

| Número CE | Denominação | Produtos alimentares  | Doses máximas de utilização |
|-----------|-------------|---|-----------------------------|
|           |             | Sobremesas e produtos similares . . . . .   |                             |
|           |             | Sobremesas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Preparados à base de leite e produtos derivados com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Sobremesas à base de fruta e produtos hortícolas com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Sobremesas à base de ovos com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Sobremesas à base de cereais, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . .  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Sobremesas à base de gorduras com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . .  | 32 mg/kg                    |
|           |             | <i>Snacks</i> : aperitivos salgados e secos à base de amido ou de nozes e avelãs, pré-embalados e que contenham certos aromas.  | 18 mg/kg                    |
|           |             | Produtos de confeitaria:  |                             |
|           |             | Produtos de confeitaria sem adição de açúcares . . . . .  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Produtos de confeitaria à base de cacau ou frutos secos com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.   | 65 mg/kg                    |
|           |             | Produtos de confeitaria à base de amido com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.   | 65 mg/kg                    |
|           |             | Cornetos e bolachas sem adição de açúcares para gelados . . . . .   | 60 mg/kg                    |
|           |             | <i>Essoblaten</i> . . . . .   | 60 mg/kg                    |
|           |             | Preparados para barrar pão à base de cacau, leite, frutos secos ou gorduras com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Cereais de pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcares.  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares . . . . .   | 200 mg/kg                   |
|           |             | Pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta sem adição de açúcares . . . . .  | 65 mg/kg                    |
|           |             | Pastilhas elásticas sem adição de açúcares . . . . .  | 250 mg/kg                   |
|           |             | Produtos de confeitaria sob a forma de comprimido de baixo valor energético . . . . .   | 15 mg/kg                    |
|           |             | Sidra e perada. . . . .   | 20 mg/l                     |
|           |             | Bebidas constituídas por uma mistura de cerveja, sidra, perada, bebidas espirituosas ou vinho e bebidas não alcoólicas.   | 20 mg/l                     |
|           |             | Bebidas espirituosas com um teor de álcool inferior a 15% vol. . . . .  | 20 mg/l                     |
|           |             | Cervejas sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2% vol. . . . .   | 20 mg/l                     |
|           |             | <i>Bière de table/tafelbier/table beer</i> (com um teor original de mosto igual ou inferior a 6%), com exclusão da <i>Obergäriges Einfachbier</i> .   | 20 mg/l                     |
|           |             | Cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes expressa em <i>NaOH</i> . . . . .   | 20 mg/l                     |
|           |             | Cervejas pretas do tipo <i>oud bruin</i> . . . . .  | 20 mg/l                     |
|           |             | Cerveja com baixo valor energético. . . . .   | 1 mg/l                      |
|           |             | Gelados alimentares com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .  | 26 mg/kg                    |
|           |             | Fruta em lata ou frasco com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .  | 32 mg/kg                    |
|           |             | Compotas, geleias e marmeladas com baixo valor energético . . . . .   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Preparados de fruta e de produtos hortícolas com baixo valor energético . . . . .   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Conservas agrídoces de fruta e de produtos hortícolas . . . . .   | 10 mg/kg                    |
|           |             | <i>Feinkostsalat</i> . . . . .  | 12 mg/kg                    |
|           |             | Conservas e semiconservas agrídoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos.   | 10 mg/kg                    |
|           |             | Caldos de baixo valor energético . . . . .  | 5 mg/l                      |
|           |             | Molhos . . . . .  | 12 mg/kg                    |
|           |             | Mostarda . . . . .  | 12 mg/kg                    |
|           |             | Produtos de padaria fina com baixo valor energético ou para alimentação especial . . . . .  | 55 mg/kg                    |
|           |             | Géneros alimentícios destinados a serem utilizados em dietas de restrição calórica para redução do peso, como definidos no Decreto-Lei n.º 226/99, de 22 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2008, de 22 de Fevereiro. | 26 mg/kg                    |
|           |             | Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, como definidos no Decreto-Lei n.º 216/2008, de 11 de Novembro.   | 32 mg/kg                    |
|           |             | Suplementos alimentares líquidos, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.  | 20 mg/kg                    |
|           |             | Suplementos alimentares sólidos, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.   | 60 mg/kg                    |
|           |             | Suplementos alimentares à base de vitaminas e ou elementos minerais, em xarope ou para mastigar, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.         | 185 mg/kg                   |
|           |             | Edulcorantes de mesa. . . . .   | <i>quantum satis</i>        |

**Portaria n.º 593/2010**

de 29 de Julho

A Portaria n.º 166/2005, de 11 de Fevereiro, conferiu aos vinhos de mesa produzidos na região das Beiras a possibilidade de usarem a menção «Vinho Regional», seguida da indicação geográfica (IG) «Beiras»,

reconhecendo a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos.

