

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA

Decreto do Presidente da República n.º 28/2002

de 16 de Julho

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 29.º da Lei n.º 29/82, de 11 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pela Lei n.º 18/95, de 13 de Julho, o seguinte:

É exonerado, sob proposta do Governo, formulada após iniciativa do Chefe do Estado-Maior-General das Forças Armadas e aprovada pelo Conselho Superior de Defesa Nacional, o comodoro Fernando José Ribeiro de Melo Gomes do cargo de comandante da Força Naval Permanente do Atlântico (STANAVFORLANT) com efeitos a partir de 5 de Abril de 2002.

Assinado em 9 de Julho de 2002.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Aviso n.º 74/2002

Por ordem superior se torna público que, agindo na sua qualidade de depositário da Convenção Relativa à Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural, adoptada em Paris em 16 de Novembro de 1972, o director-geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) comunicou ter a Eritreia depositado o seu instrumento de ratificação à citada Convenção em 24 de Outubro de 2001, tendo entrado em vigor, para este país, em 24 de Janeiro de 2002.

Portugal é parte da mesma, tendo depositado o respectivo instrumento de ratificação em 2 de Outubro de 1980, conforme publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 264, de 14 de Novembro de 1980.

Direcção de Serviços das Organizações Políticas Internacionais, 21 de Junho de 2002. — O Director de Serviços, Rui Filipe Monteiro Belo Macieira.

Aviso n.º 75/2002

Por ordem superior se torna público que, agindo na sua qualidade de depositário da Convenção Europeia sobre o Reconhecimento das Qualificações Relativas ao Ensino Superior na Região Europa, adoptada em Lisboa em 11 de Abril de 1997, o director-geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) comunicou ter a Bielorrússia depositado o seu instrumento de ratificação à citada Convenção em 19 de Fevereiro de 2002, tendo entrado em vigor, para este país, em 1 de Abril de 2002.

Portugal é parte da mesma, tendo depositado o respectivo instrumento de ratificação em 15 de Outubro de 2001, conforme publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 279, de 3 de Dezembro de 2001.

Direcção de Serviços das Organizações Políticas Internacionais, 21 de Junho de 2002. — O Director de Serviços, Rui Filipe Monteiro Belo Macieira.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DESENVOLVIMENTO RURAL E PASCAS

Decreto-Lei n.º 164/2002

de 16 de Julho

O Decreto-Lei n.º 98/2000, de 25 de Maio, estabeleceu os critérios de pureza específicos a que devem obedecer os edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, transpondo para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 98/66/CE, da Comissão, de 4 de Setembro.

Os critérios de pureza respeitantes ao manitol (E 421) e ao xarope de manitol [E 965 — *ii*] estabelecidos no anexo ao Decreto-Lei n.º 98/2000, de 25 de Maio, foram alterados pelo Decreto-lei n.º 259/2001, de 25 de Setembro, que transpôs para o direito nacional a Directiva n.º 2000/51/CE, da Comissão, de 26 de Julho, que alterou a referida Directiva n.º 95/31/CE.

Em virtude do progresso técnico entretanto verificado e da aprovação da Directiva n.º 2001/52/CE, da Comissão, de 3 de Julho, que altera a Directiva n.º 95/31/CE, da Comissão, de 5 de Julho, relativa a critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, torna-se necessário alterar os critérios de pureza relativos ao manitol (E 421) e ao acessulfamo K (E 950).

Deste modo, procede-se à transposição da citada directiva, introduzindo-se alterações aos Decretos-Leis n.os 259/2001 e 98/2000, de 25 de Setembro e de 25 de Maio, respectivamente.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Transposição da directiva

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2001/52/CE, da Comissão, de 3 de Julho, que altera a Directiva n.º 95/31/CE, que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios.

Artigo 2.º

Alterações aos Decretos-Leis n.os 259/2001, de 25 de Setembro, e 98/2000, de 25 de Maio

Os critérios de pureza respeitantes ao manitol (E 421) e ao acessulfamo K (E 950) fixados, respectivamente, nos anexos ao Decreto-Lei n.º 259/2001, de 25 de Setembro, e ao Decreto-Lei n.º 98/2000, de 25 de Maio, passam a ter a redacção constante do anexo ao presente diploma, do qual faz parte integrante.

Artigo 3.º

Norma transitória

Os produtos não conformes com os critérios ora fixados produzidos antes da entrada em vigor do presente diploma podem ser comercializados até ao esgotamento das suas existências.

Artigo 4.º

Produção de efeitos

O presente diploma produz efeitos 10 dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 29 de Maio de 2002. — José Manuel Durão Barroso — António Manuel de Mendonça Martins da Cruz — Carlos Manuel Tavares da Silva — Armando José Cordeiro Sevinate Pinto — Luís Filipe Pereira.

Promulgado em 11 de Julho de 2002.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 4 de Julho de 2002.

O Primeiro-Ministro, José Manuel Durão Barroso.

ANEXO

E 421 — Manitol:

1 — Manitol:

<i>Sinónimos</i>	D-manitol.
<i>Definição:</i>	Produzido por hidrogenação catalítica de soluções de hidratos de carbono contendo glucose e ou frutose.
<i>Denominação química</i>	D-manitol.
<i>Einecs</i>	200-711-8.
<i>Fórmula química</i>	$C_6H_{14}O_6$.
<i>Massa molecular</i>	182,2.
<i>Composição</i>	Teor de D-manitol não inferior a 96% e não superior a 102%, em relação ao produto seco.

