



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Terça-feira, 25 de Março de 2008

Número 59

ÍNDICE

Ministério da Economia e da Inovação

Portaria n.º 244/2008:

Aprova as taxas e os montantes relativos a actos e serviços prestados pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) 1660

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Decreto-Lei n.º 53/2008:

Estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade saudáveis e destinados a lactentes em fase de desmame e a crianças de pouca idade em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/125/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro 1667

Região Autónoma da Madeira

Decreto Regulamentar Regional n.º 4/2008/M:

Aprova a orgânica da Secretaria Regional do Turismo e Transportes 1674

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO

Portaria n.º 244/2008

de 25 de Março

No exercício das suas competências, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), presta aos cidadãos e às empresas um conjunto alargado de serviços, nomeadamente no âmbito da realização de ensaios laboratoriais efectuados pelo seu Laboratório de Segurança Alimentar e no âmbito do controlo das actividades económicas.

Face à consolidação da actividade da ASAE desde a sua criação e do reforço constante do combate às actividades ilícitas, importa fazer face aos custos ocasionados por diversos actos e serviços efectuados, fixando as respectivas taxas e montantes desses actos e serviços prestados pela ASAE.

De outra parte, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece os controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, resulta o princípio geral de que os Estados membros podem cobrar taxas ou encargos para fazer face às despesas ocasionadas pelos controlos oficiais. Nessa conformidade, sendo a ASAE a autoridade nacional de coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios, importa garantir a existência de recursos necessários à execução de tal controlo oficial.

De igual modo, importa fixar os montantes associados aos custos para o exercício destas actividades e à prestação desses serviços, designadamente os relativos à emissão de certidões e fotocópias, acções de formação e participação em seminários, sessões de esclarecimento e palestras.

Assim, atendeu-se, antes de mais, ao princípio da proporcionalidade nas taxas e montantes cobrados, de forma a ser mais vantajoso e justo para os cidadãos e agentes económicos, sem descuidar também o critério da adequação das taxas e dos preços à necessária competitividade dos sectores empresariais envolvidos.

Foi preocupação criar tabelas de taxas e preços adequadas a cada um dos actos e reflectir, tanto quanto possível, na natureza, complexidade e utilidade sócio-económica dos serviços prestados.

A ASAE continua, porém, a privilegiar a prestação de serviços tendencialmente gratuitos através do recurso ao uso das novas tecnologias de comunicação e informação, por forma a simplificar, tornar mais céleres e racionalizar os custos da prestação dos diversos serviços pela ASAE ou resultantes do exercício da sua actividade.

Em conformidade com as alíneas *a)* e *b)* do n.º 2 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho, o produto de serviços prestados e da venda de publicações pela ASAE ou resultantes do exercício da actividade constituem receitas próprias.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Economia e da Inovação, o seguinte:

1.º São aprovadas as taxas e os montantes relativos a actos e serviços prestados pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) constantes das tabelas anexas à presente portaria, que dela fazem parte integrante, e às quais acresce o IVA à taxa legal em vigor quando aplicável.

2.º As tabelas do anexo IV referentes a ensaios laboratoriais são traduzidas em pontos, sendo que o valor atribuído a cada ponto é de € 0,07.

3.º Os quantitativos das taxas e montantes previstos nas tabelas anexas à presente portaria e do valor do ponto a que se refere o número anterior são actualizados automaticamente, em Janeiro de cada ano, em função da evolução do índice de preços ao consumidor fixado pelo Instituto Nacional de Estatística, arredondando-se os resultados obtidos, por excesso, para a unidade superior sempre que se tratem de valores superiores a € 5 e para a 2.ª casa decimal nos restantes casos, excepto no que respeita ao valor do ponto previsto no n.º 2.º, que se arredondará, por excesso, à 3.ª casa decimal.

4.º A actualização das taxas e montantes nos termos previstos no número anterior será publicitada por despacho do inspector-geral da ASAE.

5.º A presente portaria entra em vigor no dia a seguir à sua publicação.

O Ministro da Economia e da Inovação, *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho*, em 7 de Março de 2008.

ANEXO I

Serviços

	Euros
Pedido de verificação solicitado pelo interessado, após acção de reinspecção na qual foi constatada a não reposição da legalidade:	
Taxa normal (superior a vinte e quatro horas em dia útil)	151,20
Taxa normal com sobretaxa (de seis a vinte e quatro horas em dia útil)	251,20
Taxa de urgência (até seis horas em dia útil ou qualquer prazo aos sábados, domingos ou feriados)	361,20
Presenças de provadores em júris	151,20
Trânsito de amostras (por conjunto de 30 amostras)	90,32
Pareceres técnicos sobre os resultados analíticos quando solicitados pelo interessado e não decorra de imposição legal ou judicial	150
Fotocópias autenticadas de documentos arquivados no serviço (por página)	5
Certidões:	
Por página	6
Taxa de urgência (vinte e quatro horas)	20 % do valor total
Formação a entidades públicas ou privadas	43,40/hora
Palestras (<i>a</i>)	150/acção (mínimo)
Participação em seminários, sessões de esclarecimentos e intervenções realizadas em entidades públicas ou privadas (<i>a</i>):	
Técnico	40/hora
Técnico superior	60/hora
Dirigentes de nível intermédio	100/hora

(*a*) Acrescem os valores da deslocação e ajudas de custo praticadas na Administração Pública.

ANEXO II

Publicações, trabalhos gráficos, fotocópias e compilação de legislação

	Euros
Fotocópias simples a preto e branco:	
Papel A4	0,20
Papel A3	0,30
Papel A5	0,15
Papel A4 (duas faces)	0,25
Papel A3 (duas faces)	0,55
Papel A5 (duas faces)	0,20

Fotocópias a cores:

Papel A4	1,50
Papel A3	1,80

Lombadas:

Agrafada	0,05
Colada	0,20
Pente plástico	0,50
Argolas plásticas	0,50
Capa térmica	0,60

Telecópia:

Folha A4 com informação	0,40
-----------------------------------	------

Legislação da área alimentar:

Suporte em CD	20/unidade
Suporte em papel	70/unidade

ANEXO III

Salas de formação e auditório

Rendas e aluguer	Valor limite por dia (euros)
Salas de formação (teóricas) (a)	100
Salas de formação (b)	180
Auditório (superior a 50 pessoas) (b)	650

(a) Inclui despesas com energia eléctrica, limpeza, manutenção e conservação.
(b) Inclui despesas com energia eléctrica, limpeza, manutenção e conservação e o equipamento necessário à realização das acções.

ANEXO IV

Ensaio laboratoriais

Laboratório de Microbiologia — LM (1)

Determinações analíticas	Pontos	Observações
Análise qualitativa dos bolores	450	
Número de UFC de <i>Bacillus cereus</i>	400	
Número de UFC de bactérias anaeróbias	300	
Número de UFC de bactérias anaeróbias sulfito-reductoras	350	
Número de UFC de bactérias anaeróbias sulfito-reductoras (águas)	350	
Número de UFC de bactérias coliformes	300	A
Número de UFC de bactérias coliformes (águas)	300	
Número de UFC de bactérias halófilas	250	
Número de UFC de bactérias lipolíticas	250	
Número de UFC de bactérias mesófilas	250	A
Número de UFC de bactérias psicrófilas	250	
Número de UFC de bactérias termorresistentes	250	
Número de UFC de bactérias viáveis a 22°C/ml (águas)	250	
Número de UFC de bactérias viáveis a 36°C/ml (águas)	250	
Número de UFC de bolores	250	
Número de UFC de bolores e leveduras	500	
Número de UFC de <i>Clostridium perfringens</i>	500	A
Número de UFC de <i>Clostridium perfringens</i> (águas)	500	
Número de UFC de <i>E. coli</i>	500	A
Número de UFC de <i>E. coli</i> (águas)	300	
Número de UFC de <i>Enterobacteriaceae</i>	350	
Número de UFC de <i>Enterococcus faecalis</i> (águas)	350	
Número de UFC de leveduras	250	
Número de UFC de <i>Listeria monocytogenes</i>	600	
Número de UFC de <i>Pseudomonas</i>	400	
Número de UFC de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (águas)	500	
Número de UFC de <i>Staphylococcus coagulase</i> positivo	500	A
Número de fragmentos de bolores	500	
Pesquisa de bactérias coliformes	250	
Pesquisa de bactérias esporuladas sulfito-redutores	300	
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	900	A

Determinações analíticas	Pontos	Observações
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	1 000	
Pesquisa de <i>Streptococcus</i> do grupo D	300	
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	1 000	A
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	900	
Pesquisa de <i>E. Coli</i>	400	
Pesquisa de <i>E. Coli</i> O 157:H7	1 000	
Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	900	
Provas de estabilidade e esterilidade	1 000	
Teor da flora específica	500	
Exame microscópico	150	
Exame macroscópico	150	
Pesquisa de <i>Campylobacter</i> termotolerantes	1 000	

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

Laboratório de Físico-Química — LFQ (1)

Determinações analíticas	Pontos	Observações
Absorvência a 232 nm	420	A
Absorvência a 270 nm	420	A
Acidez (leite, azeite e óleos comestíveis)	200	A
Acidez	200	
Acidez total	200	
Acidez volátil	350	
Ácido bórico e boratos (pesquisa)	400	
Ácido cianídrico	450	
Ácido cítrico	850	
Ácido láctico	750	
Ácido L-ascórbico	1 000	
Ácido málico	750	
Ácidos gordos componentes (azeites e óleos)	1 000	A
Actividade fosfatásica	400	
Açúcares reductores	620	
Açúcares totais	630	
Açúcares totais (glucose, frutose, sacarose, lactose e maltose)	2 500	
Aflatoxina M ₁	1 000	A
Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂	2 500	
Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂ (frutos secos e produtos à base destes frutos, oleaginosas, cereais, leguminosas, coco e especiarias)	2 500	A
Água (manteiga)	300	A
Água (mel)	200	A
Água de vidragem	200	
Água e materiais voláteis	250	
Água oxigenada (pesquisa)	150	
Alcalinidade	150	
Alcalinidade da cinza	450	
Álcoois alifáticos	2 500	A
Aldeídos	400	
Alumínio	600	
Amarante (E 123)	550	
Amargor	200	
Amarelo de quinoleína (E 104)	550	
Amarelo sol FCF (E 110)	550	
Amarelo brilhante FCF	550	
Amarelo patenteado v	550	
Amido	590	
Análise sensorial de azeite virgem	500	
Antimónio	550	
Antioxidante — BHA (E 320)	1 000	
Antioxidante — BHT (E 321)	1 000	
Antioxidante — galato de dodecilo (E 312)	1 000	
Antioxidante — galato de octilo (E 311)	1 000	
Antioxidante — galato de propilo (E 310)	1 000	
Arsénio	800	
Azobirubina (E 122)	550	
Azoto amoniacal	400	
Azoto básico volátil total	300	
Azoto não proteico	400	
Azoto solúvel na água	400	
Azoto total (leite, carnes e derivados)	400	A
Azoto total	400	
Azul brilhante FCF (E 133)	550	
Azul patenteado v (E 131)	550	