Tendo presente o actual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola e considerando o destaque que a denominação complementar da sub-região «Beira Alta» tem assumido no panorama da IG «Beiras», justifica-se a sua autonomização e qualificação, constituindo-a numa indicação geográfica específica

e diferenciada, a qual se designará indicação geográfica (IG) «Terras do Dão».

Neste sentido, tendo presente a unicidade das condições edafoclimáticas, impõe-se delimitar a área geográfica de produção da IG «Terras do Dão», a partir da área geográfica a que a Portaria n.º 166/2005, de 11 de Fevereiro, reconhecia a designação complementar de «Beira Alta», bem como dispor sobre certas normas técnicas para a produção dos vinhos com direito a esta IG, e definir as castas susceptíveis de serem utilizadas para esse efeito, o que implica a revogação de todas as normas da Portaria n.º 166/2005, de 11 de Fevereiro, aplicáveis nesta matéria, no que se reporta às áreas geográficas, castas e normas técnicas, que passam a ser agora disciplinadas pela presente portaria.

Para o efeito, reúnem-se e identificam-se, de modo sistematizado, nos anexos I e II da presente portaria, os municípios da região, bem como as castas aptas à produção de vinhos com direito ao uso da IG «Terras do Dão».

Entretanto, competirá ao Conselho Vitivinícola Interprofissional das Beiras assegurar, transitoriamente, e de acordo com o n.º 1 do artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, as funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à IG «Terras do Dão», até à designação de nova entidade certificadora.

Assim:

Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Indicação geográfica

É reconhecida como indicação geográfica (IG) a designação «Terras do Dão», a qual pode ser usada para a identificação de vinho branco, tinto, rosado ou rosé e vinho espumante que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

#### Artigo 2.º

##### Sub-região produtora

1 — No âmbito da IG «Terras do Dão» é reconhecida a sub-região «Terras de Lafões» como indicação complementar.

2 — A sub-região referida no número anterior pode ser utilizada em complemento da IG «Terras do Dão», quando os respectivos vinhos e vinho espumante forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas na respectiva área geográfica, tal como delimitada nos termos do n.º 2 artigo 3.º, e os referidos vinhos sejam sujeitos a registos específicos.

#### Artigo 3.º

##### Delimitação da área de produção

1 — A área geográfica de produção da IG «Terras do Dão» corresponde à área prevista no anexo I da presente portaria da qual faz parte integrante e abrange:

a) Do distrito de Aveiro, as freguesias de Cedrim e Couto de Esteves do município de Sever do Vouga;

b) Do distrito de Coimbra, todas as freguesias dos municípios de Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua;

c) Do distrito da Guarda, todas as freguesias dos municípios de Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, e Seia;

d) Do distrito de Viseu, todas as freguesias dos municípios de Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva e Viseu.

2 — A área geográfica de produção de vinhos e vinho espumante com direito a serem comercializados com a indicação complementar da sub-região «Terras de Lafões» é a seguinte:

a) Do distrito de Aveiro, as freguesias de Cedrim e Couto de Esteves do município de Sever do Vouga;

b) Do distrito de Viseu, todas as freguesias dos municípios de Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vouzela e Castro Daire e as freguesias de Bodiosa, Calde, Campo, Lordosa e Ribafeita do município de Viseu.

#### Artigo 4.º

##### Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Terras do Dão» devem estar, ou ser instaladas, em solos dos seguintes tipos:

a) Distrito de Aveiro:

Solos litólicos húmidos de xistos;  
Solos litólicos húmidos granitos;  
Solos argiluvitados muito insaturados de xistos;

b) Distritos de Guarda e Viseu:

Solos litólicos húmidos de xistos e granitos;  
Solos litólicos de granitos;  
Solos mediterrâneos pardos e vermelhos de xistos;

c) Distrito de Coimbra:

Podzóis de areias ou arenitos;  
Regossolos psamíticos de areias;  
Aluviossolos modernos;  
Solos mediterrânicos vermelhos de calcários duros ou dolomias;  
Solos calcários pardos de margas e calcários duros interestrificados;  
Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e calcários friáveis;  
Solos calcários;  
Solos litólicos não húmidos ou húmidos de materiais arenáceos pouco consolidados;  
Solos mediterrâneos vermelhos ou pardos de xistos;  
Solos litólicos húmidos de xistos e granitos.

