

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção-Geral dos Negócios Económicos e Consulares

Decreto-Lei n.º 41 142

Usando da faculdade conferida pela 2.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 aprovado, para ratificação, o Acordo entre Portugal e a República Federal da Alemanha sobre a Fiscalização e a Análise de Vinhos, assinado em Lisboa a 8 de Novembro de 1956, cujos textos em português e alemão são os que seguem anexos ao presente decreto.

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

Paços do Governo da República, 4 de Junho de 1957. — FRANCISCO HIGINO CRAVEIRO LOPES — *António de Oliveira Salazar — Marcello Caetano — Fernando dos Santos Costa — Joaquim Trigo de Negreiros — João de Matos Antunes Varela — António Manuel Pinto Barbosa — Américo Deus Rodrigues Thomaz — Paulo Arsénio Viríssimo Cunha — Eduardo de Arantes e Oliveira — Raul Jorge Rodrigues Ventura — Francisco de Paula Leite Pinto — Ulisses Cruz de Aguiar Cortês — Manuel Gomes de Araújo — Henrique Veiga de Macedo.*

Acordo entre a República Portuguesa e a República Federal da Alemanha sobre a Fiscalização e a Análise de Vinhos

Com o fim de evitarem demoras e objecções no que respeita à importação de vinhos na República Federal, a República Portuguesa e a República Federal da Alemanha ajustaram entre si o seguinte sobre a fiscalização e a análise de vinhos:

ARTIGO I

1. Os vinhos, mostos e uvas esmagadas originários do território português — à excepção dos vinhos aguardentes destinados à destilação e do vinho destinado à preparação do vinagre de vinho, desde que contenham 20 g ou mais de acidez volátil por litro — serão, em regra, dispensados da análise destinada a estabelecer a sua aptidão para serem importados no território da República Federal, desde que as remessas sejam acompanhadas de um certificado de análise passado pelas autoridades competentes do país exportador, segundo os modelos A ou B dos anexos I e II.

2. Apenas os laboratórios e as entidades indicados na lista do anexo III estão habilitados a emitir os certificados a que se refere a alínea precedente. Esta lista pode ser modificada por acordo comum.

ARTIGO II

1. Os vinhos licorosos devem ser acompanhados de um certificado de análise, segundo os modelos A ou B dos anexos I e II. Todavia, independentemente do que ficou estabelecido no artigo I, estão sujeitos a um exame complementar de identificação ao serem importados no território da República Federal.

2. Este exame complementar visa:

- a) A integridade da embalagem;
- b) O peso, a capacidade, as marcas e os números de identificação das embalagens enumeradas no artigo VI;
- c) Todos os elementos constantes do certificado de análise e verificáveis pela análise segundo os métodos internacionalmente reconhecidos.

Exclui-se do exame de identificação a prova organoléptica.

3. Se pelo exame complementar de identificação efectuado de acordo com as prescrições do § 2 se cons-

tatar que o vinho licoroso se estragou ou sofreu alterações importantes posteriormente à emissão do certificado de análise pelo país exportador, as autoridades aduaneiras mandarão executar uma análise destinada a estabelecer a aptidão do vinho para ser importado, em conformidade com os métodos internacionalmente reconhecidos.

ARTIGO III

1. A análise dos vinhos, mostos e uvas esmagadas, assim como o exame de identificação do conteúdo, serão efectuados em Portugal, tendo em conta a natureza e o número de recipientes, segundo as prescrições do anexo IV. Se houver suspeita de que os vinhos, mostos ou uvas esmagadas importados possuem substâncias não autorizadas diferentes das citadas na nota 3 do anexo IV, o Governo Federal deverá pedir ao país exportador que estenda a análise à pesquisa das ditas substâncias.

Os certificados previstos no artigo I serão passados segundo o modelo dos anexos I ou II.

O modelo do anexo I (impresso A) aplica-se no caso em que o próprio laboratório encarregado da análise procede à colheita das amostras; o modelo do anexo II (impresso B) utiliza-se quando as autoridades aduaneiras colhem as amostras no estabelecimento do exportador para as remeter ao laboratório habilitado a efectuar a análise.

ARTIGO IV

Deve emitir-se um certificado por cada remessa do mesmo vinho.

ARTIGO V

Se por convenções internacionais vierem a ser estabelecidos os métodos de determinação ou de medida dos elementos constituintes e característicos dos vinhos, estes métodos passarão a substituir as prescrições correspondentes do presente acordo, desde que os dois Governos tenham aderido às ditas convenções.

ARTIGO VI

As remessas podem ser feitas:

- a) Em vagões fechados, vagões-cisternas ou reservatórios, camiões-cisternas, depósitos (con-

ainers), reservatórios para o transporte por mar ou tanques de navio fechados e oficialmente selados;

- b) Sob a forma de remessas separadas em volumes oficialmente selados.

Ao serem importadas, as remessas devem estar providas de selos oficiais não danificados. Em caso de trânsito por terceiros países, a «carta de trânsito internacional» deve ser passada, à saída do país exportador, directamente em nome do destinatário alemão.

ARTIGO VII

O Governo Federal informará o Governo Português acerca das observações especiais relativas às análises de vinhos que sejam levadas ao seu conhecimento, a fim de que o Governo Português possa tomar as medidas necessárias.

É conveniente que, em caso de reclamação acerca de um vinho ou de um certificado de análise, o laboratório alemão e o laboratório português que efectuaram as análises possam proceder a uma troca mútua das amostras do vinho em litígio.

ARTIGO VIII

O presente Acordo é firmado por um período indeterminado.

Cada um dos Estados contratantes se reserva o direito de o denunciar em qualquer altura, para produzir efeito seis meses mais tarde.

ARTIGO IX

Este Acordo é válido também para o território de Berlim Ocidental (Land Berlin), salvo aviso em contrário por parte do Governo da República Federal da Alemanha, transmitido ao Governo da República Portuguesa dentro de três meses após entrada em vigor do acordo.

ARTIGO X

1. Este Acordo necessita de ser ratificado, devendo a troca de instrumentos de ratificação efectuar-se em Bona logo que seja possível.

2. Este Acordo entra em vigor um mês depois de efectuada a troca dos instrumentos de ratificação.

Feito em Lisboa, aos 8 de Novembro de 1956, em duplicado, em português e alemão, tendo ambos os textos igual valor.

Por Portugal:

Paulo Cunha.

Pela República Federal da Alemanha:

G. Seelos.

ANEXO I

N.º ...

Modelo A

(Entidade oficial que emite o certificado)

CERTIFICADO

Da análise química duma expedição de:

vinho
mosto de uva
uvas esmagadas

destinada à exportação para o território aduaneiro alemão.

Nome e domicílio do exportador	Número e espécie	Marcas e números	Peso bruto em quilogramas (¹) ou volume em litros	Descrição da origem (províncias ou regiões vinícolas), cor, data, etc.	Descrição ou reprodução do selo oficial
	Do vagão fechado, do vagão-cisterna, do vagão-reservatório, do camião-cisterna, do depósito (containers), dos recipientes destinados ao transporte por mar, do tanque de navio ou dos volumes (barris, garrações, caixas, etc.).				
1	2	3	4	5	6

(¹) Tratando-se de remessa expedida em compartimento selado, basta a indicação do peso total da remessa.

Se o selo for aplicado a compartimento fechado: os volumes expedidos em compartimento fechado estiveram constantemente sob vigilância desde a colheita das amostras até à aposição dos selos ao ...

