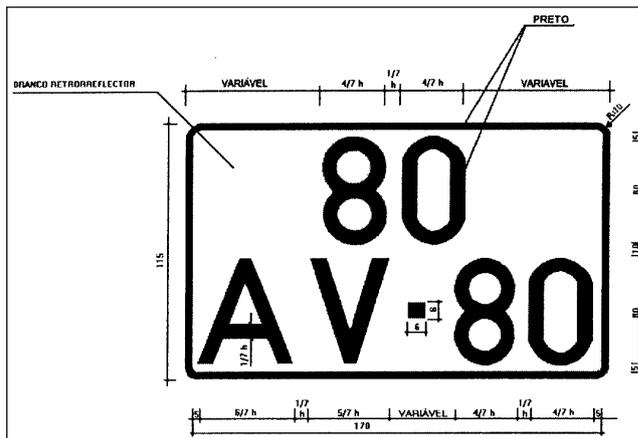
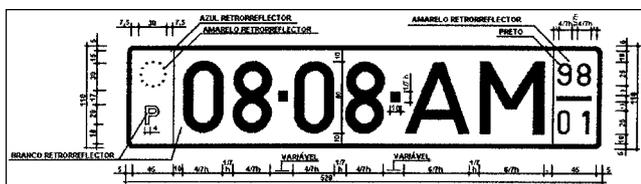


Modelo IV — Motociclos, triciclos e quadriciclos de cilindrada superior a 50 cm³



Modelo IV — Motociclos, triciclos e quadriciclos de cilindrada superior a 50 cm³

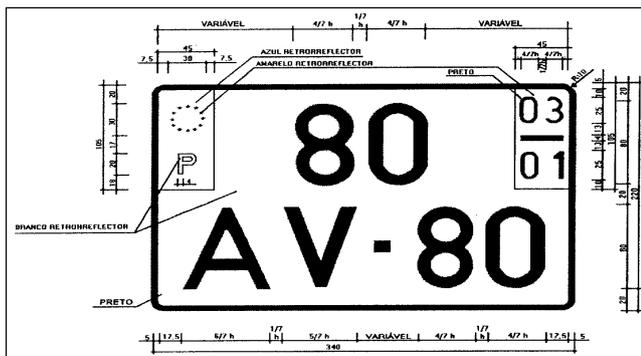
ANEXO IV



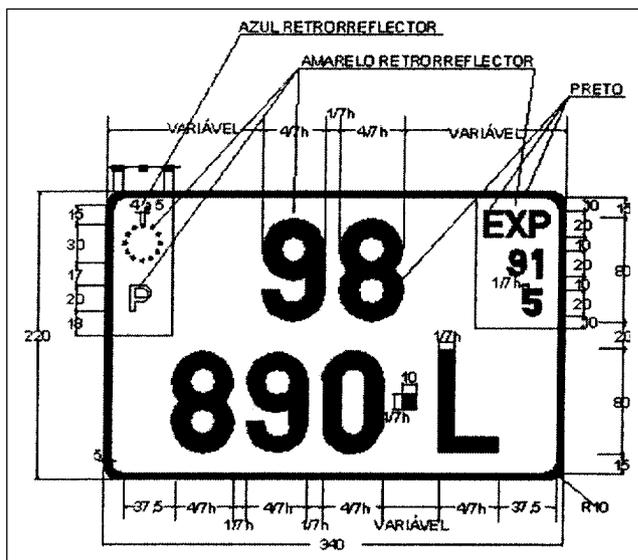
Modelo I — Automóveis (frente e retaguarda)



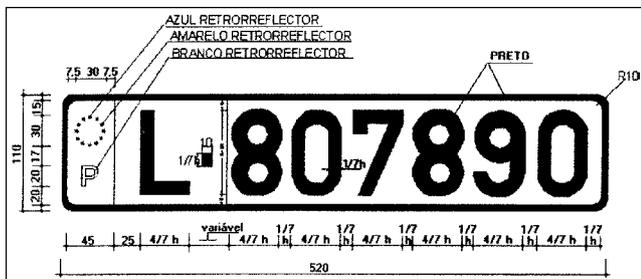
Modelo I



Modelo II — Automóveis (retaguarda)



