

n.º 18:381, de 24 de Maio de 1930, antes de publicado no *Diário do Governo*.

Determina-se portanto a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução do presente decreto pertencer o cumpram e façam cumprir e guardar tam inteiramente como nêle se contém.

Os Ministros das Finanças e da Instrução Pública o façam imprimir, publicar e correr. Dado nos Paços do Governo da República, em 4 de Abril de 1933.— ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA — *António de Oliveira Salazar* — *Gustavo Cordeiro Ramos*.

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO, INDÚSTRIA E AGRICULTURA

Gabinete do Ministro

Decreto n.º 22:404

Produção e comércio dos frutos secos do Algarve

O Algarve é, sem dúvida, a mais interessante região frutícola portuguesa. Gozando das vantagens climáticas peculiares à zona mediterrânea, possui condições privilegiadas para o desenvolvimento arborícola, e, nomeadamente, para a produção dos chamados primores.

De entre as espécies frutícolas dominantes na província destacam-se, pela sua importância comercial, a figueira, a amendoeira e a alfarrobeira, que bem recentemente davam aso a um apreciável movimento de exportação.

O figo algarvio gozou nos mercados externos de uma posição de destaque e até de preferência. Mas a sua exportação, que em 1915 ultrapassou 18:000 toneladas, tem vindo a decrescer, e nos últimos anos não atingiu 3:000 toneladas. Estes números demonstram, por si, a intensidade da crise.

Por igual a amêndoa do Algarve, que foi considerada a melhor e a mais fina, vem perdendo posição, e a alfarroba, que merece também ser considerada, precisa igualmente de ser protegida no seu comércio.

Necessário se torna, por consequência, remover as causas que concorreram para o descrédito e desvalorização destes produtos, com manifesto prejuízo para a economia da província e da Nação.

A especulação seguida da desorientação, provocadas pela maior procura de produtos alimentares durante os anos que se seguiram à Grande Guerra, ocasionaram a depreciação das qualidades do figo e da amêndoa, não só pelo abandono nos cuidados culturais, como também por negligência na selecção e na apresentação.

O figo, à mercê do ataque dos diferentes parasitas, pela deficiência ou completa ausência de tratamentos oportunos e adequados, pela falta de uniformidade dos tipos e pela defeituosa apresentação e acondicionamento, vai perdendo a posição que alcançara, em favor de outros países que a tempo organizaram e defenderam a sua produção e o seu comércio.

A cultura de amendoeiras de qualidade inferior, mas mais produtivas, foi substituindo a de qualidades mais finas. Tornou-se prática corrente a mistura da amêndoa doce com amêndoa amarga, e foram também descuidadas a selecção e a limpeza.

Se quisermos valorizar estes produtos, é mester impor uma regra e uma disciplina a todos os produtores e exportadores.

É certo que a crise mundial, atingindo de maneira sensível todos os países, influe poderosamente na restrição de consumo; mas não é exagêro afirmar que o choque

da crise é mais duro e mais violento para todos aqueles produtos que antecipadamente se haviam desacreditado ou não procuraram adaptar-se às novas exigências dos mercados.

Cuidar de aprimorar os frutos algarvios, de forma que alcancem no mercado externo aquela aceitação e preferência de que já gozaram, é dever que se impõe como de instante necessidade, para garantia do bom nome desses frutos portugueses.

Este convencimento levou já o Governo a criar a «Marca nacional» para aplicar aos frutos verdes e secos quando se destinem à exportação, e a decretar a organização da Junta Nacional de Exportação de Frutas, tendo sido criada uma delegação no Algarve.

É preciso agora fixar as disposições regulamentares tendentes a tornar possível a fiscalização da produção e do comércio das frutas no Algarve, de forma que se evitem abusos que, prejudicando o bom nome da região, inutilizam os esforços dos produtores e comerciantes honestos, que à custa de despesas e trabalhos se esforçam por melhorar os produtos.

Para os acreditar nos mercados externos e, consequentemente, estabelecer a confiança e facilitar as transacções — o que é indispensável e fundamental para se dominar com segurança a concorrência tam intensa que nos é feita — não esqueçamos que é necessário cuidar a fundo todos os aspectos, desde o aperfeiçoamento da cultura até aos preceitos modernizados de acondicionamento.