Em virtude dos poderes que lhe são conferidos, a entidade oficial abaixo assinada certifica:

1. Que analisou segundo os regulamentos em vigor a(s) amostra(s) colhida(s) regularmente sem as ter misturado entre elas

após ter feito uma amostra média (mistura) proveniente de vários volumes ou de várias partes de uma encomenda do mesmo produto;

2. Que

o vinho
o mosto de uva
as uvas esmagadas

resulta(m) exclusivamente de uvas produzidas em Portugal, corresponde(m) às prescrições legais em vigor em Portugal, e pela análise não foi constatada a adição de: uvas secas, carbonatos alcalinos, ácidos orgânicos e seus sais ⁽²⁾ e compostos de ácido sulfuroso (sulfitos, metassulfitos e produtos análogos), com excepção do piroessulfito de potássio tecnicamente puro;

3. Que o teor em sulfatos (expresso em sulfato neutro de potássio) não ultrapassa 2 g por litro ⁽³⁾;

4. Que

o vinho
o mosto de uva
as uvas esmagadas

não foi (foram) adicionado(s) de açúcar;

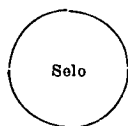
^(*) Basta pesquisar pela análise o ácido tartárico, o ácido cítrico, o bitartarato de potássio e o tartarato neutro de potássio.

^(*) A certificar apenas para os vinhos tintos, à excepção dos vinhos licorosos, assim como para os mostos tintos ou uvas esmagadas tintas.

^(*) A certificar apenas para os vinhos tintos, mostos tintos ou uvas esmagadas tintas.

^(*) O extracto seco reduzido é o extracto total menos a quantidade de açúcar ultrapassando 2,5 g/l.

..., ... de ... de 19...



...
(Entidade oficial)

...
(Assinatura e categoria do autor do certificado)

Análise do vinho

Aspecto (cor, limpidez) ...

Aroma e sabor ...

Peso específico a ... °C, referido a água ... °C.

Alcool ... por cento em volume ... g/l.

Extracto seco total calculado ... g/l.

Açúcar redutor (em açúcar invertido) ... g/l.

Sacarose ^(*) ... g/l.

Extracto seco reduzido ^(*) ... g/l.

..., ... de ... de 19...



...
(Entidade oficial)

...
(Assinatura e categoria do autor do certificado)

5. Que

o vinho, quando não se trate de vinho licoroso,
o mosto de uva
as uvas esmagadas

não foi (foram), nem directa nem indirectamente, adicionado(s) de álcool;

6. Que o vinho licoroso foi adicionado de álcool nos limites autorizados para o comércio interno em Portugal;

7. Que não se trata de um produto lotado com vinho branco, com mosto de uva branca ou de uvas esmagadas brancas ^(*);

8. Que o vinho tem um teor em álcool de ... g/l, o vinho de lote um teor em extracto seco reduzido de ... g/l ^(*);

9. Que o mosto abafado pelo álcool (mistela) é obtido a partir de uvas moscatéis ou de uvas frescas de aroma análogo, como por exemplo as malvasia, boas, arinto, e que 1 l contém, pelo menos, 200 g de açúcar natural;

Esta prescrição relativa ao teor em açúcar não se aplica aos abafados com designações de origem fiscalizadas seguintes: Porto, Madeira, Carcavelos, Moscatel de Setúbal e Estremadura;

10. Que o vinho destinado à destilação recebeu uma adição de aguardente vínica pura, possuindo pelo menos 75,8 e no máximo 78,2 volumes por cento de álcool;

11. Que não foi constatada no vinho a presença de outros produtos além daqueles que figuram no certificado, produtos que são estranhos a um vinho natural ou que lhe teriam sido juntos;

12. Que procedeu a selagem oficial dos volumes ou compartimento fechado imediatamente após ter efectuado a colheita da(s) amostra(s).

^(*) Apenas no caso de vinhos licorosos.

^(*) O extracto seco reduzido é o extracto total menos a quantidade de açúcar que ultrapassa 1 g/l e para os vinhos tintos de lote 2,5 g/l.

ANEXO II

N.º ...

Modelo B

(Entidade oficial que emite o certificado)

CERTIFICADO

Da análise química duma expedição de:

vinho
 mosto de uva
 uvas esmagadas

destinada à exportação para o território aduaneiro alemão.

A) Atestado

Para determinar a importabilidade na Alemanha da expedição descrita a seguir: em ... (quantidade)

vagões fechados
 vagões-cisternas
 vagões-reservatórios
 camiões-cisternas, depósitos (containers).
 recipientes para o transporte por mar
 tanques de navio
 volumes

contendo

vinho
 mosto de uva
 uvas esmagadas

a entidade abaixo assinada certifica que:

1. Imediatamente após ter efectuado a colheita regulamentar das amostras após sobre os

vagões fechados
 vagões-cisternas
 vagões-reservatórios
 camiões-cisternas
 depósitos (containers)
 recipientes para o transporte por mar
 tanques de navio
 volumes

os selos oficiais nos volumes ou no compartimento fechado;

2. Que, sem as misturar, marcou as amostras colhidas contidas em ... (quantidade e natureza das vasilhas), e que, depois de lhes aplicar o selo oficial, as entregou ao exportador para serem sujeitas à análise química no ... (entidade oficial).

Nome e domicílio do exportador	Número e espécie	Marcas e números	Peso bruto em quilogramas (¹) ou volume em litros	Descrição da origem (provincias ou regiões vinícolas), cor, data, etc.	Descrição ou reprodução do selo oficial
	2	3	4	5	6

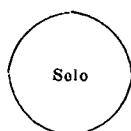
(¹) Tratando-se de remessa expedida em compartimento selado, basta a indicação do peso total da remessa.

Se o selo for aplicado a compartimento fechado: os volumes expedidos em compartimento fechado estiveram constantemente sob vigilância desde a colheita das amostras até à aposição dos selos ao ...

..., ... de ... de 19...

(Entidade oficial)

(Assinatura e categoria do autor do certificado)



B) Certificado da análise química n.º ...

Em virtude dos poderes que lhe são conferidos, o laboratório abaixo discriminado certifica:

1. Que, de acordo com o atestado A, analisou, segundo os regulamentos em vigor, a(s) amostra(s) colhida(s) regulamentarmente sem as ter misturado entre elas

após feita uma amostra média (mistura) proveniente de vários volumes ou várias partes de uma expedição dum mesmo produto;

2. Que

o vinho
o mosto de uva
as uvas esmagadas

resulta(m) exclusivamente de uvas produzidas em Portugal, corresponde(m) às prescrições legais em vigor em Portugal e pela análise não foi constatada a adição de uvas secas, carbonatos alcalinos, ácidos orgânicos e seus sais ⁽²⁾ e compostos de ácido sulfuroso (sulfitos, metassulfitos e produtos análogos), com excepção do pirossulfito de potássio tecnicamente puro;

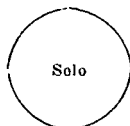
3. Que o teor em sulfatos (expresso em sulfato neutro de potássio) não ultrapassa 2 g por litro ⁽³⁾;

4. Que

o vinho
o mosto de uva
as uvas esmagadas

não foi (foram) adicionado(s) de açúcar;

..., ... de ... de 19...



