



DIÁRIO DA REPÚBLICA

SUMÁRIO

Ministério dos Negócios Estrangeiros

Aviso n.º 202/2003:

Torna público ter, em 21 de Maio de 2003, o Governo da Noruega depositado o seu instrumento de ratificação do Protocolo Que Consolida a Convenção Internacional de Cooperação para a Segurança da Navegação Aérea EUROCONTROL, de 13 de Dezembro de 1960, emitido em Bruxelas em 27 de Junho de 1997 6318

Aviso n.º 203/2003:

Torna público ter, a 10 de Setembro de 2002, o Governo da República da Arménia depositado o seu instrumento de adesão à Convenção para a Repressão da Captura Ilícita de Aeronaves, concluída na Haia em 16 de Dezembro de 1970 6318

Ministério da Administração Interna

Decreto-Lei n.º 228/2003:

Altera o regime de recrutamento do posto de superintendente-chefe da Polícia de Segurança Pública, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 511/99, de 24 de Novembro 6318

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

Decreto-Lei n.º 229/2003:

Transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2000/36/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Junho, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana 6319

Decreto-Lei n.º 230/2003:

Transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana 6323

Decreto-Lei n.º 231/2003:

Transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2003/47/CE, da Comissão, de 4 de Junho, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, e altera os anexos IV e V do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro 6327

Decreto-Lei n.º 232/2003:

Transfere os poderes gerais de concedente, em representação do Estado, no contrato de concessão de exploração da marina de Cascais, conferidos à ENATUR, S. A., através do Decreto-Lei n.º 335/91, de 7 de Setembro, para a Câmara Municipal de Cascais 6327

Decreto-Lei n.º 233/2003:

Altera a base VI das bases da concessão do metro ligeiro do Porto aprovadas pelo Decreto-Lei n.º 394-A/98, de 15 de Dezembro 6328

Ministério da Saúde

Decreto-Lei n.º 234/2003:

Determina a aplicação do Decreto-Lei n.º 270/2002, de 2 de Dezembro, da Lei n.º 14/2000, de 8 de Agosto, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 271/2002, de 2 de Dezembro, e da Portaria n.º 1501/2002, de 12 de Dezembro, a todos os subsistemas de saúde geridos por serviços e organismos do Estado que participam nos preços dos medicamentos dos seus beneficiários, com as necessárias adaptações 6329

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Aviso n.º 202/2003

Por ordem superior se torna público que, em 21 de Maio de 2003, o Governo da Noruega depositou o seu instrumento de ratificação do Protocolo Que Consolida a Convenção Internacional de Cooperação para a Segurança da Navegação Aérea EUROCONTROL, de 13 de Dezembro de 1960, na sequência de diversas modificações introduzidas, emitido em Bruxelas em 27 de Junho de 1997.

Portugal é Parte do mesmo Protocolo, aprovado, para ratificação, pela Resolução da Assembleia da República n.º 35/2001, publicada no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 103, de 4 de Maio de 2001, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 12 de Julho de 2001, conforme o Aviso n.º 103/2001, e tendo entrado em vigor para Portugal em 13 de Julho de 2001.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 29 de Julho de 2003. — A Directora de Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

Aviso n.º 203/2003

Por ordem superior se torna público que, a 10 de Setembro de 2002, o Governo da República da Arménia depositou o seu instrumento de adesão à Convenção para a Repressão da Captura Ilícita de Aeronaves, concluída na Haia em 16 de Dezembro de 1970.

Portugal é Parte da mesma Convenção, aprovada para ratificação pelo Decreto n.º 386/72, publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n.º 238, de 12 de Outubro de 1972, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 27 de Novembro de 1972 e tendo a Convenção entrado em vigor para Portugal em 27 de Dezembro de 1972.

Nos termos do n.º 2 do artigo 13, a Convenção entrou em vigor para a República da Arménia em 10 de Outubro de 2002.

Direcção-Geral dos Assuntos Multilaterais, 8 de Setembro de 2003. — A Directora de Serviços das Organizações Económicas Internacionais, *Graça Gonçalves Pereira*.

MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA

Decreto-Lei n.º 228/2003

de 27 de Setembro

O Estatuto do Pessoal da Polícia de Segurança Pública (PSP), aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 511/99, de 24 de Novembro, prevê, no n.º 2 do artigo 31.º, a frequência de acção formativa adequada como uma das condições de acesso ao posto de intendente, não definindo, porém, a entidade competente para a aprovação da referida acção formativa.

Torna-se, pois, necessário proceder à alteração daquele artigo, no sentido de estabelecer a entidade competente para aprovar a estrutura da acção formativa.

Por outro lado, uniformiza-se o texto do diploma suprimindo, no artigo 29.º, a referência expressa à cons-

tituição da comissão de avaliação nos concursos de acesso ao posto de superintendente-chefe.

Independentemente da necessidade de se proceder a uma revisão do Estatuto de Pessoal da PSP, introduzem-se alguns ajustamentos no sentido de permitir uma gestão eficiente daquela força de segurança.

Foram observados os procedimentos decorrentes da Lei n.º 14/2002, de 19 de Fevereiro.

Assim:

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

Artigo único

Alteração ao Estatuto do Pessoal da Polícia de Segurança Pública

Os artigos 29.º e 31.º do Estatuto do Pessoal da Polícia de Segurança Pública, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 511/99, de 24 de Novembro, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 29.º

[...]

O recrutamento para o posto de superintendente-chefe é feito, mediante concurso de avaliação curricular, de acordo com as vagas existentes, de entre superintendentes com um mínimo de três anos de efectividade de serviço no posto.

Artigo 31.º

[...]

1 — O recrutamento para o posto de intendente é feito, mediante concurso de avaliação curricular, de acordo com as vagas existentes, de entre subintendentes habilitados com licenciatura ministrada pelo Instituto Superior de Ciências Policiais e Segurança Interna com um mínimo de quatro anos de efectividade de serviço no posto, que tenham frequentado, com aproveitamento, acção formativa adequada.

2 — A acção formativa a que se refere o número anterior integra obrigatoriamente uma componente escolar e a discussão de um trabalho inédito sobre tema relevante do âmbito da segurança interna.

3 — Para efeitos de classificação final no concurso de avaliação curricular, a componente escolar da acção formativa e o trabalho inédito relevam com a ponderação de 25 % e 15 %, respectivamente.

4 — As normas de admissão, frequência e avaliação, bem como a estrutura da acção formativa são aprovadas por portaria do Ministro da Administração Interna.»