Lança-se um pequeno adicional sobre a exportação, sem que o facto constitua violência, porquanto se pretende criar assim uma receita suficiente para fazer face à execução do presente decreto e a favor do fomento arborícola do Algarve.

Da promulgação destas disposições confia o Governo que não-de resultar apreciáveis vantagens para a economia da província e da Nação; e assim, de harmonia com o disposto no artigo 34.º do decreto n.º 22:228, de 16 de Fevereiro de 1933;

Usando da faculdade que me confere o n.º 2.º do artigo 2.º do decreto n.º 12:740, de 26 de Novembro de 1926, por força do disposto no artigo 1.º do decreto n.º 15:331, de 9 de Abril de 1928:

Hei por bem aprovar, sob proposta dos Ministros das Finanças e do Comércio, Indústria e Agricultura, o regulamento da produção e comércio de exportação de frutas secas do Algarve, que faz parte integrante deste decreto e baixa assinado pelos Ministros das Finanças e do Comércio, Indústria e Agricultura.

Paços do Governo da República, 31 de Março de 1933.— ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA — *António de Oliveira Salazar* — *Sebastião Garcia Ramires*.

Junta Nacional de Exportação de Frutas

Delegação do Algarve

Regulamento da produção e comércio de exportação das frutas secas do Algarve

Artigo 1.º A produção e o comércio de exportação do figo, da amêndoa e da alfarroba de produção algarvia passam a ser regulados pelo presente decreto.

Art. 2.º As frutas mencionadas neste regulamento será sempre aplicada uma contramarca «Algarve», indicativa da sua proveniência, além de uma marca privativa ou das «Marcas nacionais», quando haja direito ao seu uso.

§ único. O uso das «Marcas nacionais» obriga a todas as disposições gerais mencionadas no Estatuto da Fru-

ticultura e Horticultura Nacional (decreto n.º 22:228), bem como às condições especiais determinadas neste regulamento.

Art. 3.º À delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve compete fazer cumprir os preceitos e obrigações consignados no presente regulamento.

CAPÍTULO I

Produção

Art. 4.º Na produção do figo deve atender-se obrigatoriamente às disposições seguintes:

1.º Evitar as ervas e quaisquer detritos em toda a área subjacente às árvores, procedendo à limpeza dos figueirais e às cavas com lavouras necessárias;

2.º Impedir, durante o período de amadurecimento do figo, o pastoreamento dos gados nos figueirais;

3.º Proceder à colheita completa dos figos, não deixando ficar frutos caídos no chão, fazendo tantas apanhas ou «cambos» quantos os necessários para evitar a queda natural do figo na época da maturação;

4.º Proceder à secagem do figo em tabuleiros de madeira, que se possam sobrepor, ajustando-se;

5.º Empilhar os tabuleiros de secagem antes do sol pôsto, cobrindo-os com um pano que vede bem;

6.º Praticar uma primeira escolha à medida que se fôr realizando a secagem, com o fim de eliminar os figos esmagados, os podres e os atacados pela larva branca de figo verde (*Ceratitis Capitata*);

7.º Desinfectar o figo em câmaras de expurgo, fixas ou móveis, no prazo máximo de oito dias, a contar da secagem;

8.º Realizar a selecção ou escolha sobre mesas ou tabuleiros;

9.º Empregar tulhas de madeira ou de qualquer outra substância, de fácil limpeza e desinfectação, devendo, quando se usem tulhas de cana, ser estas forradas por todos os lados, interiormente, de pano branco;

10.º Não passar nem armazenar conjuntamente os figos apanhados à mão e os figos do chão, caídos antecipadamente, ou com os eliminados quando da secagem;

11.º Praticar a armazenagem a granel somente em casas destinadas a esse fim, de pavimento impermeável, de fácil limpeza e desinfectação, bem iluminadas e com as portas e janelas protegidas com rede de 1 milímetro;

12.º Proceder de dia e rapidamente à pesagem e ensacamento do figo, atando imediatamente as bocas dos sacos.