5. Que

o vinho, quando não se trata de vinho licoroso,
o mosto de uva
as uvas esmagadas

não foi (foram), nem directa nem indirectamente, adicionado(s) de álcool;

6. Que o vinho licoroso foi adicionado de álcool nos limites legalmente autorizados para o comércio interno em Portugal;

7. Que não se trata de um produto lotado com vinho branco, com mosto de uva branca ou de uvas esmagadas brancas ⁽⁴⁾;

8. Que o vinho tem um teor em álcool de ... g/l e o vinho de lote um teor em extracto seco reduzido de ... g/l ⁽⁵⁾;

9. Que o mosto abafado pelo álcool (mistela) é obtido a partir de uvas moscatéis ou de uvas frescas de aroma análogo, como, por exemplo, as malvasia, boas, arinto, e que 1 l contém, pelo menos, 200 g de açúcar natural;

Esta prescrição relativa ao teor em açúcar não se aplica aos abafados com designações de origem fiscalizadas seguintes: Porto, Madeira, Carcavelos, Moscatel de Setúbal e Estremadura;

10. Que o vinho destinado à destilação recebeu exclusivamente uma adição de aguardente vínica pura, possuindo pelo menos 75,8 e no máximo 78,2 volumes por cento de álcool;

11. Que não foi constatada no vinho a presença de outros produtos, além daqueles que figuram no certificado, produtos que são estranhos a um vinho natural ou que lhe teriam sido juntos.

...
(Entidade oficial)

...
Assinatura e categoria do autor do certificado)

Análise do vinho

Aspecto (cor, limpidez) ...

Aroma e sabor ...

Peso específico a ... °C referido à água a ... °C.

Álcool ... por cento em volume ... g/l.

Extracto seco total calculado ... g/l.

Açúcar redutor (em açúcar invertido) ... g/l.

Sacarose ⁽⁶⁾ ... g/l.

Extracto seco reduzido ⁽⁷⁾ ... g/l.

..., ... de ... de 19...



Acidez total (acidez de titulação), expressa em ácido tartárico ...

Acidez volátil, expressa em ácido acético ... g/l.

Acidez volátil, dedução feita de anidrido sulfuroso livre, expressa em ácido acético ... g/l.

Substâncias minerais (cinzas) ... g/l.

Ácido fosfórico, expresso em PO₄ ⁽⁶⁾ ... g/l.

Anidrido sulfuroso total, expresso em SO₂ ... g/l.

Alcalinidade total das cinzas (em ml de hidróxido de sódio N).

...
(Entidade oficial)

...
(Assinatura e categoria do autor do certificado)

⁽²⁾ Basta pesquisar pela análise o ácido tartárico, o ácido cítrico, o bitartarato de potássio e o tartarato neutro de potássio.

⁽³⁾ A certificar apenas para os vinhos tintos, à excepção dos vinhos licorosos, assim como para os mostos tintos ou uvas esmagadas tintas.

⁽⁴⁾ A certificar apenas para os vinhos tintos, mostos tintos ou uvas esmagadas tintas.

⁽⁵⁾ O extracto seco reduzido é o extracto total menos a quantidade de açúcar ultrapassando 2,5 g/l.

⁽⁶⁾ Apenas no caso de vinhos licorosos.

⁽⁷⁾ O extracto seco reduzido é o extracto total menos a quantidade de açúcar que ultrapassa 1 g/l e para os vinhos de lote 2,5 g/l.

ANEXO III

ENTIDADES

Alfândega do Funchal.
Instituto do Vinho do Porto.

Grémio do Comércio de Exportação de Vinhos.
Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.

ANEXO IV

PRESCRIÇÕES

Para a análise de vinho, mosto de uva, uvas esmagadas para verificação da importabilidade segundo a legislação alemã para vinhos

I. Finalidade da análise

Pela análise deve comprovar-se que os produtos são puros e não falsificados; especialmente deve a análise comprovar:

1. Que os produtos correspondem às prescrições válidas para o comércio dentro de Portugal;
2. Que não lhes foram adicionadas determinadas substâncias ou não o foram em quantidade maior da que é permitida na Alemanha para produtos estrangeiros (vide observação 3, assim como os n.ºs 2 a 11, do anexo I e alínea B) do anexo II).

II. Procedimento

A) Disposições gerais:

1. Para apresentar este certificado devem ser efectuados em geral sob a reserva das determinações indicadas em B):

a) Em vinhos brancos, a determinação

do peso específico,
do álcool,
do extracto,
das substâncias minerais (cinzas),
de acidez total (ácidos tituláveis),
dos ácidos voláteis,
do ácido sulfuroso total,
do ácido sulfuroso livre,
do açúcar redutor,
da sacarose, quando do exame revelar a sua existência,
do ácido tartárico,
do ácido cítrico;

b) Em vinhos tintos (1):

As mesmas determinações como para os vinhos brancos e ainda a determinação do teor em ácido sulfúrico (sulfatos) e a pesquisa de matérias corantes estranhas;

c) Em vinhos licorosos:

As mesmas determinações como em vinhos brancos e ainda a determinação do ácido fosfórico;

d) Em mosto de uvas e uvas esmagadas, a determinação

do peso específico,
do álcool,
do extracto seco,
das substâncias minerais (cinzas),
da acidez total (ácidos tituláveis),
do ácido redutor,
da sacarose, quando o exame revelar a sua existência,
do açúcar sulfuroso total

em mosto de uvas tintas e uvas esmagadas tintas, a determinação

do ácido sulfúrico (sulfato),
assim como a pesquisa de matérias corantes estranhas;

e) Em uvas esmagadas fermentadas:

as mesmas pesquisas e determinações como em vinhos.

2. Em qualquer caso é necessário verificar ainda se os produtos não foram adicionados de açúcar, uvas secas, carbonatos alcalinos, ácidos orgânicos e seus sais (2), assim como de compostos de ácido sulfuroso (sulfitos, metassulfitos e semelhantes), com excepção de pirossulfito de potássio tecnicamente puro.

3. A análise deve estender-se a outras substâncias adicionadas não permitidas (3), caso a aparência, o cheiro, o paladar das amostras ou outros motivos de suspeita a tornem necessária. Não havendo tal suspeita, pode esta análise especial limitar-se às amostras tiradas indeterminadamente e escolhidas para este fim.

4. Em mosto abafado pelo álcool (mistela) deve verificar-se se ele é fabricado de uvas moscatéis ou outras uvas frescas de aroma semelhante, tais como malvasia, boas, arinto, e contém, pelo menos, 200 g de açúcar natural por litro. Esta prescrição relativa ao teor em açúcar não se aplica aos abafados com designações de origem fiscalizadas seguintes: Porto, Madeira, Carcavelos, Moscatel de Setúbal e Estremadura.

5. A análise deve ser efectuada de acordo com os métodos oficiais portugueses.

6. Para conseguir conformidade das análises recomenda-se, além disso, a aplicação dos seguintes processos:

- a) Determinação do peso específico com picnómetro de 50 ml de capacidade;
- b) Determinação picnométrica do álcool e do extracto segundo Windisch;
- c) Análise do ácido cítrico:

Análise prévia segundo Denigés: caso existam quantidades importantes, deve fazer-se a determinação quantitativa pelo método de Reichard (pentabromoacetona). Se este revelar mais de 0,5 g por litro, considera-se o vinho como tendo sido adicionado de ácido cítrico.

B) Prescrições especiais para a colheita de amostras e para a verificação da sua homogeneidade:

1. No caso de remessas em vagões-cisternas, vagões-reservatórios, camiões-cisternas, depósitos (*containers*) com capacidade superior a 4200 l, reservatórios para transporte marítimo ou tanques de navio, mesmo que tenham várias divisões de capacidade igual, deve colher-se uma amostra de cada recipiente e analisar-se segundo as normas indicadas em A).

2. Se uma remessa se compuser de várias embalagens com capacidade igual, deverá colher-se uma amostra de cada dez embalagens e analisar-se segundo as prescrições indicadas em A).

3. Se se constatar a homogeneidade, podem misturar-se as amostras para executar a análise.

4. Dizem-se homogêneos os produtos da mesma procedência e composição. Produtos que são provenientes de localidades diferentes, se bem que próximas, ou que venham da mesma localidade, mas que difiram no ano da colheita, composição, designação ou preço, não podem ser reconhecidos como homogêneos.