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 31 de Julho de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *Maria Manuela Dias Ferreira Leite* — *António Jorge de Figueiredo Lopes*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, *JORGE SAMPAIO*.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PISCAS

Decreto-Lei n.º 229/2003

de 27 de Setembro

A Directiva n.º 73/241/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, estabeleceu as definições bem como as regras comuns respeitantes à composição, às características de fabrico, ao condicionamento e à rotulagem dos produtos de cacau e de chocolate.

Esta directiva foi transposta para a ordem jurídica nacional através do Decreto-Lei n.º 44/89, de 6 de Fevereiro, posteriormente revogado pelo Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho, que foi regulamentado pela Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, a qual foi alterada pela Portaria n.º 1067/95, de 30 de Agosto.

As definições e as regras relativas aos produtos de cacau e de chocolate constantes da referida directiva foram, porém, alteradas tendo em consideração o progresso tecnológico, a evolução dos gostos dos consumidores e a necessidade de adaptação à legislação geral relativa aos géneros alimentícios, designadamente à rotulagem, aos edulcorantes e outros aditivos autorizados, às substâncias aromatizantes, aos solventes de extracção e aos métodos de análise.

Além disso, passou a ser permitida, em todos os Estados membros, a adição aos produtos de chocolate de um máximo de 5% de gorduras vegetais, além da manteiga de cacau, as quais devem ser equivalentes àquela e encontrar-se definidas segundo critérios técnicos e científicos.

Na rotulagem destes produtos, além da lista de ingredientes, deve ser facultada ao consumidor uma informação correcta, neutra e objectiva sobre os mesmos, podendo constar, designadamente, a indicação de que não foram adicionadas outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau.

As normas relativas aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana constam, actualmente, da Directiva n.º 2000/36/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Junho, que ora importa transpor para a ordem jurídica nacional.

Esta, quanto à rotulagem, remete para as regras da Directiva n.º 79/112/CEE, do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, a qual se encontra transposta para ordem jurídica nacional através do Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, entretanto alterado pelo Decreto-Lei n.º 183/2002, de 20 de Agosto.

Porém, nos termos do Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, os produtos de cacau e de chocolate não se encontram obrigados a conter na sua rotulagem a indicação quantitativa de ingredientes, consistindo este aspecto numa excepção que não se encontra estabelecida no diploma comunitário transposto.

Importa, assim, eliminar aquela excepção, aproveitando-se o presente diploma para introduzir a referida alteração ao Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2000/36/CE, do Parlamento

Europeu e do Conselho, de 23 de Junho, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Âmbito

O presente diploma aplica-se aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana definidos no anexo I do presente diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Adição de gorduras vegetais

1 — Aos produtos de chocolate definidos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A do anexo I podem ser adicionadas, além da manteiga de cacau, as gorduras vegetais que se encontram definidas e enumeradas no anexo II do presente diploma e que dele faz parte integrante.

2 — A adição a que se refere o número anterior não pode exceder 5% do produto acabado após dedução da massa total das outras matérias comestíveis eventualmente utilizadas, nos termos da parte B do anexo I, e sem qualquer redução dos teores mínimos de manteiga de cacau ou de matéria seca total de cacau.

3 — Sem prejuízo do disposto no artigo 4.º, a rotulagem dos produtos de chocolate referidos no n.º 1 deve incluir a referência «contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau», que deve evidenciar-se e ser claramente legível, apresentando-se da seguinte forma:

- a) No mesmo campo visual da lista de ingredientes, mas distinguindo-se da mesma;
- b) Em caracteres a negrito que devem ser pelo menos do mesmo tamanho daqueles que são utilizados na lista de ingredientes;
- c) Na proximidade da denominação de venda do produto.

4 — Sem prejuízo do disposto na alínea c) do número anterior, a denominação de venda pode também figurar noutra lugar.

Artigo 4.º

Rotulagem

Aos produtos definidos no anexo I é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, relativo à rotulagem dos géneros alimentícios, nos termos seguintes:

- a) As denominações de venda constantes do anexo I são reservadas aos produtos nele referidos e devem ser utilizadas no comércio para os designar mas podem ser utilizadas adicionalmente de acordo com as normas ou as práticas habituais aplicáveis no Estado membro em que se efectua a venda ao consumidor final para designar outros produtos que não possam ser confundidos com aqueles;
- b) A denominação de venda dos produtos definidos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 7 e 10 da parte A do anexo I, quando vendidos em sortidos, pode ser substituída pela denominação «chocolates sortidos» ou «chocolates com recheio sortidos» ou

por uma denominação de venda similar e, neste caso, a lista de ingredientes pode ser uma só para o conjunto dos produtos que constituem o sortido;

- c) Nos produtos de cacau e de chocolate definidos nas alíneas c) e d) do n.º 2, bem como nos n.ºs 3, 4, 5, 8 e 9 da parte A do anexo I, o teor de matéria seca total de cacau deve figurar na rotulagem da seguinte forma: «cacau: . . . % mínimo»;
- d) Nos produtos referidos na alínea b) e no segundo período da alínea d) do n.º 2 da parte A do anexo I, a indicação do teor de manteiga de cacau deve constar da rotulagem;
- e) As denominações de venda «chocolate», «chocolate de leite» e «chocolate de cobertura», definidas na parte A do anexo I, podem ser completadas por indicações ou qualificativos que façam referência a critérios de qualidade, desde que os produtos contenham:
- i) No caso do chocolate, no mínimo 43 % de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 26 % de manteiga de cacau;
 - ii) No caso do chocolate de leite, no mínimo 30 % de matéria seca total de cacau e pelo menos 18 % de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea, dos quais no mínimo 4,5 % de matéria gorda láctea;
 - iii) No caso do chocolate de cobertura, no mínimo 16 % de matéria seca de cacau isenta de gordura.

Artigo 5.º

Autoridades competentes

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades policiais e fiscalizadoras, compete especialmente à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar assegurar a fiscalização das normas constantes do presente diploma.

Artigo 6.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de € 500 e máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente em infracção seja pessoa singular ou colectiva:

- a) O fabrico ou a comercialização de produtos de cacau e de chocolate cujas características e ingredientes não respeitem o disposto no artigo 3.º, bem como nos anexos I e II;
- b) A comercialização de produtos de cacau e de chocolate cuja rotulagem não cumpra o disposto no artigo 4.º, bem como nos anexos I e II.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 7.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas cumulativamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 8.º

Instrução dos processos, aplicação e destino das coimas

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, assim como às entidades policiais e fiscalizadoras.

