

XLVII) Entende-se por «amargos», «anisados» e outras bebidas espirituosas, incluindo «eacharolletes», as bebidas espirituosas obtidas de aguardente ou de licores, ou por sua mistura, e aromatizadas pelo emprego de substâncias não tóxicas que as caracterizam, geralmente adicionadas de açúcar (sacarose invertida, ou não). O seu teor em extracto seco deve ser inferior a 100 g/dm³ e o seu teor em etanol deve ser igual ou superior a 27 por cento (em volume).

B) Fabrico, comércio e fiscalização

XLVIII) 1. A produção de bebidas espirituosas só pode ser efectuada em regime fabril a estabelecer especificamente por diploma provincial, em harmonia com o artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 46 666.

2. No regime a estabelecer será expressamente proibido:

- a) O fabrico em regime caseiro ou doméstico de bebidas espirituosas com vista à sua venda ao público;
- b) A existência de alambiques de qualquer modelo para fins de destilação de produtos ou bebidas alcoólicas fermentadas, seus derivados ou subprodutos, fora das instalações fabris devidamente licenciadas.

3. As instalações de destilação de cooperativas agrícolas regionais que se destinem ao fabrico de determinados tipos de aguardentes e seus derivados provenientes de matérias-primas dos seus associados serão também sujeitas ao regime de condicionamento e licenciamento industrial que vier a ser estabelecido.

XLIX) É proibida a venda directa ao público de bebidas espirituosas pelas fábricas produtoras.

L) 1. As bebidas espirituosas só podem ser expostas à venda ao público devidamente engarrafadas e embaladas e com selo de garantia.

2. A embalagem deve oferecer as necessárias garantias de higiene, integridade e inalterabilidade do conteúdo.

3. Se a embalagem for confeccionada com matérias plásticas artificiais, estas não poderão conter quaisquer combinações orgânicas ou inorgânicas nocivas à saúde, como, por exemplo, plastificantes tóxicos.

4. A capacidade máxima de embalagem será de 1 dm³.

5. A embalagem deverá conter, obrigatoriamente:

- a) A denominação de espirituoso, com a respectiva marca comercial;
- b) Indicação do tipo da bebida espirituosa e classificação estabelecida;
- c) Nome e sede da firma fabricante, preparadora ou embaladora, responsável pela existência da bebida espirituosa;
- d) Indicação do teor alcoólico;
- e) Indicação da capacidade do recipiente, referido ao litro;
- f) Selo de garantia.

6. As marcas e rótulos ficam sujeitos a registo, nos termos do Decreto n.º 47 639, de 13 de Abril de 1967.

LI) 1. As bebidas espirituosas ficam genericamente sujeitas a toda a acção de fiscalização que respeita a géneros alimentícios e, assim, abrangidas pelas mesmas disposições legais especiais.

2. É proibida a existência, a qualquer título, nos locais de fabrico ou suas dependências de produtos não autorizados na preparação das bebidas espirituosas.

LII) A armazenagem, depósito e detenção para fins comerciais ou de venda directa ao público de bebidas espirituosas de qualquer natureza e proveniência deverão subordinar-se a um sistema de contas correntes a impor pelos serviços provinciais de economia aos fabricantes, importadores, armazenistas e retalhistas, com base no qual se organizará a fiscalização de cada unidade produtora ou comercial.

LIII) Incumbe aos serviços provinciais de economia propor aos respectivos governos provinciais as disposições necessárias para observância das presentes normas.

Ministério do Ultramar, 3 de Abril de 1970. — O Ministro do Ultramar, *Joaquim Moreira da Silva Cunha*.

Nota. — A legislação mencionada na alínea b) do artigo 10.º do presente decreto será publicada oportunamente.

Ministério da Economia

Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas

Decreto-Lei n.º 35 846

.....
Usando da faculdade conferida pela 1.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:

I

Definições

Artigo 1.º Denomina-se *mosto* o sumo da uva não fermentado, proveniente de uvas frescas.

§ 1.º Denomina-se *mosto amuado* aquele cuja fermentação foi temporariamente impedida por qualquer processo, químico ou físico, permitido por lei.

§ 2.º Denomina-se *mosto concentrado* o produto de desidratação parcial do mosto.

§ 3.º O *mosto* ou *sumo de uva* destinado a ser consumido directamente deve ser devidamente estabilizado por processos que não alterem as suas qualidades alimentares e terapêuticas.

