

1.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública

Declaração

De harmonia com o disposto na parte final do n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 46/84, de 4 de Fevereiro, se publica que foram autorizadas as seguintes transferências de verbas, nos termos do n.º 2 do artigo 5.º do mesmo diploma, por despacho de 31 de Dezembro de 1984:

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Subdivisão		Código	Alínea			
01	01	01	2.01.0	14.00		Ministério da Defesa Nacional		
				20.00		Gabinete		
				20.02		Serviços próprios		
				31.00		Deslocações — Compensação de encargos	-	1 100
						Bens duradouros — Material militar:		
						De aquartelamento e alojamento	-	600
						Aquisição de serviços — Não especificados	1 700	-
						<i>Soma o capítulo 01</i>	1 700	1 700
03	01	02		19.00		Encargos especiais da Defesa Nacional — EMGFA		
				20.00		Infra-estruturas comuns NATO		
				20.01		Despesas nos termos do Decreto-Lei n.º 44 884,		
				21.00		de 21 de Fevereiro de 1963		
				27.00		Bens duradouros — Construções e grandes reparações.....	130	-
				30.00		Bens duradouros — Material militar:		
						De defesa e segurança	-	3 040
						Bens duradouros — Outros	300	-
						Bens não duradouros — Outros	2 600	-
						Aquisição de serviços — Transportes e comunicações	10	-
						<i>Soma o capítulo 03</i>	3 040	3 040
						<i>Total das transferências</i>	4 740	4 740

1.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública, 31 de Dezembro de 1984. — O Director, José Nunes Carreta.

MINISTÉRIOS DA JUSTIÇA, DA SAÚDE, DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DA QUALIDADE DE VIDA

Decreto-Lei n.º 58/85
de 11 de Março

1. O fabrico e a comercialização do vinagre foram recentemente regulados pelo Decreto-Lei n.º 248/82, de 24 de Junho, com o qual se pretendeu não só tomar medidas tendentes à melhoria da qualidade deste produto mas também acompanhar os progressos registados nos últimos anos, no que respeita aos processos tecnológicos de fabrico, e ainda criar condições tendentes ao aproveitamento de algumas matérias-primas de produção nacional cujo escoamento se prevê venha a tornar-se difícil após a entrada de Portugal na CEE.

2. Efectivamente, com a implementação de algumas medidas de política agrícola comum, designadamente a obrigatoriedade de normalização de frutos, é previsível a criação de excedentes de refugo, cujo consumo directo não será autorizado por não obediência às exigências mínimas de qualidade, mas cujo aproveitamento é importante acautelar.

Daí que o referido diploma tenha previsto, pela primeira vez em Portugal, o fabrico de vinagres a partir de qualquer fruto comestível e não apenas da uva.

Por outro lado, a adição aos vinagres de plantas aromáticas e especiarias tem hoje uma larga difusão a nível da Europa e uma boa aceitação por parte do consumidor, pelo que se entende oportuna a abertura dessa porta à indústria nacional, tanto mais que esse tipo de produtos existia já divulgado no comércio interno, por via da importação, o que constituía uma situação injusta e indesejável.

3. Contudo, dado o carácter inovador da referida legislação e a preocupação de esta se aproximar o mais possível dos padrões internacionais, cujos parâmetros foram entretanto alterados, algumas dificuldades se levantaram na sua aplicação que implicam a necessidade da sua revisão.

Assim, a experiência adquirida aconselha que, não obstante a necessidade de se corrigirem desde já certas deficiências detectadas, alguns estudos prossigam por forma que possam definir-se com segurança certos parâmetros entendidos úteis para a caracterização dos referidos produtos.

4. Face ao carácter evolutivo destes conhecimentos, considera-se conveniente estabelecer no presente diploma os princípios fundamentais que regem esta matéria, fixando-se por portaria os aspectos técnicos mais mutáveis.

5. A violação das disposições do presente diploma não é expressamente considerada no articulado visto que recai na previsão do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, e legislação complementar que regula as infracções antieconómicas, quer se trate de crimes, quer de contra-ordenações.

