



# DIÁRIO DO GOVERNO

PREÇO DESTE NÚMERO — 1\$60

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário do Governo» e do «Diário das Sessões», deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional, Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5, Lisboa-1.

ASSINATURAS	
As três séries . . . Ano	850\$
A 1.ª série . . . »	340\$
A 2.ª série . . . »	340\$
A 3.ª série . . . »	320\$
Apêndices (art. 2.º, n.º 2, do Dec. n.º 365/70) — anual,	300\$
«Diário das Sessões» e «Actas da Câmara Corporativa» — por cada período legislativo,	300\$
Para o estrangeiro e ultramar acresce o porte do correio	

O preço dos anúncios é de 12\$ a linha, acrescido do respectivo imposto do selo, dependendo a sua publicação do pagamento antecipado a efectuar na Imprensa Nacional, quando se trate de entidade particular.

## SUMÁRIO

### Ministério do Ultramar:

#### Portaria n.º 689/71:

Abre um crédito, a inscrever em adicional à tabela de despesa extraordinária do orçamento geral em vigor da província de Macau, destinado à atribuição de um subsídio à Câmara Municipal das Ilhas.

### Ministério da Economia:

#### Portaria n.º 690/71:

Dá nova redacção aos n.ºs 1.º, 8.º e 22.º da Portaria n.º 571/71, que fixa regras relativas ao regime cerealífero a aplicar no arquipélago dos Açores — Revoga os n.ºs 9.º e 10.º da referida portaria.

#### Portaria n.º 691/71:

Define as características a que devem obedecer os vinhos e seus derivados nas várias fases do circuito de comercialização.

### Ministério da Saúde e Assistência:

#### Portaria n.º 692/71:

Estabelece um período de dois anos para, no regime de instalação previsto nos artigos 80.º a 84.º do Decreto-Lei n.º 413/71, serem ampliados os serviços do Centro de Medicina de Reabilitação, dependente da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, até ao limite da capacidade das suas instalações.

o seu transporte, tomando como contrapartida os saldos das contas de exercícios findos.

Pelo Ministro do Ultramar, *Leão Maria Tavares Rosado do Sacramento Monteiro*, Subsecretário de Estado da Administração Ultramarina.

Para ser publicada no *Boletim Oficial de Macau*. — *Sacramento Monteiro*.

## MINISTÉRIO DA ECONOMIA

### SECRETARIA DE ESTADO DO COMÉRCIO

#### Portaria n.º 690/71

de 11 de Dezembro

Como foi referido no preâmbulo da Portaria n.º 571/71, é propósito do Governo, de acordo com a orientação traçada, criar um espaço económico unificado no território metropolitano e encaminhar as suas decisões por forma que, tão depressa quanto possível, se atinja um regime cerealífero único aplicável ao mesmo território.

Verificou-se, entretanto, ser possível estabelecer desde já uma farinha espoada de trigo única para pão, a produzir pelas moagens do arquipélago dos Açores, igual à que foi fixada para o continente e Madeira e superior à que havia sido prevista na Portaria n.º 571/71, de 18 de Outubro, embora à custa de um aumento sensível de encargos para os fundos públicos.

Colhe-se, porém, a vantagem de eliminar desde já uma das excepções consideradas naquela portaria em relação ao regime geral de farinhas e pão e com benefício para o consumidor açoriano.

Nestes termos:

Manda o Governo da República Portuguesa, ao abrigo do disposto no artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 491/70, de 22 de Outubro, e, ainda, nos artigos 19.º do Decreto-Lei n.º 45 588, de 3 de Março de 1964, e 20.º do Decreto-Lei n.º 46 595, de 15 de Outubro de 1965, pelo Secretário de Estado do Comércio, o seguinte:

1.º Os n.ºs 1.º, 8.º e 22.º da Portaria n.º 571/71, de 18 de Outubro, passam a ter a seguinte redacção:

1.º Os preços de venda de trigo no arquipélago dos Açores são os constantes do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 491/70, de 22 de Outubro, correspondentes aos meses em que se efectua a venda, diminuídos de \$5074 por quilograma.

## MINISTÉRIO DO ULTRAMAR

### Direcção-Geral de Fazenda

#### Portaria n.º 689/71

de 11 de Dezembro

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro do Ultramar, nos termos do artigo 13.º do Decreto n.º 35 770, de 29 de Julho de 1946, conjugado com o artigo 5.º do Decreto n.º 40 712, de 1 de Agosto de 1956, abrir um crédito especial de \$ 116 000,00, a inscrever em adicional à tabela de despesa extraordinária do orçamento geral em vigor da província de Macau, destinado à atribuição de um subsídio de igual importância à Câmara Municipal das Ilhas, para aquisição de diversos apetrechos para o combate a incêndios, incluindo uma viatura para

8.º A farinha espoada de trigo, única que poderá ser fabricada pelas respectivas moagens para panificação, é a de 1.ª qualidade referida na primeira parte do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 45 223, de 2 de Setembro de 1963.

