

abril, continuam válidas até ao termo da sua validade ou até 4 de julho de 2017, se esta data for anterior.

2 - Os artigos abrangidos pelas autorizações referidas no número anterior podem ser comercializados, armazenados ou utilizados em território nacional até 4 de julho de 2017.

Artigo 5.º

Produção de efeitos

O presente diploma reporta os seus efeitos a 4 de julho de 2013.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 26 de setembro de 2013. — *Pedro Passos Coelho* — *Luís Álvaro Barbosa de Campos Ferreira* — *Miguel Bento Martins Costa Macedo e Silva* — *Paula Maria von Hafe Teixeira da Cruz* — *António de Magalhães Pires de Lima*.

Promulgado em 16 de outubro de 2013.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 17 de outubro de 2013.

Pelo Primeiro-Ministro, *Paulo Sacadura Cabral Portas*,
Vice-Primeiro-Ministro.

ANEXO

(a que se refere o artigo 2.º)

«ANEXO I

[...]

[...]

1 - [...].

2 - [...].

3 - [...].

4 - Os artigos de pirotecnia não podem conter: explosivos detonantes com exceção de pólvora negra e composição de tiro, exceto para os artigos de pirotecnia das categorias P1, P2, T2 e fogos-de-artifício da categoria F4 que reúnam as seguintes condições:

a) O explosivo detonante não pode ser facilmente extraído do artigo de pirotecnia;

b) Para a categoria P1, o artigo de pirotecnia não pode funcionar com efeito detonante ou não pode ser projetado e fabricado de forma a iniciar explosivos secundários;

c) Para as categorias F4, T2 e P2, o artigo de pirotecnia foi projetado e destinado a não funcionar com efeito detonante ou, quando projetado para detonar, não pode ser projetado e fabricado de forma a iniciar explosivos secundários.

5 - [...].»

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

Decreto-Lei n.º 145/2013

de 21 de outubro

O Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2001/112/CE,

do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana. Posteriormente, a Diretiva n.º 2009/106/CE, da Comissão, de 14 de agosto de 2009, alterou a Diretiva n.º 2001/112/CE, tendo sido transposta para o ordenamento jurídico nacional pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro.

O progresso técnico entretanto verificado, bem como a evolução das normas internacionais aplicáveis, nomeadamente no que respeita à norma geral do *Codex Alimentarius* relativa aos sumos e néctares de frutos, que estabelece, designadamente, fatores de qualidade e prescrições de rotulagem para os sumos de frutos e produtos similares, tornam necessária a adaptação do regime em vigor a esta nova realidade.

Neste contexto, a Diretiva n.º 2012/12/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril de 2012, que alterou as disposições específicas da Diretiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, relativas à rotulagem dos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, para que elas reflitam as novas regras aplicáveis aos ingredientes autorizados, como as que dizem respeito à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos.

Contudo, a alegação nutricional «sem adição de açúcares», tal como enunciada no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, é utilizada há já muito tempo para os sumos de frutos. Assim, à luz dos novos requisitos de composição dos sumos de frutos, previstos na referida diretiva, o seu desaparecimento de um dia para o outro, após um prazo de transição, pode não permitir fazer uma distinção inequívoca imediata entre sumos de frutos e outras bebidas, em termos de adição de açúcares aos produtos, o que seria prejudicial para o setor dos sumos de frutos. Desta forma, a fim de permitir à indústria informar adequadamente os consumidores, deverá ser possível, por um período limitado de tempo, utilizar uma menção que indique que os sumos de fruta não contêm açúcares adicionados.

Importa pois rever o Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro, de forma a, por um lado, transpor para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2012/12/UE e, por outro lado, acolher as alterações orgânicas introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro, conjugado com o Decreto Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 109/2013, de 1 de agosto, que designam a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) como a autoridade competente responsável pelas políticas de segurança alimentar.

Foi promovida a audição do Conselho Nacional do Consumo.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2012/12/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril de 2012, que altera a Diretiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados

produtos similares destinados à alimentação humana, e procede à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro

Os artigos 2.º a 4.º, 11.º e 12.º do Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 2.º

[...]