Art. 2.º *Vinho* é o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas ou do seu mosto, produzido segundo os processos tecnológicos admitidos por lei.

Art. 3.º Os vinhos classificam-se em *comuns* e *especiais*.

§ 1.º *Vinhos comuns* são *vinhos maduros* ou *verdes* que resultam da fermentação normal do mosto, considerando-se de *consumo* (de mesa ou de pasto) os que estejam abrangidos pelas respectivas características legais. Consideram-se *típicos* os vinhos com características organolépticas próprias e como tal legalmente classificados.

§ 2.º Os *vinhos especiais* compreendem os *vinhos licorosos*, os *vinhos doces de mesa*, os *espumantes naturais* e os *espumosos gaseificados*, nos termos seguintes:

a) São *vinhos licorosos* os vinhos de elevada força alcoólica, provenientes de mostos cuja fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vínica ou de álcool vínico;

b) Consideram-se *generosos* os vinhos licorosos provenientes das regiões demarcadas do Douro (vinho do Porto), Madeira, Carcavelos e Moscatel de Setúbal;

c) São *vinhos doces de mesa* os vinhos doces com força alcoólica máxima de 14 graus;

d) São *vinhos espumantes naturais* aqueles cuja eferescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzida por processos tecnológicos clássicos;

e) *Vinhos espumosos gaseificados* são aqueles cuja eferescência é produzida pela introdução de gás carbónico puro, por meio de aparelhos apropriados.

Art. 4.º Denominam-se *jeropiga* e *abafado* os produtos obtidos do mosto adicionado de aguardente vínica, antes de começar a fermentação ou no seu início, em quantidade tal que esta se não possa desenvolver ou persistir.

Art. 5.º Podem ser designados como vinhos: os vinhos aperitivos e medicinais (os vérmutes, amargos, quinados e outros) de força alcoólica não inferior a 15 graus nem superior a 22 graus centesimais e que tenham, como base de composição, pelo menos 80 por cento de vinho, aos quais se adicionaram os produtos específicos que lhes conferem as respectivas designações.

§ único. Para que as bebidas citadas neste artigo possam ser designadas como vinhos, deve esta palavra ser sempre seguida de um qualificativo que denuncie a sua composição, como, por exemplo: vinho vérmute, vinho nutritivo de carne, vinho quinado, etc., devendo este qualificativo figurar em caracteres do mesmo corpo e do mesmo tipo que os da palavra «vinho».

Art. 6.º Denomina-se *água-pé* o líquido fermentado proveniente da difusão ou da maceração do bagaço de uva em água.

§ único. Só é permitido o consumo e destilação de água-pé nas casas agrícolas.

Art. 7.º Denomina-se *aguardente vínica* o produto resultante da destilação exclusiva do vinho ou da água-pé.

§ único. Para efeito de aguardentação de vinhos e de mostos, a aguardente vínica deve ter força alcoólica compreendida entre 76 e 78 graus centesimais, com tolerância de 0,2.

Art. 8.º Denominam-se *aguardentes velhas* ou *preparadas* as aguardentes vínicas que apresentem características próprias de envelhecimento e força alcoólica compreendida entre 35 e 60 graus centesimais.

Art. 9.º Denomina-se *aguardente de bagaço* ou *bagaço* o produto, com força alcoólica não superior a 60 graus centesimais, resultante da destilação dos bagaços de uva.

Art. 10.º Denomina-se *álcool vínico* o produto da rectificação da aguardente vínica ou de destilação rectificadora do vinho, com graduação mínima de 95 graus centesimais.

§ 1.º

§ 2.º

Art. 11.º Na apreciação das aguardentes e álcoois considera-se sempre o grau real.

Art. 12.º

II

Substâncias de emprego autorizado em enologia

Art. 13.º Na produção, conservação e tratamento de mostos, vinhos e seus derivados, além das operações normais de adega e armazém, só é permitida a adição das seguintes substâncias:

- a) Ácidos tartárico e cítrico;
- b) Sulfato de cálcio;
- c) Fosfato de amónio e carbonato de amónio;
- d) Anidrido sulfuroso proveniente do anidrido sulfuroso líquido, do metabissulfuroso de potássio, da combustão do enxofre e, ainda, em solução titulada;
- e) Matéria corante proveniente das uvas;

f) Tanino;

g) Clarificantes consagrados pelo uso: albumina, clara de ovos frescos, leite e sangue, caseína, gelatina, cola de peixe, barro de Espanha, caulino, sílica, etc.;

h) Cloreto de sódio;

i) Carvão vegetal ou animal;

j) Azeite ou outros óleos vegetais neutros, óleo de parafina e de mostarda;

k) Leveduras cultivadas, seleccionadas ou não;

l) Açúcar nos vinhos que se destinem exclusivamente à preparação de espumantes e gaseificados;

m) Mostos concentrados, quando autorizados pelos serviços competentes do Ministério da Economia;

n) Aguardente vínica e álcool vínico nas condições previstas neste decreto;

o) Gás carbónico e oxigénio.