2 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à entidade que levantar o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para o efeito, à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

3 — A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 9.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 10 % para a entidade que levantou o auto;
- b) 10 % para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20 % para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60 % para o Estado.

Artigo 10.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, sendo, a partir desta data, proibida a comercialização de produtos de cacau e chocolate que não estejam conformes com o regime ora vigente.

Artigo 11.º

Norma transitória

Sem prejuízo do disposto no artigo 10.º, os produtos de cacau e de chocolate que tiverem sido rotulados nos

termos do Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho, e da Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pela Portaria n.º 1067/95, de 30 de Agosto, antes de 3 de Agosto de 2003 podem ser comercializados até ao esgotamento das respectivas existências.

Artigo 12.º

Norma revogatória

São revogados:

- a) O Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho;
- b) A alínea g) do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro;
- c) A Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pela Portaria n.º 1067/95, de 30 de Agosto.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 16 de Julho de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *Maria Manuela Dias Ferreira Leite* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *João Luís Mota de Campos* — *José Luís Fazenda Arnaut Duarte* — *Carlos Manuel Tavares da Silva* — *Armando José Cordeiro Sevinete Pinto* — *Luís Filipe Pereira*.

Promulgado em 5 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

ANEXO I

Denominações de venda, definições e características dos produtos

A — Denominações de venda e definições

1 — Manteiga de cacau — designa a matéria gorda obtida a partir de sementes de cacau ou de partes de sementes de cacau, com as seguintes características:

Teor de ácidos gordos livres (expresso em ácido oleico): no máximo 1,75 %;

Teor de matérias insaponificáveis (determinado pelo éter de petróleo): no máximo 0,5 %, excepto no caso da manteiga de cacau obtida por pressão, em que não poderá exceder 0,35 %.

2:

- a) Cacau em pó, cacau — designa o produto obtido pela transformação em pó das sementes de cacau limpas, descascadas e torradas que contenha no mínimo 20 %, em massa, de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e no máximo 9 % de humidade;
- b) Cacau magro em pó, cacau magro, cacau fortemente desengordurado em pó, cacau fortemente desengordurado — designa o cacau em pó que contenha menos de 20 %, em massa, de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca);
- c) Chocolate em pó — designa o produto que consiste numa mistura de cacau em pó e de açúcares que contenha pelo menos 32 % de cacau em pó;

- d) Chocolate em pó para bebidas, cacau açucarado e cacau em pó açucarado — designa o produto que consiste numa mistura de cacau em pó e de açúcares que contenha pelo menos 25 % de cacau em pó; estas denominações serão acompanhadas da indicação «teor reduzido de matéria gorda» se o produto tiver um teor reduzido de matéria gorda como definido na alínea b) supra.

3 — Chocolate:

a) Designa o produto obtido a partir de produtos do cacau e de açúcares que, sem prejuízo da alínea b), contém, no mínimo, 35 % de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18 % de manteiga de cacau e no mínimo 14 % de matéria seca de cacau isenta de gordura;

b) Se a denominação a que se refere a alínea a) for completada pela expressão:

- i) «Em grânulos» ou «em flocos», o produto em questão, apresentado sob a forma de grânulos ou de flocos, deve conter, no mínimo, 32 % de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 12 % de manteiga de cacau e no mínimo 14 % de matéria seca de cacau isenta de gordura;
- ii) «De cobertura», o produto em questão deve conter, no mínimo, 35 % de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 31 % de manteiga de cacau e no mínimo 2,5 % de matéria seca de cacau isenta de gordura;
- iii) «Gianduja»/«gianduia»: chocolate com frutos de casca rija *gianduja/gianduia* (ou um dos derivados do termo «gianduja»/«gianduia»), o produto deve ser obtido, em primeiro lugar, a partir de chocolate com um teor mínimo de 32 % de matéria seca total de cacau — incluindo um teor mínimo de 8 % de matéria seca de cacau isenta de gordura — e, em segundo lugar, a partir de avelãs finamente moídas numa quantidade de 20 g a 40 g de avelãs por 100 g de produto acabado. Podem também ser adicionados os seguintes ingredientes:

- 1) Leite e ou matéria seca de leite proveniente da evaporação do leite, em tal proporção que o produto acabado não contenha mais de 5 % de matéria seca de leite;
- 2) Amêndoas, avelãs e outras variedades de frutos de casca rija, inteiros ou partidos, em quantidades que, juntamente com as avelãs moídas, não excedam 60 % da massa total do produto acabado.

4 — Chocolate de leite:

- a) Designa o produto obtido a partir de produtos do cacau, de açúcares e de leite ou produtos do leite que, sem prejuízo da alínea b), contém:
 - i) No mínimo 25 % de matéria seca total de cacau;
 - ii) No mínimo 14 % de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;
 - iii) No mínimo 2,5 % de matéria seca de cacau isenta de gordura;

- iv) No mínimo 3,5% de matéria gorda láctea;
 - v) No mínimo 25% de matéria gorda total (manteiga de cacau e matéria gorda láctea);
- b) Se a denominação a que se refere a alínea anterior for completada pela expressão:
- i) «Em grânulos» ou «em flocos», o produto em questão, apresentado sob a forma de grânulos ou de flocos, deve conter, no mínimo, 20% de matéria seca total de cacau, pelo menos 12% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea e, no mínimo, 12% de matéria gorda total (em manteiga de cacau e matéria gorda láctea);
 - ii) «De cobertura», o produto em questão deve conter, no mínimo, 31% de matéria gorda total (em manteiga de cacau e matéria gorda láctea);
 - iii) «Gianduja»/«gianduia»: chocolate de leite com frutos de casca rija *gianduja/gianduia* (ou um dos derivados do termo «gianduja»/«gianduia»), o produto deve ser obtido, em primeiro lugar, a partir de chocolate de leite com um teor mínimo de 10% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea e, em segundo lugar, a partir de avelãs finamente moídas numa quantidade de 15 g a 40 g de avelãs por 100 g de produto acabado. Podem também ser adicionadas amêndoas, avelãs e outras variedades de frutos de casca rija, inteiros ou partidos, em quantidades que, juntamente com as avelãs moídas, não excedam 60% da massa total do produto acabado;
- c) Se, nesta denominação, a expressão «de leite» for substituída pela expressão:
- i) «De nata», o produto em questão deve conter, no mínimo, 5,5% de matéria gorda láctea;
 - ii) «De leite desnatado», o produto em questão não pode conter mais de 1% de matéria gorda láctea;
- d) A denominação de venda «milk chocolate», no Reino Unido e na Irlanda, pode ser utilizada para designar também o produto definido no n.º 5, desde que esta denominação seja acompanhada da indicação do teor de matéria seca de leite através da menção «milk solids . . . % minimum»

mas, no território nacional, a denominação de venda, em língua portuguesa, que deve ser utilizada na comercialização deste produto é «chocolate de leite familiar».