1 — O presente diploma aplica-se aos produtos definidos e caracterizados na parte I do anexo I ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

2 — Salvo disposição em contrário do presente diploma, os produtos referidos no número anterior estão sujeitos às disposições do direito da União Europeia aplicáveis aos alimentos, nomeadamente, o Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Artigo 3.º

[...]

[...]:

a) [...]

b) [...]

c) [...]

d) No caso dos produtos obtidos a partir de duas ou mais espécies de frutos, com exceção da utilização de sumo de limão e ou de sumo de lima nas condições previstas no n.º 2 da parte II do anexo I, a denominação de venda deve ser constituída pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente do volume dos sumos ou polmes de frutos incorporados, tal como indicado na lista de ingredientes;

e) [...]

f) [*Revogada*];

g) [...]

h) [...]

i) [...]

j) [...].

Artigo 4.º

[...]

1 — A rotulagem do sumo de frutos concentrado definido no n.º 2 da parte I do anexo I, não destinado ao consumidor final, deve mencionar a presença e a quantidade adicionada de sumo de limão ou de lima ou de agentes acidificantes permitidos pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares.

2 — A indicação a que se refere o número anterior deve ser aposta na embalagem, num rótulo aplicado à embalagem ou num documento de acompanhamento.

Artigo 11.º

Autoridade competente

1 — A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária é a entidade responsável pelas medidas de política relativas à qualidade e segurança dos produtos abrangidos pelo presente diploma, competindo-lhe, designadamente:

a) [...]

b) [...].

2 — [...].

Artigo 12.º

[...]

1 — [...].

2 — Finda a instrução, os processos são remetidos ao inspetor-geral da ASAE para aplicação das coimas respetivas.»

Artigo 3.º

Alteração aos anexos ao Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro

Os anexos I, II, III, IV e V ao Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro, passam a ter a redação constante do anexo ao presente decreto-lei, do qual faz parte integrante.

Artigo 4.º

Norma transitória

1 — Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 28 de outubro de 2013, nos termos do Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, com a redação dada pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro, podem continuar a ser comercializados até 28 de abril de 2015.

2 — A menção «a partir de 28 de abril de 2015, os sumos de fruta não contêm açúcares adicionados» pode constar do rótulo, no mesmo campo de visão do nome dos produtos referidos nos n.ºs 1 a 4 da parte I do anexo I, até 28 de outubro de 2016.

Artigo 5.º

Norma revogatória

São revogados a alínea f) do artigo 3.º e o artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro.

Artigo 6.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 26 de setembro de 2013. — *Pedro Passos Coelho* — *Luis Álvaro Barbosa de Campos Ferreira* — *António de Magalhães Pires de Lima* — *José Diogo Santiago de Albuquerque* — *Paulo José de Ribeiro Moita de Macedo*.

Promulgado em 16 de outubro de 2013.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 17 de outubro de 2013.

Pelo Primeiro-Ministro, *Paulo Sacadura Cabral Portas*,
Vice-Primeiro-Ministro.

ANEXO

(a que se refere o artigo 3.º)

ANEXO I

Denominações, definições e características dos produtos**I — Definições**

1 — *a)* «Sumo de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos são e maduros, frescos ou conservados por refrigeração ou congelação, com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém.

Podem ser restituídos ao sumo o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

Os sumos de citrinos devem ser obtidos a partir do endocarpo dos frutos. Contudo, o sumo de lima pode ser obtido a partir do fruto inteiro.

Se os sumos forem obtidos a partir de frutos com sementes e pele, as partes ou componentes de sementes ou pele não podem ser incorporadas no sumo. Esta disposição não se aplica a casos em que as partes ou componentes de sementes ou pele não possam ser removidas pelas boas práticas de fabrico.

É autorizada a mistura de sumo de frutos com polme de frutos no fabrico de sumo de frutos.

b) «Sumo de frutos obtido a partir de um produto concentrado» designa o produto obtido por reconstituição de sumo de frutos concentrado, definido no n.º 2, com água potável que preencha os requisitos previstos na legislação relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano.