22.º As massas alimentícias comuns poderão ser fabricadas com a farinha de 1.ª qualidade referida na presente portaria.

2.º Ficam revogados os n.ºs 9.º e 10.º da Portaria n.º 571/71.

3.º Esta portaria entra imediatamente em vigor.

O Secretário de Estado do Comércio, *Valentim Xavier Pintado*.

### Comissão de Coordenação Económica

#### Portaria n.º 691/71

de 11 de Dezembro

1. As dificuldades suscitadas pela dispersão dos preceitos legais vigentes sobre características dos vinhos e seus derivados, bem como a desactualização de alguns destes preceitos relativamente aos novos condicionalismos da comercialização dos referidos produtos, impõem que se proceda à revisão, unificação e sistematização da legislação em vigor, estabelecendo-se as características analíticas dos vinhos e seus derivados.

A revisão agora efectuada abrange todas as fases de comercialização, desde a produção ao consumo.

Entre os vários objectivos da presente revisão, salienta-se o que se contém no despacho conjunto dos Ministros do Ultramar e da Economia publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, de 25 de Setembro de 1967.

2. Com vista a uma melhor garantia da genuinidade de alguns produtos, entendeu-se conveniente, ainda, determinar que a sua comercialização no mercado interno com vista ao consumidor só possa efectuar-se quando se contenham em recipientes até 1 l, devidamente rotulados e com marcas registadas.

Nestes termos:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado do Comércio, ao abrigo do disposto no artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 35 846, de 2 de Setembro de 1946, e nos n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 45 835, de 27 de Julho de 1964, o seguinte:

1.º As características a que devem obedecer os vinhos e seus derivados nas várias fases do circuito de comercialização passam a ser as constantes do mapa anexo à presente portaria.

2.º As características estabelecidas nos termos desta portaria serão observadas, quer os produtos se destinem aos mercados metropolitano e ultramarino, quer aos mercados externos, salvo se, neste último caso, exigências dos próprios mercados tiverem determinado ou vierem a determinar a fixação de outras diferentes.

3.º Além das características a que se refere a presente portaria, os vinhos e seus derivados terão de obedecer às características, relações e índices definidos nos métodos oficiais de análise.

4.º Não podem ser vendidos, expostos para venda ou armazenados para o mesmo fim, bem como embalados para comercialização, aguardando expedição ou em trân-

sito, os produtos com defeitos organolépticos ou que não apresentem as características a que se referem os números anteriores.

5.º — 1. A venda de vinhos do produtor ao armazémista e ao retalhista, quando destinados ao consumo em natureza, só poderá efectuar-se se estes não apresentarem acidez volátil superior ao limite estabelecido no mapa anexo e não acusarem doenças ou defeitos organolépticos.

2. Os organismos vitivinícolas competentes deverão assegurar o cumprimento do disposto neste número, adoptando as providências que julgarem aconselháveis.

6.º Os vinhos considerados de qualidade, com prévia concordância e sob fiscalização dos organismos vitivinícolas competentes, podem ser engarrafados em recipientes tidos como de luxo com capacidade superior a 7,5 dl e conhecidos pelas designações de *magnum* e outras, capsulados com rolha de cortiça e rótulo de papel ou alumínio, devendo apresentar ou podendo beneficiar das características estabelecidas no mapa anexo a esta portaria para os vinhos engarrafados em moldes tradicionais em recipientes de capacidade inferior a 1 l.

7.º Carece de aprovação dos organismos vitivinícolas respectivos o emprego na rotulagem de indicações consagradas comprovativas de qualidade e quaisquer referências, directas ou indirectas, à idade dos produtos, incluindo letras, estrelas ou outros símbolos geralmente usados com o sentido de idade.

8.º Os vinhos especiais, jeropigas, abafados e aguardentes de origem vínica e vinagres destinados ao consumo só podem ser comercializados no mercado interno quando contidos em recipientes de capacidade até 1 l, convenientemente rotulados e com marcas registadas.

9.º Para os vinhos comuns contidos em recipientes de capacidade até 5,3 l, exceptuados os vinhos típicos regionais, é obrigatória a indicação na rotulagem do respectivo grau alcoólico volumétrico, admitindo-se a tolerância para mais ou para menos de 0,2.