5 — Chocolate de leite familiar — designa o produto obtido a partir de produtos do cacau, de açúcares e de leite ou produtos do leite, que contém:

- a) No mínimo 20% de matéria seca total de cacau;
- b) No mínimo 20% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;
- c) No mínimo 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura;
- d) No mínimo 5% de matéria gorda láctea;
- e) No mínimo 25% de matéria gorda total (em manteiga de cacau e matéria gorda láctea).

6 — Chocolate branco — designa o produto obtido a partir de manteiga de cacau, de leite ou produtos do leite e de açúcares, que contém, no mínimo, 20% de manteiga de cacau e pelo menos 14% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea, dos quais no mínimo 3,5% de matéria gorda láctea.

7 — Chocolate com recheio — designa o produto com recheio cuja parte exterior é constituída por um dos produtos definidos nos n.ºs 3, 4, 5 e 6. Esta denominação não se aplica aos produtos cujo interior seja constituído por produtos de padaria, pastelaria, bolacha ou biscoito ou por um gelado alimentar.

A parte exterior de chocolate dos produtos que ostentem esta denominação deverá representar, no mínimo, 25% da massa total do produto.

8 — Chocolate *a la taza* — designa o produto obtido a partir de produtos do cacau, de açúcares e de farinha ou amido de trigo, de arroz ou de milho que contém, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau (dos quais pelo menos 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura e no mínimo 18% de manteiga de cacau) e, no máximo, 8% de farinha ou amido.

9 — Chocolate familiar *a la taza* — designa o produto obtido a partir de produtos do cacau, de açúcares e de farinha ou amido de trigo, de arroz ou de milho que contém, no mínimo, 30% de matéria seca total de cacau (dos quais pelo menos 12% de matéria seca de cacau isenta de gordura e no mínimo 18% de manteiga de cacau) e, no máximo, 18% de farinha ou amido.

10 — Bombom de chocolate — designa o produto que cabe na boca de uma só vez, constituído por:

- a) Chocolate com recheio;
- b) Um só tipo de chocolate ou uma combinação ou mistura de tipos de chocolate (na aceção das definições constantes dos n.ºs 3, 4, 5 ou 6) e de outras matérias comestíveis, desde que o chocolate represente pelo menos 25% da massa total do produto.

B — Ingredientes facultativos autorizados

Adição de matérias comestíveis

1 — Sem prejuízo do disposto no artigo 2.º e no n.º 2 da parte B, podem também adicionar-se outras matérias comestíveis aos produtos de chocolate definidos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A.

Contudo, a adição de:

- a) Gorduras animais e preparados de gorduras animais que não provenham exclusivamente do leite é proibida;
- b) Farinhas, féculas e amidos só é autorizada se for conforme com as definições que constam dos n.ºs 8 e 9 da parte A.

As matérias comestíveis adicionadas não devem representar mais de 40% da massa total do produto acabado.

2 — Aos produtos definidos nos n.ºs 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A só podem ser adicionadas substâncias aromatizantes que não lembrem o sabor do chocolate natural ou da matéria gorda do leite.

C — Cálculo dos teores percentuais

Os teores mínimos previstos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A são calculados após dedução da massa dos ingredientes previstos na parte B. No caso dos produtos constantes dos n.ºs 7 e 10 da parte A os teores mínimos são calculados após dedução da massa dos ingredientes previstos na parte B, assim como da massa do recheio.

No caso dos produtos definidos nos n.ºs 7 e 10 da parte A, os teores de chocolate são calculados em relação à massa total do produto acabado, incluindo o recheio.

D — Açúcares e edulcorantes

Na aceção do presente diploma, são admitidos no fabrico dos produtos a que se refere a parte A outros açúcares para além dos abrangidos pela legislação vigente sobre os açúcares destinados à alimentação humana.

No fabrico dos produtos referidos na parte A podem também ser utilizados os edulcorantes previstos na legislação vigente relativa aos mesmos.

ANEXO II

Gorduras vegetais referidas no n.º 1 do artigo 3.º

As gorduras vegetais a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º são, estretes ou em mistura, equivalentes à manteiga de cacau e obedecem aos seguintes critérios:

- a) Serem gorduras vegetais não láuricas, ricas em triglicéridos monoinsaturados simétricos do tipo POP, POST, StOST⁽¹⁾;
- b) Serem miscíveis em qualquer proporção com a manteiga de cacau e compatíveis com as suas propriedades físicas (ponto de fusão e temperatura de cristalização, velocidade de fusão, necessidade de fase de temperagem);
- c) Serem obtidas exclusivamente por processos de refinação e ou fraccionamento; está excluída a alteração enzimática da estrutura dos triglicéridos.

De acordo com estes critérios, podem ser utilizadas as seguintes gorduras vegetais obtidas a partir das plantas enunciadas infra.

Nome comum da gordura vegetal	Designação científica das plantas a partir das quais se podem obter estas gorduras
1 — Sebo de Bornéu ou Tengawang (Ilípe).	<i>Shorea</i> , spp.
2 — Óleo de palma (<i>palm-oil</i>) . . .	} <i>Elaeis guineensis</i> . <i>Elaeis olifera</i> .
3 — Sal	
4 — Karité (<i>shea</i>)	<i>Butyrospermum parkii</i> .
5 — Brindoeiro (<i>kokum gurgi</i>) . . .	<i>Garcinia indica</i> .
6 — Manguieira da Índia (<i>mango kernel</i>).	<i>Mangifera indica</i> .

Além disso, a título de derrogação, os Estados membros podem autorizar a utilização de óleo de coco no chocolate usado para o fabrico de gelados e produtos congelados similares.

(¹) P (ácido palmítico), O (ácido oleico), St (ácido esteárico).