O teor de sólidos solúveis do produto acabado não deve ser inferior à graduação Brix mínima para sumo reconstituído fixada no anexo V.

Se um sumo fabricado a partir de um produto concentrado for obtido a partir de um fruto não constante do anexo V, a graduação Brix do sumo reconstituído não pode ser inferior à graduação Brix do sumo extraído do fruto utilizado para produzir o concentrado.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

O sumo obtido a partir de um produto concentrado deve ser preparado por processos adequados, que conservem os valores médios das características físicas, químicas, organolépticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém.

É autorizada a mistura de sumo de frutos e ou sumo de frutos concentrado com polme de frutos e ou polme de frutos concentrado na produção de sumos de frutos obtidos a partir de produtos concentrados.

2 — «Sumo de frutos concentrado» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de uma parte determinada do teor de água. Caso o produto se destine a consumo direto, a água eliminada deve representar pelo menos 50 % do teor de água.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

3 — «Sumo de frutos extraído com água» designa o produto obtido por difusão com água de frutos com muita polpa inteiros cujo sumo não pode ser extraído por processos físicos ou de frutos inteiros desidratados.

4 — «Sumo de frutos desidratado/em pó» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de praticamente toda a água.

5 — «Néctar de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, que é obtido por adição de água, com ou sem adição de açúcares e ou de mel, aos produtos definidos nos n.ºs 1 a 4, a polmes de frutos e ou a polmes de frutos concentrados e ou a uma mistura destes produtos e que preencha os requisitos do anexo IV.

Sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, no fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares podem ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares

Podem ser restituídos ao néctar de frutos o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

II — Ingredientes, tratamentos e substâncias autorizadas

1 — Composição — a espécie de fruto correspondente à designação botânica indicada no anexo V deve ser utilizada na preparação de sumos de frutos, polmes de frutos e néctares de frutos identificados pela denominação do produto para o fruto em causa ou pelo nome comum do produto. Se a espécie de fruto não constar do anexo V, deve utilizar-se a designação botânica ou o nome comum corretos.

A graduação Brix de um sumo de frutos deve ser a do sumo tal como é extraído do fruto e não pode ser modificada, exceto por mistura com sumo da mesma espécie de fruto.

As graduações Brix mínimas estabelecidas no anexo V para o sumo de frutos reconstituído e o polme de frutos reconstituído não contabilizam os sólidos solúveis provenientes dos aditivos ou ingredientes facultativos que sejam incorporados no produto.

2 — Ingredientes autorizados — só podem ser adicionados aos produtos referidos na parte I os seguintes ingredientes:

— As vitaminas e os minerais autorizados no Regulamento (CE) n.º 1925/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos;

— Os aditivos alimentares autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares.

E, além disso:

— No caso dos sumos de frutos, dos sumos de frutos fabricados a partir de produtos concentrados e dos sumos de frutos concentrados: aromas, polpa e células restituídos;

— No caso dos sumos de uva: sais de ácido tartárico restituídos;

— No caso dos néctares de fruto: aromas, polpa e células restituídos; açúcares e ou mel em quantidades que não

representem mais de 20 %, em massa, do produto acabado; e ou edulcorantes.

A menção referente à não adição de açúcares ao néctar de fruto, e qualquer menção suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser ostentada se o produto não contiver monossacáridos ou dissacarídeos adicionados ou quaisquer outros géneros alimentícios utilizados pelas suas propriedades edulcorantes, incluindo edulcorantes, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008.

Caso os açúcares estejam naturalmente presentes no alimento, o rótulo deve também ostentar a seguinte indicação: «Contém açúcares naturalmente presentes».

— No caso dos produtos referidos na alínea *a*), no primeiro travessão da alínea *b*), na alínea *c*), no segundo travessão da alínea *e*), e na alínea *h*) do anexo III: açúcares e ou mel;

— No caso dos produtos definidos nos n.ºs 1 a 5 da parte I, para correção do gosto ácido: sumo de limão e ou de lima e ou de sumo concentrado de limão e ou de lima em quantidade não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro;

— No caso de sumo de tomate e sumo de tomate fabricado a partir de concentrado: sal, especiarias e ervas aromáticas.