§ 1.º Todos os produtos mencionados neste artigo devem ser quimicamente puros, ou satisfazer aos requisitos de pureza enológica internacionalmente admitidos.

§ 2.º O emprego de qualquer outro produto pode ser autorizado por despacho do Ministro da Economia, sob parecer dos organismos competentes.

§ 3.º Os produtos enológicos a que se refere o parágrafo anterior, quando postos à venda, devem ter expressa nos rótulos e embalagens a sua composição química.

§ 4.º Consideram-se falsificados os vinhos que tenham sido adicionados de substâncias diferentes das mencionadas neste artigo.

III

Características dos vinhos

Art. 14.º Não podem ser vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente ao público ou armazenados em estabelecimentos de venda directa ao público os vinhos de consumo com defeitos organolépticos, bem como os que não possuírem as características seguintes:

a) *A acidez fixa mínima* de 3^{gr},3 por litro, expressa em ácido tartárico, para vinhos maduros e 6^{gr},12 por litro para os vinhos verdes;

b) *A acidez volátil máxima* de 1^{gr},5 por litro, expressa em ácido acético, depois de terem sido deduzidos no destilado o gás carbónico, o anidrido sulfuroso livre e metade do combinado;

c) *Extracto correcto* por litro não inferior a 20 grammas para os vinhos tintos, 18 grammas para os vinhos palhetes e 16 grammas para os vinhos brancos;

d) *Cinzas totais* não inferiores a 2 grammas para os vinhos tintos e 1^{gr},6 para os vinhos brancos;

e) *Sulfatos*, expressos em sulfato de potássio, não superiores a 2 grammas por litro;

f) *Cloretos*, expressos em cloreto de sódio, não superiores a 1 grama por litro;

g) *Ácido cítrico* em dose não superior a 1 grama por litro;

h) *Anidrido sulfuroso total e anidrido sulfuroso livre* em doses não superiores, respectivamente, a 200 miligramas e a 80 miligramas por litro, com tolerância de 10 por cento;

i) *Força alcoólica mínima*, que será fixada para cada concelho por portaria do Ministério da Economia, sob proposta dos organismos vinícolas competentes, podendo ser alterada, conforme as condições das colheitas, até limite não inferior a 10 graus para os vinhos maduros e a 6,5 graus para os vinhos verdes.

§ 1.º

§ 2.º

§ 3.º

Art. 15.º Os vinhos licorosos, para serem vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente ao público ou armazenados para venda directa ao público, devem obedecer às características mencionadas nas alíneas e), f) e g) do artigo 14.º

§ único. Os vinhos generosos têm as características definidas na legislação especial das respectivas regiões.

Art. 16.º Os vinhos doces de mesa, para serem vendidos directamente ao público, expostos à venda directamente ao público ou armazenados para venda directa ao público, além da característica mencionada na alínea c) do § 2.º do artigo 3.º do presente diploma, devem ter as características constantes do artigo 14.º, com excepção da referida na alínea a) e, bem assim, do anidrido sulfuroso total, cujo limite máximo é de 400 miligramas, e do sulfuroso livre, cujo limite é de 100 miligramas, com 10 por cento de tolerância.

Art. 17.º Os vinhos espumantes naturais devem ter força alcoólica mínima de 11 graus centesimais e o máximo de 1 grama por litro de acidez volátil corrigida, expressa em ácido acético, e o máximo de 60 miligramas de gás sulfuroso total.

§ único. São considerados gaseificados os vinhos apresentados como espumantes que contenham mais de 60 miligramas de gás sulfuroso total.

Art. 18.º Os vinhos gaseificados devem ter força alcoólica mínima de 10 graus centesimais e o máximo de 1 grama por litro de acidez volátil, expressa em ácido acético.

