

ANEXO

(a que se refere o artigo 3.º)

Parte II

Lista de doenças

Doenças exóticas

| | Doença | Espécies sensíveis |
|----------------------|---|---|
| Peixes | Necrose hematopoiética epizootica (NHE) . . . | Truta arco-íris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e perca europeia (<i>Perca fluviatilis</i>). |
| Moluscos | Infeção por <i>Bonamia exitiosa</i> | Ostra-plana-australiana (<i>Ostrea angasi</i>) e ostra-plana-chilena (<i>O. chilensis</i>). |
| | Infeção por <i>Perkinsus marinus</i> | Ostra-gigante (<i>Crassostrea gigas</i>) e ostra-americana (<i>C. virginica</i>). |
| | Infeção por <i>Microcytos mackini</i> | Ostra-gigante (<i>Crassostrea gigas</i>), ostra-americana (<i>C. virginica</i>), ostra-plana-do-pacífico (<i>Ostrea conchaphila</i>) e ostra-plana-europeia (<i>O. edulis</i>). |
| Crustáceos | Síndrome de Taura | Camarão-branco-do-norte (<i>Penaeus setiferus</i>), camarão-azul (<i>P. stylirostris</i>) e camarão-pata-branca (<i>P. vannamei</i>). |
| | Doença da «cabeça amarela» | Camarão-café-do-norte (<i>Penaeus aztecus</i>), camarão-rosado-do-norte (<i>P. duorarum</i>), camarão japonês (<i>P. japonicus</i>) camarão-tigre-gigante (<i>P. monodon</i>), camarão-branco-do-norte (<i>P. setiferus</i>), camarão-azul (<i>P. stylirostris</i>) e camarão-pata-branca (<i>P. vannamei</i>). |

Doenças não exóticas

| | Doença | Espécies sensíveis |
|----------------------|--|---|
| Peixes | Septicemia hemorrágica viral (SHV). | Arenque (<i>Clupea</i> spp.), corégonos (<i>Coregonus</i> sp.), lúcio comum (<i>Esox lucius</i>), arinca (<i>Gadus aeglefinus</i>), bacalhau-do-pacífico (<i>G. macrocephalus</i>), bacalhau-do-atlântico (<i>G. morhua</i>), salmões do Pacífico (<i>Oncorhynchus</i> spp.), truta arco-íris (<i>O. mykiss</i>), laibeque-de-cinco-barbilhos (<i>Onos mustelus</i>), truta-marisca (<i>Salmo trutta</i>), pregado (<i>Scophthalmus maximus</i>), espadilha (<i>Sprattus sprattus</i>), peixe-sombra (<i>Thymallus thymallus</i>) e falso-alabote-japonês (<i>Paralichthys olivaceus</i>). |
| | Necrose Hematopoiética Infeciosa (NHI) | Salmão-cão (<i>Oncorhynchus keta</i>), salmão-prateado (<i>O. kisutch</i>), salmão-japonês (<i>O. masou</i>), truta arco-íris (<i>O. mykiss</i>), salmão-vermelho (<i>O. nerka</i>), salmão de Biwa (<i>O. rhodurus</i>), salmão-real (<i>O. tshawytscha</i>) e salmão do Atlântico (<i>Salmo salar</i>). |
| | Herpesvirose da carpa koi (HCK) | Carpa comum e carpa koi (<i>Cyprinus carpio</i>). |
| | Anemia Infeciosa do Salmão (AIS), <i>Isavirus</i> da família <i>Orthomyxoviridae</i> com genótipo HPRO ou HPR. | Truta arco-íris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), salmão do Atlântico (<i>Salmo salar</i>) e truta-marisca (<i>S. trutta</i>). |
| Moluscos | Infeção por <i>Marteilia refringens</i> | Ostra-plana-australiana (<i>Ostrea angasi</i>), ostra-plana-chilena (<i>O. chilensis</i>), ostra-plana-europeia (<i>O. edulis</i>), ostra-plana-argentina (<i>O. puelchana</i>), mexilhão-vulgar (<i>Mytilus edulis</i>) e mexilhão do Mediterrâneo (<i>M. gallo-provincialis</i>). |
| | Infeção por <i>Bonamia ostreae</i> | Ostra-plana-australiana (<i>Ostrea angasi</i>), ostra-plana-chilena (<i>O. chilensis</i>), ostra-plana-do-pacífico (<i>O. conchaphila</i>), ostra-plana-asiática (<i>O. denselammellosa</i>), ostra-plana-europeia (<i>O. edulis</i>) e ostra-plana-argentina (<i>O. puelchana</i>). |
| Crustáceos | Doença da «mancha branca» | Todos os crustáceos decápodes (ordem <i>Decapoda</i>). |