#### Artigo 5.º

##### Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e vinhos espumantes com direito a IG «Terras do Dão», são as constantes do anexo II à presente portaria, que dela faz parte integrante.

## Artigo 6.º

**Práticas culturais**

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com direito a IG «Terras do Dão» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

## Artigo 7.º

**Inscrição das vinhas**

1 — As vinhas referidas no número anterior, a pedido dos viticultores, devem ser inscritas na entidade certificadora que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro.

2 — Sempre que se verificar alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora pelos respectivos viticultores, sem o que as uvas daquelas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração do vinho e vinho espumante com IG «Terras do Dão».

## Artigo 8.º

**Vinificação**

1 — Na elaboração do vinho e vinho espumante com IG «Terras do Dão» são seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

2 — Os mostos destinados à produção de vinho e do vinho espumante com IG «Terras do Dão» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 10% vol.;
- b) Vinho base para vinho espumante com indicação geográfica — 10% vol.

3 — Os mostos destinados à produção de vinho e vinho espumante com direito a indicação complementar da sub-região «Terras de Lafões» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 9,5% vol.;
- b) Vinho base para vinho espumante com indicação geográfica — 9,5% vol.

4 — Na preparação do vinho espumante com IG «Terras do Dão» o método tecnológico a utilizar é o método clássico, com observação do disposto na legislação em vigor.

5 — O vinho rosado ou rosé deve ser elaborado segundo o processo de «bica aberta» ou com uma ligeira curtimenta.

## Artigo 9.º

**Características dos produtos**

1 — O vinho e o vinho espumante com IG «Terras do Dão» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 10% vol.;
- b) Vinho espumante com indicação geográfica — 10% vol.

2 — O vinho e o vinho espumante com IG com indicação complementar da sub-região «Terras de Lafões» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 9,5% vol.;
- b) Vinho espumante com indicação geográfica — 9,5% vol.

3 — Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características legalmente definidas para essa categoria de vinho.

4 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor.

## Artigo 10.º

**Inscrição**

Os produtores e comerciantes do vinho e do vinho espumante com IG «Terras do Dão», à excepção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição na entidade com competência certificadora, constituindo-se, para o efeito, registo apropriado.

## Artigo 11.º

**Comercialização e rotulagem**

1 — A comercialização de vinhos e vinho espumante com a designação IG «Terras do Dão» só pode ocorrer após a certificação do respectivo produto pela entidade que exercer competência certificadora.

2 — Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela entidade que exercer competências certificadoras, a quem são previamente apresentados para aprovação.

## Artigo 12.º

**Controlo**

O Conselho Vitivinícola Interprofissional das Beiras assegura, transitoriamente, de acordo com o n.º 1 do artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, as funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à IG «Terras do Dão» até à designação de nova entidade certificadora.

## Artigo 13.º

**Revogação**

Ficam revogadas todas as normas constantes da Portaria n.º 166/2005, de 11 de Fevereiro, que incidam sobre a matéria disciplinada pela presente portaria, no que respeita à área geográfica de produção de vinho e vinho espumante com direito à IG «Terras do Dão».

## Artigo 14.º

**Entrada em vigor**

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado das Pescas e Agricultura, em 27 de Julho de 2010.

ANEXO I

(a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º)

Área Geográfica de produção da IG Terras do Dão



| Distrito | Município  | Freguesia                    |
|----------|--|------------------------------|
| Aveiro   | Sever do Vouga   | Cedrim.<br>Couto de Esteves. |
| Coimbra  | Arganil.<br>Oliveira do Hospital.<br>Tábua.  |                              |
| Guarda   | Aguiar da Beira.<br>Fornos de Algodres.<br>Gouveia.<br>Seia.   |                              |
| Viséu    | Carregal do Sal.<br>Castro Daire.<br>Mangualde.<br>Mortágua.<br>Nelas.<br>Penalva do Castelo.<br>Santa Comba Dão.<br>Sátão.<br>Tondela.<br>Vila Nova de Paiva.<br>Viséu. |                              |

Área geográfica de produção da sub-região «Terras de Lafões»

(a que se refere o n.º 2 do artigo 3.º)

| Distrito | Município  | Freguesia   |
|----------|--|---|
| Viséu    | Castro Daire.<br>Oliveira de Frades.<br>São Pedro do Sul.<br>Vouzela.<br>Viséu | Bodiosa.<br>Calde.<br>Campo.<br>Lorosa.<br>Ribafeita. |
| Aveiro   | Sever do Vouga   | Cedrim.<br>Couto de Esteves.                          |

ANEXO II

(a que se refere o artigo 5.º)