Art. 5.º Todo o «fumeiro» deve compor-se, pelo menos, de um armazém para recolha de figo, e de uma casa para selecção e embalagem com pavimentos impermeáveis, bem iluminado e com janelas e portas protegidas com rede de 1 milímetro. Deve possuir ainda uma ou mais câmaras de expurgo, fixas ou móveis, e estar em condições higiénicas.

§ 1.º O pessoal empregado nos «fumeiros» deve apresentar-se ao serviço sempre asseado e não padecer de doença contagiosa ou de pele.

§ 2.º Todos os projectos de modificação de construção de «fumeiros» devem previamente ser submetidos à aprovação da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

Art. 6.º Os figos do chão caídos antecipadamente e os eliminados quando da primeira escolha só podem ser aproveitados para destilação ou alimentação do gado.

Art. 7.º Todos os possuidores de amendoeiras amargas na província do Algarve são obrigados a enxertá-las no prazo máximo de três anos, a contar da data da publicação deste regulamento.

Art. 8.º É expressamente proibida a mistura de amêndoas de colheitas diferentes, bem como a mistura de amêndoas doces e amargas, seja em casca ou miolo.

Art. 9.º Não é permitido conservar a alfarroba ao ar livre depois de 30 de Setembro.

CAPÍTULO II

Tipos, qualidades, taras, embalagens e marcas

1) Dos tipos e qualidades

Art. 10.º No figo destinado aos mercados externos consideram-se os tipos ou qualidades seguintes:

a) *Figo flor* ou *extra*, correspondendo ao *formato* até 38 figos por cada 500 gramas;

b) *Figo meia flor* ou *escolhido*, correspondendo ao *formato* 39/48 figos por cada 500 gramas;

c) *Figo mercador, comadre* ou *corrente*, correspondendo ao *formato* de número superior a 48 figos por cada 500 gramas ou à mistura dos três tipos comerciais;

d) *Figo de refugo ou caldeira*, constituído por figos imperfeitos, rebentados, mal passados, brancos, larvados ou podres.

§ único. Este último tipo de figo só poderá destinar-se a destilação ou à alimentação do gado, e só pode ser exportado mediante autorização expressa da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve, e com a designação bem visível «Figo para uso industrial».

Art. 11.º Na amêndoa destinada aos mercados externos consideram-se as qualidades e tipos seguintes:

1.º Amêndoa em casca, compreendendo:

a) *Côca*, constituída por amêndoas da espécie botânica *Amygdalus communis*, L. Variedade *fragilima*, Fic. et P. Cot;

b) *Molar*, constituída por amêndoas da espécie botânica *Amygdalus communis*, L. Variedade *P. fragilis*, Gren;

c) *Dura*, constituída por amêndoas da espécie botânica *Amygdalus communis*, L. Variedade *Ossea*, Gren;

2.º Miolo de amêndoa;

3.º Amêndoa amarga.

Art. 12.º Cada um dos tipos designados no n.º 1.º do artigo anterior compreenderá as seguintes qualidades:

a) *Extra*, constituída por amêndoa de características análogas quanto a aspecto e sabor, calibrada à máquina ou manualmente, de cor tanto quanto possível uniforme para cada tara e isenta de cascas ou de substâncias estranhas;

b) *Corrente*, constituída por amêndoa não calibrada, de coloração irregular, contendo até 2 por cento (em peso) de impurezas (cascas, pó ou fragmentos de miolo).

Art. 13.º No miolo de amêndoa são consideradas as seguintes qualidades:

a) *Miolo de amêndoa extra* (calibrado), compreendendo o miolo de características análogas quanto a aspecto e sabor, calibrado à máquina ou manualmente, e isento de amêndoas imperfeitamente formadas, cascas, migalhas, pó ou outras impurezas, com uma tolerância de 1 por cento (em peso) de amêndoa partida;

b) *Miolo de amêndoa escolhido*, compreendendo o miolo de amêndoa de características análogas, isento de amêndoas imperfeitamente formadas, de cascas, ou de pó e quaisquer outras impurezas, com uma tolerância de 2 por cento (em peso) de amêndoa partida;

c) *Miolo de amêndoa corrente*, constituído por miolo de amêndoa sem cuidados de escolha, isento de cascas e outras impurezas, com uma tolerância de 5 por cento (em peso) de amêndoas partidas.