Portaria n.º 226/2014

de 6 de novembro

A Portaria n.º 445/2009, de 27 de abril, reconheceu como indicação geográfica (IG) a designação «Tejo», delimitando a sua área geográfica de produção e dispondo sobre certas normas técnicas para a produção dos vinhos com direito a esta IG.

Com a publicação da nova nomenclatura que define as castas aptas à produção de vinho em Portugal através da Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro, torna-se necessário atualizar a lista de castas aptas à produção de vinhos com direito à IG «Tejo», alargando as categorias de produtos e possibilitando a produção e certificação de vinhos espumantes com direito a esta menção.

Acresce ainda a necessidade de alterar a regulamentação existente de modo a consubstanciar na presente portaria o

rendimento por hectare das vinhas relativas aos vinhos da região, mantendo-se a qualidade que caracteriza os vinhos com direito ao uso da IG «Tejo».

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Agricultura, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º e no n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, e no uso das competências delegadas pelo Despacho n.º 3209/2014, de 26 de fevereiro, o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

1 — A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à indicação geográfica (IG) «Tejo».

2 — Mantêm-se pela presente portaria o reconhecimento da indicação geográfica «Tejo».

Artigo 2.º

Indicação Geográfica

A designação «Tejo», pode ser usada para a identificação dos seguintes produtos que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável:

- a) Vinho branco, tinto e rosado;
- b) Vinho frisanter;
- c) Vinho frisanter gaseificado;
- d) Vinho espumante;
- e) Vinho espumante gaseificado.

Artigo 3.º

Delimitação da região

A área geográfica de produção da IG «Tejo» corresponde à representação cartográfica e área, prevista no anexo I à presente portaria da qual faz parte integrante e abrange:

- a) Do distrito de Lisboa, o concelho da Azambuja;
- b) O distrito de Santarém, à exceção do concelho de Ourém.

Artigo 4.º

Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos a que se refere a presente portaria devem estar, ou ser instaladas, em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

- a) Regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos;
- b) Aluviosolos modernos e antigos;
- c) Coluviosolos;
- d) Solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins;
- e) Solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para-barros, de calcários e margas;
- f) Barros castanho-avermelhados não calcários de balsos;
- g) Solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para-barros ou para-hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argilitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses;
- h) Podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos;
- i) Solos salinos de salinidade moderada de aluviões.

Artigo 5.º

Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à IG «Tejo» são as constantes do anexo II à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 6.º

Práticas culturais

1 — As vinhas destinadas à produção de vinhos com IG «Tejo» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.

2 — As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG «Tejo» são as tradicionais e as recomendadas pela respetiva entidade certificadora.

Artigo 7.º

Inscrição e caracterização das vinhas

1 — As vinhas referidas nos números anteriores devem ser inscritas, a pedido dos viticultores, na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos, procede ao cadastro das mesmas e efetua, no decurso do ano, as verificações que considera necessárias.

2 — Sempre que se verificar alteração na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores dão desse facto conhecimento à respetiva entidade certificadora.

3 — A falta de comunicação das alterações referidas no número anterior à entidade certificadora, por parte do viticultor, determina que as uvas das respetivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos com IG «Tejo».

Artigo 8.º

Vinificação e Práticas enológicas

1 — A produção de vinhos com direito a IG «Tejo» devem seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas tradicionais, bem como as legalmente autorizadas.

2 — Os mostos destinados à elaboração dos vinhos com IG «Tejo» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco — 11 % vol.;
- c) Vinho com o designativo «Leve» — 9 % vol.;
- d) Vinho base de espumante — 9 % vol.;
- e) Vinho espumante gaseificado — 9 % vol.;
- f) Vinho base de frisanter — 9 % vol.;
- g) Vinho frisanter gaseificado — 9 % vol..