Castas aptas à produção de vinho com IG «Terras do Dão», incluindo a sub-região «Terras de Lafões»

| Referência | Nome principal       | Sinónimo reconhecido | Cor |
|------------|----------------------|----------------------|-----|
| 6          | Alicante-Branco      |                      | B   |
| 7          | Alvar                |                      | B   |
| 15         | Alvarinho            |                      | B   |
| 22         | Arinto               | Pedernã              | B   |
| 23         | Arinto-do-Interior   |                      | B   |
| 27         | Assaraky             |                      | B   |
| 33         | Barcelo              |                      | B   |
| 41         | Bical                |                      | B   |
| 83         | Cercial              |                      | B   |
| 84         | Chardonnay           |                      | B   |
| 109        | Dona-Branca          |                      | B   |
| 115        | Encruzado            |                      | B   |
| 125        | Fernão-Pires         | Maria-Gomes          | B   |
| 128        | Folgazão             |                      | B   |
| 130        | Folha-de-Figueira    |                      | B   |
| 131        | Fonte-Cal            |                      | B   |
| 142        | Gouveio              |                      | B   |
| 155        | Jampal               |                      | B   |
| 162        | Loureiro             |                      | B   |
| 165        | Luzidio              |                      | B   |
| 175        | Malvasia-Fina        |                      | B   |
| 179        | Malvasia-Rei         |                      | B   |
| 230        | Pinot-Blanc          |                      | B   |
| 245        | Rabo-de-Ovelha       |                      | B   |
| 251        | Riesling             |                      | B   |
| 268        | Sauvignon            |                      | B   |
| 271        | Semillon             |                      | B   |
| 272        | Sercial              | Esgana-Cão           | B   |
| 273        | Sercialinho          |                      | B   |
| 275        | Síria                | Roupeiro             | B   |
| 278        | Tália                |                      | B   |
| 279        | Tamarez              |                      | B   |
| 282        | Terrantez            |                      | B   |
| 321        | Uva-Cão              |                      | B   |
| 330        | Verdelho             |                      | B   |
| 333        | Verdial-Branco       |                      | B   |
| 338        | Vital                |                      | B   |
| 337        | Viosinho             |                      | B   |
| 338        | Vital                |                      | B   |
| 2          | Água-Santa           |                      | T   |
| 4          | Alfrocheiro          |                      | T   |
| 5          | Alicante-Bouschet    |                      | T   |
| 16         | Amaral               |                      | T   |
| 12         | Alvarelhão           |                      | T   |
| 20         | Aragonez             | Tinta-Roriz          | T   |
| 29         | Azal                 |                      | T   |
| 31         | Baga                 |                      | T   |
| 35         | Bastardo             |                      | T   |
| 57         | Cabernet-Franc       |                      | T   |
| 58         | Cabernet-Sauvignon   |                      | T   |
| 63         | Camarate             |                      | T   |
| 64         | Campanário           |                      | T   |
| 77         | Castelão             | Periquita            | T   |
| 91         | Cidreiro             |                      | T   |
| 97         | Coração-de-Galo      |                      | T   |
| 99         | Cornifesto           |                      | T   |
| 148        | Grand-Noir           |                      | T   |
| 154        | Jaen                 |                      | T   |
| 178        | Malvasia-Preto       |                      | T   |
| 187        | Marufo               |                      | T   |
| 190        | Merlot               |                      | T   |
| 195        | Monvedro             |                      | T   |
| 196        | Moreto               |                      | T   |
| 227        | Pilongo              |                      | T   |
| 232        | Pinot-Noir           |                      | T   |
| 234        | Português-Azul       |                      | T   |
| 246        | Rabo-de-Ovelha-Tinto |                      | T   |
| 259        | Rufete               |                      | T   |
| 277        | Syrah                |                      | T   |
| 291        | Tinta-Carvalha       |                      | T   |

| Referência | Nome principal          | Sinónimo reconhecido | Cor |
|------------|-------------------------|----------------------|-----|
| 293        | Tinta-Francisca.....    |                      | T   |
| 305        | Tintem.....             |                      | T   |
| 307        | Tinto-Cão.....          |                      | T   |
| 311        | Touriga-Fêmea.....      |                      |     |
| 312        | Touriga-Franca.....     |                      | T   |
| 313        | Touriga-Nacional.....   |                      | T   |
| 317        | Trincadeira.....        | Tinta-Amarela...     | T   |
| 335        | Vinhão.....             |                      | T   |
| 11         | Alvar-Roxo.....         |                      | R   |
| 129        | Folgazão-Roxo.....      |                      | R   |
| 137        | Gewurztraminer.....     |                      | R   |
| 176        | Malvasia-Fina-Roxa..... |                      | R   |

### Portaria n.º 594/2010

de 29 de Julho

A Portaria n.º 1102-H/2000, de 22 de Novembro, estabeleceu, ao abrigo do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção dada pelo Decreto Regulamentar n.º 7/2000, de 30 de Maio, o Regulamento da Pesca por Arte de Emalhar.