Modelo II



Modelo III — Reboques

ANEXO V

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E FLORESTAS

Decreto-Lei n.º 55/2005

de 3 de Março

O Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de Agosto, fixou as condições de utilização dos aditivos alimentares deno-

minados «corantes» nos géneros alimentícios e definiu os respectivos critérios de pureza, transpondo para a ordem jurídica interna as Directivas n.ºs 94/36/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, 95/45/CE, da Comissão, de 26 de Julho, e 99/75/CE, da Comissão, de 22 de Julho.

Posteriormente, os critérios de pureza fixados na parte B do anexo VI do Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de Agosto, para os carotenos mistos [E 160 a (i)] e para o beta-caroteno [E 160 a (ii)] foram alterados pelo Decreto-Lei n.º 166/2002, de 18 de Julho, que transpôs, a seu tempo, a Directiva n.º 2001/50/CE, da Comissão, de 3 de Julho, que alterou a Directiva n.º 95/45/CE, da Comissão, de 26 de Julho.

A inevitável evolução técnica impõe, de novo, a alteração dos critérios de pureza em vigor para os referidos aditivos alimentares.

Para este efeito foi adoptada a Directiva n.º 2004/47/CE, da Comissão, de 16 de Abril, que altera a Directiva n.º 95/45/CE, na versão que lhe foi dada pela Directiva n.º 2001/50/CE, da Comissão, no que respeita aos carotenos mistos [E 160 a (i)] e ao beta-caroteno [E 160 a (ii)].

Por força da transposição da referida directiva, é revogado o Decreto-Lei n.º 166/2002, de 18 de Julho.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2004/47/CE, da Comissão, de 16 de Abril, que altera a Directiva n.º 95/45/CE, da Comissão, de 26 de Julho, na redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 2001/50/CE, da Comissão, de 3 de Julho, no que respeita aos critérios de pureza dos carotenos mistos [E 160 a (i)] e do beta-caroteno [E 160 a (ii)].

ANEXO

Os critérios de pureza fixados na parte B do anexo VI do Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de Agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 166/2002, de 18 de Julho, para os carotenos mistos [E 160 a (i)] e para o beta-caroteno [E 160 a (ii)], são substituídos pelos seguintes critérios de pureza:

E 160 a (i) — Carotenos mistos:

1 — Carotenos provenientes de plantas:

Sinónimos
Definições

Alaranjado alimentar C15.

Os carotenos mistos são obtidos por extracção com solventes de variedades naturais de plantas comestíveis, cenouras, óleos vegetais, gramíneas, luzerna e urticáceas.

O princípio corante é constituído, em especial, por carotenóides, sendo o β -caroteno o mais abundante. O α -caroteno e o γ -caroteno podem também estar presentes assim como outros pigmentos. Além dos pigmentos, o produto pode conter óleos, gorduras e ceras provenientes da matéria-prima.

Apenas podem ser usados na extracção os seguintes solventes: acetona, metiltilcetona, metanol, etanol, 2-propanol, hexano (*), diclorometano e dióxido de carbono.

Classe
Número do Colour Index
Einecs
Fórmula química
Massa molecular
Composição

Carotenóide.

75130.

230-636-6.

β -caroteno: $C_{40}H_{56}$.

β -caroteno: 536,88.

Teor de carotenos (expresso em β -caroteno) não inferior a 5%. No caso de produtos obtidos por extracção de óleos vegetais: não inferior a 0,2% em gorduras comestíveis. $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2500 a cerca de 440 nm-457 nm em ciclo-hexano.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de Agosto

Os critérios de pureza fixados na parte B do anexo VI do Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de Agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 166/2002, de 18 de Julho, para os carotenos mistos [E 160 a (i)] e para o beta-caroteno [E 160 a (ii)] são substituídos pelos critérios de pureza previstos no anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Norma transitória

Os produtos não conformes com o presente diploma que tiverem sido colocados no mercado ou rotulados antes de 1 de Abril de 2005 podem ser comercializados até ao esgotamento das suas existências.