§ único. Na qualidade mencionada na alínea a) do corpo deste artigo, «miolo de amêndoa extra», são permitidos os seguintes tipos ou designações:

N.º 1 ou 6 corous — 17/19 miolos de amêndoa por onça (50 gramas).

N.º 2 ou 5 coroas — 20/22 miolos de amêndoa por onça (50 gramas).

N.º 3 ou 4 coroas — 23/27 miolos de amêndoa por onça (50 gramas).

N.º 4 ou 3 coroas — 28/33 miolos de amêndoa por onça (50 gramas).

N.º 5 ou 2 coroas — 34/40 miolos de amêndoa por onça (50 gramas).

Art. 14.º A amêndoa amarga só poderá ser exportada mediante autorização especial da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve e com a designação bem visível de «Amêndoa amarga para uso industrial».

Art. 15.º A alfarroba só poderá ser exportada enxuta, em bom estado de conservação, e contendo o máximo de 3 por cento de impurezas ou alfarroba podre.

2) Das taras e embalagens

Art. 16.º As taras desde já estabelecidas e consideradas legais para o acondicionamento de figo para exportação são as seguintes:

1.º Ceiras de palma em malha bem fechada com a capacidade de $\frac{1}{8}$ a 15 quilogramas, e agrupadas em golpelhas de palma com o peso líquido de 60 ou 75 quilogramas;

2.º Sacos duplos, sendo o interior de tecido branco e exterior de linhagem, com a capacidade de 30 quilogramas;

3.º Caixas em madeira delgada ou em cartão, com a capacidade de $\frac{1}{8}$ a 15 quilogramas;

4.º Caixas em folha de Flandres, de formatos redondo ou rectangular, com a capacidade de $\frac{1}{4}$ a 10 quilogramas;

5.º Sacos de papel parafinado ou gelatinado, com a capacidade de $\frac{1}{8}$ a 1 quilograma.

Art. 17.º As taras desde já estabelecidas e consideradas legais para o acondicionamento da amêndoa para exportação são as seguintes:

a) Golpelha de palma, para 50, 75 e 90 quilogramas (peso líquido), para a *amêndoa em casca* e para o *miolo de amêndoa corrente*;

b) Sacos de linhagem, para 50 quilogramas (peso líquido) para a *amêndoa em casca*;

c) Sacos de sarja ou outro tecido branco para 25 e 50 quilogramas (peso líquido) para o *miolo de amêndoa escolhido*, e os mesmos sacos metidos em caixas de madeira para a qualidade de *miolo de amêndoa extra*.

Art. 18.º Todas as taras, além da segurança necessária, devem ser novas e limpas, de dimensões uniformes para cada tipo e não devem conter outros dizeres ou marcas além dos prescritos neste regulamento.

Art. 19.º Em todas as taras legais é permitida uma tolerância de 1 por cento do peso líquido.

Art. 20.º Além das taras indicadas nos artigos anteriores, outras poderão ser adoptadas desde que sejam aprovadas pela Junta Nacional de Exportação de Frutas, sob proposta da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve, que terão sempre em consideração as exigências dos mercados consumidores e a possibilidade e conveniência da sua natureza e estalonização.

3) Das marcas

Art. 21.º Além das «Marcas nacionais» e da contramarca «Algarve», é sempre obrigatória a designação da qualidade, do peso líquido por volume, do nome ou marca do exportador, ou suas abreviaturas, quando estas se encontrem registadas na delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

§ único. Todas as marcas, contramarcas e demais indicações serão apostas em cada volume: a tinta fixa

para os sacos; a tinta fixa ou a fogo para as ceiras e caixas de madeira; e litografadas para as taras da folha de Flandres, cartão e papel gelatinado ou parafinado.

CAPÍTULO III

Verificação e exportação

Art. 22.º Todas as entidades ou indivíduos que se proponham exercer o comércio de exportação de frutas algarvias ficam obrigados à sua matrícula no Grémio de Exportadores de Frutas e Produtos Horticolas do Algarve.

Art. 23.º A exportação de figo, amêndoa e alfarroba de produção algarvia e com a contramarca «Algarve» só poderá ser feita pelos portos de Vila Real de Santo António, Tavira, Olhão, Faro, Albufeira, Portimão e Lagos.