Decreto-Lei n.º 230/2003

de 27 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, ao transpor para o direito nacional a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 88/593/CEE, do Conselho, de 18 de Novembro, estabeleceu o quadro regulador para os doces, geleias, citrinadas, compotas, conservas, marmeladas, cremes de sementes comestíveis e outros produtos doces derivados de frutos e de produtos hortícolas, remetendo para posterior regulamentação a fixação das regras técnicas relativas a estes géneros alimentícios.

A Portaria n.º 497/92, de 17 de Junho, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, define e caracteriza os doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha e estabelece as regras relativas à sua obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem, transpondo para o direito interno a Directiva n.º 88/593/CEE, do Conselho, de 18 de Novembro, que altera a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho.

A Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana, veio reformular a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, tornando mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercialização desses produtos, adaptando-as à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, designadamente a relativa à rotulagem, aos corantes, aos edulcorantes e a outros aditivos autorizados.

Dando cumprimento ao artigo 8.º da Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, este diploma adopta, na ordem jurídica interna, as novas disposições comunitárias relativas às definições e características dos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e, ainda, as regras a que deve obedecer a sua rotulagem, fixando igualmente os ingredientes e as matérias-primas que podem ser utilizados no seu fabrico.

Com esta nova regulamentação ficam revogados o Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e as Portarias n.ºs 497/92, de 17 de Junho, e 7/93, de 5 de Janeiro.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente diploma aplica-se aos doces e geleias de frutos, às citrinadas e ao creme de castanha destinados à alimentação humana, definidos e descritos no anexo I a este diploma e que dele faz parte integrante.

2 — Não são abrangidos pelo presente decreto-lei os produtos destinados ao fabrico de produtos de padaria fina, de pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

Artigo 3.º

Rotulagem

A rotulagem dos produtos abrangidos por este diploma obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, exigindo-se ainda o cumprimento das seguintes regras:

- a)* As denominações de venda constantes do anexo I são reservadas aos produtos nele referidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos;
- b)* Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 2.º, as referidas denominações de venda podem ainda ser utilizadas a título complementar e de acordo com as práticas usuais para designar outros produtos que não possam ser confundidos com os definidos no anexo I;
- c)* A denominação de venda deve ser completada pela indicação do ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente da sua proporção ponderal no momento da incorporação;
- d)* No que se refere aos produtos fabricados a partir de três ou mais frutos, a enumeração dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «vários frutos», por uma expressão similar ou pela indicação do número de frutos utilizados;
- e)* O teor de frutos deve figurar na rotulagem através da indicação «preparado com . . . g de frutos por 100 g» de produto acabado, após dedução da massa de água utilizada na preparação dos extractos aquosos, quando apropriado;
- f)* O teor total de açúcares deve figurar na rotulagem através da indicação «teor total de açúcares . . . g por 100 g» e o valor a inserir é o valor refractométrico determinado para o produto acabado a 20°C, com uma tolerância de ± 3 graus refractométricos;
- g)* A indicação referida na alínea anterior não é obrigatória se na rotulagem figurar uma declaração nutricional que diga respeito aos açúcares

nos termos da legislação em vigor sobre rotulagem nutricional;

- h)* As indicações previstas nas alíneas *e)* e *f)* devem figurar em caracteres claramente visíveis no mesmo campo visual da denominação de venda;
- i)* Quando o teor residual de dióxido de enxofre ultrapassar 10 mg/kg, a presença deste aditivo deve ser indicada na lista dos ingredientes, sem prejuízo do disposto na legislação geral sobre rotulagem dos géneros alimentícios.

Artigo 4.º

Ingredientes

Sem prejuízo do disposto na legislação em vigor sobre aditivos alimentares, só podem ser utilizados no fabrico dos doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana os ingredientes enumerados no anexo II a este diploma e que dele faz parte integrante.

Artigo 5.º

Matérias-primas e tratamentos

1 — As matérias-primas a utilizar no fabrico dos doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana devem obedecer ao disposto na parte A do anexo III a este diploma e que dele faz parte integrante.

2 — A parte B do referido anexo III estabelece os tratamentos a que podem ser sujeitas as matérias-primas referidas no número anterior.

Artigo 6.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de € 250 e máximo de € 3740 ou de € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a)* O fabrico ou a comercialização de doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana sem as características exigidas pelo anexo I a este diploma;
- b)* A falta, inexactidão ou insuficiência das menções obrigatórias de rotulagem previstas no artigo 3.º deste diploma;
- c)* A adição aos doces e geleias de frutos, às citrinadas e ao creme de castanha destinados à alimentação humana de ingredientes não previstos no anexo II a este diploma;
- d)* A utilização, no fabrico de doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana, de matérias-primas não previstas na parte A do anexo III a este diploma;
- e)* A submissão das matérias-primas utilizadas no fabrico dos produtos abrangidos por este diploma a tratamentos não previstos na parte B do referido anexo III.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 7.º**Sanções acessórias**

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente podem ser aplicadas, cumulativamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- f) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 8.º**Autoridades competentes**

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras autoridades policiais e fiscalizadoras, compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar assegurar a fiscalização do cumprimento das regras previstas neste diploma.

Artigo 9.º**Instrução dos processos, aplicação e destino das coimas**

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, assim como às entidades policiais e fiscalizadoras.

2 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à entidade que levantar o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para o efeito, à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

3 — A aplicação de coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 10.º**Destino das coimas**

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto de notícia;
- b) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 11.º**Norma transitória**

Os produtos fabricados antes de 12 de Julho de 2004 que não estejam de acordo com este diploma podem ser comercializados até ao esgotamento das suas existências, desde que rotulados de acordo com o Decre-

to-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e respectiva regulamentação.

Artigo 12.º**Norma revogatória**

São revogados o Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e as Portarias n.ºs 497/92, de 17 de Junho, e 7/93, de 5 de Janeiro.

Artigo 13.º**Entrada em vigor**

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 7 de Agosto de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *Miguel Bento Martins da Costa Macedo e Silva* — *José Luís Fazenda Arnaut Duarte* — *Carlos Manuel Tavares da Silva* — *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto* — *Luís Filipe Pereira*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

ANEXO I**Denominações de venda, definições e características dos produtos****I — Definições:**

«Doce» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa e ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodela.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 350 g, em geral;
- 250 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 150 g, no caso do gengibre;
- 130 g, no caso das castanhas de caju;
- 60 g, no caso dos maracujás;

«Doce extra» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces extra de frutos da roseira brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha negra, mirtilo e groselha vermelha podem ser fabricados, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respectivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodela.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 450 g, em geral;
- 350 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 250 g, no caso do gengibre;
- 230 g, no caso das castanhas de caju;
- 80 g, no caso dos maracujás;

«Geleia» é o produto, suficientemente gelificado, resultante da mistura de açúcares e sumo e ou extracto aquoso de um ou mais tipos de frutos.

