



# DIÁRIO DO GOVERNO

PREÇO DESTE NÚMERO — \$60

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e à assinatura do *Diário do Governo*, deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional. As publicações literárias de que se recebem 2 exemplares anunciam-se gratuitamente.

ASSINATURAS			
As 3 séries . . . .	Ano 240\$	Semestre . . . . .	130\$
A 1.ª série . . . .	90\$	• . . . . .	48\$
A 2.ª série . . . .	80\$	• . . . . .	43\$
A 3.ª série . . . .	80\$	• . . . . .	43\$

Para o estrangeiro e colónias acresce o porte do correio

O preço dos anúncios (pagamento adiantado) é de 2\$50 a linha, acrescido do respectivo imposto do selo. Os anúncios a que se referem os §§ 1.º e 2.º do artigo 2.º do decreto n.º 10:112, de 24-IX-1924, têm 40 por cento de abatimento.

## Aviso aos assinantes

Todos os assinantes do «Diário do Governo» cujas assinaturas terminem no fim do corrente mês são prevenidos de que as devem renovar, remetendo a tempo a importância respectiva, a fim de não sofrerem interrupção na remessa.

Os preços são os seguintes:

As 3 séries:	240\$	por ano	ou	130\$	por semestre
A 1.ª série:	90\$	»		48\$	»
A 2.ª série:	80\$	»		43\$	»
A 3.ª série:	80\$	»		43\$	»

Para o estrangeiro ou colónias acrescem os portes do correio.

mente necessária para o consumo do continente, abatida a de 1:000 toneladas, que, nos mesmos termos, foi garantida à colónia de Cabo Verde.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 2 de Setembro de 1946. — ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA — António de Oliveira Salazar — Júlio Carlos Alves Dias Botelho Moniz — Manuel Gonçalves Cavaleiro de Ferreira — João Pinto da Costa Leite — Fernando dos Santos Costa — Américo Deus Rodrigues Tomaz — Augusto Cancellata de Abreu — Marcello José das Neves Alves Caetano — Clotário Luiz Supico Ribeiro Pinto.

## SUMÁRIO

### Ministério das Finanças:

Decreto-lei n.º 35:845 — Prorroga por mais um ano o prazo estabelecido no artigo 2.º do decreto n.º 18:021, que garantiu durante quinze anos a cada uma das colónias de Moçambique e de Angola a entrada de 50 por cento da quantidade de açúcar anualmente necessária para o consumo do continente, abatida a de 1:000 toneladas, que, nos mesmos termos, foi garantida à colónia de Cabo Verde.

### Ministério da Economia:

Decreto-lei n.º 35:846 — Insere disposições relativas a fomento vitivinícola.

## MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Direcção Geral dos Serviços Agrícolas

### Decreto-lei n.º 35:846

A regulamentação da actividade vitivinícola nacional tem sido objecto de atenções especiais.

Assim, entre outras, surgiram as regras impostas pelo decreto n.º 19:253, de 19 de Janeiro de 1931, firmando as bases do fomento da vitivinicultura.

Com efeito, foi por seu intermédio que se impulsionou a assistência técnica à produção, em plano geral que repousa na acção das brigadas técnicas e das estações vitivinícolas, como organismos difusores de ensinamentos colhidos na observação prática e no trabalho dos laboratórios.

A este impulso veio associar-se, poucos anos depois, o da organização corporativa, por intermédio das campanhas de assistência técnica à viticultura. Os resultados obtidos dessa acção conjunta são bem patentes.

Na realidade, o grau de aperfeiçoamento que atingiu a produção vinícola nacional transportou o problema técnico e fiscal para plano diferente daquele que inicialmente se visionou, dando origem à publicação de várias disposições legais; por isso parece útil, volvidos cerca de quinze anos, um esforço de codificação e actualização da matéria.

Impunha-se a revisão do capítulo I do citado decreto, actualizando-o à luz de novos conhecimentos.

Por outro lado, havia que introduzir alterações no texto do mesmo diploma, na parte que se refere aos produtos cuja adição deve ser permitida nas operações normais de lagar, adega ou armazém, pois continha omissões de práticas tradicionalmente aceites e cientificamente reconhecidas, dentro do País e fora dele.