10.º — 1. Qualquer que seja o mercado do destino dos vinhos e derivados, será impedida a sua venda sempre que os mesmos, embora satisfazendo as características analíticas, não revelem à prova uma qualidade conveniente, em particular quanto à vinosidade, para o que poderão ser estabelecidos padrões adequados pelos organismos competentes.

2. A prova será efectuada pelos serviços dos organismos com acção nos respectivos produtos, podendo os interessados recorrer dos resultados para uma câmara de produtores, que, para o efeito, funcionará em termos a estabelecer por despacho do Secretário de Estado do Comércio.

11.º A Comissão Técnica Permanente de Viticultura e Enologia, com base nas decisões dos organismos internacionais especializados e nos resultados dos estudos que vierem a ser efectuados sobre os produtos nacionais, procederá periodicamente à revisão das características a que se refere esta portaria e proporá as alterações convenientes.

12.º Sem prejuízo da competência genérica atribuída à Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, a fiscalização do disposto na presente portaria incumbe, conforme os casos, à Junta Nacional do Vinho, aos restantes organismos vitivinícolas regionais e aos Grémios dos Armazenistas de Vinhos e do Comércio de Exportação de Vinhos.

13.º Sempre que outra penalidade específica não couber às infracções do disposto na presente portaria, estas serão punidas com a multa de 1000\$ a 10 000\$.

14.º A presente portaria não se aplica ao vinho do Porto.

15.º Esta portaria entrará em vigor sessenta dias após a data da sua publicação.

16.º As dúvidas e casos omissos serão resolvidos por despacho do Secretário de Estado do Comércio.

### 1) Vinhos comuns ou de mesa

#### A) Características gerais

(Os limites estabelecidos aplicam-se sempre que outros não forem consignados especialmente)

Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 3,5 g por litro, salvo para o vinho verde de Lafões, em que será 5,8 g por litro.

Acidez volátil corrigida máxima (expressa em ácido acético) — 1,2 g por litro.

Extracto não redutor (a) — mínimo de 16 g por litro para vinhos brancos e rosados, 18 g para vinhos palhetes e 20 g para vinhos tintos.

Cinza (b) — não inferior a 1,6 g por litro para vinhos brancos e rosados, 1,8 g para vinhos palhetes e 2 g para vinhos tintos.

Sulfatos (expressos em sulfato de potássio) — não superiores a 2 g por litro.

Cloretos (expressos em cloreto de sódio) — não superiores a 1 g por litro.

Ácido cítrico — não superior a 1 g por litro.

Anidrido sulfuroso total — não superior a 300 mg por litro para os vinhos brancos e rosados e 200 mg para os vinhos palhetes e tintos.

Anidrido sulfuroso livre — não superior a 70 mg por litro, com tolerância de 10 por cento.

(a) Entende-se por extracto não redutor o extracto seco total diminuído do teor de açúcares totais expresso em açúcar invertido.

(b) Na apreciação de um vinho, não deve ser atribuído ao teor de cinza um valor absoluto, mas enquadrado no contexto analítico geral.

#### B) Características especiais dos vinhos típicos regionais (a)

##### a) Vinhos verdes:

##### 1) Engarrafados em recipiente até 5,3 l e para exportação a granel:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 8º e 11,5º, incluído no limite máximo o álcool em potência; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 6 g por litro, admitindo-se uma tolerância de 10 por cento nos vinhos engarrafados, qualquer que seja a sua idade;

##### 2) A granel, em trânsito, para fora e fora da região demarcada, em armazém e na venda directa ao público, fora da região demarcada:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 7,5º e 11,5º, incluído no limite máximo o álcool em potência; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 6 g por litro;

##### 3) A granel, em trânsito, em armazém e na venda directa ao público dentro da região demarcada:

Grau alcoólico volumétrico (b) (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 6,5º e 11,5º, incluído no limite máximo o álcool em potência; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 6 g por litro;

##### 4) Brancos da sub-região de Monção, produzidos pela casta Alvarinho ou em que ela predomina e imprima as características organolépticas próprias:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 11,5º e 13º, incluído no limite máximo o álcool em potência; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 4,5 g por litro.

##### b) Vinhos do Douro:

Grau alcoólico volumétrico (c) (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 11º e 14º; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 3,2 g por litro.

##### c) Vinhos do Dão:

Grau alcoólico volumétrico (d) (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 11º e 14º; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 3,2 g por litro.

##### d) Vinhos de Colares:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 10,5º e 13º.

##### e) Vinhos de Bucelas brancos:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 11º e 12,5º; Acidez fixa mínima (expressa em ácido tartárico) — 3,8 g por litro.