5. No caso de várias embalagens de uma remessa ou várias divisões de um vagão-cisterna, vagão-reservatório, camião-cisterna, depósito (*containers*), recipientes para transporte marítimo ou tanques de navio conterem, segundo indicação do exportador, produtos homogêneos, esta indicação deve ser verificada primeiro em face dos documentos que a acompanham (facturas, guias de caminho de ferro, documentos de embarque, etc.).

6. Se os documentos que acompanham a remessa não suscitarem dúvidas, deve verificar-se o conteúdo das embalagens ou divisões quanto à homogeneidade. Para este fim deverá verificar-se uma amostra de cada embalagem ou de cada divisão de um vagão-cisterna, vagão-reservatório, camião-cisterna, depósito (*containers*), recipientes para transporte marítimo ou tanques de navio, em relação à cor, ao cheiro, paladar e grau de fluidez e, se também deste modo não surgirem dúvidas, fazer seguir-se uma análise química sumária para determinação do teor em álcool, extracto seco, acidez total (ácidos tituláveis) e substâncias minerais (cinzas). Esta análise deve referir-se a duas amostras em remessas até vinte embalagens; em vagões-cisternas, vagões-reservatórios, camiões-cisternas, depósitos (*containers*), recipientes para transporte marítimo ou tanques de navio, a uma amostra de duas ou mais divisões do reservatório. Se a colheita de amostras não for efectuada pelo laboratório de análise, deve ser remetida ao mesmo o número necessário de amostras para se proceder à análise química sumária ⁽⁴⁾.

(1) Só o vinho tinto natural, destinado a ser lotado, sob fiscalização aduaneira, com vinhos tintos nacionais ainda não lotados ou *Schillerwein*, contendo pelo menos 95 g e no máximo 140 g de

álcool por litro e pelo menos 28 g/l de extracto seco reduzido, é que pode beneficiar de despacho aduaneiro como vinho tinto para lote.

(2) Basta pesquisar pela análise o ácido tartárico, ácido cítrico, bitartarato de potássio e o tartarato neutro de potássio.

(3) De acordo com as leis alemãs, não é permitido adicionar aos vinhos as seguintes substâncias:

Carbonatos alcalinos (potassa ou análogos), ácidos orgânicos ou os seus sais e compostos (ácido fórmico, ácido benzóico, ácido oxálico, tartarato neutro de potássio, ácido salicílico, ácido tartárico, ácido cinâmico, ácido cítrico, bitartarato de potássio ou produtos similares), sais solúveis de alumínio (alúmen e similares), compostos de bário, compostos de chumbo, ácido bórico, compostos ferro-cinâmicos, corantes, excepto pequenas doses de caramelo no caso de vinhos licorosos, compostos de flúor, aldeído fórmico e substâncias que libertam aldeído fórmico, glicerina, bagas de *kermès*, compostos de magnésio, álcool impuro (contendo álcool amílico), glucose não tecnicamente pura, xarope de glucose, compostos de estrôncio, compostos de bismuto, sais de zinco, sais e compostos do ácido bórico e do ácido sulfuroso (sulfitos, metassulfitos, metassulfatos e similares), exceptuando, porém, o pirossulfito de potássio tecnicamente puro e produtos adoçantes artificiais (sacarina, dulcina e similares).

(4) Em vinho tinto para o qual se requeira despacho aduaneiro como vinho para lote a análise química sumária deve indicar se o vinho contém o necessário teor de álcool e de extracto seco reduzido.

Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Portugiesischen Republik Über Überwachung und Untersuchung von Wein

Die Bundesrepublik Deutschland und die Portugiesische Republik haben, um Verzögerungen und Beanstandungen bei der Weineinfuhr in die Bundesrepublik nach Möglichkeit zu vermeiden, über die Überwachung und Untersuchung von Wein, der zur Einfuhr in die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist, folgendes vereinbart:

ARTIKEL I

1. Wein, Traubenmost und Traubenmaische aus den Gebieten der Portugiesischen Republik — ausgenommen Wein zur Herstellung von Weindestillat (Brennwein) und Wein zur Weinessigbereitung, wenn er 20 g oder mehr flüchtige Säure in 1 Liter enthält — sind in der Regel bei ihrer Einfuhr in das Gebiet der Bundesrepublik Deutschland von der Untersuchung auf Einfuhrfähigkeit befreit, wenn die Sendungen von einem Untersuchungszeugnis begleitet sind, das von den zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes nach den Vordrucken «A» oder «B» gemäss Anlage 1 bzw. 2 ausgestellt worden ist.

2. Nur die in der Liste des Anlage 3 angeführten Untersuchungsanstalten und Behörden sind ermächtigt, die in vorstehenden Absatz angegebenen Bescheinigungen auszustellen. Diese Liste kann nach Vereinbarung abgeändert werden.

ARTIKEL II

1. Dessertweine müssen von einem Untersuchungszeugnis nach dem Muster der Anlage 1 oder 2 (Vordruck A oder B) begleitet sein. Sie unterliegen, unbeschadet der unter I getroffenen Vereinbarung, bei der Einfuhr in das Gebiet der Bundesrepublik Deutschland der Untersuchung auf Feststellung der Nämlichkeit (Nachuntersuchung).

2. Diese Nachuntersuchung erstreckt sich:

a) auf den Verschluss der Behältnisse;

b) auf das Gewicht, das Fassungsvermögen, die verschiedenen Zeichen und Nummern der im Artikel VI aufgezählten Behältnisse;

c) auf alle im Untersuchungszeugnis enthaltenen Angaben, die nach den international anerkannten Methoden durch die Untersuchung überprüfbar sind.

Eine Geschmacksprüfung ist bei der Nämlichkeitsprüfung ausgeschlossen.

3. Sollte anlässlich der Untersuchung auf Feststellung der Nämlichkeit gemäss vorstehender Ziffer 2 festgestellt werden, dass der Dessertwein nach der Ausstellung des Zeugnisses durch das Ausfuhrland verdorben ist oder beachtliche Veränderungen erlitten hat, so wird die Zollstelle einer Untersuchung auf Einfuhrfähigkeit des betreffenden Weines nach den international anerkannten Methoden veranlassen.

ARTIKEL III

1. Die Untersuchung von Wein, Traubenmost und Traubenmaische sowie die Untersuchung auf Nämlichkeit des Inhalts werden im Versandland durchgeführt, unter Berücksichtigung der Art und der Anzahl der Behältnisse, gemäss den Vorschriften der Anlage 4. Wenn der Verdacht besteht, dass der eingeführte Wein, der Traubenmost oder die Traubenmaische nicht zugelassene Stoffe, die nicht in der Anmerkung 3 der Anlage 4 aufgezählt sind, enthält, so besteht Einverständnis, dass das Versandland auf Antrag der Bundesregierung in Zukunft die Untersuchung auch auf diese Stoffe ausdehnt.

Die in Artikel I vorgesehenen Bescheinigungen sind gemäss der Muster der Anlagen 1 oder 2 auszustellen.

Das Muster der Anlage 1 (Vordruck A) wird für den Fall angewandt, in dem die mit der Untersuchung beauftragte Untersuchungsanstalt selbst die Proben entnimmt; das Muster der Anlage 2 (Vordruck B) ist für den Fall zu benutzen, in den die Zollverwaltung

die Probe bei dem Versender entnimmt, um sie der zur Untersuchung ermächtigten Untersuchungsanstalt zu übermitteln.

ARTIKEL IV

Für jede Sendung eines und desselben Weines ist ein besonderes Zeugnis auszustellen.