Descrição Produto pulverulento cristalino, branco e inodoro.

Identificação:

A) <i>Solubilidade</i>	Solúvel em água, muito pouco solúvel em etanol, praticamente insolúvel em éter.
B) <i>Intervalo de fusão</i>	Entre 164°C e 169°C.
C) <i>Cromatografia de camada fina</i>	Ensaio positivo.
D) <i>Rotação específica</i>	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° a + 25° (solução boratada).
E) <i>pH</i>	Entre 5 e 8. Adicionar 0,5 ml de uma solução saturada de cloreto de potássio a 10 ml de uma solução 10% m/v da amostra, em seguida medir o pH.

Pureza:

<i>Perda por secagem</i>	No máximo 0,3% (após secagem a 105°C durante quatro horas).
<i>Açúcares reductores</i>	Teor não superior a 0,3% (expresso em glucose).
<i>Açúcares totais</i>	Teor não superior a 1% (expresso em glucose).
<i>Cinza sulfatada</i>	Teor não superior a 0,1%.
<i>Cloretos</i>	Teor não superior a 70 mg/kg.
<i>Sulfatos</i>	Teor não superior a 100 mg/kg.
<i>Níquel</i>	Teor não superior a 2 mg/kg.
<i>Chumbo</i>	Teor não superior a 1 mg/kg.

2 — Manitol produzido por fermentação:

<i>Sinónimos</i>	D-manitol.
<i>Definição:</i>	Fabricado por fermentação descontínua em condições aeróbias, utilizando uma estirpe convencional da levedura <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> .
<i>Denominação química</i>	D-manitol.
<i>Einecs</i>	200-711-8.
<i>Fórmula química</i>	$C_6H_{14}O_6$.
<i>Massa molecular</i>	182,2.

Composição

Teor não inferior a 99% em relação ao resíduo seco.

Descrição

Produto pulverulento cristalino, branco e inodoro.

Identificação:

A) <i>Solubilidade</i>	Solúvel em água; muito pouco solúvel em etanol, praticamente insolúvel em éter.
B) <i>Intervalo de fusão</i>	Entre 164°C e 169°C.
C) <i>Cromatografia de camada fina</i>	Ensaio positivo.
D) <i>Rotação específica</i>	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° a + 25° (solução boratada).
E) <i>pH</i>	Entre 5 e 8. Adicionar 0,5 ml de uma solução saturada de cloreto de potássio a 10 ml de uma solução 10% m/v da amostra, em seguida medir o pH.

Pureza:

<i>Arabitol</i>	Teor não superior a 0,3%.
<i>Perda por secagem</i>	No máximo 0,3% (após secagem a 105°C durante quatro horas).
<i>Açúcares reductores</i>	Teor não superior a 0,3% (expresso em glucose).
<i>Açúcares totais</i>	Teor não superior a 1% (expresso em glucose).
<i>Cinza sulfatada</i>	Teor não superior a 0,1%.
<i>Cloretos</i>	Teor não superior a 70 mg/kg.
<i>Sulfatos</i>	Teor não superior a 100 mg/kg.
<i>Chumbo</i>	Teor não superior a 1 mg/kg.
<i>Bactéria mesófilas aeróbias</i>	No máximo 10 ³ /g.
<i>Coliformes</i>	Ausentes em 10 g.
<i>Salmonella</i>	Ausentes em 10 g.
<i>E. coli</i>	Ausentes em 10 g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausentes em 10 g.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausentes em 10 g.
<i>Bolores</i>	No máximo, 100/g.
<i>Leveduras</i>	No máximo 100/g.

E 950 — Acessulfamo K:

Sinónimos

Acessulfamo de potássio, sal de potássio de 3,4-di-hidro-6-metilo-1,2,3-oxatiazina-4-ona, 2,2-dióxido.

Definição:

<i>Denominação química</i>	Sal de potássio de 2,2-dióxido de 6-metilo-1,2,3-oxatiazina-4(3H)-ona.
<i>Einecs</i>	259-715-3.
<i>Fórmula química</i>	$C_4H_4KNO_4S$.
<i>Massa molecular</i>	201,24.
<i>Composição</i>	Teor de $C_4H_4KNO_4S$ não inferior a 99% em relação ao produto anidro.

Descrição

Produto pulverulento cristalino de cor branca, inodoro. Poder adoçante cerca de 200 vezes superior ao da sacarose.

Identificação:

A) <i>Solubilidade</i>	Muito solúvel em água; muito pouco solúvel em etanol.
B) <i>Absorção nos ultravioletas</i>	No máximo a 227 ± 2 nm para uma solução com 10 mg em 1000 ml de água.
C) <i>Ensaio positivo na pesquisa de potásio</i>	Ensaio positivo (testar o resíduo obtido por incineração de 2 g de amostra).
D) <i>Ensaio de precipitação</i>	Adicionar algumas gotas de uma solução a 10% de cobaltonitrito de sódio a uma solução de 0,2 g de amostra em 2 ml de ácido acético e 2 ml de água. Forma-se um precipitado amarelo.

Pureza:

<i>Perda por secagem</i>	No máximo 1% (após secagem a 105°C durante duas horas).
<i>Impurezas orgânicas</i>	Ensaio positivo para 20 mg/kg de componentes activos no UV.
<i>Fluoretos</i>	Teor não superior a 3 mg/kg.
<i>Chumbo</i>	Teor não superior a 1 mg/kg.