Determinações analíticas	Pontos	Observações	Determinações analíticas	Pontos	Observações
Bário	550		Furosiná	1 000	
Benzo(a)pireno	2 500	A	2-gliceril monopalmitato	1 200	A
Bicarbonato	150		Gluconato ferroso	400	
Bixina (pesquisa)	500		Glúten húmido	280	
Cádmio	550	A	Glúten seco	320	
Cafeína (café e misturas de café)	1 000	A	Gordura	600	
Cálcio	550	A	Granulometria	500	
Capacidade em água do recipiente	100		Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	3 000	
Características biométricas dos grãos de arroz	500		Hidroxiacetilfurfural	500	
Características de figos secos	1 250		Humidade (leite em pó, café torrado, queijo)	250	A
Características de grãos de café torrado	400		Humidade	250	
Características de grãos de café verde	400		Humidade (humidímetro)	250	
Características de uvas e de passas de uvas	400		Impurezas insolúveis no éter de petróleo	400	
Características organolépticas da manteiga	300		Impurezas minerais	400	
Caramelo (pesquisa)	430		Índice de acidez	200	
Celulose	520		Índice de insolubilidade	800	
Ceras	2 600	A	Índice de peróxidos	250	A
Chumbo	550	A	Índice de peróxidos (manteiga)	550	
Cianetos (pesquisa)	350		Índice de refração	400	A
Ciclamatos	1 000		Indigotina (E 132)	550	
Ciclamatos (bebidas não alcoólicas)	1 000	A	Insaponificável	500	
Cinza condutivimétrica	400		Insaponificável na matéria gorda	500	
Cinza insolúvel em HCl 3 N	400		Iodeto de potássio	500	
Cinza insolúvel na água	400		Iodo	500	
Cinza total (café torrado, extractos secos de café e de sucedâneos)	250	A	Lactosoro	1 500	
Cinza total	250		Lactosoro (pesquisa)	1 500	
Cloretos	400		Leite de vaca/ovelha/cabra (pesquisa)	3 000	A
Cloretos (água)	200		L-hidroxiprolina	500	
Cloretos na cinza	400		Licopeno	600	
Cloro residual	200		Magnésio	550	A
Cobalto	550		Manganês	550	A
Cobre	550	A	Massa volúmica	200	
Cochonilha (E 120)	550		Matéria gorda (produtos lácteos)	350	A
Coefficiente de maturação	550		Matéria gorda	350	
Compostos polares	500	A	Matéria gorda (Rose-Gottlieb)	600	A
Compostos quaternários de amónio (pesquisa)	500		Matéria gorda (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	650	A
Condutividade	100		Matéria gorda (Van Gulik)	350	
Conservantes (ácido benzóico e ácido sórbico em bebidas não alcoólicas)	1 500	A	Matéria gorda não láctea (pesquisa)	2 700	A
Conservantes (ácido benzóico e ácido sórbico)	1 500		Matéria seca	250	
Cor (tomate)	400		Matéria seca solúvel	250	
Corantes orgânicos naturais hidrossolúveis (pesquisa)	600		Matéria seca solúvel (concentrado de tomate)	250	A
Corantes orgânicos sintéticos hidrossolúveis (pesquisa)	600		Matérias insolúveis	150	
Crómio	550		Matéria insolúveis na água	100	
Curcuma (pesquisa)	500		Mercurio	700	A
Densidade aparente	100		Metabissulfitos	800	
Densidade relativa a 20°	200		Molibdénio	550	
Diferença entre o teor real e o teor teórico dos triglicéridos ECN 42	2 500	A	Níquel	550	
Dióxido de carbono livre	150		Nitratos (carnes, derivados e produtos hortícolas)	650	A
Dióxido de enxofre total	800		Nitratos	650	
Dureza total	300		Nitratos (águas)	300	
Edulcorantes (acesulfamo, sacarina, cafeína, aspartamo)	1 500		Nitritos (carnes e derivados)	400	A
Edulcorantes (acesulfamo, sacarina, cafeína, aspartamo em bebidas não alcoólicas)	1 500	A	Nitritos	400	
Ensaio de dispersão em água	150		Nitritos (águas)	300	
Eritrodiol + uvaol	2 600	A	Ocratoxina A	1 000	A
Eritrosina (E 127)	550		Óleos minerais (pesquisa)	350	
Estanho	550	A	Oxidabilidade em meio ácido	100	
Esteróis referidos à totalidade dos esteróis cromatografados	2 600	A	Oxigénio dissolvido	100	
Esteróis totais	2 600	A	<i>p</i> -hidroxibenzoato de etilo	850	
Estigmastadienos	2 000	A	<i>p</i> -hidroxibenzoato de metilo	850	
Exame macroscópico (frutos e produtos hortícolas)	350		<i>p</i> -hidroxibenzoato de propilo	850	
Extracto aquoso a quente (café torrado e sucedâneos)	290	A	Padronização do arroz	2 400	
Extracto etéreo não volátil	400		Parasitação	200	
Extracto seco	250		Partículas estranhas e queimadas	860	
Ferro	550	A	Patulina	3 000	
Ferrocianeto (pesquisa)	200		Perda de massa por secagem	250	
Fosfatos	500		Perda de massa por secagem (café torrado)	250	A
Fosfatos (carnes, derivados e produtos cárneos)	500	A	Peroxidase (pesquisa)	200	
Fósforo (carnes, derivados e produtos cárneos)	500	A	Peso bruto	100	
Fósforo	500		Peso escorrido	100	
Fluoretos	250		Peso líquido	100	
Fumonisinás	2 000		<i>pH</i>	150	
			Ponceau 4R (E 124)	550	
			Potássio	550	A
			Proteína	400	
			Proteína bruta (carnes e leite)	400	A
			Prova pela fervura	150	
			Prova pelo álcool a 68°	150	

Determinações analíticas	Pontos	Observações	Determinações analíticas	Pontos	Observações
Prova turvação	150		Sudão I	2 500	
Relação colagénio-proteína	900		Sudão I, II, III, IV	3 500	
Resíduo seco	250		Sulfatos	350	
Resíduo seco (queijo)	250	A	Tartarásina (E 102)	550	
Resíduo seco isento de matéria gorda (manteiga e queijo)	350	A	Teobromina	1 000	
Resíduo seco solúvel (produtos à base de tomate e de frutos e de produtos hortícolas)	220	A	Teofilina	1 000	
Resíduo seco solúvel no líquido da cobertura	220		α -tocoferol	2 000	
Resíduo seco total	250		Trilinoleína	800	
Sílica	300		Turvação	100	
Sódio	550	A	Vácuo	160	
Sólidos dissolvidos totais	150		Varição K da absorvância	200	A
Sólidos suspensos totais	250		Verde S (E 142)	550	
Solventes halogenados	1 200	A	Vermelho Allura AC (E 129)	550	
Substâncias estranhas de origem vegetal	50		Zearalenona	1 000	
Substâncias insolúveis na água	200		Zinco	550	A

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas — LBPV (1) (2)

Determinações analíticas	Princípio/técnica	Pontos	Observações
Mostos			
Acidez total	Titrimetria	85	
	Titrimetria potenciométrica	110	
	Fluxo contínuo segmentado	105	
Acidez volátil	Fluxo contínuo segmentado	105	
	Destilação + titrimetria	85	
Ácido cítrico	Fluxo contínuo segmentado	105	
Açúcares totais	Oxirredução + iodometria (defecação usual)	195	
	Fluxo contínuo segmentado	105	
Avaliação do teor de açúcares	Tabelar	110	
Cloretos	Fluxo contínuo segmentado	105	
Corantes orgânicos sintéticos (fase ácida)	Pesquisa	85	
Diglucoídos de antocianidinas	Cromatografia líquida de alta resolução	215	
	Pesquisa	85	
Dióxido de enxofre livre	Fluxo contínuo segmentado	105	
	Iodometria	110	
Dióxido de enxofre total	Arrastamento a quente + titrimetria	165	
	Arrastamento a quente + fluxo contínuo segmentado	105	
	Iodometria	110	
Ferro	Espectrofotometria de absorção atómica	165	
Glicerol	Cromatografia em fase gasosa	325	
Grau brix	Refractometria	110	
Massa volúmica	Densimetria — areometria	175	
	Tabelar	110	
	Densimetria electrónica	110	
	Cromatografia em fase gasosa	720	
Etanal			
Acetato de etilo			
Metanol			
2-butanol			
n-propanol			
Isobutanol			
Álcool alílico			
n-butanol			
Álcoois amílicos			
Álcoois superiores	Cálculo		
pH	Potenciometria	85	
Sacarose	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
Sulfatos	Fluxo contínuo segmentado	105	
Título alcoométrico volúmico adquirido	Destilação + densimetria — areometria	85	
	Destilação + densimetria electrónica	110	
Título alcoométrico volúmico em potência	Tabelar	110	
	Cálculo	105	
Título alcoométrico volúmico total	Cálculo	210	
Mostos concentrados			
Absorvâncias a 420 nm	Espectrofotometria UV/VIS (método usual)	165	
Absorvâncias a 520 nm			
Absorvâncias a 620 nm			
Características cromáticas — tom			
Características cromáticas — intensidade			