3 — Tratamentos e substâncias autorizados:

a) Aos produtos referidos na parte I só podem ser aplicados os seguintes tratamentos:

— Processos de extração mecânicos;

— Processos físicos usuais, incluindo extração com água (processo *in-line* por difusão) da parte comestível dos frutos, com exceção das uvas, para o fabrico de sumos de frutos concentrados, desde que os sumos de frutos assim obtidos obedeçam ao disposto no n.º 1 da parte I;

— No caso dos sumos de uva, se as uvas tiverem sido sulfatadas com dióxido de enxofre, é autorizada a dessulfatação por processos físicos, desde que a quantidade total de SO₂ presente no produto acabado não exceda 10 mg/l.

b) Aos produtos referidos na parte I só podem adicionadas as seguintes substâncias:

— Preparações enzimáticas: pectinases (degradação da pectina), proteinases (degradação das proteínas) e amilases (degradação do amido) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares;

— Gelatina alimentar;

— Taninos;

— Sílica-gel;

— Carvão;

— Azoto;

— Bentonite como argila adsorvente;

— Adjuvantes de filtração e agentes de precipitação quimicamente inertes (incluindo perlite, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

— Adjuvantes de adsorção quimicamente inertes que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004,

do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, e sejam utilizados para reduzir o teor de limonóides e de naringina dos sumos de citrinos sem afetarem significativamente os teores de glucósidos limonóides, de ácidos, de açúcares (incluindo os oligossacáridos) ou de minerais.

ANEXO II

Definições das matérias-primas

Para efeitos do disposto no presente diploma, aplicam-se as seguintes definições:

1 — «Fruto», todos os frutos.

Para efeitos do disposto no presente diploma, o tomate também é considerado fruto.

Os frutos devem estar sãos, convenientemente maduros, e frescos ou conservados por processos físicos ou por tratamentos, incluindo tratamentos pós-colheita aplicados nos termos do direito da União Europeia.

2 — «Polme de frutos», o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por processos físicos adequados, tais como peneiração, trituração ou moenda da parte comestível de frutos inteiros ou descascados, sem eliminação do sumo.

3 — «Polme de frutos concentrado», o produto obtido a partir de polme de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água de constituição.

Aos polmes de frutos concentrados podem ser restituídos aromas obtidos por processos físicos adequados, tal como definidos no n.º 3 da parte II do anexo I, recuperados da mesma espécie de fruto.

4 — «Aroma», sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1334/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, os aromas a restituir devem ser obtidos por aplicação de processos físicos adequados durante a transformação do fruto.

Esses processos físicos são utilizados para fixar, conservar ou estabilizar a qualidade do aroma e incluem, nomeadamente, a espremedura, a extração, a destilação, a filtração, a adsorção, a evaporação, o fracionamento e a concentração.

O aroma deve provir das partes comestíveis do fruto.

Admitem-se, no entanto, o óleo obtido por pressão a frio de cascas de citrinos e compostos obtidos das sementes.

5 — «Açúcares», os açúcares definidos na legislação relativa aos açúcares destinados à alimentação humana, o xarope de frutose e os açúcares derivados de frutos.

6 — «Mel», o produto definido na legislação relativa ao mel.

7 — «Polpa ou células», os produtos obtidos a partir das partes comestíveis de frutos da mesma espécie, sem eliminação do sumo. No caso dos citrinos, «polpa ou células» são as vesículas de sumo do endocarpo.