ARTIKEL V

Werden durch internationale Vereinbarungen die Methoden der Bestimmung oder der Berechnung von charakteristischen Weinbestandteilen festgelegt, so treten diese Methoden an die Stelle der entsprechenden Vorschriften dieses Abkommens, sobald sich beide Regierungen diesen Vereinbarungen anschließen.

ARTIKEL VI

Die Sendungen können versandt werden:

- a) in mit einem amtlichen Verschluss versehenen gedeckten Güterwagen, Kessel- oder Reservoirwagen, Tanklastwagen, Containern, Seetransportbehältnissen oder Schiffstanks;
- b) als Einzelsendungen in amtlich verschlossenen Packstücken.

Die Sendungen müssen mit unverletzten amtlichen Verschlüssen eingeführt werden. Bei der Durchfuhr durch dritte Länder ist der internationale Frachtbrief durch das Versandland unmittelbar auf die Anschrift des deutschen Empfängers auszustellen.

ARTIKEL VII

Die Bundesregierung wird die Portugiesische Regierung von besonderen Beobachtungen bei der Untersuchung von Weinen, die zu ihrer Kenntniss kommen, benachrichtigen damit die Portugiesische Regierung die sich daraus ergebenden Massnahmen treffen kann.

Bei Beanstandung eines Weines oder eines Untersuchungszeugnisses können die deutsche Untersuchungsanstalt und diejenige des Versandlandes, welche die Untersuchungen durchgeführt haben, gegenseitig Proben des beanstandeten Weines austauschen.

ARTIKEL VIII

Das vorliegende Abkommen wird auf unbestimmte Zeit abgeschlossen.

Jeder der vertragschliessenden Staaten behält sich das Recht vor, es jederzeit zu kündigen; es tritt sechs Monate nach erfolgter Kündigung ausser Kraft.

ARTIKEL IX

Dieses Abkommen gilt auch für das Land Berlin, sofern nicht die Regierung der Bundesrepublik Deutschland gegenüber der Regierung der Portugiesischen Republik innerhalb von drei Monate nach Inkrafttreten des Abkommens eine gegenteilige Erklärung abgibt.

ARTIKEL X

1. Dieses Abkommen bedarf der Ratifizierung; die Ratifikationsurkunden sollen sobald wie möglich in Bonn ausgetauscht werden.

2. Dieses Abkommen tritt einen Monat nach Austausch der Ratifikationsurkunden in Kraft.

Geschehen zu Lissabon am 8. November 1956 in zwei Urschriften, jede in deutscher und portugiesischer Sprache, wobei jeder Wortlaut gleichermassen verbindlich ist.

Für die Bundesrepublik Deutschland:

G. Seelos.

Für die Portugiesische Republik:

Paulo Cunha.

ANLAGE 1

Vordruck A

Nr. ...

...
(Institut, das das Zeugnis ausstellt)

ZEUGNIS

Über die chemische Untersuchung einer zur Ausfuhr in das deutsche Zollgebiet bestimmten Sendung von
Wein
Traubenmost
Traubenmaische

Name und Wohnort des Versenders	Anzahl, Art	Zeichen, Nummern	Rohgewicht in kg (°) oder Inhalt in l	Bezeichnung nach Herkunft (Land, Weinbaugebiet) Farbe, Jahrgang, usw.	Beschreibung oder Abdruck d. amtli. Verschlusses
	des gedeckten Güterwagens, Kesselwagens, Reser- voirwagens, Tanklastwagens, Containers, See- transportbehältnisses, Schiffstanks oder der Pac- kstücke (Fässer), Korbflaschen, Kisten, usw.				
1	2	3	4	5	6

(°) Bei Raumverschluss genügt die Angabe des Gesamtgewichts der Sendung.

Im Falle der Anlegung des Raumverschlusses: Die unter Raumverschluss gelegten Packstücke sind von der Probeentnahme an bis zur Verladung in ... ständig unter Aufsicht gehalten worden.

Auf Grund der erteilten Ermächtigung bescheinigt die unterzeichnete Untersuchungsanstalt:

1. Dass sie die nach Vorschrift entnommene(n) Probe(n) ohne Vermischung untereinander

nach Bildung einer Durchschnittsprobe (Mischprobe) aus mehreren Packstücken oder Abteilungen gleichartigen Inhalts

Unter Beachtung der hierfür vereinbarten Vorschriften untersucht hat;

2. Dass

der Wein
der Traubenmost
die Traubenmaische

ausschliesslich aus in Portugal gewachsenen Trauben hergestellt ist, den für den Verkehr innerhalb Portugals geltenden gesetzlichen Vorschriften entspricht, und dass ein Zusatz von Rosinen, Alkalikarbonaten, organischen Säuren oder deren Salzen⁽²⁾, sowie von Verbindungen der schwefligen Säure (Sulfiten, Metasulfiten und dergl.), mit Ausnahme von technisch reinem Kaliumpyrosulfit, bei der Untersuchung nicht nachweisbar war;

3. Dass der Gehalt an Schwefelsäure in einem Liter Flüssigkeit nicht mehr beträgt als 2 Gramm neutralen schwefelsauren Kalium entspricht⁽³⁾;

4. Dass

der Wein
der Traubenmost
die Traubenmaische

einen Zuckerzusatz nicht erhalten hat;

(*) Es genügt die Untersuchung auf Weinsäure, Zitronensäure, Weinstain, neutrales weinsaures Kalium.

(2) Nur bei rotem Wein, mit Ausnahme von Dessertwein, sowie bei rotem Traubenmost und roter Traubenmaische zu bescheinigen.

(3) Nur bei rotem Wein sowie bei rotem Traubenmost und bei roter Traubenmaische zu bescheinigen.

(*) Zuckerfreier Extrakt ist der Gesamtextrakt abzüglich der 2,5 g/l übersteigenden Zuckermenge.

..., den ... 195...



5. Dass

der Wein, soweit es sich nicht um Dessertwein handelt der Traubenmost die Traubenmaische

einen Alkoholzusatz weder direkt noch indirekt erhalten hat;

6. Dass der Dessertwein einen Alkoholzusatz nur in der für den inneren Verkehr Portugals gesetzlich zulässigen Menge erhalten hat;

7. Dass ein Verschnitt mit Weisswein, Weisswein-Traubenmost oder Weisswein-Traubenmaische nicht vorliegt⁽⁴⁾;

8. Dass der Wein ... g/l Weingeist, der Verschnittwein ... g/l zuckerfreien Extrakt⁽⁵⁾ enthält;

9. Dass der mit Alkohol versetzte Traubenmost (Mistella) aus Muskatellertrauben oder ähnlichen frischen Bukettrauben, wie z. B. Malvasia, Boais, Arintos, hergestellt ist und in 1 l mindestens 200 g natürlichen Zucker enthält; diese Vorschrift über den Zuckergehalt gilt nicht für folgende stumm gemachte Moste mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung: Porto, Madeira, Carcavelos, Muskateller von Setubal und Estremadura;

10. Dass der Herstellung von Weindestillat bestimmte Wein nur einen Zusatz von reinem Weindestillat von nicht weniger als 75,8 und von nicht mehr als 78,2 Raumhundertteilen Alkohol erhalten hat;

11. Dass in dem Wein, abgesehen von den in Zeugnis genannten Stoffen, keinerlei Stoffe festgestellt worden sind, die dem natürlichen Wein fremd oder dem Wein zugesetzt sind;

12. Dass die Anstalt unmittelbar nach Entnahme der Probe(n) die Behältnisse mit dem oben angegebenen amtlichen Raum-Packstücke-Verschluss versehen hat.

...

(Bezeichnung der Anstalt)

...