Igualmente se procurou condicionar o comércio dos produtos enológicos, permitindo-lhe maior liberdade de acção, posto que se lhe exija, como não podia deixar de ser, a garantia de venda de produtos obedecendo aos

## MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

Direcção Geral das Alfândegas

### Decreto-lei n.º 35:845

Não estando ainda estabelecidas as condições reguladoras do regime sacarino colonial que há-de suceder ao criado pelo decreto n.º 18:021, de 1 de Março de 1930;

Sendo de toda a conveniência que não seja alterado o regime cessante enquanto não terminar o estudo a que se está procedendo;

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo único. É prorrogado por mais um ano o prazo estabelecido no artigo 2.º do decreto n.º 18:021, de 1 de Março de 1930, que garantiu durante quinze anos a cada uma das colónias de Moçambique e de Angola, com o diferencial estabelecido pela legislação em vigor, a entrada de 50 por cento da quantidade de açúcar anual-

requisitos de pureza admitidos internacionalmente. Com esta medida atendeu-se a antiga aspiração dos produtores e comerciantes de vinhos, satisfazendo-se também os instantes pedidos do comércio daqueles produtos.

Nestes termos :

Usando da faculdade conferida pela 1.<sup>a</sup> parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte :

## I

### Definições

Artigo 1.º Denomina-se *mosto* o sumo da uva não fermentado, proveniente de uvas frescas.

§ 1.º Denomina-se *mosto amuado* aquele cuja fermentação foi temporariamente impedida por qualquer processo, químico ou físico, permitido por lei.

§ 2.º Denomina-se *mosto concentrado* o produto da desidratação parcial do mosto.

§ 3.º O *mosto* ou *sumo de uva* destinado a ser consumido directamente deve ser devidamente estabilizado por processos que não alterem as suas qualidades alimentares e terapêuticas.

Art. 2.º *Vinho* é o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas ou do seu mosto, produzido segundo os processos tecnológicos admitidos por lei.

Art. 3.º Os vinhos classificam-se em *comuns* e *especiais*.

§ 1.º *Vinhos comuns* são *vinhos maduros* ou *verdes* que resultam da fermentação normal do mosto, considerando-se de *consumo* (de mesa ou de pasto) os que estejam abrangidos pelas respectivas características legais. Consideram-se *típicos* os vinhos com características organolépticas próprias e como tal legalmente classificados.

§ 2.º Os *vinhos especiais* compreendem os *vinhos licorosos*, os *vinhos doces de mesa*, os *espumantes naturais* e os *espumosos gaseificados*, nos termos seguintes:

a) São *vinhos licorosos* os vinhos de elevada força alcoólica, provenientes de mostos cuja fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vínica ou de álcool vínico;

b) Consideram-se *generosos* os vinhos licorosos provenientes das regiões demarcadas do *Douro* (vinho do Porto), *Madeira*, *Carcavelos* e *Moscatel de Setúbal*;

c) São *vinhos doces de mesa* os vinhos doces com força alcoólica máxima de 14 graus;

d) São *vinhos espumantes naturais* aqueles cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzida pelos processos tecnológicos clássicos;

e) *Vinhos espumosos gaseificados* são aqueles cuja efervescência é produzida pela introdução de gás carbónico puro, por meio de aparelhos apropriados.

Art. 4.º Denominam-se *jeropiga* e *abafado* os produtos obtidos do mosto adicionado de aguardente vínica, antes de começar a fermentação ou no seu início, em quantidade tal que esta se não possa desenvolver ou persistir.

Art. 5.º Podem ser designados como vinhos: os vinhos aperitivos e medicinais (os vérmutes, amargos, quinados e outros) de força alcoólica não inferior a 15 graus nem superior a 22 graus centesimais e que tenham, como base de composição, pelo menos 80 por cento de vinho, aos quais se adicionaram os produtos específicos que lhes conferem as respectivas designações.

§ único. Para que as bebidas citadas neste artigo possam ser designadas como vinhos, deve esta palavra ser sempre seguida de um qualificativo que denuncie a sua composição, como, por exemplo: vinho vérmute, vinho nutritivo de carne, vinho quinado, etc., devendo este qualificativo figurar em caracteres do mesmo corpo e do mesmo tipo que os da palavra «vinho».