Artigo 4.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 166/2002, de 18 de Julho.

Artigo 5.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia 1 de Abril de 2005.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Dezembro de 2004. — *Pedro Miguel de Santana Lopes* — *Alvaro Roque de Pinho Bissaya Barreto* — *António Victor Martins Monteiro* — *Carlos Henrique da Costa Neves* — *Rui Manuel Lobo Gomes da Silva*.

Promulgado em 9 de Fevereiro de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 14 de Fevereiro de 2005.

O Primeiro-Ministro, *Pedro Miguel de Santana Lopes*.

Identificação:

Espectrometria Absorvência máxima a 440 nm-457 nm e 470 nm-486 nm em ciclo-hexano.

Pureza:

Solventes residuais Acetona
Metiletilcetona
Metanol
2-propanol
Hexano
Étanol
Diclorometano

Teor não superior a 50 mg/kg, estremes ou em mistura.

Teor não superior a 10 mg/kg.

Chumbo Teor não superior a 5 mg/kg.

2 — Carotenos provenientes de algas:

Sinónimos

Alaranjado alimentar *Cl 5*.

Definição

Os carotenos mistos podem igualmente ser produzidos a partir da alga *Dunaliella salina*, cultivada em grandes lagos salinos localizados em Whyalla, no Sul da Austrália. O β -caroteno é extraído por intermédio de um óleo essencial. A preparação final é uma suspensão a 20%-30% em óleo comestível. A proporção entre os isómeros *trans* e *cis* varia entre 50/50 e 71/29.

O princípio corante é constituído, em especial, por carotenóides, sendo o β -caroteno o mais abundante. Podem também estar presentes o α -caroteno, a luteína, a zeaxantina e a beta-criptoxantina. Além dos pigmentos corados, o produto pode conter óleos, gorduras e ceras provenientes da matéria-prima.

Classe
Número do Colour Index
Fórmula química
Massa molecular
Composição

Carotenóide.
75130.
 β -caroteno: $C_{40}H_{56}$.
 β -caroteno: 536,88.
Teor de carotenos (expresso em β -caroteno) não inferior a 20%.
 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2500 a cerca de 440 nm-457 nm em ciclo-hexano.

Identificação:

Espectrometria Absorvência máxima a 440 nm-457 nm e 474 nm-486 nm em ciclo-hexano.

Pureza:

Tocoferóis naturais em óleo comestível Teor não superior a 0,3%.
Chumbo Teor não superior a 5 mg/kg.

E 160 a (ii) — Beta-caroteno:

1 — Beta-caroteno:

Sinónimos

Alaranjado alimentar *Cl 5*.

Definição

Estas especificações aplicam-se predominantemente a todos os isómeros *trans* do β -caroteno juntamente com pequenas quantidades de outros carotenóides. As preparações diluídas e estabilizadas podem ter diferentes proporções entre os isómeros *trans* e *cis*.

Classe
Número de Colour Index
Eínecs
Fórmula química
Massa molecular
Composição

Carotenóide.
40800.
230-636-6.
 $C_{40}H_{56}$.
536,88.
Teor não inferior a 96% das matérias corantes totais (expresso em β -caroteno).
 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2500 a cerca de 440 nm-457 nm em ciclo-hexano.

Descrição

Cristais ou produto pulverulento cristalino de cor vermelha a vermelha-acastanhada.

Identificação:

Espectrometria Absorvência máxima a 453 nm-456 nm, em ciclo-hexano.

Pureza:

Cinza sulfatada Teor não superior a 0,2%.
Corantes subsidiários Carotenóides diferentes do β -caroteno: teor não superior a 3% das matérias corantes totais.
Chumbo Teor não superior a 2 mg/kg.

2 — Beta-caroteno proveniente de *Blakeslea trispora*:

Sinónimos

Alaranjado alimentar *Cl 5*.