ANEXO III

Denominações específicas para determinados produtos definidos no anexo I

a) «Vruchtendrank»: néctares de frutos;

b) «Süßmost», a denominação «Süßmost», só pode ser utilizada juntamente com as denominações de produto «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar» para designar:

— Néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de sumos de frutos, de sumos de frutos concentrados ou de misturas destes produtos, de paladar pouco agradável no estado natural devido à sua elevada acidez;

— Sumos de frutos obtidos a partir de maçãs ou de peras, eventualmente com a adição de maçãs, mas sem adição de açúcares;

c) «Succo e polpa» ou «sumo e polpa», néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de polmes de frutos e ou polmes de frutos concentrados;

d) «Æblemost»: sumo de maçã sem adição de açúcares;

e) «sur ...saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos sem adição de açúcares obtidos a partir de groselhas negras, cerejas, groselhas vermelhas, groselhas brancas, framboesas, morangos ou bagas de sabugueiro,

— «sød ...saft» ou «sødet ...saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos obtidos a partir desse fruto, com adição de mais de 200 g de açúcares por litro;

f) «Äppelmust/äpplemust», sumo de maçã sem adição de açúcares;

g) «Mosto», sinónimo de sumo de uva;

h) «Smiltsērķšķu sula ar cukuru» ou «astelpaju mahl suhkruga» ou «słodzony sok z rokitnika»: sumos obtidos a partir de bagas «seabuckthorn», com adição de, no máximo, 140 g de açúcares por litro.

ANEXO IV

Disposições específicas relativas aos néctares de frutos

Néctares de frutos obtidos a partir de	Teor mínimo de sumo ou de polme, expresso em percentagem volumétrica do produto acabado.
I — Frutos de sumo ácido de paladar pouco agradável no estado natural	
Maracujás	25
Solanos de Quito (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Groselhas negras	25

Néctares de frutos obtidos a partir de	Teor mínimo de sumo ou de polme, expresso em percentagem volumétrica do produto acabado.
Groselhas brancas	25
Groselhas vermelhas	25
Groselhas verdes (espinhosas)	30
Bagas «seabuckthorn»	25
Abrunhos	30
Ameixas	30
Ameixas <i>quetsche</i>	30
Sorvas	30
Frutos da roseira brava	40
Cerejas ácidas (ginjas)	35
Outras cerejas	40
Mirtilos	40
Bagas de sabugueiro	50
Framboesas	40
Damascos	40
Morangos	40
Amoras	40
Airelas vermelhas	30
Marmelos	50
Limões e limas	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
II — Frutos de fraca acidez, com muita polpa ou muito aromáticos, de sumo de paladar pouco agradável no estado natural.	
Mangas	25
Bananas	25
Goiabas	25
Papaias	25
Líchias	25
Azarolas	25
Anonas (<i>Annona niuricata</i>)	25
Cachimãs (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimólias Romãs	25
Romãs	25
Anacardos ou castanhas de caju	25
Cajás-vermelhos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
Imbus (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
III — Frutos de sumo de paladar agradável no estado natural	
Maçãs	50
Peras	50
Pêssegos	50
Citrinos, exceto limões e limas	50
Ananases	50
Tomates	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	50

ANEXO V

Gradação Brix mínima dos sumos de frutos reconstituídos e dos polmes de frutos reconstituídos

Nome comum do fruto	Designação botânica	Gradação Brix mínima
Maçã (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Damasco (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (excluindo os plátanos)	21,0
Groselha negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou híbridos desta espécie	15,9
	<i>Vitis labrusca</i> L. ou híbridos desta espécie	15,9
Toranja (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Goiaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limão (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Manga (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Laranja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Maracujá (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêssego (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananás (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboesa (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0

Nome comum do fruto	Designação botânica	Gradação Brix mínima
Ginja (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Morango (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Tangerina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

No caso dos produtos assinalados com um asterisco (*), que são convertidos em sumo, determina-se a densidade relativa mínima do sumo a 20°C em relação a água a 20°C.

No caso dos produtos assinalados com dois asteriscos (**), que são convertidos em polme, determina-se apenas uma leitura Brix mínima não corrigida (não corrigida em função da acidez).».

Portaria n.º 307/2013

de 21 de outubro

No âmbito do eixo prioritário n.º 1 do Programa Operacional Pesca 2007-2013 (PROMAR), a Portaria n.º 1143/2008, de 10 de outubro, aprovou o Regulamento de Aplicação do Regime de Apoio à Cessação Temporária das Atividades de Pesca por Motivos de Saúde Pública, o qual foi posteriormente alterado pela Portaria n.º 61/2009, de 21 de janeiro.