Art. 6.º Denomina-se *água-pé* o líquido fermentado proveniente da difusão ou da maceração do bagaço de uva em água.

§ único. Só é permitido o consumo e destilação de água-pé nas casas agrícolas.

Art. 7.º Denomina-se *aguardente vínica* o produto resultante da destilação exclusiva do vinho ou da água-pé.

§ único. Para efeito de aguardentação de vinhos e de mostos, a aguardente vínica deve ter força alcoólica compreendida entre 76 e 78 graus centesimais, com tolerância de 0,2.

Art. 8.º Denominam-se *aguardentes velhas* ou *preparadas* as aguardentes vínicas que apresentem características próprias de envelhecimento e força alcoólica compreendida entre 35 e 60 graus centesimais.

Art. 9.º Denomina-se *aguardente de bagaço* ou *bagaço* o produto, com força alcoólica não superior a 60 graus centesimais, resultante da destilação dos bagaços de uva.

Art. 10.º Denomina-se *álcool vínico* o produto da rectificação da aguardente vínica ou de destilação rectificadora do vinho, com gradação mínima de 95 graus centesimais.

§ 1.º A produção do álcool vínico só pode ser feita em estabelecimentos oficiais ou oficializados pela fiscalização da Junta Nacional do Vinho ou, quando dentro do entreposto de Vila Nova de Gaia, pelo Instituto do Vinho do Porto. Para esse efeito devem esses estabelecimentos possuir autorização da Inspeção Geral das Indústrias e Comércio Agrícolas, nos termos da legislação em vigor.

§ 2.º É autorizado o uso do álcool vínico para preparação de vérmutes e para elevação da força alcoólica dos vinhos, tudo sob a fiscalização da Junta Nacional do Vinho e, quando dentro da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia, sob a fiscalização do Instituto do Vinho do Porto.

Art. 11.º Na apreciação das aguardentes e álcoois considera-se sempre o grau real.

Art. 12.º Denomina-se *vinagre* o líquido resultante da fermentação acética do vinho e da água-pé.

Dove o vinagre, quanto a características, pureza e qualidades organolépticas, obedecer ao que preceitua o artigo 5.º do decreto n.º 34:634, de 28 de Maio de 1945.

## II

### Substâncias de emprego autorizado em enologia

Art. 13.º Na produção, conservação e tratamento de mostos, vinhos e seus derivados, além das operações normais de adega e armazém, só é permitida a adição das seguintes substâncias:

- a) Ácidos tartárico e cítrico;
- b) Sulfato de cálcio;
- c) Fosfato de amónio e carbonato de amónio;
- d) Anidrido sulfuroso proveniente do anidrido sulfuroso líquido, do metabissulfuroso de potássio, da combustão do enxofre e, ainda, em solução titulada;
- e) Matéria corante proveniente das uvas;
- f) Tanino;
- g) Clarificantes consagrados pelo uso: albumina, clara de ovos frescos, leite e sangue, caseína, gelatina, cola de peixe, barro de Espanha, caulino, sílica, etc.;
- h) Cloreto de sódio;
- i) Carvão vegetal ou animal;
- j) Azeite ou outros óleos vegetais neutros, óleo de parafina e de mostarda;
- k) Leveduras cultivadas, seleccionadas ou não;
- l) Açúcar nos vinhos que se destinem exclusivamente à preparação de espumantes e gaseificados;
- m) Mostos concentrados, quando autorizados pelos serviços competentes do Ministério da Economia;

n) Aguardente vínica e álcool vínico nas condições previstas neste decreto;

o) Gás carbónico e oxigénio.

§ 1.º Todos os produtos mencionados neste artigo devem ser quimicamente puros, ou satisfazer aos requisitos de pureza enológica internacionalmente admitidos.

§ 2.º O emprego de qualquer outro produto pode ser autorizado por despacho do Ministro da Economia, sob parecer dos organismos competentes.

§ 3.º Os produtos enológicos a que se refere o parágrafo anterior, quando postos à venda, devem ter expressa nos rótulos e embalagens a sua composição química.

§ 4.º Consideram-se falsificados os vinhos que tenham sido adicionados de substâncias diferentes das mencionadas neste artigo.

