

transmitido aos Gabinetes dos Ministros da República para as Regiões Autónomas.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 9 de Fevereiro de 1989. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Vasco Joaquim Rocha Vieira* — *Lino Dias Miguel* — *Miguel José Ribeiro Cadilhe* — *Luís Francisco Valente de Oliveira* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *José Albino da Silva Peneda*.

Promulgado em 11 de Março de 1989.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 16 de Março de 1989.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PISCAS E ALIMENTAÇÃO

### Decreto-Lei n.º 93/89

de 28 de Março

O aumento que a produção e o consumo de bebidas refrigerantes registaram no nosso país nas últimas décadas, o aparecimento de novos tipos de produtos no mercado e os importantes progressos tecnológicos que a respectiva indústria conheceu em todo o mundo impõem a definição de um quadro legal adaptado à actual realidade.

Efectivamente, a partir da revogação do Decreto-Lei n.º 42 159, de 25 de Fevereiro de 1959, que especificamente regulou o sector até 28 de Fevereiro de 1974, apenas aspectos pontuais referentes à proibição do uso de sacarina e à permissão de determinados corantes e conservantes se encontram previstos, mantendo-se, até hoje, condições favoráveis ao aparecimento de situações de concorrência desleal, que importa sanar.

Por outro lado, com a abertura do mercado nacional aos produtos provenientes das Comunidades Europeias e o alargamento para a nossa indústria dos seus potenciais consumidores, é igualmente importante que, na ausência de legislação comunitária, se adoptem medidas tendentes a impor os produtos nacionais pela sua qualidade e que assegurem a indispensável defesa da saúde e dos interesses dos consumidores.

Deste modo, o presente diploma contém disposições sobre as características, regras de acondicionamento e de rotulagem dos refrigerantes, remetendo para portaria a regulamentação dos aditivos admissíveis, que, pela sua própria natureza e pelo facto de estarem associados a previsível evolução tecnológica do sector, impõem uma forma de disciplina menos rígida que permita maior flexibilidade para eventuais actualizações.

Anota-se ainda que, no intuito de dar resposta à actual realidade da indústria e do mercado do nosso país, são incluídos no presente diploma certos tipos de bebidas refrigerantes que até ao momento não tinham sido objecto de qualquer regulamentação legal.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º O presente diploma aplica-se a todas as bebidas refrigerantes, com excepção das destinadas a alimentação especial.

Art. 2.º — 1 — Para efeitos do disposto neste diploma, entende-se por bebida refrigerante ou simplesmente refrigerante o género alimentício constituído por água contendo em solução, emulsão ou suspensão qualquer dos ingredientes previstos no artigo seguinte e, eventualmente, adoçado, acidulado e ou gaseificado com dióxido de carbono.

2 — É permitido o fabrico e a comercialização dos seguintes tipos de refrigerantes, cujas denominações lhes pertencem exclusivamente:

- a) Refrigerante de sumo de frutos — refrigerante, turvo ou límpido, resultante da diluição, em água, de sumo ou polme de frutos, respectivos concentrados ou desidratados, com um teor de sumo compreendido entre os limites mínimos a seguir indicados (m/m) e a concentração mínima fixada para o néctar do mesmo fruto, podendo conter aromatizantes naturais provenientes das espécies de frutos dos quais é extraído o sumo:
  - I) Ananás, morango, limão, toranja e frutos ácidos diversos — 6 %;
  - II) Laranja — 8 %;
  - III) Alperce e pêsego — 12 %;
  - IV) Maçã, pêra e uva — 16 %;
  - V) Outros frutos e misturas de frutos — 10 %;
- b) Refrigerante de polme de citrinos — o refrigerante turvo resultante da diluição, em água, de polme, ou seus derivados, de frutos cítricos, num teor mínimo de 2 % (m/m) de partes comestíveis dos frutos, podendo conter aromatizantes naturais provenientes das mesmas espécies das quais é obtido o polme;
- c) Refrigerante de extractos vegetais — o refrigerante, turvo ou límpido, resultante da diluição, em água, de extractos e aromatizantes, podendo eventualmente incluir sumo, polme ou respectivos derivados e ainda outros ingredientes comestíveis de origem vegetal;
- d) Refrigerante aromatizado — o refrigerante límpido resultante da diluição, em água, de aromatizantes e, eventualmente, adicionados de açúcar. No caso de não conter açúcares, designar-se-á por refrigerante «água aromatizada»;
- e) Refrigerante «água tónica» — o refrigerante límpido, incolor e gaseificado, contendo um teor de quinino de 45 mg/l a 80 mg/l, expresso em hidróclorato de quinino;
- f) Refrigerante de soda — o refrigerante límpido, incolor e gaseificado, contendo bicarbonato de sódio num teor mínimo de 0,3 g/l e dióxido de carbono num teor mínimo de 6 g/l;
- g) Refrigerante adicionado de bebida alcoólica — refrigerante resultante da adição de bebidas alcoólicas a refrigerantes de extractos vegetais ou a refrigerantes aromatizados, não podendo o teor de etanol ultrapassar 1 % (V/V).