(Unterschrift und Amtsstellung
des Zeugnisausstellers)

Analyse des Weines

Aussehen (Farbe, Klarheit) ...

Aroma und Geschmack ...

Spezifisches Gewicht bei ... °C, bezogen auf Wasser von ... °C.

Alkohol ... Raumhundertteile (vol. %) ... g/l.

Gesamtextrakt, berechnet ... g/l.

Reduzierender Zucker, als Invertzucker berechnet ... g/l.

Rohrzucker⁽⁶⁾ ... g/l.

Zuckerfreier Extrakt⁽⁷⁾ ... g/l.

Gesamtsäure (titrierbare Säuren), als Weinsäure berechnet ... g/l.

Flüchtige Säuren, als Essigsäure berechnet ... g/l.

Flüchtige Säuren, abzüglich der freien schwefligen Säure, als Essigsäure berechnet ... g/l.

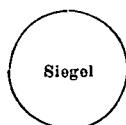
Mineralbestandteile (Asche) ... g/l.

Phosphorsäure, als PO_4 berechnet⁽⁸⁾ ... g/l.

Gesamte schweflige Säure, ausgedrückt in SO_2 ... g/l.

Gesamtalkalität der Asche (in ml 1/l Normallauge).

..., den ... 195...



(Bezeichnung der Anstalt)

...

(Unterschrift und Amtsstellung
des Zeugnisausstellers)

(*) Nur bei Dessertwein ausfüllen.

(7) Zuckerfreier Extrakt ist der Gesamtextrakt abzüglich der 1 g/l bei Verschnittrotwein der 2,5 g/l übersteigenden Zuckermenge.

ANLAGE 2

Vordruck B

Nr. ...

(Institut, das das Zeugnis ausstellt)

ZEUGNIS

Über die chemische Untersuchung einer zur Ausfuhr in das deutsche Zollgebiet bestimmten Sendung von

Wein

Traubenmost

Traubenmaische

A) Bescheinigung

Zur Feststellung der Einfuhrfähigkeit d... in nachstehend bezeichneten(n) ... (Anzahl)

bescheinigt die unterfertigte Behörde, dass sie:

1. Unmittelbar nach vorschriftemässiger Probeentnahme

Gedekten Güterwagen
 Kesselwagen
 Reservoirwagen
 Tanklastwagen, Container
 Seetransportbehältnisse
 Schiffstanks
 Packstücke

den gedekten Güterwagen
 den Kesselwagen
 den Reservoirwagen
 den Tanklastwagen
 den Container
 das Seetransportbehältnis
 den Schiffstank
 die Packstücke

Enthaltenen

Weines
 Traubenmostes
 Traubenmaische

mit dem unten angegebenen amtlichen Raum-Packstücke-Verschluss versehen hat;

2. Die entnommene(n) Probe(n) ohne Vermischung untereinander in ... gezeichnet ... und amtlich verschlossen (Zahl u. Art d. Umschliessung)
 dem Versender zur Herbeiführung der chemischen Untersuchung durch ... (Name der Anstalt) überlassen hat.

Name und Wohnort des Versenders	Anzahl, Art	Zeichen, Nummern	Rohgewicht in kg (') oder Inhalt in l	Bezeichnung nach Herkunft (Land, od. Weinbaugebiet) Farbe, Jahrgang, usw.	Beschreibung oder Abdruck des amtlichen Verschlusses
	des gedekten Güterwagens, Kesselwagens, Reservoirwagens, Tanklastwagens, Containers, Seetransportbehältnisses, Schiffstanks, oder der Packstücke (Fässer, Korbflaschen, Kisten, usw.)				
1	2	3	4	5	6

(') Bei Raumverschluss genügt die Angabe des Gesamtgewichts der Sendung.

Im Falle der Anlegung des Raumverschlusses: Die unter Raumverschluss gelegten Packstücke sind von der Probeentnahme an bis zur Verladung in ... ständig unter Aufsicht gehalten worden.

..., den ... 195...

(Bezeichnung der Behörde)

(Unterschrift und Amtsstellung)

Slogol

B) Zeugnis über die chemische Untersuchung Nr. ...

Auf Grund der erteilten Ermächtigung bescheinigt die unterfertigte Untersuchungsanstalt:

1. Dass sie die laut Bescheinigung A entnomme(n) Probe(n) ohne Vermischung untereinander

nach Bildung einer Durchschnittsprobe (Mischprobe) aus mehreren Packstücken oder Abteilungen gleichartigen Inhalts unter Beachtung der hierfür vereinbarten Vorschriften untersucht hat;

2. Dass

der Wein
der Traubenmost
die Traubenmaische

ausschliesslich aus in Portugal gewachsenen Trauben hergestellt ist, den für den Verkehr innerhalb Portugals geltenden gesetzlichen Vorschriften entspricht, und dass ein Zusatz von Rosinen, Alkalikarbonaten, organischen Säuren oder deren Salzen⁽²⁾, sowie von Verbindungen der schwefligen Säure (Sulfiten, Metasulfiten und dergl.), mit Ausnahme von technisch reinem Kaliumpyrosulfit, bei der Untersuchung nicht nachweisbar war;

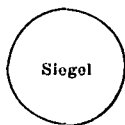
3. Dass der Gehalt an Schwefelsäure in einem Liter Flüssigkeit nicht mehr beträgt als 2 Gramm neutralem schwefelsaurem Kalium entspricht⁽³⁾;

4. Dass

der Wein
der Traubenmost
die Traubenmaische

einen Zuckerzusatz nicht erhalten hat;

..., den ... 195...



Analyse des Weines

Aussehen (Farbe, Klarheit) ...

Aroma und Geschmack ...

Spezifisches Gewicht bei ... °C, bezogen auf Wasser von ... °C.

Alkohol ... Raumbunderteile (vol. %) ... g/l.

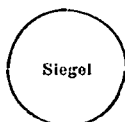
Gesamtextrakt, berechnet ... g/l.

Reduzierender Zucker, als Invertzucker berechnet ... g/l.

Rohrzucker⁽⁶⁾ ... g/l.

Zuckerfreier Extrakt⁽⁷⁾ ... g/l.

..., den ... 195...



5. Dass

der Wein, soweit es sich nicht um Dessertwein handelt der Traubenmost die Traubenmaische

einen Alkoholzusatz weder direkt noch indirekt erhalten hat;

6. Dass der Dessertwein einen Alkoholzusatz nur in der für den inneren Verkehr Portugals gesetzlich zulässigen Menge erhalten hat;

7. Dass ein Verschnitt mit weissem Wein, weisser Traubenmost oder weisser Traubenmaische nicht vorliegt⁽⁴⁾;

8. Dass der Wein ... g/l. Weingeist, der Verschnittwein zuckerfreien Extrakt von ... g/l enthält⁽⁵⁾;

9. Dass der mit Alkohol versetzte Traubenmost (Mistella) aus Muskatellertrauben oder ähnlichen frischen Bukettrauben, wie z. B. Malvasia, Boais, Arintos, hergestellt ist und in 1 l mindestens 200 g natürlichen Zucker enthält; diese Vorschrift über den Zuckergehalt gilt nicht für folgende stumm gemachte Moste mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung: Porto, Madeira, Carcavelos, Muskateller von Setubal und Estremadura;

10. Dass der Herstellung von Weindestillat bestimmte Wein nur einen Zusatz von reinem Weindestillat von nicht weniger als 75,8 und von nicht mehr als 78,2 Raumbunderteilen Alkohol erhalten hat;

11. Dass in dem Wein, abgesehen von den in Zeugnis genannten Stoffen, keinerlei Stoffe festgestellt worden sind, die dem natürlichen Wein fremd oder dem Wein zugesetzt sind.