Art. 19.º Os vinhos aperitivos, medicinais, vérmutes e quinados, além das características definidas no artigo 5.º, não podem ter acidez volátil superior a 1^{er},2 por litro, expressa em ácido acético.

§ único. O limite mínimo de quina, nos vinhos quinados, é de 20 miligramas de alcalóides da casca da quina, expressos em quinina anidra.

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

Paços do Governo da República, 2 de Setembro de 1946. — ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA — *António de Oliveira Salazar* — *Júlio Carlos Alves Dias Botelho Moniz* — *Manuel Gonçalves Cavaleiro de Ferreira* — *João Pinto da Costa Leite* — *Américo Deus Rodrigues Thomaz* — *Augusto Cancellata de Abreu* — *Marcello José das Neves Alves Caetano* — *Clotário Luiz Supico Ribeiro Pinto*.

Governo-Geral de Moçambique

Portaria n.º 23 197

Tendo sido solicitada pela Direcção Provincial dos Serviços de Agricultura e Florestas a alteração da constituição da comissão administrativa do fundo permanente concedido àquela Direcção de Serviços pela Portaria n.º 23 098, de 4 de Abril de 1970;

Ouvida a Direcção Provincial dos Serviços de Fazenda e Contabilidade;

No uso da competência atribuída pelo artigo 155.º da Constituição, o Governador-Geral de Moçambique manda:

Artigo único. A comissão administrativa criada pelo artigo 2.º da Portaria n.º 23 098, de 4 de Abril de 1970, para administrar o fundo permanente atribuído à Di-

recção Provincial dos Serviços de Agricultura e Florestas será constituída por um engenheiro agrónomo-chefe, um assistente técnico de 2.ª classe e um terceiro-oficial, servindo o primeiro de presidente e o último de secretário.

Cumpra-se.

Residência do Governo-Geral, em Lourenço Marques, aos 13 de Junho de 1970. — O Governador-Geral, *Eduardo de Arantes e Oliveira*.

Portaria n.º 23 198

Tendo sido solicitada pelos Serviços Geográficos e Cadastrais a necessidade de alterar a constituição da comissão administrativa do fundo permanente atribuído à Repartição Distrital daqueles Serviços, em Cabo Delgado, criada pela Portaria n.º 22 952, de 7 de Março de 1970;

Ouvida a Direcção Provincial dos Serviços de Fazenda e Contabilidade;

No uso da competência atribuída pelo artigo 155.º da Constituição, o Governador-Geral de Moçambique manda:

Artigo único. A comissão administrativa criada pelo artigo 2.º da Portaria n.º 22 952, de 7 de Março de 1970, para administrar o fundo permanente atribuído à Repartição Distrital dos Serviços Geográficos e Cadastrais de Cabo Delgado será constituída pelo chefe da Repartição, pelo chefe da secretaria e por um auxiliar de secretaria, servindo o primeiro de presidente e o segundo de secretário.

Cumpra-se.

Residência do Governo-Geral, em Lourenço Marques, aos 13 de Junho de 1970. — O Governador-Geral, *Eduardo de Arantes e Oliveira*.

Portaria n.º 23 199

Tendo sido solicitada pela Direcção Provincial dos Serviços de Saúde e Assistência a alteração da constituição da comissão administrativa do fundo permanente criada pela Portaria n.º 22 973, de 7 de Março de 1970;

Ouvida a Direcção Provincial dos Serviços de Fazenda e Contabilidade;

No uso da competência atribuída pelo artigo 155.º da Constituição, o Governador-Geral de Moçambique manda:

Artigo único. A comissão administrativa criada pelo artigo 2.º da Portaria n.º 22 973, de 7 de Março de 1970, para administrar o fundo permanente atribuído ao Hospital de Porto Amélia será constituída pelo director do Hospital, pelo chefe da secretaria e pelo enfermeiro que desempenhar as funções de enfermeiro-chefe, servindo o primeiro de presidente e o último de secretário.

Cumpra-se.

Residência do Governo-Geral, em Lourenço Marques, aos 13 de Junho de 1970. — O Governador-Geral, *Eduardo de Arantes e Oliveira*.

Portaria n.º 23 200

Atendendo ao exposto pela Direcção Provincial dos Serviços de Saúde e Assistência sobre a conveniência em lhe ser atribuído um terreno com a área gráfica de 22 000 m², situado nos subúrbios da povoação de Bela Vista, concelho do Maputo, distrito de Lourenço Marques;