Face à aproximação do termo do período de vigência do programa operacional mostra-se necessário definir uma data limite para a apresentação de candidaturas, dada a omissão da mesma no referido regulamento.

Assim, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 81/2008, de 16 de maio, alterado pelos Decretos-Lei n.ºs 128/2009, de 28 de maio, e 37/2010, de 20 de abril, manda o Governo, pelo Secretário de Estado do Mar, o seguinte:

Artigo 1.º

Alteração ao Regulamento de Aplicação do Regime de Apoio à Cessação Temporária das Atividades de Pesca por Motivos de Saúde Pública

1 – O artigo 6.º do Regulamento de Aplicação do Regime de Apoio à Cessação Temporária das Atividades de Pesca por Motivos de Saúde Pública, aprovado pela Portaria n.º 1143/2008, de 10 de outubro, alterado pela Portaria n.º 61/2009, de 21 de janeiro, passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 6.º

[...]

- 1 –
- 2 –
- 3 – *O encerramento das candidaturas ocorre em 31 de dezembro de 2013, se outra data não for fixada pelo Gestor.»*

Artigo 2.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

O Secretário de Estado do Mar, *Manuel Pinto de Abreu*, em 10 de outubro de 2013.

Portaria n.º 308/2013

de 21 de outubro

No âmbito do eixo prioritário n.º 2 do Programa Operacional Pesca 2007-2013 (PROMAR), a Portaria n.º 424-C/2008, de 13 de junho, aprovou o Regulamento do Regime de Apoio aos Investimentos nos Domínios da Transformação e da Comercialização dos Produtos da Pesca e da Aquicultura, posteriormente alterado pelas Portarias n.ºs 619/2009, de 8 de junho, 106/2010, de 19 de fevereiro, 227/2010, de 22 de abril, 1174/2010, de 16 de novembro, e 298/2011, de 18 de novembro.

O volume de candidaturas a esta medida, bem como o ritmo dos investimentos, ficaram aquém do que era expectável aquando da aprovação do mencionado Regulamento, mercê da alteração da situação económica e financeira do país, que se viu entretanto mergulhado numa crise profunda.

Dentro do referido contexto e face à necessidade de assegurar a plena execução do Programa, justifica-se prorrogar o prazo para a apresentação de candidaturas.

Por outro lado, em harmonia com as alterações que, mais recentemente, têm vindo a ser introduzidas nos demais regulamentos dos regimes de apoio no âmbito do PROMAR, afigura-se ainda pertinente introduzir maior flexibilidade no regime atinente ao pagamento dos apoios e à concessão de adiantamentos.

Assim, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 81/2008, de 16 de maio, alterado pelos Decretos-Lei n.ºs 128/2009, de 28 de maio, e 37/2010, de 20 de abril, manda o Governo, pelo Secretário de Estado do Mar, o seguinte:

Artigo 1.º

Alteração ao Regulamento do Regime de Apoio aos Investimentos nos Domínios da Transformação e da Comercialização dos Produtos da Pesca e da Aquicultura

1 – Os artigos 11.º, 14.º, 15.º e 17.º do Regulamento do Regime de Apoio aos Investimentos nos Domínios da Transformação e da Comercialização dos Produtos da Pesca e da Aquicultura, aprovado pela Portaria n.º 424-C/2008, de 13 de junho, alterado pela Portarias n.ºs 619/2009, de 8 de junho, 106/2010, de 19 de fevereiro, 227/2010, de 22 de abril, 1174/2010, de 16 de novembro, e 298/2011, de 18 de novembro, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 11.º

[...]

1 – *As candidaturas ao presente regime são apresentadas nas direções regionais de agricultura e pescas, adiante designadas por DRAP.*

- 2 –
- 3 – *O encerramento das candidaturas ocorre em 31 de dezembro de 2013, se outra data não for fixada pelo Gestor.*