Artigo 9.º

Características dos vinhos produzidos

1 — Os vinhos com direito à IG «Tejo» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco — 11 % vol.;
- c) Vinho com o designativo «Leve» — 9 % vol.;
- d) Vinho espumante elaborado pelo método clássico de fermentação em garrafa — 10,5 % vol.;
- e) Vinho espumante elaborado pelo método de fermentação em cuba — 7 % vol.;
- f) Vinho espumante gaseificado — 7 % vol.;
- g) Vinho frisanter — 7 % vol.;
- h) Vinho frisanter gaseificado — 7 % vol..

2 — O vinho com IG «Tejo» que venha a utilizar o designativo «Leve» deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4 g/l, uma sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral.

3 — Os vinhos espumantes elaborados pelo método de fermentação em cuba, os vinhos espumantes gaseificados, os vinhos frisantes e os vinhos frisantes gaseificados, com direito à IG «Tejo», devem possuir um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 7 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4 g/l,

uma sobrepressão de acordo com os valores legalmente definidos para cada uma das categorias em que se inserem.

4 — Nas categorias de produtos referidas no número anterior, o diferencial entre o título alcoométrico volúmico natural expresso no artigo 8.º e o título alcoométrico volúmico adquirido expresso no n.º 1 do presente artigo deve permanecer no produto acabado sob a forma de açúcar residual.

5 — Em relação aos restantes parâmetros analíticos, os vinhos devem apresentar os valores definidos para essa categoria de vinho.

6 — O vinho espumante e o vinho frisante, com direito à IG «Tejo», devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como IG «Tejo» em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, conforme disposto de acordo com o previsto no artigo 8.º e os métodos tecnológicos a utilizar na sua preparação devem ser o de fermentação clássica em garrafa ou o de fermentação em cuba.

7 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos adequados quanto ao aspeto, cor, aroma e sabor.

8 — A realização da análise físico-química e organoléptica é da competência da entidade certificadora e constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do vinho com IG «Tejo».

Artigo 10.º

Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos, vinhos espumantes e vinhos frisantes com IG «Tejo» está limitado a 225 hectolitros.

2 — De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.) pode, sob proposta da entidade certificadora, proceder a ajustamentos anuais ao limite máximo do rendimento por hectare, o qual não pode exceder, em caso algum, 25 % do rendimento previsto no número anterior.

3 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, não há lugar à interdição de utilizar a IG «Tejo» para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à produção de vinhos sem indicação geográfica, desde que apresentem as características definidas para a categoria de produto em questão.

Artigo 11.º

Inscrição de operadores económicos

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou coletivas que se dediquem à produção e comercialização dos produtos com IG «Tejo», excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, estão obrigadas a efetuar a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na entidade certificadora, em registo apropriado para o efeito.

Artigo 12.º

Rotulagem e comercialização

1 — Os produtos com IG «Tejo» só podem ser comercializados após a sua certificação pela entidade certificadora.

2 — A rotulagem a utilizar nos produtos com direito à IG «Tejo» tem de respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

Artigo 13.º

Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos, vinhos espumantes e vinhos frisantes com IG «Tejo» só podem ser comercializados e postos em circulação desde que:

a) Nos respetivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a indicação geográfica do produto, atestada pela entidade certificadora;

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou regulamento interno da entidade certificadora.

Artigo 14.º

Controlo

Compete à Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, as funções de controlo de produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à IG «Tejo».

Artigo 15.º

Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 445/2009, de 27 de abril.

Artigo 16.º

Entrada em vigor

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

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Diogo Santiago de Albuquerque*, em 21 de outubro de 2014.

ANEXO I



SIMBOLOGIA

| | |
|--------------------|---|
| Limite do Distrito | — |
| Limite do Concelho | — |
| Sede de Distrito | ⊙ |
| Sede de Concelho | • |

Área geográfica de produção IG «Tejo»

| Distrito | Município |
|----------|------------------------|
| Lisboa | Azambuja |
| Santarém | Abrantes |
| | Alcanena |
| | Almeirim |
| | Alpiarça |
| | Benavente |
| | Cartaxo |
| | Chamusca |
| | Constância |
| | Coruche |
| | Entroncamento |
| | Ferreira do Zêzere |
| | Golegã |
| | Mação |
| | Rio Maior |
| | Salvaterra de Magos |
| | Santarém |
| | Sardoal |
| | Tomar |
| | Torres Novas |
| | Vila Nova da Barquinha |