### III

#### Características dos vinhos

Art. 14.º Não podem ser vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente ao público ou armazenados em estabelecimentos de venda directa ao público os vinhos de consumo com defeitos organolépticos, bem como os que não possuem as características seguintes:

a) *A acidez fixa mínima* de 3<sup>sr</sup>,3 por litro, expressa em ácido tartárico, para vinhos maduros e 6<sup>sr</sup>,12 por litro para os vinhos verdes;

b) *A acidez volátil máxima* de 1<sup>sr</sup>,5 por litro, expressa em ácido acético, depois de terem sido deduzidos no destilado o gás carbónico, o anidrido sulfuroso livre e metade do combinado;

c) *Extracto correcto* por litro não inferior a 20 gramas para os vinhos tintos, 18 gramas para os vinhos palhetes e 16 gramas para os vinhos brancos;

d) *Cinzas totais* não inferiores a 2 gramas para os vinhos tintos e 1<sup>sr</sup>,6 para os vinhos brancos;

e) *Sulfatos*, expressos em sulfato de potássio, não superiores a 2 gramas por litro;

f) *Cloretos*, expressos em cloreto de sódio, não superiores a 1 grama por litro;

g) *Ácido cítrico* em dose não superior a 1 grama por litro;

h) *Anidrido sulfuroso total e anidrido sulfuroso livre* em doses não superiores, respectivamente, a 200 miligramas e a 80 miligramas por litro, com tolerância de 10 por cento;

i) *Força alcoólica mínima*, que será fixada para cada concelho por portaria do Ministério da Economia, sob proposta dos organismos vinícolas competentes, podendo ser alterada, conforme as condições das colheitas, até limite não inferior a 10 graus para os vinhos maduros e a 6,5 graus para os vinhos verdes.

§ 1.º As características genéricas dos vinhos típicos regionais constantes das alíneas a), c) e i) deste artigo serão estabelecidas em portaria do Ministério da Economia, depois de ouvidos os organismos competentes.

§ 2.º Nos armazéns de vinhos não podem existir vinhos que não obedeçam rigorosamente às características mencionadas nas alíneas b), e), f) e g) deste artigo, sendo também proibida a existência nos referidos armazéns de produtos enológicos não autorizados.

§ 3.º Os vinhos que se destinam aos estabelecimentos de venda ao público não podem apresentar, à saída dos armazéns, em transporte ou no momento da entrega, acidez volátil superior a 1<sup>sr</sup>,3 por litro, expressa em ácido acético, devendo, além disso, satisfazer às características estabelecidas nas alíneas a) e c) a i) deste artigo.

Art. 15.º Os vinhos licorosos, para serem vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente

ao público ou armazenados para venda directa ao público, devem obedecer às características mencionadas nas alíneas e), f) e g) do artigo 14.º

§ único. Os vinhos generosos têm as características definidas na legislação especial das respectivas regiões.

Art. 16.º Os vinhos doces de mesa, para serem vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente ao público ou armazenados para venda directa ao público, além da característica mencionada na alínea c) do § 2.º do artigo 3.º do presente diploma, devem ter as características constantes do artigo 14.º, com excepção da referida na alínea a) e, bem assim, do anidrido sulfuroso total, cujo limite máximo é de 400 miligramas, e do sulfuroso livre, cujo limite é de 100 miligramas, com 10 por cento de tolerância.

Art. 17.º Os vinhos espumantes naturais devem ter força alcoólica mínima de 11 graus centesimais e o máximo de 1 grama por litro de acidez volátil corrigida, expressa em ácido acético, e o máximo de 60 miligramas de gás sulfuroso total.

§ único. São considerados gaseificados os vinhos apresentados como espumantes que contenham mais de 60 miligramas de gás sulfuroso total.

Art. 18.º Os vinhos gaseificados devem ter força alcoólica mínima de 10 graus centesimais e o máximo de 1 grama por litro de acidez volátil, expressa em ácido acético.

Art. 19.º Os vinhos aperitivos, medicinais, vérmutes e quinados, além das características definidas no artigo 5.º, não podem ter acidez volátil superior a 1<sup>sr</sup>,2 por litro, expressa em ácido acético.

