sempre protegido com gelo.

As câmaras destinadas ao armazenamento de pescado congelado não podem ser utilizadas para o processo de congelação;

- c) *Descongelação.* — As operações de descongelação do pescado devem efectuar-se segundo processo adequado que assegure a manutenção da sua qualidade;
- d) *Água.* — A água empregada para bombear o pescado só deve ser utilizada após autorização oficial competente;
- 8) *Inspeção e selecção.* — O pescado e outras matérias-primas, antes da sua laboração, devem ser submetidos a selecção e inspecção em local próprio para o efeito e em condições sanitárias e higiénicas apropriadas. Nas operações ulteriores de laboração somente se devem empregar produtos em bom estado de salubridade;
- 9) *Lavagem ou outra preparação.* — O pescado deve ser sempre lavado com água potável antes de entrar em laboração. A água não deve ser novamente utilizada, a menos que seja tratada de modo a não constituir perigo para a saúde pública;
- 10) *Preparação e laboração.* — As operações de preparação e tratamento que antecedem a embalagem ou acondicionamento do produto acabado devem realizar-se o mais rapidamente possível, de modo a evitar-se a contaminação, alteração, putrefacção ou desenvolvimento de microrganismos;
- 11) *Acondicionamento do produto acabado:*
- a) *Materiais.* — Os materiais que se empreguem para embalagem ou acondicionamento devem armazenar-se em condições higiénicas e não devem transmitir aos produtos substâncias ou odores desagradáveis, para além dos limites aceitáveis oficiais competentes, devendo proporcionar ao produto uma protecção adequada contra as contaminações e conspurações;
- b) *As operações de embalagem ou acondicionamento* devem efectuar-se em condições que impeçam a contaminação e conspuração dos produtos;
- c) *Identificação.* — Na embalagem destinada à venda ao público do produto acabado deve sempre figurar, de forma visível, o número de inscrição do estabelecimento no IPCP precedido da sigla deste organismo (IPCP n.º ...);
- 12) *Conservação do produto acabado.* — Os métodos de conservação de tal natureza que proporcionem a devida protecção contra as contaminações, conspurações, infestação e quaisquer outros perigos para a saúde pública e, igualmente, contra a alteração dos produtos dentro dos limites estabelecidos pela boa prática comercial. A conservação dos produtos congelados deve efectuar-se de conformidade com o disposto na alínea b) do n.º 7) deste artigo;
- 13) *Transporte de produtos congelados.* — Os produtos congelados devem ser transportados a temperaturas e em condições tais que assegurem a manutenção da sua qualidade e excluam quaisquer riscos de conspuração e de contaminação e ainda da sua danificação e dos seus recipientes.

## CAPÍTULO IV

### Disposições finais e transitórias

Art. 11.º — 1 — Aos estabelecimentos que se encontram devidamente licenciados e em laboração à data da publicação deste Regulamento será feita uma vistoria pelas entidades atrás referidas intervenientes no processo de licenciamento,

para efeitos de verificação do estipulado no presente Regulamento.

2 — A vistoria deverá ser pedida pelos interessados, no prazo máximo de 90 dias após a entrada em vigor deste diploma, em requerimento dirigido ao director regional, com indicação do número de inscrição no IPCP ou documento comprovativo de licenciamento, conforme o caso.

3 — Da data e hora da vistoria serão os organismos envolvidos notificados pela DRA com a antecedência mínima de 8 dias úteis.

4 — Desta vistoria será elaborado auto, donde constarão, se for caso disso, as alterações a efectuar, fixando-se o prazo para o seu cumprimento, o qual não poderá exceder 1 ano.

Art. 12.º — 1 — Os estabelecimentos de transformação e congelação de pescado só poderão laborar uma vez inscritos no IPCP e de lhes ter sido atribuído o respectivo número.

2 — O IPCP só poderá aceitar a inscrição dos estabelecimentos devidamente licenciados de acordo com o estabelecido neste Regulamento ou mediante auto de vistoria aprovativo para os casos previstos no artigo anterior.

3 — Caso haja alterações resultantes da vistoria referida para os estabelecimentos já licenciados à data da publicação deste Regulamento, a inscrição no IPCP deve ser considerada provisória e será cancelada no caso de as alterações apontadas não ocorrerem no prazo preconizado.

4 — Enquanto durar a inscrição provisória, o número respectivo referido na alínea c) do n.º 11) do artigo 10.º deverá figurar nas embalagens de venda ao público precedido pela letra P, seguida do mês e ano estipulados como data limite para a efectivação das alterações.

O Ministro do Mar, *José de Almeida Serra.*

## COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES

Mapa a que se refere o artigo 13.º, n.º 3, da Lei n.º 14/79, de 16 de Maio

Círculos eleitorais:	Número de deputados
1 — Aveiro .....	15
2 — Beja .....	5
3 — Braga .....	16
4 — Bragança .....	4
5 — Castelo Branco .....	6
6 — Coimbra .....	11
7 — Évora .....	5
8 — Faro .....	9
9 — Guarda .....	5
10 — Leiria .....	11
11 — Lisboa .....	56
12 — Portalegre .....	3
13 — Porto .....	39
14 — Santarém .....	12
15 — Setúbal .....	17
16 — Viana do Castelo .....	6
17 — Vila Real .....	6
18 — Viseu .....	10
19 — Açores .....	5
20 — Madeira .....	5
21 — Europa .....	2
22 — Fora da Europa .....	2
<b>Total .....</b>	<b>250</b>

Comissão Nacional de Eleições, 23 de Julho de 1985. — O Presidente, *João Augusto Pacheco e Melo Franco.*

Depósito legal n.º 8814/85

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA. E. P.