As quantidades de sumo e ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso;

No que se refere à «geleia extra», as quantidades de sumo de frutos e ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces extra e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de geleias extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates;

«Citrinada» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extracto aquoso e ou casca.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo;

A denominação «citrinada em geleia» pode ser utilizada para produtos isentos de matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada;

«Creme de castanha» é o produto, levado à consistência apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e pelo menos 380 g de polme de castanha (de *Castanea sativa*) por 1000 g de produto acabado.

II — O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refractometria, deve ser no mínimo de 60%, excepto no caso dos produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

No mercado nacional poderão ainda ser produzidos e comercializados os produtos definidos no anexo I, com um resíduo seco solúvel inferior a 60%, mas superior

a 30%, desde que sejam observadas as restantes regras fixadas neste diploma.

III — No caso de misturas de frutos, os teores mínimos fixados na parte I para os diferentes tipos de frutos serão reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

ANEXO II

Ingredientes que podem ser adicionados

Aos produtos definidos no anexo I podem ser adicionados os seguintes ingredientes:

- Mel de acordo com a legislação em vigor: em todos os produtos, em substituição total ou parcial dos açúcares;
- Sumo de frutos: apenas nos doces;
- Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos: apenas nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Sumo de frutos vermelhos: apenas nos doces e nos doces extra obtidos a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo;
- Sumo de beterrabas vermelhas: apenas nos doces e nas geleias obtidos a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas;
- Óleos essenciais de citrinos: apenas nas citrinadas e nas citrinadas em geleia;
- Óleos e gorduras comestíveis, como antiespuma: em todos os produtos;
- Pectina líquida: em todos os produtos;
- Cascas de citrinos: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Folhas de *Pelargonium odoratissimum*: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra fabricados a partir de marmelos;
- Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutos de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extractos de baunilha: em todos os produtos;
- Vanilina: em todos os produtos.

ANEXO III

Matérias-primas

A — Definições. — Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

- 1) «Frutos» os frutos frescos, são, isentos de qualquer alteração, com todos os seus componentes essenciais e no estado de maturação apropriado, depois de submetidos às operações de limpeza e de escolha.

Para efeitos do disposto no presente diploma, os tomates, as partes comestíveis dos caules do ruibarbo, as cenouras, as batatas-doces, os pepinos, as abóboras, os melões e as melancias são considerados frutos.

A palavra «gengibre» designa as raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope;

- 2) «Polpa de frutos» a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodela ou esmagada, mas não reduzida a polme;

- 3) «Polme de frutos» a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar;
- 4) «Extracto aquoso de frutos» o extracto aquoso de frutos que, salvaguardadas as perdas inevitáveis em condições de boas práticas de fabrico, contém todos os constituintes hidrossolúveis dos frutos utilizados;
- 5) «Açúcares» os seguintes açúcares autorizados:
 - 1.º Os açúcares definidos na legislação sobre os açúcares destinados à alimentação humana;
 - 2.º O xarope de frutose;
 - 3.º Os açúcares extraídos de frutos;
 - 4.º O açúcar mascavado.

B — Tratamentos das matérias-primas. — 1 — Os produtos definidos nos n.ºs 1), 2), 3) e 4) da parte A podem ser submetidos aos seguintes tratamentos:

Tratamentos pelo calor ou pelo frio;
Liofilização;
Concentração, se tal for tecnicamente possível;
Com excepção das matérias-primas utilizadas no fabrico de produtos «extra»: utilização de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) como auxiliar de fabrico desde que não se exceda o teor máximo de dióxido de enxofre fixado na legislação em vigor relativa a aditivos alimentares, com excepção dos corantes e edulcorantes, nos produtos definidos na parte I do anexo I.

2 — Os damascos e as ameixas destinados ao fabrico de doces podem ser submetidos a outros tratamentos de desidratação além da liofilização.

3 — As cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.

Decreto-Lei n.º 231/2003

de 27 de Setembro

A Directiva n.º 2000/29/CE, do Conselho, de 8 de Maio, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, não necessitou de ser transposta para a ordem jurídica interna por se tratar de uma directiva de consolidação, sendo que o direito que esta directiva codificou já se encontrava transposto para o direito nacional pelo Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 517/99, de 4 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2000, de 19 de Abril.

Por força da aprovação de outras directivas comunitárias, o citado decreto-lei foi alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 160/2000, 269/2001, 172/2002 e 142/2003, respectivamente, de 27 de Julho, de 6 de Outubro, de 25 de Julho e de 2 de Julho.

A recente aprovação da Directiva n.º 2003/47/CE, da Comissão, de 4 de Junho, que altera a Directiva n.º 2000/29/CE, do Conselho, de 8 de Maio, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais

aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, consagra algumas disposições que já se encontram consagradas no direito nacional, nomeadamente pelo Decreto-Lei n.º 142/2003, de 2 de Julho, no entanto, as restantes disposições implicam que sejam alterados os anexos IV e V do referido Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro.

Deste modo, procede-se à transposição da citada directiva, introduzindo-se alterações aos referidos anexos do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro.

Assim:

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

Artigo 1.º

Transposição de directiva

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2003/47/CE, da Comissão, de 4 de Junho, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro

Os anexos IV e V do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 517/99, de 4 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pelos Decretos-Leis n.ºs 63/2000, 160/2000, 269/2001, 172/2002 e 142/2003, respectivamente, de 19 de Abril, de 27 de Julho, de 6 de Outubro, de 25 de Julho e de 2 de Julho, são alterados do seguinte modo:

- a) No anexo IV, parte A, secção I, n.º 34, na coluna da esquerda, são suprimidos os termos «Chipre» e «Malta»;
- b) No anexo V, parte B, secção I, n.º 7, na alínea b), são suprimidos os termos «Chipre» e «Malta».

Artigo 3.º

Entrada em vigor

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 21 de Agosto de 2003.— *José Manuel Durão Barroso* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

Decreto-Lei n.º 232/2003

de 27 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 335/91, de 7 de Setembro, modificado pelo Decreto-Lei n.º 14/94, de 20 de Janeiro, conferiu à ENATUR os poderes gerais de concedente,

em representação do Estado, para a concessão da construção e exploração da marina de Cascais. Por força daquele diploma, nos termos das bases gerais da concessão a ele anexos, foi celebrado em 21 de Setembro de 1995 o contrato de concessão respectivo.