3 — Os refrigerantes devem apresentar as características estabelecidas no anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

Art. 3.º No fabrico de refrigerantes podem ser utilizadas as seguintes matérias-primas estretas ou em mistura:

- a) Sumo — o produto líquido, fermentescível mas não fermentado, extraído de frutos ou de produtos hortícolas por processos mecânicos e, bem assim, idêntico produto reconstituído a partir de sumo concentrado de frutos ou de produtos hortícolas;
- b) Sumo concentrado — o produto obtido do sumo por eliminação física de, pelo menos, 50% da água de constituição;
- c) Sumo desidratado — o produto sólido obtido do sumo por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;
- d) Polme — o produto pastoso, fermentescível mas não fermentado, obtido directamente da parte comestível de frutos ou de produtos hortícolas, inteiros ou descascados, por trituração, peneiração e homogeneização, sem eliminação do sumo;
- e) Polme concentrado — o produto pastoso obtido do polme por eliminação física de uma parte da água de constituição;
- f) Polme desidratado — o produto sólido obtido do polme por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;
- g) Polme de citrinos — o produto, vulgarmente designado por *comminuted*, obtido por desagregação em pequenos fragmentos dos frutos cítricos, incluindo casca;
- h) Néctar — o produto, fermentescível mas não fermentado, resultante da adição de água e de açúcares ou mel a sumo, sumo concentrado, polme, polme concentrado ou a uma mistura de quaisquer destes produtos;
- i) Xarope de sumo — o produto pastoso, obtido de solução aquosa de açúcares com concentração adequada, adicionada de sumo, sumo concentrado, polme, polme concentrado, néctar ou uma mistura de quaisquer destes produtos;
- j) Extracto vegetal — produto com efeito aromatizante ou sávido, obtido a partir de matérias vegetais, podendo ser sujeito a processos de concentração;
- l) Água potável — de reconhecida pureza, podendo ser mineral desde que se encontre nas condições estipuladas no artigo 6.º;
- m) Açúcares — definidos e caracterizados no Decreto-Lei n.º 302/85, de 29 de Julho;
- n) Mel — com as características estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 131/85, de 29 de Abril.

Art. 4.º Os contaminantes e os aditivos admissíveis no fabrico de refrigerantes, bem como os respectivos teores, serão os fixados em portaria conjunta dos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde.

Art. 5.º — 1 — Salvo o disposto no n.º 4, os refrigerantes destinados ao consumidor somente podem ser comercializados pré-embalados na origem, em recipientes hermeticamente vedados, os quais, quando recuperáveis, devem permitir lavagem e ou esterilização fáceis e ser fabricados em vidro ou outro material inerte e impermeável em relação ao conteúdo.

2 — A comercialização de refrigerantes pré-embalados de 0,125 l a 2 l só pode ser efectuada nas quantidades líquidas de 0,125 l, 0,2 l, 0,25 l, 0,33 l, 0,5 l, 0,75 l, 1 l, 1,5 l e 2 l.

3 — O refrigerante deve ocupar, pelo menos, 90% (V/V) da capacidade correspondente ao volume de água que, a 20°C, cada recipiente possa conter quando fechado.

4 — Os refrigerantes também podem ser vendidos não pré-embalados, colhidos de aparelhos distribuidores, de vidro ou outro material apropriado, que satisfaçam os necessários requisitos de inocuidade e higiene, nos quais circulem permanentemente a temperatura inferior a 8°C.

Art. 6.º — 1 — A legislação geral sobre rotulagem de géneros alimentícios é aplicável aos refrigerantes destinados ao consumidor, embalados em recipientes de origem ou contidos em aparelhos distribuidores, devendo observar-se, ainda, o seguinte:

- a) As denominações de venda dos refrigerantes são as estabelecidas no n.º 2 do artigo 2.º, sendo as locuções «frutos» e «vegetais», constantes, respectivamente, das suas alíneas a) e c), substituídas pelo nome das espécies utilizadas, quer se trate de uma só ou várias, devendo neste último caso fazer-se a sua indicação segundo a ordem decrescente da proporção ponderal;
- b) A menção «Com água mineral», acompanhada ou não do nome desta, só é permitida nas seguintes condições:

- I) Quando a água utilizada é exclusivamente a água mineral indicada, excepção feita à que serviu para a preparação do xarope e este contenha, pelo menos, 50% de açúcar;
- II) Se a água mineral apresenta a composição e o tratamento que lhe são próprios;
- III) Desde que não faça alusão às propriedades e características da referida água ou a quaisquer certificados ou prémios.

2 — Para além do disposto no número anterior, na rotulagem deverão constar:

- a) A indicação «gaseificado», sempre que o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l;
- b) As menções «Contém cafeína» ou «Contém quinino», nos casos em que os refrigerantes contenham estes alcaloides;
- c) O qualificativo «amargo», o qual deve seguir a denominação de venda de qualquer refrigerante que contenha quinino até 45 mg/l.