Determinações analíticas	Princípio/técnica	Pontos	Observações
Avaliação do teor de açúcares	Tabelar	110	
Diglicósidos de antocianidinas	Pesquisa UV	85	
Ferro	Cromatografia líquida de alta resolução	215	
Grau brix	Espectrofotometria de absorção atómica	165	
Hidroximetilfurfural	Refractometria	110	
Massa volúmica	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
Título alcoométrico volúmico adquirido	Tabelar	110	
	Destilação + oxidação crómica	270	
	Destilação + densimetria electrónica	215	
Título alcoométrico volúmico em potência	Tabelar	110	
Título alcoométrico volúmico total	Cálculo	215	
Mostos concentrados rectificadados			
Acidez total	Titrimetria	190	
	Titrimetria potenciométrica	215	
Avaliação do teor de açúcares	Tabelar	110	
Catiões totais	Permuta iónica + titrimetria	295	
Condutividade	Conductimetria	135	
Densidade óptica a 425 nm	Espectrofotometria UV/VIS	165	
Dióxido de enxofre total	Arrastamento a quente + titrimetria	270	
Grau brix	Refractometria	110	
Hidroximetilfurfural	Espectrofotometria UV/VIS	375	
	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
Índice de Folin — Ciocalteu	Espectrofotometria UV/VIS	270	
Massa volúmica	Tabelar	110	
Ferro	Espectrofotometria de absorção atómica	165	
pH	Potenciometria	190	
Sacarose	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
Título alcoométrico volúmico adquirido	Destilação + oxidação crómica	270	
	Destilação + densimetria electrónica	215	
Título alcoométrico volúmico em potência	Tabelar	110	
Título alcoométrico volúmico total	Cálculo	215	
Vinhos			
Absorvâncias a 420 nm	Espectrofotometria UV/VIS (método usual)	165	
Absorvâncias a 520nm			
Absorvâncias a 620 nm			
Características cromáticas — tom			
Características cromáticas — intensidade			
Acidez fixa	Cálculo	205	
Acidez total	Titrimetria	85	
	Titrimetria potenciométrica	110	A
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
	Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier	105	
Acidez volátil	Destilação + titrimetria	85	A
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Ácido cítrico	Método enzimático + espectrofotometria UV/VIS	215	A
	Comparação nefelométrica	55	
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
Ácido L-ascórbico	Espectrofotometria UV/VIS	215	
	Reflectometria — pesquisa	85	
Ácido sórbico	Espectrofotometria UV/VIS	165	
	Cromatografia líquida de alta resolução	215	
Ácido tartárico	Cromatografia líquida de alta resolução	430	
Ácido cítrico			
Ácido láctico			
Ácido succínico			
Ácido málico total			
Açúcares redutores	Oxirredução + iodometria (defecação usual)	165	
Açúcares totais	Oxirredução + iodometria (defecação usual)	195	
	Fluxo contínuo segmentado	105	
	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Alcalinidade da cinza	Titrimetria	245	
Cálcio	Espectrofotometria de absorção atómica	165	A
Cinza	Incineração + pesagem	165	A
Cloretos	Titrimetria	165	A
	Comparação nefelométrica	55	
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
Cobre	Espectrofotometria de absorção atómica	165	A
Corantes orgânicos sintéticos	Cromatografia em papel	325	
Corantes orgânicos sintéticos (fase ácida)	Pesquisa	85	A
Diglicósidos de antocianidinas	Pesquisa UV	85	A

Determinações analíticas	Princípio/técnica	Pontos	Observações
Dióxido de carbono	Cromatografia líquida de alta resolução	215	
	Titrimetria	270	
Dióxido de enxofre combinado	Cálculo	290	
	Cálculo	205	
Dióxido de enxofre livre	Arrastamento a frio + titrimetria	165	A
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
Dióxido de enxofre total	Iodometria	110	
	Arrastamento a quente + titrimetria	165	A
	Arrastamento a quente + fluxo contínuo segmentado	105	A
	Iodometria	110	
Etanal	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Acetato de etilo.	Cromatografia em fase gasosa	720	
Metanol			A
2-butanol.			
<i>n</i> -propanol.			
Isobutanol.			
Álcool alílico.			
<i>n</i> -butanol.			
Álcoois amílicos.			
Álcoois superiores	Cálculo		
Extracto não redutor	Cálculo	395	
Extracto seco total	Cálculo	290	A
Fermentação maloláctica	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
	Cromatografia em camada fina: pesquisa	110	
	Cromatografia em papel	110	
Ferro	Espectrofotometria de absorção atómica	165	A
Frutose	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
Glucose.			
Glicerol	Cromatografia em fase gasosa	325	
Hidroximetilfurfural	Espectrofotometria UV/VIS	270	
Índice de Folin — Ciocalteu	Cromatografia líquida de alta resolução	215	
	Espectrofotometria UV/VIS	165	
Massa volúmica	Densimetria — picnometria	310	A
	Densimetria — areometria	175	A
<i>pH</i>	Densimetria electrónica	110	
	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Prova de ar	Potenciometria	85	
	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Sacarose	Pesquisa	55	
Sobreprensão	Cromatografia líquida de alta resolução	325	
	Cálculo	480	
Sulfatos	Manometria	85	
	Gravimetria	165	A
Título alcoométrico volúmico adquirido	Comparação nefelométrica	55	
	Fluxo contínuo segmentado	105	A
	Destilação + densimetria — picnometria	215	A
Título alcoométrico volúmico em potência	Destilação + densimetria — areometria	85	
	Destilação + densimetria electrónica	110	A
	Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier	105	
Título alcoométrico volúmico total	Cálculo	105	
Análise sensorial	Cálculo	210	
	Prova simples	110	
	Prova descritiva	860	
Vinagres			
Acidez total	Titrimetria	85	A
Ácido cítrico	Método enzimático + espectrofotometria UV/VIS	215	
	Comparação nefelométrica	55	A
Ácido L-ascórbico	Espectrofotometria UV/VIS	270	
	Reflectometria: pesquisa	85	
Álcool residual	Destilação + densimetria electrónica	110	A
Cloretos	Titrimetria	165	
	Comparação nefelométrica	55	A
Cobre	Espectrofotometria de absorção atómica	165	
Dióxido de enxofre total	Iodometria	110	A
Extracto seco total	Gravimetria	110	A
Ferro	Espectrofotometria de absorção atómica	165	
Índice de iodo	Iodometria	110	
Pesquisa de ácidos minerais	Pesquisa	85	
Substâncias redutoras não voláteis	Oxirredução + iodometria	215	A
Sulfatos	Gravimetria	165	
	Comparação nefelométrica	55	A

Determinações analíticas	Princípio/técnica	Pontos	Observações
Análise sensorial	Prova simples Prova descritiva	110 860	
Bebidas espirituosas			
Acidez fixa	Titrimetria	175	
Acidez total	Titrimetria	175	
Acidez volátil	Destilação + titrimetria Cálculo	215 265	
Açúcares totais	Oxidação + iodometria	195	
Cálcio	Espectrofotometria de absorção atómica	245	A
Cobre	Espectrofotometria de absorção atómica	245	A
Ésteres totais	Saponificação a quente + titrimetria	245	
Etanal	Cromatografia em fase gasosa	695	
Acetato de etilo. Metanol. 2-butanol. <i>n</i> -propanol. Isobutanol. Álcool alílico. <i>n</i> -butanol. Álcoois amílicos. Álcoois superiores			A
Extracto seco total	Cálculo		
Ferro	Gravimetria	110	A
Massa volúmica	Espectrofotometria de absorção atómica Tabelar	245 85	A
	Densimetria — picnometria	295	
	Densimetria electrónica	110	
Título alcoométrico volúmico	Destilação + densimetria- picnometria Destilação + densimetria — areometria	215 85	A
	Destilação + densimetria electrónica	110	
Total de substâncias voláteis	Cálculo	825	
Análise sensorial	Prova simples Prova descritiva	270 1610	
Álcoois			
Absorvância UV a 220 nm	Espectrofotometria UV/VIS.	165	
Absorvância UV a 230 nm.			
Absorvância UV a 240 nm.			
Absorvância UV a 270 nm.			
Acidez total	Titrimetria	165	
Alcoóis superiores totais	Espectrofotometria UV/VIS	165	
Aldeídos totais	Espectrofotometria UV/VIS	165	
Bases azotadas	Microdifusão de Conway	165	
Cor e limpidez	Pesquisa	45	
Descoloração da solução de permanganato	Cronometria	55	
Ésteres totais	Espectrofotometria UV/VIS	165	
Etanal	Cromatografia em fase gasosa	695	
Acetato de etilo. Metanol. 2-butanol. <i>n</i> -propanol. Isobutanol. Álcool alílico. <i>n</i> -butanol. Álcoois amílicos. Álcoois superiores			
Extracto seco total	Cálculo		
Massa volúmica	Gravimetria	110	
Título alcoométrico volúmico	Tabelar	85	
	Densimetria — areometria	85	
	Densimetria electrónica	110	
Análise sensorial	Prova simples Prova descritiva	270 1 610	
Bagaços e borras			
Açúcares redutores	Oxirredução + iodometria (defecação usual)	165	
Título alcoométrico volúmico adquirido	Destilação + densimetria — areometria	85	
	Destilação + densimetria electrónica	110	A
Título alcoométrico volúmico total	Cálculo	270	
Acidez volátil	Destilação + titrimetria	110	

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

(2) No LBPV, os pedidos de análises urgentes implicam um agravamento de 50 % nos preços das respectivas determinações analíticas.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 53/2008

de 25 de Março

A Directiva n.º 2006/125/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, veio codificar a Directiva n.º 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, que, entretanto, foi objecto de sucessivas alterações introduzidas pelas Directivas n.ºs 98/36/CE, de 2 de Junho, 1999/39/CE, de 6 de Maio, e 2003/13/CE, de 10 de Fevereiro, todas da Comissão.

Aquando da publicação do Decreto-Lei n.º 137/2004, de 5 de Junho, que transpôs para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2003/13/CE, da Comissão, de 10 de Fevereiro, procedeu-se à republicação do Decreto-Lei n.º 233/99, de 24 de Junho, que procedeu à transposição da Directiva n.º 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, para evitar a dispersão da regulamentação da matéria pelos diversos decretos-leis aprovados em sequência daqueles actos legislativos comunitários.

A referida Directiva n.º 2006/125/CE é uma directiva específica, nos termos da Directiva n.º 89/398/CEE, do Conselho, de 3 de Maio, alterada pela Directiva n.º 96/84/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Dezembro, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, transpostas para o direito interno pelo Decreto-Lei n.º 227/99, de 22 de Junho.

A directiva que ora se transpõe introduziu apenas modificações na sistematização dos anexos. Todavia, tendo-se detectado lapsos na legislação anteriormente publicada, aproveitou-se a oportunidade para os corrigir e, simultaneamente, porque foram integradas na Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) atribuições e competências anteriormente detidas pela Inspeção-Geral das Actividades Económicas em matéria de fiscalização, para actualizar a referência constante do artigo 11.º

Do mesmo modo, e na sequência das orientações definidas pelo Programa de Reestruturação da Administração Central do Estado (PRACE), foram integradas no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas as competências relativas às medidas de política no âmbito da qualidade e segurança alimentar, nomeadamente a regulamentação e coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios, pelo que as mesmas tiveram reflexo no presente decreto-lei.