§ único. O limite mínimo de quina, nos vinhos quinados, é de 20 miligramas de alcalóides da casca da quina, expressos em quina anidra.

Art. 20.º Para o mercado interno, os vinhos e seus derivados de marca registada só podem ser vendidos devidamente engarrafados em garrafas, garrafões, botijas, frascos, etc., não podendo, porém, a capacidade das taras ser superior a 5<sup>l</sup>,3. Igual limite de capacidade será exigido na venda dos vinhos típicos regionais, quando engarrafados.

§ 1.º As características dos vinhos de consumo referidos neste artigo têm os limites fixados nas alíneas a) e c) com 10 por cento de tolerância, nas alíneas e), f), g) e h) do artigo 14.º, o mínimo de 10 graus de força alcoólica para os vinhos maduros e de 8 graus para os vinhos verdes.

§ 2.º As características dos outros vinhos e seus derivados são as fixadas pelas determinações legais.

§ 3.º A capacidade das taras a que se refere o presente artigo pode ser determinada por despacho para cada tipo de vinho, por ela se considerando responsável o fabricante daquelas.

Art. 21.º O Ministro da Economia pode autorizar, por despacho, a modificação das características para os vinhos e seus derivados que se destinem à exportação, de modo a harmonizá-las com as exigências dos mercados externos.

§ único. Os vinhos nestas condições só podem existir nos armazéns dos exportadores e devem ser exclusivamente destinados à exportação.

Art. 22.º As características dos vinhos e derivados podem ser alteradas por portaria do Ministro da Economia quando as circunstâncias assim o exigirem, depois de ouvidos os organismos competentes.

### IV

#### Penalidades

Art. 23.º A venda ou exposição à venda, armazenagem ou depósito de vinhos comuns e especiais, vinagres, je-

ropigas, aguardentes vnicas ou álcoois vnicos, ou vérmutes, sem as respectivas características estabelecidas na lei, ou corruptos ou avariados, a venda ou exposição à venda de água-pé são punidos com multa de 1\$ a 10\$ por litro ou fracção, conforme as circunstâncias, natureza e gravidade dos factos, não podendo, porém, a multa ser inferior a 50\$.

§ único. Os fornecedores de produtos apresentados com designações diferentes das da sua origem e preparação ficam sujeitos, além das multas impostas neste artigo, à apreensão dos mesmos produtos, a favor do organismo autuante, podendo caducar, em caso de reincidência, os respectivos alvarás ou licenças de laboração.

Art. 24.º A falsificação dos produtos admitidos no artigo 13.º, bem como a venda ou exposição à venda, armazenagem, expedição ou depósito para venda dos mesmos produtos falsificados, são punidos com as penas estabelecidas nos artigos 55.º, 56.º e 58.º do decreto n.º 20:282, de 5 de Setembro de 1931.

Art. 25.º As mesmas penas são aplicadas quando se infringir o disposto no § 1.º do artigo 13.º do presente diploma; quando a composição química dos produtos referidos no mesmo parágrafo não corresponder à anunciada nas embalagens, ou quando se excederem no seu emprego os limites estabelecidos na lei para as substâncias que os compõem.

Art. 26.º A existência, sem justificação, de substâncias que possam ser empregadas na falsificação dos produtos referidos no presente diploma, em adegas, armazéns ou locais destinados ao seu fabrico ou venda permanente, periódica ou acidental, é punida com a multa de 1.000\$ a 10.000\$ e com a apreensão e perda das referidas substâncias.

Art. 27.º A venda directa ao público, exposição para venda directa ao público ou armazenagem para venda ao público de vinhos não obedecendo ao que se estabelece no artigo 20.º e seus parágrafos são punidas com multa de 5\$ por garrafa, litro ou fracção e apreensão e perda do vinho e vasilhame a favor do organismo autuante, não podendo porém a multa ser inferior a 100\$.

Art. 28.º A infracção ao disposto no artigo 37.º é punida com multa de 500\$ a 5.000\$, e os vinhos existentes nos respectivos locais podem sujeitar os responsáveis, conforme os casos, às penas cominadas nos artigos 23.º e 24.º, sem prejuízo de qualquer outra penalidade estabelecida nas leis que regulam o condicionamento industrial.