Definição

Obtém-se por um processo de fermentação, utilizando uma cultura mista dos dois tipos de reprodução (+) e (-) de variedades naturais do fungo *Blakeslea trispora*. O β -caroteno é extraído a partir da biomassa com acetato de etilo, ou com acetato de isobutilo seguido de álcool isopropílico e cristalizado. O produto cristalizado consiste principalmente em β -caroteno *trans*. Dado o processo natural, cerca de 3% do produto consiste em carotenóides mistos, o que é específico do produto.

Classe
Número do Colour Index
Eínecs

Carotenóide.
40800.
230-636-6.

Denominação química	β -caroteno, β,β -caroteno.
Fórmula química	$C_{40}H_{56}$.
Massa molecular	536,88.
Composição	Teor não inferior a 96 % das matérias corantes totais (expresso em β -caroteno). $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2500 a cerca de 440 nm-457 nm em ciclo-hexano.
Descrição	Cristais ou produto pulverulento cristalino de cor vermelha, vermelha-acastanhada ou violeta-púrpura (a cor varia consoante o solvente utilizado para a extração e as condições de cristalização).
Identificação:	
Espectrometria	Absorvência máxima a 453 nm-456 nm em ciclo-hexano.
Pureza:	
Solventes residuais	Acetato de etilo } Teor não superior a 0,8 %, estreme ou em mistura. Etanol } Acetato de isobutilo } Teor não superior a 1 %. Álcool isopropílico } Teor não superior a 0,1 %.
Cinza sulfatada	Teor não superior a 0,2 %.
Corantes subsidiários	Carotenóides diferentes do β -caroteno: teor não superior a 3 % das matérias corantes totais.
Chumbo	Teor não superior a 2 mg/kg.
Micotoxinas:	
Aflatoxina B1	Não detectável.
Tricotecenos (T2)	Não detectável.
Ocratoxina	Não detectável.
Zearalenona	Não detectável.
Microbiologia:	
Bolores	Teor não superior a 100/g.
Leveduras	Teor não superior a 100/g.
Salmonella	Ausente em 25 g.
Escherichia coli	Ausente em 5 g.

(*) Benzeno: teor não superior a 0,05 % v/v.

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, INOVAÇÃO E ENSINO SUPERIOR

Decreto-Lei n.º 56/2005

de 3 de Março

Na sequência do requerimento apresentado pela COFAC — Cooperativa de Formação e Animação Cultural, C. R. L.;

Instruído o processo nos termos da lei;

Considerando o disposto no Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 16/94, de 22 de Janeiro, alterado, por ratificação, pela Lei n.º 37/94, de 11 de Novembro, e pelo Decreto-Lei n.º 94/99, de 23 de Março, e na Lei n.º 1/2003, de 6 de Janeiro:

Assim:

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

Artigo 1.º

Estabelecimento de ensino

1 — É reconhecido o interesse público do Instituto Superior D. Dinis.

2 — O estabelecimento de ensino utiliza a sigla «ISDOM».

Artigo 2.º

Entidade instituidora

A entidade instituidora do estabelecimento de ensino é a COFAC — Cooperativa de Formação e Animação Cultural, C. R. L.

Artigo 3.º

Natureza do estabelecimento de ensino

O estabelecimento de ensino tem a natureza de escola politécnica não integrada.

Artigo 4.º

Objectivos do estabelecimento de ensino

O estabelecimento de ensino tem como objectivo ministrar o ensino politécnico no domínio das artes, tecnologias, contabilidade, administração e gestão.

Artigo 5.º

Localização do estabelecimento de ensino

O estabelecimento de ensino é autorizado a funcionar no concelho da Marinha Grande.

Artigo 6.º

Instalações

1 — O Instituto Superior D. Dinis pode ministrar o ensino dos seus cursos em instalações situadas no concelho da Marinha Grande que, por despacho do director-geral do Ensino Superior, sejam consideradas adequadas nos termos do disposto no Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo e seus regulamentos.

2 — O despacho a que se refere o n.º 1 deve ser proferido antes do início das actividades lectivas nas