Esta portaria foi alterada pela Portaria n.º 386/2001, de 14 de Abril, pela Portaria n.º 759/2007, de 3 de Julho, e pela Portaria n.º 983/2009, de 3 de Setembro, alterações essas que abrangeram os condicionalismos à pesca nas redes de «majoeira».

Constatou-se, entretanto, que as situações sociais que se pretendia acautelar, relacionadas com a presença de pescadores reformados de baixos rendimentos nessas comunidades locais, que exerciam este tipo de pesca como complemento ao seu rendimento, não ficaram efectivamente garantidas, aconselhando à revisão dos actuais condicionalismos ao exercício da pesca com a arte de majoeira.

Adicionalmente, e tendo em vista o aumento do número de licenças a conceder, deve ser reduzido, em contrapartida, o número individual de redes que cada pescador esteja autorizado a utilizar, promovendo-se, para o efeito, as necessárias alterações à Portaria n.º 1102-H/2000, de 22 de Novembro.

Assim:

Ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 3.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção dada pelo Decreto Regulamentar n.º 7/2000, de 30 de Maio:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Alteração da Portaria n.º 1102-H/2000, de 22 de Novembro

O artigo 11.º do Regulamento da Pesca por Arte de Emalhar, aprovado pela Portaria n.º 1102-H/2000, de 22 de Novembro, na redacção dada pela Portaria n.º 386/2001, de 14 de Abril, pela Portaria n.º 759/2007, de 3 de Julho, e pela Portaria n.º 983/2009, de 3 de Setembro, é alterado, passando a ter a seguinte redacção:

#### «Artigo 11.º

##### Pesca com majoeiras

1 — Nas áreas de jurisdição marítima das capitánias do porto do Douro até à da Nazaré inclusive, é permitida a pesca com redes de tresmalho fundeadas sem auxílio

de embarcação, vulgarmente designadas por majoeiras, de acordo com as seguintes condicionantes:

a) Cada pescador só pode operar com um total de quatro ou oito redes, consoante especificado na licença de pesca, com as quais poderá armar, respectivamente, um máximo de duas ou quatro caçadas;

b) Não é permitido calar as redes referidas neste artigo a uma distância inferior a 40 m entre caçadas;

c) As dimensões máximas de cada rede são as seguintes:

i) Comprimento — 10 m;

ii) Altura — 2 m;

d) A malhagem mínima autorizada é de 110 mm no miúdo e de 500 mm nas alvitanas;

e) As redes deverão ser identificadas e sinalizadas nos termos definidos na legislação em vigor, delas devendo constar o número de inscrito marítimo ou da licença, e cada extremo da rede deverá ser sinalizado com uma bóia de cor vermelha de pelo menos 20 cm de diâmetro;

f) A utilização destas redes apenas é permitida entre 1 de Outubro e 30 de Abril de cada ano, com excepção dos sábados, domingos e feriados;

g) O número máximo de licenças é estabelecido em 100 para o uso de até oito redes e em 60 para o uso de até quatro redes, podendo o número de licenças ser alterado por despacho do membro do Governo responsável pelo sector das pescas;

h) Os pescadores apenas poderão operar na área de jurisdição da capitania onde residem e das capitánias limítrofes, mas sempre nas zonas para o efeito demarcadas pela autoridade marítima.

2 — Os condicionalismos e os critérios para atribuição de licenças de pesca apeada para o uso desta arte serão fixados por despacho do membro de Governo responsável pelo sector das pescas.»

#### Artigo 2.º

##### Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado das Pescas e Agricultura, em 27 de Julho de 2010.

## MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

### Decreto-Lei n.º 95/2010

de 29 de Julho

O presente decreto-lei altera a área de jurisdição da APS — Administração do Porto de Sines, S. A. (APS, S. A.), adequando-a às necessidades actuais e futuras de operacionalidade do porto.

Confere, por um lado, à administração portuária, a possibilidade de aproveitar terrenos necessários e indispensáveis à expansão e desenvolvimento sustentado das infra-estruturas portuárias e, por outro, ao Município de Sines, a possibilidade de fazer a gestão de espaços sem utilização portuária, permitindo-se o acesso à população.