(Bezeichnung der Anstalt)

(Unterschrift und Amtsstellung des Zeugnisausstellers)

Gesamtsäure (titrierbare Säuren), als Weinsäure berechnet ... g/l.

Flüchtige Säuren, als Essigsäure berechnet ... g/l.

Flüchtige Säuren, abzüglich der freien schwefligen Säure, als Essigsäure berechnet ... g/l.

Mineralbestandteile (Asche) ... g/l.

Phosphorsäure, als PO_4 berechnet⁽⁶⁾ ... g/l.

Gesamte schweflige Säure, ausgedrückt in SO_2 ... g/l.

Gesamtalkalität der Asche (in ml 1/l Normalkauge).

(Bezeichnung der Anstalt)

(Unterschrift und Amtsstellung des Zeugnisausstellers)

⁽²⁾ Es genügt die Untersuchung auf Weinsäure, Zitronensäure, Weinstein, neutrales weinsaures Kalium.

⁽³⁾ Nur bei rotem Wein, mit Ausnahme von Dessertwein, sowie bei rotem Traubenmost und roter Traubenmaische zu bescheinigen.

⁽⁴⁾ Nur bei rotem Wein sowie bei rotem Traubenmost und bei roter Traubenmaische zu bescheinigen.

⁽⁵⁾ Zuckerfreier Extrakt ist der Gesamtextrakt abzüglich der 2,5 g/l übersteigenden Zuckermenge.

⁽⁶⁾ Nur bei Dessertwein ausfüllen.

⁽⁷⁾ Zuckerfreier Extrakt ist der Gesamtextrakt abzüglich der 1 g/l bei Verschnittrotwein der 2,5 g/l übersteigenden Zuckermenge.

ANLAGE 3

UNTERSUCHUNGS ANSTALTEN

Instituto do Vinho do Porto.
Grémio do Comércio de Exportação de Vinhos.

Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
Alfândega do Funchal.

ANLAGE 4

VORSCHRIFTEN

für die Untersuchung von Wein, Traubenmost und Traubenmaische zur Feststellung der Einfuhrfähigkeit nach dem deutschen Weingesetz

I. Zweck der Untersuchung

Durch die Untersuchung soll nachgewiesen werden, dass die Erzeugnisse rein und nicht verfälscht sind, insbesondere soll die Untersuchung den Nachweis dafür erbringen;

1. dass die Erzeugnisse den für den Verkehr innerhalb Portugals geltenden Vorschriften entsprechen;
2. dass ihnen bestimmte Stoffe nicht oder nicht in grösserer Menge zugesetzt sind, als es in Deutschland für ausländische Erzeugnisse zulässig ist (vergl. Anmerkung 3 sowie die Ziffer 2-11 der Anlage 1 und der Anlage 2 Buchstabe B).

II. Verfahren

A) Allgemeine Vorschriften

1. Um diesen Nachweis zu führen, sind, vorbehaltlich der Bestimmungen unter B, in der Regel vorzunehmen:

a) bei Weisswein die Bestimmung

des spezifischen Gewichts,
des Alkohols,
des Extraktes,
der Mineralbestandteile (Asche),
der Gesamtsäure (titrierbaren Säuren),
der flüchtigen Säuren,
der gesamten schwefligen Säure,
der freien schwefligen Säure,
des reduzierenden Zuckers,
des Rohrzuckers, wenn die Prüfung sein Vorhandensein ergeben hat,
der Weinsäure,
der Zitronensäure;

b) bei Rotwein (1)

die gleichen Bestimmungen wie bei Weisswein, ausserdem die Bestimmung des Gehalts an Schwefelsäure (Sulfaten) und die Prüfung auf fremde Farbstoffe;

c) bei Dessertwein

die gleichen Bestimmungen wie bei Weisswein, ausserdem die Bestimmung der Phosphorsäure;

d) bei Traubenmost und Traubenmaische die Bestimmung

des spezifischen Gewichts,
des Alkohols,
der Mineralbestandteile (Asche),
der Gesamtsäure (titrierbaren Säuren),
des reduzierenden Zuckers,
des Rohrzuckers, wenn die Prüfung seine Anwesenheit ergeben hat,
der gesamten schwefligen Säure,

bei rotem Traubenmost und roter Traubenmaische auch die Bestimmung der Schwefel-

säure (Sulfate) sowie die Prüfung auf fremde Farbstoffe;

e) bei vergorener Traubenmaische

die gleichen Bestimmungen und Prüfungen wie bei Wein.

2. In jedem Fall muss ausserdem festgestellt werden, dass die Erzeugnisse keinen Zusatz von Zucker, Rosinen, Alkalikarbonaten, organischen Säuren und deren Salzen (2) sowie von Verbindungen der schwefligen Säuren (Sulfiten, Metasulfiten u. dgl.), mit Ausnahme von technisch reinem Calciumpyrosulfit, erhalten haben.

3. Die Untersuchung ist auf andere unzulässige Zusätze (3) auszudehnen, falls das Aussehen, der Geruch, der Geschmack der Proben oder sonstige Verdachtsgründe es notwendig erscheinen lassen. Liegt ein solcher Verdacht nicht vor, so kann diese erweiterte Untersuchung auf zu diesem Zweck ausgewählte Stichproben beschränkt werden.

4. Bei Traubenmost, der einen Zusatz von Alkohol erhalten hat (Mistelle), ist festzustellen, ob er aus Muskatellertrauben oder ähnlichen frischen Bukettrauben, wie z. B. Malvasia, Boais, Arintos, hergestellt ist und in 1 Liter mindestens 200 g natürlichen Zucker enthält. Diese Vorschrift über den Zuckergehalt gilt nicht für folgende stumm gemachte Moste mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung: Porto, Madeira, Carcavelos, Muskateller von Setúbal und Estremadura.

5. Die Untersuchung hat nach den in Portugal amtlich vorgeschriebenen Verfahren zu erfolgen.

6. Um eine Übereinstimmung der Analysen zu erzielen, wird im übrigen die Anwendung folgender Verfahren empfohlen:

- a) Bestimmung des spezifischen Gewichts mit Pyknometer von 50 ml Inhalt;
- b) Pyknometrische Bestimmung des Alkohols und des Extraktes nach Windisch;
- c) Untersuchung auf Zitronensäure:

Vorprobe nach Denigès. Bei Vorhandensein von erheblichen Mengen ist die quantitative Bestimmung nach der Methode von Reichard (Pentabromaceton) auszuführen. Wird danach mehr als 0,5 g/l gefunden, so ist der Wein als mit Zitronensäure versetzt zu betrachten.

B) Besondere Vorschriften für die Probeentnahme und für die Feststellung der Gleichartigkeit.

1. Bei Sendungen in Kessel- oder Reservoirwagen, Tanklastwagen, Containern mit einem Inhalt von mehr als 4200 l, Seetransportbehältnissen oder Schiffstanks, auch mit mehreren Abteilungen gleichartigen Inhalts, ist aus jedem Behältnis eine Probe zu entnehmen und nach den Vorschriften unter A zu untersuchen.

2. Besteht eine Sendung aus mehreren Packstücken gleichartigen Inhalts, so ist aus je 10 Packstücken eine Probe zu entnehmen und nach den Vorschriften unter A zu untersuchen.

3. Ist die Gleichartigkeit festgestellt, so können die entnommenen Proben zur Durchführung der Analyse vermischelt werden.

4. Als gleichartig gelten Erzeugnisse von gleicher Herkunft und Beschaffenheit. Erzeugnisse, die aus verschiedenen, wenn auch nahegelegenen Orten her-

kommen, oder die zwar aus demselben Ort herkommen, aber nach Jahrgang, Beschaffenheit, Bezeichnung oder Preis verschieden sind, können nicht als gleichartig anerkannt werden.