§ único. A exportação por portos diferentes dos mencionados neste artigo só poderá ser feita em regime de trânsito e depois de observadas as disposições do artigo 25.º

Art. 24.º Fica proibida a exportação, pelos portos do Algarve, de figos ou amêndoas de outras proveniências.

Art. 25.º Antes de se efectuar qualquer exportação de produtos de que trata este diploma, o exportador comunicá-lo-á, com a devida antecedência, à delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve, para se realizar a respectiva verificação, indicando a data provável do embarque e o local onde este se realizará.

§ 1.º A delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve mandará proceder à verificação solicitada, no prazo de vinte e quatro horas.

§ 2.º Para o efeito de verificação os exportadores dividirão cada uma das remessas em tantos lotes quantas as qualidades, tipos de taras e contramarcas.

§ 3.º A verificação não incidirá sobre mais de 5 por cento dos volumes que constituem cada lote. O resultado da verificação determinará a classificação do lote.

§ 4.º A verificação realizar-se-á no cais de embarque ou nos armazéns dos exportadores.

Art. 26.º Quando os agentes verificadores considerarem a remessa em condições de poder ser exportada, procederão à marcação de cada um dos volumes com uma marca especial, que servirá para o fiscal do cais poder autorizar o embarque.

Art. 27.º Quando seja autorizada a exportação, o verificador entregará ao exportador, por cada lote a despachar, três cópias do boletim de verificação, uma das quais terá de ser junta ao despacho para que este se possa realizar, e a segunda remetida pela delegação ao cônsul português do país importador, a fim de este poder garantir a genuinidade do produto e fazer a propaganda de modo a defender a exportação portuguesa dos produtos que de outra origem procurem, sob o falso nome de portugueses, fazer-lhes desleal competência, ficando a terceira em poder do interessado.

§ 1.º Dêste boletim constará: o porto de embarque e de destino, nome e a morada do exportador, o nome do importador, consignatário ou agente, o número de volumes e o peso por cada qualidade e tipo de tara, marcas e data da verificação.

§ 2.º A entrega do boletim de verificação e suas cópias a que se refere este artigo só será feita após a apresentação, por parte do exportador, do documento comprovativo do pagamento da importância das taxas devidas, nos termos do artigo 32.º, na agência, filial ou delegação da Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência, à ordem da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

Art. 28.º Não é permitida a exportação dos produtos a que se refere este regulamento quando se verificar:

- a) Que os volumes não contêm as indicações exteriores consignadas neste regulamento;
- b) Que as taras não correspondem aos tipos determinados neste regulamento ou aos aprovados pela Junta Nacional de Exportação de Frutas;
- c) Que as qualidades ou tipos de frutas não correspondem à designação exterior;
- d) Que o peso não corresponde ao estabelecido para cada tipo de tara, com a tolerância permitida no artigo 19.º;
- e) Que a percentagem de figos com vestígios de larvas ou com larvas mortas ultrapasse 3 por cento;
- f) Que os figos se apresentam com larvas vivas;
- g) Que existem figos alterados, podres ou fermentados;
- h) Quando as impurezas e percentagens de amêndoas partidas sejam superiores às toleradas neste regulamento;
- i) Quando se verifique a mistura de amêndoas amargas;
- j) Quando se verifique que a alfarroba se encontra molhada, podre ou com mais de 3 por cento de impurezas ou de alfarroba podre.

Art. 29.º As remessas ou parte delas que não forem consideradas pela verificação em condições de exportação receberão uma marca de rejeição em cada um dos seus volumes, e serão colocadas em condições de não poderem ser misturadas com outras, devendo ser retiradas pelo exportador para local afastado do armazém ou cais de embarque, no prazo de vinte e quatro horas.

§ 1.º Se, findo o prazo mencionado no corpo do artigo, a mercadoria rejeitada não tiver sido retirada pelo exportador, este perderá completamente os direitos à sua posse, podendo a delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve dispor livremente dos referidos produtos.

§ 2.º O agente verificador comunicará, no prazo de vinte e quatro horas, à delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve o nome do indivíduo ou entidade exportadora da mercadoria rejeitada, bem como as causas da rejeição.