A posição de concedente de um empreendimento com a natureza da marina de Cascais não veio a revelar-se, dada a sua natureza específica, adequado à ENATUR, cuja missão tradicional tem sido a de explorar um património hoteleiro de características singulares. O Governo decidiu entretanto orientar a ENATUR, de que é accionista único, para a sua actividade essencial de exploração das Pousadas de Portugal, com o consequente abandono de outras actividades que, em última análise, prejudicam aquele objectivo.

Em consequência, é necessário atribuir os poderes de concedente que agora cabem à ENATUR a outra entidade. Dada a localização da marina e o conjunto de actividades a desenvolver e os seus impostos no concelho respectivo, o município de Cascais é a entidade que melhor colocada se encontra para assegurar essas funções.

Ouvido a este propósito, o município de Cascais concordou com a solução agora adoptada.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

Os poderes gerais de concedente, em representação do Estado, bem como os restantes poderes atribuídos à ENATUR pelo Decreto-Lei n.º 335/91, de 7 de Setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 14/94, de 15 de Fevereiro, e no respectivo anexo I, são conferidos ao município de Cascais.

Artigo 2.º

Direitos e obrigações

1 — O município de Cascais sucede à ENATUR em todos os direitos e obrigações relativos à concessão da marina de Cascais e assume a posição daquela empresa em todas as situações jurídicas emergentes da mesma.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, o Estado, através do Instituto de Financiamento e Apoio ao Turismo (IFT), presta garantia ao município de Cascais relativa a contingência inerente ao processo que corre os seus termos em tribunal arbitral entre a ENATUR e a concessionária.

Artigo 3.º

Referências

Todas as referências feitas à ENATUR no Decreto-Lei n.º 335/91, de 7 de Setembro, e no Decreto-Lei n.º 14/94, de 15 de Fevereiro, bem como em todos os documentos relativos à concessão da marina de Cascais, devem ser entendidas como feitas ao município de Cascais.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 7 de Agosto de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *Maria*

Manuela Dias Ferreira Leite — *Carlos Manuel Tavares da Silva* — *António Pedro de Nobre Carmona Rodrigues*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

Decreto-Lei n.º 233/2003

de 27 de Setembro

O dinamismo do empreendimento do sistema de metro ligeiro da área metropolitana do Porto tem suscitado sucessivas alterações ao regime legal da sua concessão, as denominadas bases da concessão, vertidas inicialmente no Decreto-Lei n.º 394-A/98, de 15 de Dezembro.

Essas alterações têm decorrido de necessidades pontuais, se bem que importantes, de revisão do regime legal da concessão determinadas pelas vicissitudes muito próprias do arranque e realização das obras, seus fornecimentos e funcionamento do sistema de transporte.

A Lei n.º 161/99, de 14 de Setembro, veio inserir no quadro legal da concessão a previsão da segunda fase do sistema nos termos que vieram a resultar na actual alínea *b*) da base VI das bases da concessão.

Ora, tendo-se constatado a conveniência funcional de inserir a linha denominada «Aeroporto Internacional Francisco Sá Carneiro», antes programado para a 2.ª fase do sistema, na 1.ª fase agora em execução por se tratar de um ramal da linha da Póvoa, que assegurará a intermodalidade entre o sistema de metro ligeiro e o transporte aéreo, permitindo a integração desta linha nas redes transeuropeias de transportes, ao assegurar a ligação do Aeroporto ao centro da cidade do Porto, procede-se à alteração da configuração legal do sistema constante da supra mencionada base VI.

Assim:

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

Artigo único

Alteração das bases da concessão

A base VI das bases da concessão do sistema de metro ligeiro do Porto aprovadas pelo Decreto-Lei n.º 394-A/98, de 15 de Dezembro, com a redacção decorrente da Lei n.º 161/99, de 14 de Setembro, do Decreto-Lei n.º 261/2001, de 26 de Setembro, do Decreto-Lei n.º 249/2002, de 19 de Novembro, do Decreto-Lei n.º 33/2003, de 24 de Fevereiro, e do Decreto-Lei n.º 166/2003, de 24 de Julho, passa a ter a redacção seguinte:

«Base VI

Composição e características gerais do sistema

O sistema terá a seguinte composição e características gerais, e a concessionária assegurará na sua construção e funcionamento:

a) A rede do sistema é composta pelos troços seguintes:

Hospital de São João-Trindade-Santo Ovídeo;

Antas-Campanhã-Trindade-Senhora da Hora-Matosinhos;
 Senhora da Hora-Vila do Conde-Póvoa de Varzim;
 Aeroporto Internacional Francisco Sá Carneiro;
 Senhora da Hora-Maia-Trofa;

b) No prazo máximo de um ano, a concessionária apresentará ao Ministro das Obras Públicas, Transportes e Habitação proposta dos troços que constituem a 2.ª fase do sistema, visando o seu alargamento, nomeadamente:

EXPONOR;
 Antas-Gondomar;
 Zonas ocidental e oriental de Vila Nova de Gaia;
 Hospital de São João-Maia;

c)
 d)
 e)
 f)
 g)»

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 31 de Julho de 2003. — José Manuel Durão Barroso — Maria Manuela Dias Ferreira Leite — Franquelim Fernando Garcia Alves — António Pedro de Nobre Carmona Rodrigues — Amílcar Augusto Contel Martins Theias.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, José Manuel Durão Barroso.

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Decreto-Lei n.º 234/2003

de 27 de Setembro

O Programa do XV Governo Constitucional, nor-teado por orientações de rigor no controlo da despesa pública, mormente pela sua repercussão nos gastos com medicamentos, por forma a permitir a sua sustentabilidade e a redistribuição de recursos, prevê, em matéria de saúde e de política do medicamento, designadamente os seguintes princípios:

Expansão do mercado de genéricos, prescrição por denominação comum internacional (DCI);
 Participação dos medicamentos de eficácia terapêutica comprovada, através da introdução gradual da participação de referência para grupos homogêneos de medicamentos.