5. Enthalten nach Angabe des Versenders mehrere Packstücke einer Sendung oder mehrere Abteilungen eines Kessel- oder Reservoirwagens, Tanklastwagens, Containers, Seetransportbehältnisses oder Schiffstanks gleichartige Erzeugnisse, so ist diese Angabe zunächst anhand der Begleitpapiere (Rechnungen, Frachtbriefe, Ladescheine, usw.) zu prüfen.

6. Wenn sich aus den Begleitpapieren keine Bedenken ergeben, ist der Inhalt der Packstücke oder Abteilungen auf Gleichartigkeit zu untersuchen. Zu diesem Zweck ist je eine Probe aus jedem Packstück oder aus jeder Abteilung eines Kessel- oder Reservoirwagens, Tanklastwagens, Containers, Seetransportbehältnisses oder Schiffstanks auf Farbe, Geruch, Geschmack und Flüssigkeitsgrad zu prüfen und, wenn sich auch hierbei keine Bedenken ergeben, eine abgekürzte chemische Untersuchung unter Bestimmung des Gehalts an Alkohol, Extrakt, Gesamtsäure (titrierbaren Säuren) und Mineralbestandteilen (Asche) anzuschliessen. Diese Untersuchung hat sich bei Sendungen bis zu 20 Packstücken auf 2 Proben, bei grösseren Sendungen auf je eine Probe für je weitere 10 Packstücke, bei Kessel- oder Reservoirwagen, Tanklastwagen, Containers, Seetransportbehältnissen oder Schiffstanks auf 1 Probe aus 2 oder mehreren verschiedenen Abteilungen des Behältnisses zu erstrecken. Erfolgt die Probeentnahme nicht durch die Untersuchungsanstalt, so ist dieser zur Vornahme der abgekürzten che-

mischen Untersuchung die erforderliche Anzahl von Proben zu übersenden ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Die Zollbehandlung als roter Verschnittwein genießt in Deutschland nur der unter Zollsicherung zum Verschneiden von noch nicht verschnittenem inländischen roten Wein oder Schillerwein zu verwendende rote Naturwein, der mindestens 95 g/l und höchstens 140 d/l Weingeist und mindestens 28 g/l zuckerfreien Extrakt enthält.

⁽²⁾ Es genügt die Untersuchung auf Weinsäure, Zitronensäure, Weinstein und neutrales, weinsaures Kalium.

⁽³⁾ Als solche Zusätze sind nach den deutschen gesetzlichen Vorschriften in Betracht zu ziehen:

Alkalikarbonate (Pottasche o. dgl.), organische Säuren oder deren Salze und Verbindungen (Ameisensäure, Banzoesäure, Oxalsäure, neutrales weinsaures Kalium, Salizylsäure, Weinsäure, Zimtsäure, Zitronensäure, Weinstein oder dergl.), lösliche Aluminiumsalze (Alaun o. dergl.), Bariumverbindungen, Bleiverbindungen, Borsäure, Eisencyanverbindungen (Blutlaugensalze), Farbstoffe mit Ausnahme von kleinen Mengen gebrannten Zuckers (Zuckercoleur) bei Dessertwein, Fluorverbindungen, Formaldehyd und solche Stoffe, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben, Glycerin, Kermesbeeren, Magnesiumverbindungen, unreiner (freier) Anyalkohol enthaltender Sprit, nicht technisch reiner Stärkezucker, Stärkesyrup, Strontiumverbindungen, Wismutverbindungen, Zinksalze, Salze und Verbindungen der Borsäure, sowie der schwefligen Säure (Sulfite, Metasulfite u. dgl.) jedoch mit Ausnahme von technisch reinem Kaliumyrosulfat sowie künstliche Süsstoffe (Sacharin Dulcin u. dgl.).

⁽⁴⁾ Bei rotem Wein, für den die Verzollung als Verschnittwein beansprucht werden soll, hat die abgekürzte chemische Untersuchung sich auch darauf zu erstrecken, ob der Wein den erforderlichen Gehalt an Alkohol und zuckerfreiem Extrakt aufweist.

MINISTÉRIO DAS CORPORAÇÕES E PREVIDÊNCIA SOCIAL

Direcção-Geral da Previdência e Habitações Económicas

Decreto n.º 41 143

Encontram-se quase concluídos, ou em estado adiantado de construção, os agrupamentos de casas económicas em Benfica, Lisboa, e em Queluz, concelho de Sintra, e os dois bairros da zona da Boavista, no Porto, incluídos nos programas estabelecidos ao abrigo do Decreto-Lei n.º 40 246, de 6 de Junho de 1955. Outros agrupamentos, embora com menor número de moradias, estão a ser construídos, em Lisboa e Porto, ao abrigo do Decreto-Lei n.º 35 602, de 17 de Abril de 1946.

Impõe-se, por isso, dar cumprimento ao disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 40 552, de 12 de Março de 1956, em que se estabelece a obrigatoriedade da fixação por decreto, antes da abertura dos respectivos concursos, das prestações a pagar pelos interessados para a aquisição de casas económicas. A tal propósito obedece o presente diploma, também aplicável aos contratos que venham a celebrar-se para aquisição de casas económicas que de futuro vaguem nos diferentes bairros já construídos e ocupados em Lisboa ou Porto.

Para o efeito atende-se, nos termos do preceituado no referido artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 40 552, ao custo global das edificações, à rentabilidade exigida pelos capitais investidos, à capacidade económica da generalidade dos pretendentes, ao nível das rendas da localidade, bem como ao interesse social em obter, por via de compensação de encargos, os ajustamentos das prestações aconselhados pelas circunstâncias particulares dos diversos casos. Dentro deste condicionalismo, não é de estranhar que as prestações sejam também

mais elevadas do que as adoptadas até ao presente, tanto mais que as novas moradias têm valor real superior ao das casas da mesma classe e tipo integradas nos bairros anteriormente construídos, o que se deve, sobretudo, às melhorias de vária ordem nelas introduzidas e a um mais alto nível técnico de construção. Teve-se, na verdade, em vista acautelar devidamente os interesses dos moradores-adquirentes, possibilitando-se, através de mais sólida construção, a compressão das despesas relativas à conservação das casas.

Não obstante, pode dizer-se que as prestações agora estabelecidas se contêm dentro dos limites que, em relação aos rendimentos dos pretendentes, foram definidos na legislação anterior. Quer dizer: as prestações não excedem, em regra, 20 por cento do rendimento médio do agregado familiar. Tratando-se, não de uma renda paga por um inquilino, mas de uma amortização para efeitos de aquisição da propriedade da casa, não pode, efectivamente, considerar-se exagerada tal percentagem. Manteve-se, na verdade, em relação à quase totalidade das casas da classe A, B e C — e sempre quanto às casas do tipo predominante das mesmas classes —, o equilíbrio entre as prestações para aquisição das moradias e os rendimentos dos agregados familiares dos concorrentes. Apenas no caso das habitações da classe D se tornou mister alterar um pouco esse equilíbrio, dada a situação da generalidade dos interessados e até as perspectivas de melhoria de vida que correntemente se verificam na categoria social dos candidatos às respectivas moradias.

Observa-se ainda que pela primeira vez se vão distribuir casas do tipo iv. Na determinação das prestações a pagar pela aquisição destas casas — que têm entre cinco e sete quartos, por se destinarem a famílias muito numerosas — julga-se ter tomado na devida conta as possibilidades do agregado familiar, previstas no § 2.º do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 40 552.