Art. 30.º Quando qualquer exportador não se conforme com o resultado da verificação, poderá reclamar para a delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve, a qual, no prazo de quarenta e oito horas, constituirá uma comissão composta por um membro da delegação, administrador do concelho em que a verificação se tiver realizado, presidente do Grémio de Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas do Algarve, a qual resolverá sobre o assunto, depois de ouvir o agente ou agentes verificadores que procederam ao exame da mercadoria.

§ 1.º Da resolução tomada será sempre lavrado auto.

§ 2.º Quando o exportador se não conformar com a decisão da comissão, poderá interpor recurso para o Ministro do Comércio, Indústria e Agricultura, por intermédio da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas.

§ 3.º Para os efeitos do parágrafo anterior será obrigatória a colheita de amostras, em duplicado, devidamente selada pelo administrador do concelho e pelo agente reclamado, devendo uma acompanhar o recurso e ficar a outra arquivada na delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

Art. 31.º Quando o despacho se faça por qualquer porto não mencionado no artigo 23.º, a verificação deverá realizar-se no Algarve, mas a alfândega não permitirá o embarque se os volumes não levarem a marca de verificação a que se refere o artigo 26.º e o despacho não correrá se não for apresentado o boletim de verificação a que se refere o artigo 27.º

CAPÍTULO IV

Receitas da delegação

Art. 32.º Constituem receitas da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve:

- a) Uma taxa de \$02 por cada quilograma de figo exportado, sendo essa taxa de \$00(5) para o figo de refugo ou caldeira;
- b) Uma taxa de \$05 por cada quilograma de amêndoa em casca e de \$10 por cada quilograma de amêndoa em miolo, com excepção da amêndoa amarga, que apenas pagará metade das taxas referidas;
- c) Uma taxa de \$00(3) por cada quilograma de alfarroba.

§ 1.º Os produtos de que trata este regulamento, quando exportados com qualquer das «Marcas nacionais», pagarão apenas 50 por cento das taxas de que trata este artigo.

§ 2.º As taxas referidas neste artigo podem ser alteradas sob proposta da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

CAPÍTULO V

Art. 33.º De harmonia com as disposições do artigo 31.º do decreto n.º 22:228, de 16 de Fevereiro de 1933, às transgressões das disposições contidas no presente regulamento serão impostas, respectivamente, as seguintes multas:

- a) A infracção de qualquer das disposições constantes do artigo 4.º ou seus parágrafos, a multa de 50\$;
- b) A infracção de qualquer das disposições do artigo 5.º e seus parágrafos, a multa de 100\$;
- c) A infracção do disposto no artigo 6.º, a multa de 10\$ por arrôba de figo;
- d) A infracção do disposto no artigo 7.º, a multa de 10\$ por cada amêndoeira amarga não enxertada;
- e) A infracção das disposições do artigo 8.º, a multa de 20\$ por cada arrôba de amêndoa;
- f) A infracção do disposto no artigo 9.º, a multa de 5\$ por cada arrôba de alfarroba.

§ único. A reincidência será punida com o duplo da multa.

Art. 34.º A todo o exportador que apresentar pela segunda vez mercadoria abrangida pelas disposições do artigo 28.º será esta apreendida e vendida em hasta pública a favor da delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve.

§ único. Em caso de reincidência, além da apreensão ficará interdita a exportação, temporariamente, por prazo nunca inferior a um ano nem superior a dois.

Art. 35.º A delegação da Junta Nacional de Exportação de Frutas no Algarve facilitará a utilização aos produtores e sindicatos de câmaras de expurgo fixo ou móveis, para a desinfecção dos frutos.

§ único. As condições do fornecimento das câmaras de expurgo serão fixadas pelo Ministro do Comércio, Indústria e Agricultura, sob proposta da delegação.

CAPÍTULO VI

Disposições gerais e transitórias

Art. 36.º Transitóriamente, durante dois anos, após a publicação do presente regulamento, será consentida a tolerância de 2 por cento de amêndoa amarga, na qualidade «miolo de amêndoa corrente».

Paços do Governo da República, 31 de Março de 1933. — António de Oliveira Salazar — Sebastião Garcia Ramires.