3 — A imagem de um ou mais frutos só é permitida na rotulagem dos refrigerantes de sumo provenientes de frutos dessas espécies.

Art. 7.º São aplicáveis as disposições dos artigos 30.º do Decreto-Lei n.º 303/83, de 28 de Junho, e 24.º, 40.º, 58.º e 64.º do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

Art. 8.º São revogados:

- a) O Decreto n.º 21 543, de 30 de Julho de 1932;
- b) O Decreto n.º 35 815, de 19 de Agosto de 1946, no respeitante a refrigerantes;
- c) O Decreto n.º 37/74, de 8 de Fevereiro, no respeitante a refrigerantes;
- d) O Decreto-Lei n.º 403/77, de 24 de Setembro;
- e) O despacho do Secretário de Estado da Indústria Ligeira de 10 de Janeiro de 1977, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 13, de 17 de Janeiro de 1977.

Art. 9.º O presente diploma entra em vigor no dia 1 de Agosto de 1989.

Art. 10.º — 1 — Durante o período de seis anos a contar da data de publicação do presente diploma, os produtos acondicionados em embalagens pirogravadas ficam dispensados da exigência de indicação no mesmo campo visual das menções referentes à denominação de venda, quantidade líquida e data de durabilidade mínima, quando inscrita.

2 — Durante o período referido no número anterior é ainda admitida a comercialização de refrigerantes em embalagens com as quantidades líquidas de 0,19 l e 0,8 l.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Fevereiro de 1989. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso* — *Nuno Manuel Franco Ribeiro da Silva* — *Maria Leonor Couceiro Pizarro Beleza de Mendonça Tavares* — *Joaquim Martins Ferreira do Amaral*.

Promulgado em 11 de Março de 1989.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 16 de Março de 1989.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

**Anexo a que se refere o n.º 3 do artigo 2.º**

Características

Físico-químicas ...	Teor de açúcares totais, expressos em açúcar invertido — mín.	60 g/l, à excepção do refrigerante de soda e do refrigerante «água aromatizada».
	pH — mín. ....	2,5.
	Teor de álcool etílico — percentagem (V/V) — máx.	1% nos refrigerantes adicionados de bebida alcoólica. 0,3% nos refrigerantes de sumo. 0,5% nos restantes.
Microbiológicas ...	Pesquisa de bactérias coliformes (segundo a NP-2164).	Negativa em 10 cm <sup>3</sup> .
	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> (segundo a NP-2308).	Negativa em 100 cm <sup>3</sup> .
	Pesquisa de germes patogénicos.	Negativa.
	Número de colónias de bolores e leveduras por centímetro cúbico (segundo a NP-3277/1) — máx.	100.
	Número de bactérias aeróbias mesófilas por centímetro cúbico (segundo a NP-1955) — máx.	100.

**MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES**

**Decreto-Lei n.º 94/89**

de 28 de Março

O Decreto-Lei n.º 458-A/85 e o Decreto Regulamentar n.º 71/85, ambos de 31 de Outubro, aprovaram, respectivamente, a Lei Orgânica e o Regulamento da Escola Náutica Infante D. Henrique (ENIDH). Pendentes de resolução ficaram, no entanto, as questões da integração da ENIDH no sistema nacional de ensino e dos graus académicos a conferir pela Escola.

O presente diploma vem consagrar a integração da ENIDH no sistema educativo nacional, ao nível do ensino superior politécnico, e definir os graus académicos dos respectivos cursos, em consonância com o previsto na Lei de Bases do Sistema Educativo.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

**Artigo 1.º**

**Integração**

1 — A Escola Náutica Infante D. Henrique, adiante designada por ENIDH, ou simplesmente Escola, é integrada no sistema educativo nacional, ao nível do ensino superior politécnico.

2 — O ensino ministrado na ENIDH fica sob tutela dos Ministros da Educação e das Obras Públicas, Transportes e Comunicações.

3 — A gestão administrativa da ENIDH fica sob a tutela do Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações.

**Artigo 2.º**

**Cursos e graus académicos**

1 — A criação dos cursos a ministrar na Escola, bem como os respectivos planos, serão objecto de portaria conjunta dos Ministros da Educação e das Obras Públicas, Transportes e Comunicações.

2 — Os cursos superiores ministrados na ENIDH conferem o grau académico de bacharel ou o diploma de estudos superiores especializados, conforme for definido pelas respectivas portarias de criação.

3 — Os cursos de estudos superiores especializados ministrados na ENIDH que formem um conjunto coe-rente com o curso de bacharelato precedente podem conduzir à obtenção do grau de licenciado.

**Artigo 3.º**

**Outros cursos**

Independentemente do disposto no artigo anterior, podem ainda funcionar na Escola cursos de especialização, de reciclagem e de pós-graduação, que poderão eventualmente conferir certificados ou diplomas em condições a definir pelas respectivas portarias de criação.