O diploma que agora se aprova estabelece as normas de composição, rotulagem, apresentação e publicidade dos alimentos à base de cereais e dos alimentos para bebés, fixa os teores máximos de resíduos de pesticidas que podem estar presentes nestes géneros alimentícios, proíbe a utilização de determinados pesticidas nos produtos agrícolas destinados à sua produção e estabelece a obrigação para os responsáveis pela colocação desta categoria de produtos no mercado de notificar a sua comercialização.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

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 e âmbito

1 — O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/125/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, e estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade saudáveis e destinados a lactentes em fase de desmame e a crianças de pouca idade em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal.

2 — O presente decreto-lei não se aplica aos leites destinados a crianças de pouca idade.

Artigo 2.º

Definições e designações

1 — Para efeitos do presente decreto-lei, entende-se por:

a) «Lactentes» crianças com idade inferior a 12 meses;
b) «Crianças de pouca idade» crianças com idade compreendida entre 1 e 3 anos;

c) «Resíduo de pesticida» resíduo de produto fitofarmacêutico, tal como definido na alínea *b*) do n.º 2 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 94/98, de 15 de Abril, presente num alimento à base de cereais ou alimento para bebés, incluindo os produtos do seu metabolismo e os seus produtos de degradação ou reacção.

2 — Os géneros alimentícios mencionados no artigo anterior compreendem os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés.

3 — Os alimentos à base de cereais dividem-se nas seguintes categorias:

a) Cereais simples, que estão ou devem ser reconstituídos com leite ou outros líquidos nutritivos adequados;

b) Cereais a que se adicionam alimentos com elevado teor de proteínas, a reconstituir com água ou outros líquidos desprovidos de proteínas;

c) Massas, utilizadas após cozedura em água ou noutros líquidos apropriados;

d) Tostas e biscoitos, utilizados quer directamente quer com água, leite ou outros líquidos adequados após trituração.

4 — Os alimentos para bebés correspondem àqueles alimentos que não são compostos à base de cereais.

Artigo 3.º

Entidade competente

No âmbito do presente decreto-lei, compete ao Gabinete de Políticas e Planeamento (GPP):

a) Recolher as informações e documentos necessários para os efeitos previstos no artigo 8.º e exigir, se necessário, esclarecimentos suplementares aos fabricantes ou importadores;

b) Suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos, nos termos do artigo 9.º;

c) Comunicar às instâncias comunitárias, e aos restantes Estados membros da Comunidade Europeia, as decisões tomadas ao abrigo do artigo 9.º

Artigo 4.º

Composição

1 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés devem ser fabricados a partir de ingredientes relativamente aos quais tenha sido comprovada, através de dados científicos geralmente aceites, a respectiva adequação a fins nutricionais específicos de lactentes e crianças de pouca idade.

2 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés devem observar os critérios de composição constantes, respectivamente, dos anexos I e II do presente decreto-lei e que dele fazem parte integrante.

3 — No fabrico de alimentos à base de cereais e de alimentos para bebés apenas podem ser adicionadas as substâncias nutritivas constantes do anexo IV do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

4 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter substâncias em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 5.º

Teor máximo de resíduos de pesticidas

1 — Sem prejuízo do disposto no artigo seguinte, os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter resíduos de pesticidas específicos em teores superiores a 0,01 mg/kg, em produtos prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, com excepção das substâncias constantes no anexo VI do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, relativamente às quais os teores máximos de resíduos admissíveis são os aí fixados.

2 — Os métodos analíticos para determinar os teores dos resíduos de pesticidas são métodos normalizados geralmente aceites.

Artigo 6.º

Proibição de utilização de produtos agrícolas contaminados com determinados pesticidas

1 — Nos produtos agrícolas destinados à produção de alimentos à base de cereais ou alimentos para bebés é proibida a utilização dos pesticidas constantes no anexo VII do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se que os pesticidas enumerados nos quadros 1 e 2 do anexo VII do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, não foram utilizados, se os respectivos resíduos no produto pronto para consumo ou reconstituído de acordo com as instruções do fabricante não excederem um teor de 0,003 mg/kg.

Artigo 7.º

Rotulagem, apresentação e publicidade

1 — A rotulagem, apresentação e publicidade dos produtos abrangidos pelo presente decreto-lei regem-se pela legislação geral em vigor nessas matérias, sem prejuízo do disposto nas normas especiais estabelecidas nos números seguintes.

2 — A rotulagem destes produtos deve, obrigatoriamente, mencionar:

a) A indicação da idade adequada a partir da qual o produto pode ser utilizado, tendo em conta a sua composição, textura ou outras propriedades especiais, não podendo ser inferior a 4 meses;

b) Os produtos recomendados para utilização a partir da idade de 4 meses podem ter a indicação de que são adequados a partir dessa idade, salvo opinião contrária de pessoas independentes com qualificações em medicina, nutrição ou farmácia ou outros profissionais responsáveis por cuidados maternos ou infantis;

c) Informação sobre a presença ou ausência de glúten, se a idade indicada a partir da qual o produto pode ser utilizado for inferior a 6 meses;

d) O valor energético disponível, expresso em quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal), bem como o teor de proteínas, hidratos de carbono e lípidos, expressos em termos numéricos, por 100 g (gramas) ou 100 ml (mililitros) do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

e) A quantidade média de cada substância mineral e vitamínica, controlada por um nível específico constante dos anexos I e II do presente decreto-lei, e que dele fazem parte integrante, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

f) Se necessário, instruções sobre o modo de preparação, bem como a indicação da importância de se observarem as referidas instruções.

3 — A rotulagem destes produtos pode indicar:

a) A quantidade média das substâncias mencionadas no anexo IV do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, se essa indicação não for abrangida pelo disposto na alínea e) do número anterior, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

b) Para além de dados numéricos, dados relativos às vitaminas e minerais referidos no anexo V do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, expressos em percentagens dos valores de referência nele apontados, por 100 g ou 100 ml do produto pronto a ser utilizado, desde que as quantidades presentes sejam superiores a 15 % dos valores de referência.

Artigo 8.º

Comercialização

1 — Tratando-se da primeira comercialização do produto na Comunidade, o fabricante, se o produto tiver origem num dos Estados membros, ou o importador, se o produto tiver origem em país terceiro, deve enviar ao GPP um modelo da rotulagem respectiva.

2 — Se o produto já tiver sido comercializado na Comunidade, o fabricante ou o importador, para além do modelo de rotulagem do produto, indica igualmente ao GPP a entidade destinatária da primeira notificação de comercialização.

3 — Sempre que necessário, o GPP pode, no prazo de 90 dias sobre a recepção da rotulagem do produto comercializado, exigir ao comerciante ou importador a apresentação de trabalhos científicos e dos dados que comprovam

a conformidade dos produtos com as regras constantes deste decreto-lei.

Artigo 9.º

Restrições

Sem prejuízo do procedimento contra-ordenacional a que houver lugar, o GPP pode suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos abrangidos por este diploma, desde que verifique, fundamentadamente, que não obedecem aos critérios de composição e de qualidade definidos nos artigos 4.º, 5.º e 6.º ou que põem em perigo a saúde humana, comunicando de imediato tal decisão à Comissão Europeia.

Artigo 10.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação, punível com coima mínima de € 100 e máxima de € 3 740,98 ou de € 14 963,91, consoante se trate de pessoa singular ou colectiva:

a) A comercialização de produtos cuja composição não obedeça aos critérios referidos no artigo 4.º ou que contenham resíduos de pesticidas específicos superiores ao teor máximo fixado no artigo 5.º ou ainda em que sejam utilizados ou se encontrem presentes em produtos agrícolas destinados à sua produção pesticidas constantes do anexo VII;

b) A falta de menção na rotulagem do produto de qualquer das indicações estabelecidas no n.º 2 do artigo 7.º;

c) A falta das comunicações a que se refere o artigo 8.º

2 — A negligência é punível, sendo reduzidos a metade os limites mínimos e máximos das coimas fixadas.

Artigo 11.º

Tramitação processual

1 — A fiscalização e a instrução dos processos por infracção ao disposto no presente decreto-lei compete à Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE), assim como lhe compete aplicar as medidas preventivas previstas no Regime Geral das Contra-Ordenações.

2 — Finda a instrução, serão os processos remetidos à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP) para aplicação das coimas respectivas.

3 — O produto da aplicação das coimas reverte a favor das seguintes entidades:

a) 60% para o Estado;

b) 30% para a entidade que instruiu o processo;

c) 10% para a CACMEP.

Artigo 12.º

Sanções acessórias

Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa da entidade, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

a) A perda de objectos pertencentes ao agente;

b) A suspensão da comercialização do produto.

Artigo 13.º

Regiões Autónomas

O disposto no presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo de as competências cometidas a serviços ou organismos da administração do Estado serem exercidas pelos correspondentes serviços e organismos das administrações regionais com idênticas atribuições e competências.

Artigo 14.º

Regulamentação especial

Por diploma aprovado pelos membros do Governo responsáveis pelas áreas da saúde, da economia e da protecção do consumidor, e da segurança e qualidade alimentar, e de acordo com os actos de direito comunitário que venham a ser adoptados nesta matéria, são estabelecidos os critérios de pureza das substâncias referidas no n.º 3 do artigo 4.º, bem como os critérios microbiológicos a que devem obedecer estes produtos e o nível máximo das substâncias cuja quantidade seja susceptível de prejudicar a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 15.º

Taxas

1 — Pela recolha e apreciação dos documentos e informações previstos no artigo 8.º e pelo controlo da rotulagem dos produtos são cobradas taxas a pagar pelos utentes dos serviços prestados pelo GPP, cujos quantitativos são fixados por portaria conjunta dos Ministros da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde.

2 — As receitas previstas no número anterior destinam-se a pagar as despesas decorrentes da prestação do serviço respectivo e constituem receita própria do GPP.

Artigo 16.º

Norma revogatória

1 — É revogado o Decreto-Lei n.º 233/99, de 24 de Junho, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 284/2000, de 10 de Novembro, e 137/2004, de 5 de Junho.

2 — A Portaria n.º 566/2000, de 4 de Agosto, mantém-se em vigor enquanto não entrar em vigor a portaria prevista no artigo anterior.

Artigo 17.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 31 de Janeiro de 2008. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva* — *Ana Maria Teodoro Jorge*.