ANEXO II

Castas aptas à produção de vinho com IG «Tejo»

| Código | Nome | Sinónimo | Cor |
|----------|------------------------|------------------------|-----|
| PRT50711 | Alicante-Branco | | B |
| PRT52007 | Alvarinho | | B |
| PRT52316 | Antão-Vaz | | B |
| PRT52311 | Arinto | Pedernã | B |
| PRT40404 | Assaraky | | B |
| PRT52310 | Avesso | | B |
| PRT52809 | Azal | | B |
| PRT52016 | Bical | Borrado-das-Moscas | B |
| PRT52116 | Boal-Branco | | B |
| PRT52017 | Boal-Espinho | | B |
| PRT52410 | Cerceal -Branco | | B |
| PRT52412 | Cercial | | B |
| PRT53511 | Chardonnay | | B |
| PRT53512 | Chenin | | B |
| PRT51317 | Códega-do-Larinho | | B |
| PRT50114 | Colombard | Semilão | B |
| PRT52307 | Donzelinho-Branco | | B |
| PRT52207 | Encruzado | | B |
| PRT52810 | Fernão-Pires | Maria-Gomes | B |
| PRT51514 | Folha-de-Figueira | Dona-Branca | B |
| PRT52314 | Fonte-Cal | | B |
| PRT52913 | Galego-Dourado | | B |
| PRT52112 | Gouveio | | B |
| PRT60015 | Greco | Greco-di-Tufo | B |
| PRT60016 | Grüner-Veltliner | | B |
| PRT52515 | Jampal | | B |
| PRT52213 | Loureiro | | B |
| PRT52714 | Malvasia | | B |
| PRT50912 | Malvasia-Branca | | B |
| PRT50911 | Malvasia-Cândida | | B |
| PRT52512 | Malvasia-Fina | | B |
| PRT53013 | Malvasia-Rei | | B |
| PRT51413 | Manteúdo | | B |
| PRT53312 | Marquinhos | | B |
| PRT60019 | Marsanne | | B |
| PRT51417 | Moscadet | | B |
| PRT52915 | Moscatel-Galego-Branco | Muscat-à-Petits-Grains | B |
| PRT40705 | Moscatel-Graúdo | | B |
| PRT50916 | Mourisco-Branco | | B |
| PRT53313 | Müller-Thurgau | | B |
| PRT51617 | Perrum | | B |
| PRT60024 | Petit-Manseng | | B |
| PRT51713 | Pinot-Blanc | | B |
| PRT51217 | Pintosa | | B |