(a) Relativamente às características não especificadas, aplicar-se-ão os limites estabelecidos nas características gerais.

(b) Em anos especiais, o limite mínimo pode ser elevado e fixado por portaria, nos termos da alínea i) do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 35 846, de 2 de Setembro de 1946.

(c) Dentro da região demarcada do Douro, o grau alcoólico volumétrico dos vinhos na venda a retalho poderá ser alterado em anos especiais e fixado por portaria, nos termos estabelecidos na alínea i) do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 35 846.

(d) Dentro da região demarcada do Dão, o grau alcoólico volumétrico dos vinhos na venda a retalho é o estabelecido no Decreto-Lei n.º 25 137, de 16 de Março de 1935.

#### C) Características especiais dos outros vinhos comuns ou de mesa (a)

##### 1) A granel, em trânsito, para e na venda directa ao público:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — mínimo a fixar para cada concelho, por portaria, nos termos da alínea i) do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 35 846, podendo ser alterado, conforme as condições das colheitas, até limite não inferior a 7,5º para os vinhos verdes de Lafões e a 10º para os restantes.

##### 2) Engarrafados, em moldes tradicionais, em recipientes de capacidade inferior a 1 l (b) (c):

Grau alcoólico volumétrico (d) (teor alcoólico em volume a 20°C) — mínimo de 11º, salvo para os vinhos verdes de Lafões, que pode ser 9º.

##### 3) Engarrafados, em moldes não tradicionais, em recipientes de qualquer capacidade até 5,3 l:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — mínimo de 11º, salvo para os vinhos verdes de Lafões, para os quais pode ser 8,5º.

##### 4) Em poder dos armazenistas e exportadores, em trânsito para os respectivos armazéns, ou destinados à exportação para o estrangeiro:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — mínimo de 10º, salvo para os vinhos verdes de Lafões e outros que tenham sido adquiridos em regiões ou zonas produtoras de vinhos de menor graduação ou para exportação comprovada; Acidez fixa mínima — os limites que constam das características gerais, com uma tolerância de 10 por cento; Anidrido sulfuroso total e anidrido sulfuroso livre — os limites que constam das características gerais com uma tolerância de 20 por cento.

(a) Relativamente às características não especificadas, aplicar-se-ão os limites estabelecidos nas características gerais.

(b) Consideram-se engarrafados em moldes tradicionais os vinhos de marca registada, contidos em garrafas, botijas ou frascos, devidamente rolhados com rolha de cortiça, capsulados e com rótulo de papel ou alumínio.

(c) Nestes vinhos, quando de reconhecido envelhecimento e prova correcta, admite-se uma tolerância de 10 por cento nos limites de acidez fixa, acidez volátil corrigida e extracto não redutor estabelecidos nas características gerais.

(d) Os vinhos provenientes de determinadas zonas, a definir, de castas de reconhecida qualidade e aptidão enológica, de colheitas devidamente identificadas e com características que o justifiquem, poderão apresentar a graduação correspondente ao ano da respectiva colheita, não sendo o grau alcoólico volumétrico inferior a 10º, e desde que conste no rótulo, além do grau alcoólico volumétrico, o ano de produção, a zona produtora e a casta ou castas que originaram o produto, mediante verificação dos organismos vitivinícolas respectivos.

**II) Vinhos especiais**

Em relação às características que não forem especificadas, aplicar-se-ão os limites estabelecidos para os vinhos comuns engarrafados, em moldes tradicionais, em recipientes de capacidade até 1 l.

**A) Vinhos generosos**

Mantêm-se as características actualmente em vigor, até que se proceda à sua revisão.

**B) Outros vinhos licorosos (a)**

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 15° e 22°, podendo ser mais baixo para certos mercados de exportação que assim o exijam, mas nunca inferior a 13,8°.

**C) Vinhos doces de mesa ou adamados**

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 11° e 14°, podendo o mínimo ser de 10°, incluindo o álcool ou potência, nos vinhos em poder dos exportadores.

Anidrido sulfuroso total e anidrido sulfuroso livre — em doses não superiores, respectivamente, a 400 mg e 100 mg por litro, com tolerância de 10 por cento relativamente aos vinhos em poder dos armazenistas e exportadores ou em trânsito para os respectivos armazéns.

Açúcares redutores — mínimo de 17 g por litro, expressos em açúcar invertido para os vinhos doces de mesa e compreendido entre 5 g e 17 g por litro para os vinhos adamados.

**D) Vinhos espumantes naturais e espumosos gaseificados**

Mantêm-se as características em vigor referidas ao Decreto-Lei n.º 44 778, de 7 de Dezembro de 1962, com a tolerância de 10 por cento no limite mínimo estabelecido nas características gerais do presente mapa para o extracto não redutor.