Promulgado em 29 de Fevereiro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 6 de Março de 2008.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

ANEXO I

Composição dos alimentos à base de cereais destinados a lactentes e crianças de pouca idade

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Teor em cereais

Os alimentos à base de cereais são sobretudo preparados a partir de uma ou mais farinhas de cereais e ou raízes amiláceas.

A quantidade de cereais e ou raízes amiláceas não deve corresponder a menos de 25 %, em matéria seca, do peso da mistura final.

2 — Proteínas

2.1 — No que respeita aos produtos referidos nas alíneas *b*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de proteínas não deve exceder 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3 — No que respeita aos biscoitos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, preparados com a adição de alimentos com elevado teor de proteínas e como tal apresentados, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4 — O índice químico das proteínas incorporadas deve ser igual a pelo menos 80 % do da proteína de referência (caseína, tal como estipulado no anexo III) ou, em alternativa, o PER (coeficiente de eficácia proteica) das proteínas da mistura deve ser igual a pelo menos 70 % do PER da proteína de referência. Em todo o caso, a incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e, a verificar-se, apenas nas proporções necessárias para o efeito.

3 — Glicídios

3.1 — Caso se adicione sacarose, frutose, glicose ou xaropes de glicose ou mel aos produtos referidos nas alíneas *a*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º:

A quantidade total de glicídios incorporados provenientes destas fontes não deve exceder 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2 — Se aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º for adicionado mel ou xarope de glicose, sacarose, frutose ou glicose:

A quantidade de glicídios provenientes destas fontes não deve exceder 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 — Lípidos

4.1 — No que respeita aos produtos referidos nas alíneas *a*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve exceder 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve

exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Caso este teor exceda 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

O teor de ácido láurico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos;

O teor de ácido mirístico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos;

O teor de ácido linoleico (sob a forma de glicerídeos = linoleatos) não deve ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) nem deve exceder 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 — Minerais**5.1 — Sódio:**

Os sais de sódio apenas podem ser incorporados nos alimentos à base de cereais para efeitos tecnológicos;

O teor de sódio dos alimentos à base de cereais não deve exceder 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2 — Cálcio:

5.2.1 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de cálcio não deve ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, cujo fabrico envolve a incorporação de leite (biscoitos lácteos), e como tal apresentados, o teor de cálcio não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 — Vitaminas

6.1 — No que respeita aos alimentos à base de cereais, o teor de tiamina não deve ser inferior a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg — ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER = todos os equivalentes de retinol trans.

⁽²⁾ Sob a forma de colecalciferol, em que 10 µg = 400 u. i. de vitamina D.

Estes limites são igualmente aplicáveis se as vitaminas A e D forem adicionadas a outros alimentos à base de cereais.

7 — Limites máximos de vitaminas, minerais e elementos vestigiais que podem ser adicionados

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180
Vitamina E (mg α-TE) ⁽¹⁾	3
Vitamina D (µg)	3

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina C (mg)	(²) 12,5/25
Tiamina (mg)	0,5
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE) (³)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	(⁴) 80/180/(⁵) 100
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

(¹) α-TE = d-α-equivalente de tocoferóis.

(²) Limite aplicável a produtos enriquecidos de ferro.

(³) NE = equivalentes de niacina = mg de ácido nicotínico + mg de triptofano/60.

(⁴) Limite aplicável aos produtos referidos nas alíneas *ab*) do n.º 3 do artigo 2.º

(⁵) Limite aplicável aos produtos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º

ANEXO II

Composição dos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças de pouca idade

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Proteínas

1.1 — Caso os únicos ingredientes referidos na denominação do produto sejam carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteína, então:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem no seu conjunto representar menos de 40 % do peso da totalidade do produto;

Cada quantidade de carne de mamíferos, aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não deve representar menos de 25 % do peso da totalidade dessas fontes de proteínas;

A quantidade de proteínas provenientes das fontes indicadas não deve ser inferior a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2 — Caso a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, sejam referidos em primeiro lugar na denominação do produto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 10 % do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem individualmente constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3 — Caso o nome do produto mencione, embora não em primeiro lugar, carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 8 % do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não devem constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

A quantidade total de proteínas presentes nos produtos e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4 — Se o queijo for mencionado junto com outros ingredientes no nome do aperitivo, independentemente de o produto ser ou não apresentado como uma refeição:

O teor de proteínas provenientes de fontes lácteas não pode ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

O teor global de proteínas provenientes de todas as suas fontes não pode ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5 — Caso o rótulo refira que o produto constitui uma refeição, embora não mencione a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas no nome do produto, a quantidade total de proteínas presentes no produto e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6 — Os molhos apresentados como acompanhamento de refeições estão isentos dos requisitos constantes nos n.ºs 1.1 a 1.5, inclusive.

1.7 — Os preparados doces que mencionem fontes lácteas como primeiro ou único ingrediente no seu nome devem conter pelo menos 2,2 g de proteínas lácteas/100 kcal. Todos os outros preparados doces estão isentos dos requisitos constantes nos n.ºs 1.1 a 1.5.

1.8 — A incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e apenas nas proporções necessárias para o efeito.

2 — Glúcidos

A quantidade total de glúcidos presente nos sumos de frutos e vegetais e nos néctares, pratos constituídos unicamente por frutos e sobremesas ou pudins não deve exceder:

10 g/100 ml, no que respeita aos sumos de vegetais e bebidas neles baseadas;

15 g/100 ml, no que respeita aos sumos de frutos ou néctares e bebidas neles baseadas;

20 g/100 g, no que respeita aos pratos constituídos unicamente por frutos;

25 g/100 g, no que respeita às sobremesas e pudins;
5 g/100 g, no que respeita às restantes bebidas sem leite.

3 — Lípidos

3.1 — No que respeita aos produtos referidos no n.º 1.1 do presente anexo:

Caso o único ingrediente referido na denominação do produto seja carne de mamíferos ou leite, ou estes sejam mencionados em primeiro lugar na denominação do produto, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2 — No que respeita a todos os outros produtos, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 — Sódio

4.1 — O teor final de sódio no produto não deve exceder 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou 200 mg/100 g. Todavia, se o queijo for o único ingrediente referido na denominação do produto, o teor final de sódio não deve exceder 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2 — Os sais de sódio não podem ser incorporados em produtos à base de frutos nem em sobremesas ou pudins, excepto para fins tecnológicos.

5 — Vitaminas

Vitamina C

No que respeita aos sumos de frutos, néctares e sumos de vegetais, o teor final de vitamina C no produto não deve exceder 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou a 25 mg/100 g.

Vitamina A

Nos sumos de vegetais, o teor final de vitamina A no produto não deve ser inferior a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal).

A vitamina A não deve ser adicionada a outros alimentos para bebés.

Vitamina D

A vitamina D não deve ser adicionada a alimentos para bebés.

6 — Limites máximos de vitaminas, minerais e elementos vestigiais que podem ser adicionados

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	(¹) 180
Vitamina E (mg α-TE)	3
Vitamina C (mg)	12,5/(²) 25/(³) 125
Tiamina (mg)	0,25
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	80
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

(¹) Em conformidade com as disposições do n.º 5.

(²) Limite aplicável a produtos enriquecidos de ferro.

(³) Limite aplicável a produtos à base de fruta, sumos de fruta, néctares e sumos de vegetais.

ANEXO III

Aminoácidos presentes na caseína

	Gramas por 100 g de proteínas
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Histidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

ANEXO IV

Nutrientes

1 — Vitaminas

Vitamina A:

Retinol;
Acetato de retinilo;
Palmitato de retinilo;
Beta caroteno.

Vitamina B1:

Cloridrato de tiamina;
Mononitrato de tiamina.

Niacina:

Nicotinamida;
Ácido nicotínico.

Ácido pantoténico:

D-pantotenato de cálcio;
D-pantotenato de sódio;
Dexpantenol.

Vitamina B12:

Cianocobalamina;
Hidroxicobalamina.

Vitamina C:

Ácido L-ascórbico;
L-ascorbato de sódio;
L-ascorbato de cálcio;
Ácido 6-palmitil-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo);
Ascorbato de potássio.

Vitamina E:

D-alfa-tocoferol;
DL-alfa-tocoferol;
Acetato de D-alfa-tocoferol;
Acetato de DL-alfa-tocoferol.

Vitamina D:

Vitamina D2 (=ergocalciferol);
Vitamina D3 (=colecalciferol).

Vitamina B2:

Riboflavina;
Riboflavina-5'-fosfato sódica.

Vitamina B6:

Hidrocloreto de piridoxina;
Piridoxina-5'-fosfato;
Dipalmitato de piridoxina.

Folato:

Ácido fólico.

Biotina:

D-biotina.

Vitamina K:

Filoquinona (fitomenadiona).

2 — Aminoácidos

L- arginina e respectivo hidrocloreto.
L- cistina e respectivo hidrocloreto.
L- histidina e respectivo hidrocloreto.
L- isoleucina e respectivo hidrocloreto.
L- leucina e respectivo hidrocloreto.
L- lisina e respectivo hidrocloreto.
L- cisteína e respectivo hidrocloreto.
L- metionina.
L- fenilalanina.
L- treonina.
L- triptofano.
L- tirosina.
L- valina.

3 — Outros

Colina.
Cloreto de colina.
Citrato de colina.
Bitartrato de colina.
Inositol.
L-carnitina.
Hidrocloreto de L-carnitina.

4 — Substâncias minerais e elementos vestigiais**Cálcio:**

Carbonato de cálcio;
Cloreto de cálcio;
Sais de cálcio de ácido cítrico;
Gluconato de cálcio;
Glicerofosfato de cálcio;
Lactato de cálcio;
Óxido de cálcio;
Hidróxido de cálcio;
Sais de cálcio do ácido ortofosfórico.

Magnésio:

Carbonato de magnésio;
Cloreto de magnésio;
Sais de magnésio do ácido cítrico;
Gluconato de magnésio;
Óxido de magnésio;
Hidróxido de magnésio;
Sais de magnésio do ácido ortofosfórico;
Sulfato de magnésio;
Lactato de magnésio;
Glicerofosfato de magnésio.

Potássio:

Cloreto de potássio;
Sais potássicos de ácido cítrico;
Gluconato de potássio;
Lactato de potássio;
Glicerofosfato de potássio.

Ferro:

Citrato ferroso;
Citrato férrico de amónio;
Gluconato ferroso;
Lactato ferroso;
Sulfato ferroso;
Fumarato ferroso;
Difosfato férrico (pirofosfato férrico);
Ferro elementar (em complexos com ligandos carbonilo, eletrolítico ou reduzido por hidrogenação);
Sacarato férrico;
Difosfato férrico de sódio;
Carbonato ferroso.