Art. 29.º A reincidência é punida com o dobro da multa que caberia à infracção se não ocorresse essa circunstância.

Art. 30.º Quando se requeira o pagamento voluntário da multa antes do despacho de indicição, não é cobrado o imposto de justiça, e a importância da mesma será fixada pelo juiz, ouvido o Ministério Público, entre o máximo e o mínimo fixados na lei, conforme as circunstâncias, natureza e gravidade dos factos.

Art. 31.º O produto das multas tem a seguinte aplicação:

a) 50 por cento revertem para as caixas de previdência dos sindicatos ou das Casas do Povo da zona onde foi levantado o auto. Onde ainda não existam estes organismos, reverte esta percentagem a favor das Misericórdias locais;

b) 50 por cento constituem receita do Estado ou do organismo à ordem de quem o autuante levantou o auto, mesmo no caso de remição a dinheiro do tempo de prisão em que haja sido convertida a multa.

Art. 32.º A participação prévia da existência dos produtos mencionados no presente diploma, quando alterados, corruptos, avariados ou sem qualquer das características legais exigidas para cada caso, isenta das penalidades estabelecidas na lei.

Isenta igualmente de responsabilidade o armazenista ou exportador a participação do recebimento nos armazéns de produtos nas condições referidas, desde que seja feita dentro das quarenta e oito horas seguintes a esse recebimento.

§ 1.º A participação, que deverá identificar o produto e respectivo recipiente e indicar o fim a que se destina e o local onde se encontra, deve ser feita em duplicado à Inspecção Geral das Indústrias e Comércio Agrícolas ou à Junta Nacional do Vinho, e ao Instituto do Vinho do Porto quando dentro do entreposto de Vila Nova de Gaia, ou delegações desses organismos, que restituirão o duplicado aos interessados com o respectivo recibo e data.

§ 2.º A participação pode ser feita, quer directamente, quer por meio de carta registada, cujo recibo equivale ao duplicado, enquanto este não for devolvido pela entidade perante a qual se fez a participação.

§ 3.º Os interessados ou quem os represente são obrigados a apresentar aos agentes fiscais o duplicado ou, na sua falta, por demora na devolução, o registo do correio.

Os agentes devem mencionar no auto essa circunstância, a data do duplicado ou o número e data do registo, quando apresentados, ou, caso contrário, a sua não apresentação.

§ 4.º Se no prazo de quinze dias, a partir da data da participação, o interessado não receber quaisquer instruções, poderá dar ao produto o destino que entenda, desde que o mesmo não seja contrário à lei.

Art. 33.º A responsabilidade do retalhista transfere-se para o fornecedor se no acto da entrega da mercadoria forem colhidas amostras, nos termos prescritos pelo artigo 26.º do decreto n.º 20:282, de 5 de Setembro de 1931, e pela sua análise se verificar que aquela se não encontra nas condições legais.

Art. 34.º O julgamento das transgressões previstas no presente diploma faz-se nos termos do decreto n.º 20:282, de 5 de Setembro de 1931, e mais legislação em vigor.

## V

### Disposições gerais

Art. 35.º É autorizado o fabrico de refrigerantes, gaseificados ou não, tendo como base o sumo de uva, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 36.º O fabrico de álcool a partir de outra matéria-prima que não seja o vinho ou o figo só pode ser autorizado por portaria do Ministério da Economia.

Art. 37.º Os armazenistas só podem possuir vinagreiras e caldeiras de destilação de vinhos desde que separem as respectivas instalações dos armazéns de vinhos.

§ único. É autorizada a manutenção das caldeiras e vinagreiras devidamente legalizadas existentes à data da publicação deste decreto.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 2 de Setembro de 1946.—ANTÓNIO ÓSCAR DE FRAGOSO CARMONA — *António de Oliveira Salazar* — *Júlio Carlos Alves Dias Botelho Moniz* — *Manuel Gonçalves Cavaleiro de Ferretra* — *João Pinto da Costa Leite* — *Américo Deus Rodrigues Thomaz* — *Augusto Cancellata de Abreu* — *Marcello José das Neves Alves Caetano* — *Clotário Luiz Suptco Ribeiro Pinto*.