| Código | Nome | Sinónimo | Cor |
|----------|------------------------|-------------------------------|-----|
| PRT52014 | Rabigato | | B |
| PRT52011 | Rabo-de-Ovelha | | B |
| PRT52309 | Ratinho | | B |
| PRT53209 | Riesling | | B |
| PRT60025 | Rotgipfler | | B |
| PRT60026 | Roussanne | | B |
| PRT53211 | Sauvignon | Sauvignon-Blanc | B |
| PRT40403 | Seara-Nova | | B |
| PRT53212 | Semillon | | B |
| PRT40505 | Sercial | Esgana-Cão | B |
| PRT51011 | Sercialinho | | B |
| PRT51914 | Síria | Roupeiro, Códega | B |
| PRT52910 | Tália | Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano | B |
| PRT51910 | Tamarez | Molinha | B |
| PRT52210 | Terrantez | | B |
| PRT50216 | Terrantez-do-Pico | | B |
| PRT52710 | Trajadura | Treixadura | B |
| PRT52216 | Trincadeira-das-Pratas | | B |
| PRT60028 | Verdejo | | B |
| PRT50317 | Verdelho | | B |
| PRT40807 | Viognier | | B |
| PRT52715 | Viosinho | | B |
| PRT52614 | Vital | | B |
| PRT52003 | Alfrocheiro | Tinta-Bastardinha | T |
| PRT53808 | Alicante-Bouschet | | T |
| PRT53207 | Alvarelhão | Brancelho | T |
| PRT52908 | Amaral | | T |
| PRT52603 | Aragonez | Tinta-Roriz, Tempranillo | T |
| PRT52606 | Baga | | T |
| PRT52803 | Bastardo | Graciosa | T |
| PRT50801 | Cabernet-Franc | | T |
| PRT53606 | Cabernet-Sauvignon | | T |
| PRT50102 | Caladoc | | T |
| PRT52402 | Camarate | | T |
| PRT53804 | Carignan | | T |
| PRT60008 | Carmenère | | T |
| PRT53106 | Castelão | | T |
| PRT53805 | Cinsaut | | T |
| PRT52004 | Cornifesto | | T |
| PRT51405 | Corropio | | T |
| PRT60010 | Cot | Malbec | T |
| PRT60011 | Dolcetto | | T |
| PRT60012 | Dornfelder | | T |
| PRT60013 | Durif | Petite-Syrah | T |
| PRT54017 | Esgana-Cão-Tinto | | T |
| PRT52904 | Espadeiro | | T |
| PRT41203 | Galego | | T |
| PRT53906 | Gamay | | T |
| PRT50804 | Grand-Noir | | T |
| PRT53406 | Grenache | | T |
| PRT52503 | Jaen | Mencia | T |
| PRT41204 | Labrusco | | T |
| PRT60017 | Lemberger | Blaufränkisch | T |
| PRT60020 | Marselan | | T |
| PRT52002 | Marufo | Mourisco-Roxo | T |
| PRT50518 | Merlot | | T |
| PRT51804 | Monvedro | | T |
| PRT52301 | Moreto | | T |
| PRT41301 | Moscatel-Galego-Tinto | | T |
| PRT51701 | Mourisco | | T |
| PRT60021 | Nebbiolo | | T |
| PRT52202 | Negra-Mole | | T |
| PRT60022 | Nero | | T |
| PRT60023 | Nero-d'Avola | | T |
| PRT52702 | Parreira -Matias | | T |
| PRT51206 | Petit-Bouschet | | T |
| PRT54024 | Petit-Verdot | | T |
| PRT53706 | Pinot-Noir | | T |
| PRT50605 | Português-Azul | Blauer-Portugieser | T |
| PRT51803 | Preto-Martinho | | T |
| PRT52203 | Ramisco | | T |
| PRT52106 | Rufete | Tinta-Pinheira | T |
| PRT60027 | Sangiovese | | T |
| PRT51901 | Sezão | | T |
| PRT41407 | Syrah | Shiraz | T |

| Código | Nome | Sinónimo | Cor |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------|-----|
| PRT41609 | Tannat | | T |
| PRT53807 | Teinturier | | T |
| PRT52905 | Tinta-Barroca | | T |
| PRT51905 | Tinta-Caiada | Pau-Ferro, Tinta-Lameira. | T |
| PRT52201 | Tinta-Carvalha | | T |
| PRT52101 | Tinta-da-Barca | | T |
| PRT52502 | Tinta-Francisca | | T |
| PRT50607 | Tinta-Gorda | | T |
| PRT52906 | Tinta-Grossa | Carrega-Tinto | T |
| PRT51906 | Tinta-Miúda | | T |
| PRT51202 | Tinta-Negra | Molar, Saborinho | T |
| PRT50807 | Tinta-Pomar | | T |
| PRT51205 | Tintinha | | T |
| PRT53307 | Tinto-Cão | | T |
| PRT52506 | Tinto-Pegões | | T |
| PRT50705 | Touriga-Fêmea | | T |
| PRT52205 | Touriga-Franca | | T |
| PRT52206 | Touriga-Nacional | | T |
| PRT53006 | Trincadeira | Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta. | T |
| PRT51806 | Verdelho -Tinto | | T |
| PRT51902 | Vinhão | Sousão | T |
| PRT41409 | Zinfandel | | T |
| PRT54009 | Arinto-Roxo | | R |
| PRT41708 | Bastardo-Roxo | | R |
| PRT53607 | Chasselas-Roxo | | R |
| PRT41709 | Donzelinho-Roxo | | R |
| PRT52815 | Fernão-Pires-Rosado | | R |
| PRT54018 | Galego-Rosado | | R |
| PRT53904 | Gewürztraminer | | R |
| PRT41702 | Gouveio-Roxo | | R |
| PRT50810 | Malvasia-Cândida-Roxa | | R |
| PRT52612 | Malvasia-Fina-Roxa | | R |
| PRT41703 | Malvasia-Preta-Roxa | Pinheira-Roxa | R |
| PRT54005 | Moscatel-Galego-Roxo | | R |
| PRT53708 | Pinot-Gris | Pinot-Grigio | R |
| PRT51513 | Verdelho-Roxo | | R |