Cobre:

Complexo cobre-lisina;
Carbonato cúprico;
Citrato cúprico;
Gluconato cúprico;
Sulfato cúprico.

Zinco:

Acetato de zinco;
 Cloreto de zinco;
 Citrato de zinco;
 Lactato de zinco;
 Sulfato de zinco;
 Óxido de zinco;
 Gluconato de zinco.

Manganésio:

Carbonato de manganésio;
 Cloreto de manganésio;
 Citrato de manganésio;
 Gluconato de manganésio;
 Sulfato de manganésio;
 Glicerofosfato de manganésio.

Iodo:

Iodeto de sódio;
 Iodeto de potássio;
 Iodato de potássio;
 Iodato de sódio.

ANEXO V

**Valores de referência para a rotulagem nutricional
 dos alimentos destinados
 a lactentes e crianças de pouca idade**

Nutriente	Valor de referência para a rotulagem nutricional
Vitamina A	400 µg
Vitamina D	10 µg
Vitamina C	25 mg
Tiamina	0,5 mg
Riboflavina	0,8 mg
Equivalente de niacina	9 mg
Vitamina B6	0,7 mg
Folato	100 µg
Vitamina B12	0,7 µg
Cálcio	400 mg
Ferro	6 mg
Zinco	4 mg
Iodo	70 µg
Selénio	10 µg
Cobre	0,4 mg

ANEXO VI

**Níveis máximos de resíduos específicos para os pesticidas
 ou metabolitos de pesticidas nos alimentos transformados
 à base de cereais e nos alimentos para bebés**

Denominação química da substância	Nível máximo de resíduo (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-s-metilo, demeton-s-metilsulfona, oxidemeton-metilo (individualmente ou combinado, expresso como demeton-S-metilo)	0,006

Denominação química da substância	Nível máximo de resíduo (mg/kg)
Etoprofos	0,008
Fipronil (somatório de fipronil e fipronil-dessulfínio, expresso como fipronil)	0,004
Propinebe/Propilenotioureia (somatório de propinebe e propilenotioureia)	0,006

ANEXO VII

**Pesticidas que não podem ser utilizados em produtos
 agrícolas destinados à produção de alimentos
 à base de cereais e de alimentos para bebés**

QUADRO 1

Denominação química da substância (definição do resíduo):

Disulfoton (somatório de disulfoton, sulfóxido de disulfoton e sulfona de disulfoton, expresso como disulfoton);

Fensulfothion (somatório de fensulfothion, seu análogo oxigenado e respectivas sulfonas, expresso como fensulfothion);

Fentin, expresso como o catião de trifenilestanho;

Haloxyfop (somatório de haloxyfop, respectivos sais e ésteres incluindo conjugados, expresso como haloxyfop);

Heptacloro e trans-epóxido de heptacloro, expresso como heptacloro;

Hexaclorobenzeno;

Nitrofenó;

Omethoate;

Terbufos (somatório de terbufos, seus sulfóxido e sulfona, expresso como terbufos).

QUADRO 2

Denominação química da substância:

Aldrin e dieldrin, expressos como dieldrin;
 Endrin.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Presidência do Governo

Decreto Regulamentar Regional n.º 4/2008/M

**Aprova a orgânica da Secretaria Regional
 do Turismo e Transportes**

O Decreto Regulamentar Regional n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, que aprovou a organização e funcionamento do Governo Regional da Madeira, prevê, na alínea e) do artigo 1.º, a Secretaria Regional do Turismo e Transportes na estrutura orgânica do Governo Regional.

A esta Secretaria Regional são cometidas, pelo artigo 5.º, atribuições sobre os sectores do turismo e dos transportes, bem como a tutela sobre empresas públicas deste último sector.

Neste contexto e no âmbito dos objectivos do Programa do Governo apostado na racionalização, na modernização administrativa e na melhoria da qualidade dos serviços

públicos, urge aprovar a orgânica da Secretaria Regional do Turismo e Transportes.

A nova orgânica da Secretaria Regional do Turismo e Transportes obedeceu também aos princípios e normas de organização da administração directa e indirecta da Região Autónoma da Madeira, constantes do Decreto Legislativo Regional n.º 17/2007/M, de 12 de Novembro.

O modelo organizacional ora plasmado visa igualmente estabelecer as atribuições e competências adequadas e indispensáveis para projectar eficácia na acção governativa em sectores estratégicos como o turismo e os transportes, promovendo igualmente a articulação de políticas públicas em ambos os sectores, bem como a articulação e parceria entre as políticas públicas e os agentes económicos e suas estruturas representativas, com o objectivo de promover o interesse público e de contribuir para o desenvolvimento regional.

Assim:

O Governo Regional da Madeira decreta, nos termos da alínea *d*) do n.º 1 do artigo 227.º e do n.º 6 do artigo 231.º da Constituição da República Portuguesa, das alíneas *c*) e *d*) do artigo 69.º e do n.º 1 do artigo 70.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, revisto pelas Leis n.ºs 130/99, de 21 de Agosto, e 12/2000, de 21 de Junho, do n.º 1 do artigo 24.º do Decreto Legislativo Regional n.º 17/2007/M, de 12 de Novembro, e do artigo 12.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, o seguinte:

Artigo 1.º

O presente diploma aprova a orgânica da Secretaria Regional do Turismo e Transportes, publicada no anexo I do presente diploma, do qual faz parte integrante.

Artigo 2.º

1 — São revogadas as normas constantes dos Decretos Regulamentares Regionais n.ºs 2/2005/M, de 10 de Fevereiro, com a alteração introduzida pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 2/2007/M, de 17 de Janeiro, e 6/2005/M, de 9 de Março, na parte relativa aos serviços integrados e às empresas públicas tuteladas actualmente pela Secretaria Regional do Turismo e Transportes.

2 — Até à entrada em vigor das normas que definirão as estruturas nucleares, as estruturas flexíveis e os quadros de pessoal dos serviços dependentes do Gabinete do Secretário Regional e das Direcções Regionais do Turismo e dos Transportes Terrestres, de acordo com o previsto nos artigos 21.º e 24.º, ambos do Decreto Legislativo Regional n.º 17/2007/M, de 12 de Novembro, mantêm-se transitoriamente em vigor as normas previstas nos diplomas referidos no número anterior que não contrariem o disposto no presente diploma, não prejudicando, igualmente, as comissões de serviço do pessoal dirigente.

3 — O presente diploma não prejudica a legislação relativa ao pessoal da Direcção Regional dos Aeroportos que exerce funções em regime de mobilidade na ANAM — Aeroportos e Navegação Aérea da Madeira, S. A., com a salvaguarda dos direitos e garantias de que actualmente beneficiam, decorrentes do contrato de concessão outorgado nos termos e condições do Decreto Legislativo Regional n.º 8/92/M, de 21 de Abril.

Artigo 3.º

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

Aprovado em Conselho do Governo em 28 de Fevereiro de 2008.

O Presidente do Governo Regional, *Alberto João Cardoso Gonçalves Jardim*.

Assinado em 10 de Março de 2008.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma da Madeira, *Antero Alves Monteiro Diniz*.

ANEXO I

Orgânica da Secretaria Regional do Turismo e Transportes

CAPÍTULO I

Natureza, missão, atribuições e competências

Artigo 1.º

Natureza

A Secretaria Regional do Turismo e Transportes, adiante abreviadamente designada por SRTT, é o departamento do Governo Regional da Madeira a que se refere a alínea *e*) do artigo 1.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, cuja missão, atribuições e organização interna constam dos artigos seguintes.

Artigo 2.º

Missão

A SRTT tem por missão definir, coordenar, executar e avaliar a política regional nos sectores do turismo e dos transportes.

Artigo 3.º

Atribuições

Constituem atribuições da SRTT:

a) Contribuir para a formulação de linhas estratégicas que promovam o desenvolvimento sustentado, articulado e equilibrado dos sectores turístico e dos transportes;

b) Promover e desenvolver, no âmbito das linhas estratégicas aplicáveis ao sector turístico e dos respectivos planos de acção, medidas favoráveis à competitividade da oferta turística regional, a nível nacional e internacional;

c) Planear e coordenar a estratégia de promoção da Região como destino turístico, suas marcas e produtos, bem como dinamizar de forma concertada as acções promocionais;

d) Acompanhar e avaliar a evolução dos mercados, criando as condições para o aproveitamento das oportunidades existentes;

e) Promover uma política adequada de ordenamento turístico e de estruturação da oferta, em articulação com as entidades competentes, promovendo o adequado planeamento e participando na elaboração dos instrumentos de gestão territorial;

f) Intervir no licenciamento e autorização de empreendimentos ou actividades turísticas, bem como promover o reconhecimento do seu interesse turístico;

g) Assegurar a coordenação do sector dos transportes, promover a complementaridade dos seus diversos modos, bem como a sua competitividade e articulação com o sector turístico, em ordem à melhor satisfação dos utentes e ao desenvolvimento turístico;

h) Coordenar e promover a gestão e a modernização das infra-estruturas de transporte;

i) Promover a regulação e fiscalização dos sectores tutelados.

Artigo 4.º

Competências do Secretário Regional

1 — A SRTT é dirigida superiormente pelo Secretário Regional do Turismo e Transportes, ao qual são genericamente cometidas todas as competências para a realização das atribuições referidas no artigo anterior.

2 — Ao Secretário Regional compete, nomeadamente:

- a) Representar a SRTT;
- b) Definir, coordenar, avaliar e orientar a política da Região Autónoma da Madeira nos sectores do turismo e dos transportes, de acordo com as orientações gerais do Governo Regional;
- c) Superintender e coordenar a acção dos vários órgãos e serviços da SRTT;
- d) Exercer a actividade normativa, reguladora e inspectiva no âmbito dos sectores adstritos à SRTT;
- e) Exercer poderes de tutela sobre as empresas públicas que exerçam a sua actividade no âmbito da SRTT;
- f) Aprovar os planos de actividades e respectivas alterações, bem como acompanhar, avaliar e orientar a actividade das empresas públicas tuteladas;
- g) Fixar os preços, taxas e tarifas, conceder licenças e autorizações, bem como outorgar concessões relativas aos vários sectores de actividade sob a sua tutela e superintendência;
- h) Pronunciar-se sobre as tarifas a aplicar nos serviços aéreos regulares entre o continente e a Região Autónoma da Madeira e dentro desta;
- i) Aprovar portarias, despachos, circulares e instruções nas matérias da sua competência;
- j) Conferir distinções a entidades que desenvolvam projectos ou acções relevantes no âmbito das competências específicas da SRTT;
- l) Exercer as demais competências que lhe sejam cometidas por lei ou delegadas pelo Conselho do Governo Regional.