Assim:

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

ARTIGO 1.º

Âmbito de aplicação

O fabrico e a comercialização dos vinagres passam a obedecer ao disposto no presente decreto-lei e nos diplomas publicados em virtude do que nele se dispõe.

ARTIGO 2.º

Definições

1 — Entende-se por vinagre o produto obtido da fermentação acética do vinho ou de outro líquido resultante da fermentação alcoólica de frutos e que apresente as características referidas no presente diploma.

2 — São admitidos os seguintes tipos de vinagre:

- a) Vinagre de vinho ou simplesmente vinagre — o produto obtido por fermentação do vinho;
- b) Vinagre de fruta — o produto obtido por fermentação acética de líquidos provenientes da fermentação alcoólica de frutos comestíveis, estremos ou em mistura, que não sejam a uva. Quando forem de uma só espécie, o nome desta pode substituir a palavra «fruta».

ARTIGO 3.º

Matérias-primas

No fabrico de vinagres só podem ser utilizados como matérias-primas o vinho ou outros líquidos resultantes de fermentação alcoólica de frutos, isentos de germes patogénicos.

ARTIGO 4.º

Ingredientes facultativos

Na preparação dos vinagres é permitida a adição de plantas ou partes de plantas aromatizantes, especiarias e extractos aromatizantes.

ARTIGO 5.º

Aditivos

No fabrico, preparação e conservação de vinagres são apenas permitidos os seguintes aditivos, incluindo auxiliares tecnológicos:

- a) Ácido cítrico;
- b) Ácido *L*-ascórbico;
- c) Agentes de clarificação: albumina, barro-de-espanha, bentonite, caulino, caseína, clara de ovo, cola de peixe, enzimas pectolíticas (pectinases), gelatina comestível, goma-arábica, sangue, solução coloidal de sílica, tanino e terra de infusórios;
- d) Bactérias acéticas seleccionadas, em estado puro ou nos seus meios de cultura;
- e) Carvões descorantes;
- f) Colorante orgânico natural caramelo (E 150);
- g) Dióxido de enxofre (anidrido sulfuroso);
- h) Fosfatos e carbonatos de amónio, bem como extractos de malte ou de levedura, para facilitar a multiplicação das bactérias acéticas.

ARTIGO 6.º

Operações tecnológicas

No fabrico, preparação e conservação dos vinagres são apenas autorizadas as seguintes operações tecnológicas:

- a) Mistura de vinhos;
- b) Mistura de líquidos alcoólicos provenientes da fermentação de frutos comestíveis de diversas espécies que não sejam uvas;
- c) Diluição dos produtos alcoólicos com água potável, na proporção conveniente para se obter uma acetificação normal;
- d) Acetificação rápida por meio de corrente de ar, oxigénio ou aquecimento e o emprego dos mesmos meios para o seu envelhecimento;
- e) Descoloração dos vinhos, outros líquidos alcoólicos e dos próprios vinagres com carvões descolorantes;
- f) Clarificação com os produtos mencionados na alínea c) do artigo anterior;
- g) Trásfega, filtração e refrigeração;
- h) Diluição dos vinagres com água potável, na proporção conveniente para se obter um vinagre com as características fixadas no presente diploma;
- i) Coloração com caramelo;
- j) Esterilização e pasteurização.

ARTIGO 7.º

Características e métodos de análise

Por portaria do Secretário de Estado do Comércio e Indústrias Agrícolas, sob proposta do Instituto de Qualidade Alimentar, serão fixadas as características organolépticas e químicas dos vinagres e respectivos métodos de análise.

ARTIGO 8.º

Vinagres avariados

Consideram-se avariados todos os vinagres que apresentam:

- a) Doenças e defeitos organolépticos;

- b) Presença de anguflulas, ácaros do vinagre e insectos, vivos ou mortos;
- c) Turvações e depósitos, para além do permitido no diploma regulador das características do vinagre.

ARTIGO 9.º

Controle de laboração

O controle da laboração e das quantidades produzidas de cada tipo de vinagre será assegurado através de contas correntes das matérias-primas utilizadas.