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Portaria n.º 227/2014

de 6 de novembro

A aquisição centralizada de bens e serviços na área da saúde tem permitido não só elevadas poupanças, mas também a criação de sinergias e aumento de produtividade, assim como benefícios ao nível da qualidade do serviço prestado e da qualidade e celeridade da informação de gestão produzida.

Pese embora estes benefícios constata-se que complementando o regime já previsto na Portaria n.º 55/2013, de 7 de fevereiro, relativamente à atividade da central de compras da saúde, torna-se necessário dotar os Serviços Partilhados do Ministério da Saúde, E. P. E. (SPMS, E. P. E.) de novos mecanismos que permitam um funcionamento mais eficaz na prossecução das suas atividades no domínio das compras públicas, designadamente no âmbito da agregação de informação.

Visa-se assim estabelecer que as compras centralizadas realizadas pela SPMS, E. P. E., quer nos termos da Portaria n.º 55/2013, de 7 de fevereiro, quer nos termos do Despacho n.º 9813/2013, publicado no D.R., 2.ª série, n.º 142, de 25 de julho de 2013, devem estar suportadas num sistema integrado de informação, que permita fornecer informação relevante para a tomada de decisão sustentável

particularmente no que tange à redução da despesa pública através da análise de informação integrada e fiável sobre quais as aquisições realizadas nomeadamente na área do medicamento e dispositivos clínicos, prestação de cuidados de saúde e bens e serviços no âmbito das tecnologias de informação e comunicação, indo-se assim ao encontro das recomendações do Tribunal de Contas relativamente a estas matérias.

A adoção e disponibilização deste sistema permitirão a desmaterialização integral do ciclo das compras públicas na área da saúde, designadamente através da disponibilização de instrumentos de agregação de necessidades aquisitivas por via eletrónica, desmaterialização dos pedidos de exceção e disponibilização de informação de gestão.

Prevê-se ainda a criação junto da SPMS, E. P. E., de uma Comissão de Acompanhamento de Compras na Saúde que integra os vários organismos da área da saúde e a quem compete colaborar com a SPMS, E. P. E., no planeamento e monitorização da política de compras específicas do setor da saúde.

Nestes termos, ao abrigo do disposto nos n.ºs 6 e 10 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 19/2010, de 22 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 108/2011, de 17 de novembro, manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Saúde, o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

A atividade de compras centralizadas específicas da área da saúde que constituem atribuição da SPMS, E. P. E. — Serviços Partilhados do Ministério da Saúde, E. P. E., adiante abreviadamente designada por SPMS, E. P. E., abrange:

a) A segregação entre a função de condução dos procedimentos e a função de execução administrativa e financeira dos contratos, com vista à celebração de acordos quadro ou outros contratos públicos, por tipologias de bens e serviços transversais na saúde;

b) A adoção de procedimentos de aquisição centralizados com vista à celebração de contratos públicos, na sequência da agregação das necessidades das entidades compradoras;

c) Adoção de práticas que promovam o equilíbrio adequado entre a eficiência financeira e a proteção do ambiente;

d) A implementação e disponibilização de uma solução com vista à desmaterialização de todo o ciclo de compras na saúde, designadamente através da adoção de ferramentas de planeamento e agregação de necessidades aquisitivas, práticas aquisitivas por via eletrónica e interligação automática com todo e qualquer suporte, plataforma ou portal de recolha de informação relativa às compras na saúde, visando a redução de custos para o Estado e o aumento da sua eficiência, através da implementação e gestão de um Sistema de Informação de Compras na Saúde (SCS).

Artigo 2.º

Sistema de Informação de Compras na Saúde (SCS)

1 — Todo o processo relativo às compras na saúde assenta em sistema de informação que assegura o suporte e a gestão, geridas de forma centralizada pela SPMS, E. P. E., que são de uso obrigatório para as entidades compradoras e de forma a interoperar com os sistemas de suporte locais.