3 — O Secretário Regional pode delegar as suas competências, com faculdade de subdelegação, no pessoal do seu Gabinete ou nos responsáveis dos diversos serviços e organismos.

CAPÍTULO II

Estrutura orgânica da SRTT

Artigo 5.º

Estrutura geral

A SRTT prossegue as suas atribuições através dos seguintes órgãos e serviços:

- a) Gabinete do Secretário Regional e serviços dependentes;
- b) Serviços da administração directa;
- c) Pessoas colectivas de natureza empresarial;
- d) Órgão consultivo.

Artigo 6.º

Gabinete do Secretário Regional e serviços dependentes

O Gabinete apoia o Secretário Regional no exercício da governação e daquele dependem serviços de planeamento e estratégia, de apoio técnico e de apoio à gestão.

Artigo 7.º

Administração directa

Integram a administração directa da Região, no âmbito da SRTT, os seguintes serviços:

- a) Direcção Regional do Turismo;
- b) Direcção Regional de Transportes Terrestres.

Artigo 8.º

Pessoas colectivas de natureza empresarial

Integram o sector público empresarial, sob a tutela da SRTT, os seguintes organismos:

- a) Horários do Funchal — Transportes Públicos, S. A.;
- b) Aeroportos e Navegação Aérea da Madeira, S. A. — ANAM, S. A.;
- c) Administração dos Portos da Região Autónoma da Madeira, S. A. — APRAM, S. A.

Artigo 9.º

Órgão consultivo

O Conselho Regional do Turismo e Transportes, abreviadamente designado por CRTT, é o órgão de consulta do Secretário Regional do Turismo e Transportes no âmbito da definição, do acompanhamento e da execução das políticas de turismo e transportes.

Artigo 10.º

Organização interna dos serviços

1 — A organização interna dos serviços dependentes do Gabinete e das Direcções Regionais obedece ao modelo de estrutura hierarquizada.

2 — A estrutura interna dos serviços dependentes do Gabinete e das Direcções Regionais é definida de acordo com o artigo 21.º do Decreto Legislativo Regional n.º 17/2007/M, de 12 de Novembro.

3 — A composição, forma de designação dos membros, estrutura e regime de funcionamento do CRTT constam de decreto regulamentar regional.

4 — Com o objectivo de aumentar a flexibilidade e eficácia na gestão podem ser criadas, por despacho do Secretário Regional do Turismo e Transportes, sob proposta do dirigente máximo do serviço, equipas de projecto temporárias e com objectivos especificados, de acordo com o n.º 3 do artigo 20.º do Decreto Legislativo Regional n.º 17/2007/M, de 12 de Novembro.

CAPÍTULO III

Gabinete do Secretário Regional e serviços dependentes

Artigo 11.º

Estrutura e atribuições

1 — O Gabinete do Secretário Regional, abreviadamente designado por Gabinete, é o órgão de apoio directo

ao Secretário Regional e de coadjuvação deste no exercício das suas funções.

2 — O Gabinete compreende um chefe de gabinete, dois adjuntos, os conselheiros técnicos para o efeito nomeados e dois secretários pessoais.

3 — Os membros do Gabinete são livremente nomeados e exonerados, cessando automaticamente funções com a exoneração do membro do Governo.

4 — Do Gabinete do Secretário Regional dependem os seguintes serviços:

- a) Gabinete de Planeamento Estratégico para os Transportes;
- b) Gabinete de Assessoria;
- c) Direcção de Serviços de Apoio à Gestão.

5 — O serviço a que se refere a alínea c) do número anterior é dirigido por um director de serviços, cargo de direcção intermédia do 1.º grau.

Artigo 12.º

Competências

1 — Ao chefe de gabinete compete:

- a) Dirigir o Gabinete e coordenar a actividade dos serviços dependentes;
- b) Preparar e coordenar todos os assuntos que devam ser submetidos a despacho do Secretário Regional;
- c) Assegurar a ligação funcional entre o Gabinete e os vários serviços e organismos da SRTT;
- d) Estabelecer a ligação da SRTT com outros departamentos governamentais;
- e) Executar as demais funções que lhe sejam delegadas pelo Secretário Regional.

2 — Aos adjuntos compete prestar ao Secretário Regional o apoio técnico que lhes for determinado.

Artigo 13.º

Natureza e atribuições do Gabinete de Planeamento Estratégico para os Transportes

1 — O Gabinete de Planeamento Estratégico para os Transportes, adiante abreviadamente designado por GEST, tem por missão garantir o apoio técnico à formulação de políticas, ao planeamento estratégico, bem como ao acompanhamento da actividade e avaliação global de resultados obtidos pelos serviços e organismos do sector dos transportes adstritos à SRTT.

2 — O GEST prossegue as seguintes atribuições:

- a) Coadjuvar o Secretário Regional do Turismo e Transportes na definição da política regional em matéria de transportes e na execução da política regional em matéria de transportes aéreos e marítimos;
- b) Assessorar o Secretário Regional no exercício dos poderes de regulação, supervisão, coordenação e planeamento no sector dos transportes de forma a promover a eficiência dos recursos disponíveis;
- c) Propor ou emitir pareceres sobre legislação com interesse ou incidência para o sector dos transportes aéreos e marítimos;
- d) Contribuir para a definição de orientações estratégicas relativas ao exercício da função accionista da Região Autónoma da Madeira nas empresas públicas do sector dos transportes;

e) Promover estudos e propor instrumentos de articulação entre o sector dos transportes e o sector turístico, no sentido de estimular e garantir a adequada mobilidade da população e os fluxos turísticos, de modo a potenciar o desenvolvimento regional;

f) Apoiar a tutela no exercício dos seus poderes de concedente de serviço público de transportes ou de exploração de infra-estruturas, nomeadamente através do acompanhamento e da fiscalização da execução das obrigações legais, dos contratos e das normas reguladoras;

g) Acompanhar, avaliar e controlar as actividades e a situação económico-financeira das empresas públicas do sector dos transportes;

h) Pronunciar-se sobre os instrumentos de financiamento, nomeadamente as indemnizações compensatórias e empréstimos, a atribuir pela tutela ou a avalizar, respectivamente, às empresas públicas do sector dos transportes;

i) Promover o acompanhamento, avaliação e revisão dos instrumentos de ordenamento e de regulação no sector dos transportes.

Artigo 14.º

Competências do GEST

1 — Em matéria de transportes terrestres, compete ao GEST assessorar o membro do Governo no planeamento, implementação e avaliação de estratégias que visem a satisfação das necessidades de mobilidade, a qualidade dos serviços de transporte e a competitividade das empresas do sector.

2 — Compete ao GEST, em matéria de transportes marítimos:

a) Acompanhar o cumprimento das obrigações de serviço público e propor à tutela o estabelecimento, a modificação e a supressão dessas obrigações, elaborando as respectivas directrizes;

b) Pronunciar-se sobre as propostas de regulamentação de taxas e tarifas do sector portuário;

c) Acompanhar, em estreita colaboração com a APRAM, S. A., a elaboração dos programas funcionais dos projectos de construção, remodelação ou ampliação das infra-estruturas portuárias;

d) Acompanhar e emitir pareceres sobre os processos de concessão e licenciamento da exploração e tráfego de transportes marítimos na Região Autónoma da Madeira;

e) Acompanhar e emitir pareceres sobre os processos de concessão de exploração de instalações portuárias, de serviços ou de actividades a ela ligadas e, bem assim, de áreas destinadas a instalações industriais e comerciais;

f) Pronunciar-se sobre a proposta de mapa de pessoal apresentado pela APRAM, S. A.;

g) Promover a realização dos estudos necessários à coordenação do funcionamento do sistema de transportes de passageiros e de mercadorias.

3 — Compete ao GEST, em matéria de transportes aéreos:

a) Acompanhar o cumprimento das obrigações de serviço público do transporte aéreo acordadas junto do Estado;

b) Promover a fiscalização do cumprimento das obrigações decorrentes da concessão das infra-estruturas aeroportuárias da Região Autónoma da Madeira;

c) Pronunciar-se sobre o plano anual de admissões de pessoal apresentado pela concessionária aeroportuária;

d) Pronunciar-se sobre a fixação do quantitativo das taxas devidas pela ocupação dos terrenos, edificações ou outras instalações, bem como pelo exercício de qualquer actividade na área dos aeroportos da Região Autónoma da Madeira;

e) Pronunciar-se sobre a realização de obras e remodelações nas instalações e infra-estruturas aeroportuárias;

f) Propor e participar na negociação de novas rotas aéreas para a Região Autónoma da Madeira.

Artigo 15.º

Gabinete de Assessoria

O Gabinete de Assessoria é um serviço técnico de apoio, ao qual compete:

a) Elaborar estudos e relatórios, emitir pareceres, informações e prestar consulta em matérias inseridas no âmbito das atribuições da SRTT;

b) Prestar apoio técnico de carácter geral, nomeadamente em matéria jurídica, económico-financeira, de comunicação e estatística;

c) Prestar apoio técnico de carácter especializado, nomeadamente em matéria turística e de transportes;

d) Participar na elaboração de projectos de diplomas legais;

e) Apoiar tecnicamente a elaboração de instrumentos de planeamento e de gestão estratégica nas áreas do turismo e transportes;

f) Prestar apoio técnico na preparação, execução e controlo do orçamento da SRTT;

g) Colaborar tecnicamente na elaboração do plano de investimentos da SRTT e na sua execução;

h) Prestar apoio técnico na preparação e acompanhamento das candidaturas dos projectos da SRTT a co-financiamento por fundos comunitários;

i) Elaborar, recolher, compilar e divulgar informação de interesse para os serviços.

CAPÍTULO IV

Direcção Regional do Turismo

Artigo 16.º

Natureza

A Direcção Regional do Turismo, adiante abreviadamente designada por DRT, é um serviço executivo da administração directa da Região Autónoma da Madeira, integrado na SRTT.

Artigo 17.º

Missão

A DRT tem por missão o estudo, a coordenação, a promoção, a execução e a fiscalização turísticas no âmbito da política governamental definida para o sector turístico, tendo por objectivo o desenvolvimento sustentado e equilibrado da actividade turística na Região Autónoma da Madeira.