Por forma a permitir a execução daqueles princípios, foram recentemente publicados, para o Serviço Nacional de Saúde, os seguintes diplomas: o Decreto-Lei n.º 270/2002, de 2 de Dezembro, que estabelece o sistema de preços de referência para efeitos de participação pelo Estado no preço dos medicamentos e altera o Decreto-Lei n.º 118/92, de 25 de Junho, o Decreto-Lei n.º 271/2002, de 2 de Dezembro, que altera a Lei n.º 14/2000, de 8 de Agosto, que aprovou medidas

para a racionalização da política do medicamento no âmbito do Serviço Nacional de Saúde, e a Portaria n.º 1501/2002, de 12 de Dezembro, que aprova o modelo de receita médica destinado à prescrição de medicamentos incluindo a de medicamentos manipulados.

Importa, assim, criar condições para que, gradualmente, idênticas preocupações de controlo e rigor sejam estendidas aos subsistemas de saúde geridos por serviços e organismos do Estado que participam no preço dos medicamentos dos seus beneficiários.

Foi ouvido o Instituto Nacional da Farmácia e do Medicamento (INFARMED).

Assim:

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

Artigo 1.º

Âmbito e objecto

A aplicação dos regimes jurídicos constantes do Decreto-Lei n.º 270/2002, de 2 de Dezembro, da Lei n.º 14/2000, de 8 de Agosto, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 271/2002, de 2 de Dezembro, e da Portaria n.º 1501/2002, de 12 de Dezembro, aos subsistemas de saúde geridos por serviços e organismos do Estado que participam no preço dos medicamentos dos seus beneficiários rege-se nos termos deste diploma.

Artigo 2.º

Adesão

A adesão dos subsistemas ao regime consagrado nos diplomas previstos no artigo 1.º é feita, em função do grau de adaptação de cada um deles, mediante portaria conjunta do Ministro da Saúde e da tutela, que não pode ser posterior a 1 de Janeiro de 2004.

Artigo 3.º

Conferência de facturas

As administrações regionais de saúde poderão prestar serviços de conferência de receituário aos subsistemas a que se refere o artigo 1.º, em termos e condições a definir em protocolos a celebrar com os subsistemas interessados e mediante o pagamento de taxa a definir por despacho do Ministro da Saúde.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 24 de Julho de 2003. — José Manuel Durão Barroso — Maria Manuela Dias Ferreira Leite — Paulo Sacadura Cabral Portas — António Jorge de Figueiredo Lopes — João Luís Mota de Campos — Luís Filipe Pereira.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, José Manuel Durão Barroso.

AVISO

1 — Os preços dos contratos de assinaturas do *Diário da República* em suporte de papel variam de acordo com a data da subscrição e 31 de Dezembro, pelo que deverá contactar as livrarias da INCM ou a Secção de Assinaturas (v. n.º 5). A INCM não se obriga a fornecer os números anteriormente publicados.

2 — Não serão aceites pedidos de anulação de contratos de assinaturas com devolução de valores, salvo se decorrerem de situações da responsabilidade dos nossos serviços.

3 — Cada assinante deverá indicar sempre o número de contrato de assinatura que lhe está atribuído e mencioná-lo nos contactos que tenha com a INCM.

4 — A efectivação dos pedidos de contratos de assinaturas, bem como dos novos serviços, poderá ser feita através das nossas livrarias.

5 — Toda a correspondência sobre contratos de assinaturas deverá ser dirigida para a Imprensa Nacional-Casa da Moeda, S. A., Departamento Comercial, Sector de Publicações Oficiais, Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5, 1099-002 Lisboa (fax: 213945750; e-mail: assinaturas.dr@incm.pt).

Preços para 2003

(Em euros)

BUSCAS/MENSAGENS (IVA 19%) ¹	
E-mail 50	15
E-mail 250	45
E-mail 500	75
E-mail 1000	140
E-mail+50	25
E-mail+250	90
E-mail+500	145
E-mail+1000	260

ACTOS SOCIETÁRIOS (IVA 19%)	
100 acessos	22
250 acessos	50
500 acessos	90
Número de acessos ilimitados até 31-12 ...	550

CD-ROM 1.ª série (IVA 19%)		
	Assinante papel ²	Não assinante papel
Assinatura CD mensal	176	223
CD histórico (1970-2001)	615	715
CD histórico (1970-1979)	230	255
CD histórico (1980-1989)	230	255
CD histórico (1990-1999)	230	255
CD histórico avulso	68,50	68,50

INTERNET (IVA 19%)	
1.ª, 2.ª e 3.ª séries (concursos públicos)	Preços por série
100 acessos	120
200 acessos	215
300 acessos	290

¹ Ver condições em <http://www.incem.pt/servlets/buscas>.

² Preço exclusivo por assinatura do *Diário da República* em suporte de papel.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

Os prazos para reclamação de faltas do *Diário da República* são, respectivamente, de 30 dias para o continente e de 60 dias para as Regiões Autónomas e estrangeiro, contados da data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO (IVA INCLuíDO 5%)

€ 0,70



Diário da República Electrónico: Endereço Internet: <http://www.dr.incem.pt>
Correio electrónico: dre@incem.pt • Linha azul: 808 200 110 • Fax: 21 394 57 50



INCM

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, S. A.

LIVRARIAS

- Rua da Escola Politécnica, 135 — 1250-100 Lisboa
Telef. 21 394 57 00 Fax 21 394 57 50 Metro — Rato
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16-A e 16-B — 1050-148 Lisboa
Telef. 21 330 17 00 Fax 21 330 17 07 Metro — S. Sebastião
- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099-002 Lisboa
Telef. 21 383 58 00 Fax 21 383 58 34
- Rua de D. Filipa de Vilhena, 12 — 1000-136 Lisboa
Telef. 21 781 07 00 Fax 21 781 07 95 Metro — Saldanha
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 — 3000-173 Coimbra
Telef. 23 985 64 00 Fax 23 985 64 16
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 — 4050-294 Porto
Telef. 22 339 58 20 Fax 22 339 58 23
- Rua das Portas de Santo Antão, 2-2/A — 1150-268 Lisboa
Telefs. 21 324 04 07/8 Fax 21 324 04 09 Metro — Rossio
- Loja do Cidadão (Lisboa) Rua de Abranches Ferrão, 10 — 1600-001 Lisboa
Telef. 21 723 13 70 Fax 21 723 13 71 Metro — Laranjeiras
- Loja do Cidadão (Porto) Avenida de Fernão Magalhães, 1862 — 4350-158 Porto
Telef. 22 557 19 27 Fax 22 557 19 29
- Loja do Cidadão (Aveiro) Rua de Orlando Oliveira, 41 e 47 — 3800-040 Aveiro
Forca Vouga
Telef. 23 440 58 49 Fax 23 440 58 64