**E) Vinhos aperitivos e medicinais (vermutes, quinados, etc.)**

Mantêm-se as características constantes do Decreto-Lei n.º 46 642, de 15 de Novembro de 1965, e, no que aí não for contemplado, os limites das características gerais dos vinhos comuns ou de mesa com as tolerâncias admitidas para os engarrafados, em moldes tradicionais, em recipientes até 1 l.

(a) Nos vinhos licorosos de reconhecido envelhecimento e prova correcta é admitida uma tolerância de 10 por cento nos limites de acidez fixa e extracto não redutor e de 20 por cento no limite de acidez volátil corrigida.

**III) Jeropiças e abafados**

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 15° e 22°.

**IV) Aguardentes de origem vínica (a) (b)**

a) Aguardentes vínicas para efeitos de aguardentação de vinhos e mostos:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 76° e 78°, com tolerância de 0,2°.

b) Aguardentes vínicas velhas:

Período mínimo de envelhecimento — um ano;  
Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 35° e 60°;  
Extracto seco máximo — 10 g por litro.

c) Aguardentes vínicas preparadas:

Período mínimo de envelhecimento — seis meses;  
Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 35° e 60°;  
Extracto seco máximo — 20 g por litro.

d) Bagaceira:

Grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) — compreendido entre 40° e 60°;

Extracto seco máximo — 10 g por litro para as bagaceiras velhas e 20 g por litro para as bagaceiras preparadas.

(a) Dentro deste título, abrangem-se, nos termos do Decreto-Lei n.º 35 846, de 2 de Setembro de 1946, aguardentes vínicas, aguardentes velhas e preparadas, bem como as aguardentes bagaceiras.

(b) Os termos «brandy» ou «brande» podem ser usados como sinónimos de aguardente vínica, subentendendo-se que, sem qualquer outro qualificativo, correspondem à aguardente preparada.

**V) Vinagres**

Além das características organolépticas normais, incluindo perfeita limpidez, cheiro e cor próprios, sabor vinoso e isenção de defeitos (casse fêrrica, etc.) e de parasitas animais (anguilulas, ácaros do vinagre, etc.), os vinagres devem satisfazer as seguintes características:

Acidez volátil mínima (expressa em ácido acético) — 50 g por litro;

Extracto seco mínimo — 5 g por litro.

O Secretário de Estado do Comércio, *Valentim Xavier Pintado*.

**MINISTÉRIO DA SAÚDE E ASSISTÊNCIA**

Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

Portaria n.º 692/71

de 11 de Dezembro

A entrada em funcionamento do Centro de Medicina de Reabilitação — inaugurado no dia 2 de Julho de 1966 — teve de ser feita escalonadamente, por fases sucessivas, dada a carência de pessoal técnico indispensável, não obstante a Misericórdia, antes ainda de iniciar a construção do edifício, haver tomado as providências ao seu alcance para preparação desse pessoal.

Em tais circunstâncias, as primitivas relações do pessoal do Centro e a respectiva dotação incluída nos quadros aprovados pelo Decreto-Lei n.º 692/70 e pela Portaria n.º 696/70, ambos de 31 de Dezembro, só previram o número de unidades indispensável nos sectores que foram entrando em actividade.

Chegou, porém, a oportunidade de se encarar a utilização total das instalações do Centro, conjugando os resultados obtidos pela Escola de Reabilitação na formação de novos profissionais e outras providências relativas à admissão de pessoal.

Por isso, puderam celebrar-se acordos com as forças armadas para, no Centro e no Hospital de Santana, se ministrarem tratamentos de reabilitação e de cirurgia plástica aos militares que deles careçam, bem como com a A. D. S. E., relativamente aos seus beneficiários.

Para tanto, torna-se necessário e urgente abrir outras enfermarias, ampliando-se, conseqüentemente, os serviços do Centro e dotando-o de mais pessoal.

Assim, tendo em vista o disposto no artigo 79.º do Decreto-Lei n.º 413/71, de 27 de Setembro:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Saúde e Assistência, o seguinte:

É estabelecido o período de dois anos para, no regime de instalação previsto nos artigos 80.º a 84.º do Decreto-Lei n.º 413/71, de 27 de Setembro, serem ampliados os serviços do Centro de Medicina de Reabilitação dependente da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, até ao limite da capacidade das suas instalações.

Pelo Ministro da Saúde e Assistência, *Maria Teresa de Almeida Rosa Cárcamo Lobo*, Subsecretário de Estado da Saúde e Assistência.