Artigo 18.º

Atribuições

Constituem atribuições da DRT:

a) Contribuir para a definição do planeamento estratégico do sector turístico regional e suas prioridades;

b) Qualificar e promover a competitividade da oferta turística regional;

c) Promover a definição da imagem e da estratégia promocional do destino turístico Madeira e proceder à sua implementação através dos seus serviços ou em parceria com entidades vocacionadas para o efeito;

d) Coordenar a execução dos planos e programas de acção respeitantes ao turismo da Região Autónoma da Madeira promovendo a sua contínua avaliação e apoiando as acções de promoção e animação desencadeadas no âmbito da oferta turística regional;

e) Fomentar o aproveitamento, a gestão, a valorização e a preservação dos recursos turísticos da Região Autónoma da Madeira;

f) Implementar acções que visem o incremento da qualidade do destino turístico;

g) Analisar e propor o apoio financeiro a iniciativas e projectos de animação e promoção turísticas considerados de interesse, de acordo com a legislação aplicável, e proceder ao seu acompanhamento e controlo;

h) Apoiar o membro do Governo no licenciamento e autorização de empreendimentos ou actividades turísticas, bem como no reconhecimento do seu interesse turístico;

i) Monitorizar a evolução dos mercados turísticos e elaborar estudos, informando superiormente das oportunidades detectadas e propondo a sua estratégia de aproveitamento;

j) Coordenar a execução dos planos e programas de acção no domínio do turismo e promover a avaliação da sua implementação;

l) Articular-se com todos os serviços e organismos regionais, nacionais e internacionais relativamente a todas as matérias que interessem ao sector turístico;

m) Assegurar a representação do destino turístico junto das entidades oficiais e privadas ligadas ao turismo, bem como participar em organismos e manifestações nacionais e internacionais no mesmo âmbito;

n) Promover a elaboração de estudos e estatísticas bem como assegurar a recolha, o tratamento, a edição e a divulgação de informação turística;

o) Emitir parecer sobre projectos de empreendimentos turísticos e de outros estabelecimentos ou actividades, no âmbito da sua competência legal;

p) Fiscalizar serviços e actividades turísticas relativamente à sua conformidade com a legislação existente;

q) Acompanhar e fiscalizar, nos termos legais, as actividades relativas ao jogo.

Artigo 19.º

Competências

1 — A DRT é dirigida pelo director regional do Turismo, cargo de direcção superior do 1.º grau, ao qual são genericamente cometidas todas as competências para a realização das atribuições referidas no artigo anterior.

2 — Ao director regional compete, nomeadamente:

a) Representar a DRT;

b) Coadjuvar o Secretário Regional do Turismo e Transportes na definição e execução da política regional do turismo;

c) Coordenar e operacionalizar as acções enquadradas nos objectivos estratégicos para o sector;

d) Propor superiormente as iniciativas que visem o desenvolvimento do sector turístico;

e) Coordenar e dirigir a acção dos serviços da DRT;

f) Articular-se com os representantes do sector e colaborar com os organismos regionais, nacionais e internacionais nas matérias que interessem ao sector turístico da Região;

g) Desempenhar as demais funções ou exercer as competências previstas legalmente, em instrumentos contratuais ou que lhe sejam superiormente delegadas.

3 — O director regional poderá, nos termos da lei, delegar ou subdelegar poderes da sua competência, devendo os despachos que estabeleçam as delegações ou subdelegações especificar os poderes delegados ou os actos que podem ser praticados.

4 — O director regional é substituído, nas suas ausências e impedimentos, pelo director de serviços que, mediante proposta sua, seja designado pelo Secretário Regional.

CAPÍTULO V

Direcção Regional de Transportes Terrestres

Artigo 20.º

Natureza

A Direcção Regional de Transportes Terrestres, adiante abreviadamente designada por DRTT, é um serviço executivo da administração directa da Região Autónoma da Madeira, integrado na SRTT.

Artigo 21.º

Missão

A DRTT tem por missão a execução da política pública regional a desenvolver no sector dos transportes terrestres e viação, nomeadamente em matéria de planeamento, coordenação, gestão, regulação, desenvolvimento, controlo e fiscalização dos sistemas de transporte rodoviário, visando a satisfação das necessidades de mobilidade de pessoas e bens e a implementação de um ambiente de civismo e segurança rodoviária.

Artigo 22.º

Atribuições

1 — Constituem atribuições da DRTT:

a) Coadjuvar o Secretário Regional na definição e execução da política regional para o sector dos transportes terrestres, do trânsito e da segurança rodoviária;

b) Elaborar estudos e emitir pareceres sobre legislação em matéria de transportes terrestres e viação;

c) Propor a adopção de medidas legislativas, regulamentares ou administrativas necessárias ao cumprimento da sua missão;

d) Autorizar e fiscalizar a admissão de veículos ao trânsito nas vias públicas;

e) Garantir a aplicação da legislação em vigor sobre a habilitação legal para conduzir veículos nas vias do domínio público ou do domínio privado quando abertas ao trânsito público;

f) Coordenar o exercício da fiscalização do trânsito, em directa articulação com as demais entidades fiscalizadoras,

visando implementar um seguro e disciplinado trânsito rodoviário;

g) Promover o estudo da sinalização de vias públicas, verificando a sua conformidade com a legislação aplicável e com os princípios do bom ordenamento e segurança da circulação rodoviária;

h) Promover o estudo das causas e factores intervenientes nos acidentes de viação;

i) Assegurar o correcto funcionamento do mercado regional dos transportes de passageiros e de mercadorias, garantindo nomeadamente a emissão dos devidos certificados, títulos de autorização e de licenciamento, nos termos legais;

j) Assegurar a aplicação do direito contra-ordenacional em matéria de viação e de transportes terrestres, designadamente o processamento das infracções ao Código da Estrada e legislação complementar e as infracções no âmbito do exercício de actividades de transportes de passageiros ou mercadorias ocorridas na Região;

l) Promover estudos sobre o funcionamento do mercado dos transportes públicos;

m) Fomentar a utilização do transporte público e a implementação de uma adequada cobertura espacial da rede regional de transportes públicos colectivos de passageiros.

2 — Incumbe especialmente à DRTT exercer, na Região Autónoma da Madeira, as atribuições e competências legais conferidas ao Instituto da Mobilidade e dos Transportes Terrestres, I. P. (IMTT, I.P.) e à Autoridade Nacional de Segurança Rodoviária (ANSR), cujo exercício esteja limitado ao território de Portugal continental, assim como as demais atribuições e competências que lhe venham a ser atribuídas no decurso do exercício do poder legislativo e regulamentar da Região Autónoma.

Artigo 23.º

Competências

1 — A DRTT é dirigida pelo director regional de Transportes Terrestres, cargo de direcção superior do 1.º grau, ao qual são genericamente cometidas todas as competências para a realização das atribuições referidas no artigo anterior.

2 — Ao director regional de Transportes Terrestres compete, nomeadamente:

a) Coordenar e dirigir a acção dos diversos serviços da Direcção Regional, segundo as directrizes do Secretário Regional;

b) Coordenar superiormente a interligação dos serviços da Direcção Regional com outros serviços;

c) Determinar a realização de estudos e outros trabalhos considerados necessários à Direcção Regional;

d) Submeter a despacho do Secretário Regional os assuntos que careçam de apreciação ou decisão superior;

e) Elaborar e propor à aprovação do Secretário Regional as medidas legislativas, regulamentares e administrativas necessárias ao ordenamento e desenvolvimento dos transportes terrestres da Região;

f) Propor ao Secretário Regional a fixação de tarifas ou a aprovação de taxas;

g) Propor e executar as acções que se enquadrem na política superiormente definida para o sector, zelando pelo seu cumprimento;

h) Exercer as competências que lhe sejam conferidas por lei ou nele sejam delegadas ou subdelegadas, designadamente as de autorizar, licenciar e certificar, assim como a de decidir os processos de contra-ordenação por infracção ao cumprimento das normas estradais ou ao funcionamento do mercado dos transportes terrestres;

i) Executar tudo o mais que lhe for expressamente cometido ou que decorra do normal desempenho das suas funções, nomeadamente a representação pública da DRTT e o desenvolvimento das acções necessárias ao cumprimento das atribuições do serviço.

3 — O director regional poderá, nos termos da lei, delegar ou subdelegar poderes da sua competência, devendo os despachos que estabeleçam as delegações ou subdelegações especificar os poderes delegados ou os actos que podem ser praticados.

4 — O director regional é substituído, nas suas ausências e impedimentos, pelo director de serviços que, por proposta sua, seja designado pelo Secretário Regional.

CAPÍTULO VI

Do pessoal

Artigo 24.º

Quadros

1 — A dotação de lugares de direcção superior e de direcção intermédia do grau 1, dos serviços dependentes do Gabinete e das Direcções Regionais é a constante do mapa anexo II do presente diploma.

2 — Os quadros de pessoal dos serviços dependentes do Gabinete do Secretário Regional e das Direcções Regionais são aprovados por portaria conjunta do Secretário Regional do Turismo e Transportes e dos membros do Governo que tutelam as áreas da Administração Pública e das finanças.

Artigo 25.º

Transição de pessoal

A transição do pessoal para os serviços da SRTT far-se-á para igual carreira e categoria, mediante lista nominativa a aprovar por despacho do Secretário Regional do Turismo e Transportes.

Artigo 26.º

Carreira de coordenador

1 — A carreira de coordenador, prevista no Decreto Legislativo Regional n.º 23/99/M, de 26 de Agosto, integra-se no grupo de pessoal de chefia e desenvolve-se pelas categorias de coordenador especialista e de coordenador.

2 — O recrutamento para as categorias referidas no número anterior faz-se da seguinte forma:

a) Para coordenador especialista, de entre coordenadores com, pelo menos, três anos na categoria;

b) Para coordenador, de entre chefes de secção com, pelo menos, três anos na respectiva categoria.

Artigo 27.º

Concursos e estágios pendentes

1 — Os concursos pendentes à data da entrada em vigor deste decreto regulamentar regional mantêm-se abertos.

2 — Os estágios pendentes à data de entrada em vigor do presente diploma prosseguem até final, transitando os estagiários que neles obtiverem aproveitamento para as categorias objecto de concurso.

ANEXO II

Cargos de direcção superior e de direcção intermédia do 1.º grau

	Dotação de lugares
Cargos de direcção superior do 1.º grau.	2
Cargos de direcção intermédia do 1.º grau.	7

I SÉRIE



Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

Preço deste número (IVA incluído 5%)

€ 2,20



Diário da República Electrónico: Endereço Internet: <http://dre.pt>
Correio electrónico: dre@incm.pt • Linha azul: 808 200 110 • Fax: 21 394 5750

Toda a correspondência sobre 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