ARTIGO 10.º

Acondicionamento

1 — Os vinagres para consumo directo só podem ser postos à venda e vendidos em recipientes de origem, hermeticamente vedados, de vidro ou outro material inócuo e inerte em relação ao conteúdo, devendo neste último caso ser sujeito à aprovação do Instituto de Qualidade Alimentar, ouvida a Direcção-Geral de Saúde.

2 — Para cumprimento do disposto no número anterior, os embaladores de vinagres podem exigir dos fornecedores das embalagens a apresentação de documento oficial comprovativo de que o material é próprio para o fim a que se destina.

3 — Excepto quando destinados a fins industriais, os vinagres só podem ser comercializados no mercado interno em embalagens com as seguintes quantidades líquidas:

0,25 l; 0,50 l; 0,75 l; 1 l; 2 l e 5 l.

ARTIGO 11.º

Rotulagem

1 — A denominação de venda de qualquer dos vinagres referidos e definidos no n.º 2 do artigo 2.º deverá incluir a indicação do ingrediente facultativo que o caracteriza.

2 — Nas embalagens de vinagre, além das indicações exigidas pela legislação em vigor sobre rotulagem, deve ser mencionado o teor de ácido acético, expresso em graus, admitindo-se uma tolerância de $\pm 0,5^\circ$, entendendo-se por grau de acidez a acidez de titulação expressa em gramas de ácido acético por 100 ml de vinagre.

ARTIGO 12.º

Legislação revogada

Fica revogado por este diploma o Decreto-Lei n.º 248/82, de 24 de Junho.

ARTIGO 13.º

Entrada em vigor

O presente diploma entrará em vigor decorridos 60 dias após a data da sua publicação, excepto no que respeita ao disposto no artigo 10.º e no n.º 1 do artigo 11.º, cujo prazo será de 1 ano.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 24 de Janeiro de 1985. — *Mário Soares* — *Carlos Alberto da Mota Pinto* — *Rui Manuel Parente Chancerelle de Machete* — *António Manuel Maldonado*

Gonilha — *Alvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *Joaquim Martins Ferreira do Amaral* — *Francisco José de Sousa Tavares*.

Promulgado em 14 de Fevereiro de 1985.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

Referendado em 18 de Fevereiro de 1985.

O Primeiro-Ministro, *Mário Soares*.

MINISTÉRIOS DA JUSTIÇA, DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DA QUALIDADE DE VIDA

Decreto-Lei n.º 59/85

de 11 de Março

O fabrico e a comercialização de margarina, no que respeita aos aspectos relacionados com a genuinidade e qualidade do produto, têm sido regulados, até ao presente, pelo Decreto n.º 42 354, de 2 de Julho de 1959, e pelo Decreto n.º 45 849, de 3 de Agosto de 1964, completados por diversos diplomas, nomeadamente os que tornavam possível o emprego de outros óleos alimentares, entretanto considerados comestíveis, para além dos previstos naquele primeiro decreto.

O citado Decreto n.º 42 354 representou, sem dúvida, um passo importante na regulamentação desta matéria, se considerarmos a rápida expansão que o consumo de margarina já registava na data da sua publicação.

Todavia, os interesses da economia nacional no que se refere à obtenção de cada vez mais altos padrões de qualidade, os imperativos de uma intransigente política de defesa do consumidor e os progressos desde aí registados nos aspectos tecnológicos de fabrico e de processos de comércio impunham que se desse um passo mais no sentido de actualizar e completar a regulamentação existente.

Nesse sentido foi elaborada a NP-897 (1983) «Gorduras e óleos comestíveis. Margarina. Definição, composição, características e acondicionamento», onde se dá completa satisfação ao referido, cabendo agora transpor para a legislação as disposições contidas na citada norma.

Aproveita-se ainda a oportunidade para harmonizar alguns critérios nacionais com as exigências estabelecidas pela CEE e também para reunir num só diploma toda a regulamentação referente a este sector da indústria alimentar.

A violação das disposições do presente diploma não é expressamente considerada no articulado, visto que recai na previsão do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, e legislação complementar, que regulam as infracções antieconómicas, quer se trate de crimes quer de contra-ordenações.