

## Ministério do Ultramar

### Decreto n.º 176/70

Convindo uniformizar os regimes de condicionamento das bebidas alcoólicas que vigoram em cada província ultramarina e harmonizá-los com o da Metrópole;

Tendo em conta as normas da política comum acordada entre os Ministérios da Economia e do Ultramar para o comércio de vinho entre as parcelas do território nacional e sua comercialização nas províncias ultramarinas, bem como para o fabrico e comercialização de derivados, constantes do despacho conjunto dos Ministros do Ultramar e da Economia publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n.º 242, de 25 de Setembro de 1967;

Atento o regime de condicionamento industrial territorial estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 46 666, de 24 de Novembro de 1965, com referência à excepção contida na primeira rubrica do quadro 1 anexo àquele diploma;

Ouvidos o Ministério da Economia e os Governos-Gerais de Angola e Moçambique;

Nestes termos:

Ao abrigo do disposto no § 1.º do artigo 150.º da Constituição, por motivo de urgência;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 150.º da Constituição, o Ministro do Ultramar decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º — 1. Para observância e regulamentação nas províncias ultramarinas são aprovadas as normas gerais anexas a este diploma, relativas:

- a) Ao comércio de vinhos no Ultramar, incluindo o fabrico, comercialização, circulação e venda ao público dos seus derivados produzidos localmente;
- b) Ao fabrico local, comercialização, circulação e venda ao público de outras bebidas fermentadas e respectivos derivados;
- c) Ao fabrico local, comercialização, circulação e venda ao público de bebidas espirituosas.

2. Estas normas deverão ser imediatamente observadas pela legislação provincial a publicar pelos Governos de Angola e Moçambique. As outras províncias ultramarinas observá-las-ão em legislação provincial interna, com as adaptações que o condicionalismo local exigir, logo que o julgarem possível e conveniente.

Art. 2.º — 1. O fabrico e comercialização de bebidas alcoólicas e não alcoólicas só será admissível nas províncias ultramarinas em regime fabril.

2. Nestas condições, as indústrias de bebidas alcoólicas e não alcoólicas não são consentâneas nas províncias ultramarinas com o trabalho caseiro ou no domicílio.

3. Nas províncias ultramarinas, a produção de bebidas alcoólicas não poderá ser considerada indústria complementar da exploração agrícola, ficando os estabelecimentos industriais onde o agricultor ou agricultores associados em cooperativas pretendam preparar e transformar as matérias-primas, próprias ou alheias, adequadas à sua produção sempre sujeitos ao regime de condicionamento industrial territorial.

Art. 3.º — 1. As províncias ultramarinas publicarão, em regime específico de condicionamento previsto pelo artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 46 666, os regulamentos necessários para execução do presente diploma, adaptando ao condicionalismo local as normas relativas à produção, comércio, consumo e fiscalização das bebidas alcoólicas, anexas a este diploma.

2. A legislação a publicar pelas províncias ultramarinas em observância das normas anexas ao presente diploma deverá expressamente revogar os diplomas locais que contrarie ou venha substituir.

3. Das listas publicadas ou a publicar por portaria do governador da província, aos termos do n.º 5.º do artigo 2.º daquele diploma, deverão constar, além de outros, os seguintes equipamentos:

- a) Alambiques e aparelhos de destilação;
- b) Prensas; cubas de fermentação;
- c) Depósitos, armazéns e tanques de bebidas alcoólicas;
- d) Máquinas de gaseificação e de embalagem;
- e) Recipientes de transporte a granel, contentores e vasilhame para além de certa capacidade;
- f) Auto-tanque e vagão-tanque de transporte de bebidas a granel.

Art. 4.º — 1. A armazenagem, comércio por grosso e transporte de bebidas alcoólicas a granel, qualquer que seja o meio de transporte utilizado e os contentores, ficarão também sujeitos a condicionamento industrial territorial.

2. As instalações para o exercício do comércio a retalho destinadas ao depósito para efeito de venda ao público de quaisquer bebidas alcoólicas, a granel ou já comercializadas em recipientes de qualquer capacidade, ficarão também sujeitas a licenciamento comercial, a regulamentar pelas províncias ultramarinas.

Art. 5.º — 1. Todas as empresas autorizadas ao fabrico, tratamento, comercialização ou simples manuseamento de quaisquer bebidas alcoólicas, fermentadas ou destiladas, deverão requerer aos serviços provinciais de economia, no prazo de noventa dias, a vistoria das respectivas instalações para efeito de verificação, por aqueles serviços, das autorizações concedidas, e forma de laboração, sem o que as autorizações concedidas se considerarão revogadas.

2. Os serviços provinciais de economia, ouvidos os demais com competência na matéria, procederão à revisão das autorizações e licenças já concedidas que não obedeam aos princípios contidos nas normas anexas.

Art. 6.º — 1. Além das sanções previstas no Decreto-Lei n.º 46 666 pela inobservância das condições de licenciamento, as infracções ao regime especial de condicionamento industrial, comercial e de consumo ou venda directa ao público de bebidas alcoólicas, fermentadas ou destiladas, deverão ser inculcadas e punidas por diploma provincial como infracções contra a saúde pública, antieconómicas ou disciplinares, consoante a sua natureza, nos termos dos Decretos-Leis n.ºs 41 204, de 24 de Julho de 1957, 43 860, de 16 de Agosto de 1961, e 45 279, de 30 de Setembro de 1963, tornados extensivos às províncias ultramarinas respectivamente pelas Portarias n.ºs 18 381, de 5 de Abril de 1961, 20 707, de 30 de Julho de 1964, e 20 148, de 5 de Novembro de 1963.

2. A legislação provincial a publicar poderá prever o agravamento das penalidades correspondentes a multa aplicáveis aos infractores nos termos da legislação respectiva, e ainda, para além das penalidades previstas pela inobservância do condicionamento industrial e da reorganização industrial, a confiscação a favor do Estado, ou sua destruição, quando a reversão seja considerada impraticável ou inútil, das instalações e equipamentos utilizados contra as disposições estabelecidas provincialmente para o fabrico, preparação, manipulação, comercialização e embalagem de bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

Art. 7.º Para mais adequada e rigorosa definição da tecnologia de fabrico, fixação de limites analíticos e mé-

todos de análise, deverão promover-se estágios e missões de estudo dos funcionários encarregados do estudo laboratorial e tecnológico e do licenciamento e fiscalização, junto das indústrias congêneres e laboratórios especializados da Metrópole ou do estrangeiro.

Art. 8.º — 1. Em defesa da saúde pública, os governos provinciais regulamentarão a venda ao público, a retalho, especialmente a copo, de bebidas alcoólicas, impondo penalidades fiscais, administrativas e criminais aos comerciantes que usem de processos fraudulentos para facilitar o consumo excessivo destas bebidas.

2. Os serviços provinciais de saúde proporão as medidas julgadas necessárias para evitar a expansão do alcoolismo, nomeadamente as relativas ao tratamento e recuperação dos intoxicados.

Art. 9.º Os governos provinciais poderão sujeitar a imposições fiscais especiais a venda e consumo de bebidas espirituosas, por forma a fazer equivaler os preços das bebidas produzidas localmente aos preços das importadas, com uma tolerância de 10 por cento.

Art. 10.º São tornadas extensivas a todas as províncias ultramarinas as seguintes disposições:

- a) Do Decreto-Lei n.º 35 846, de 2 de Setembro de 1946, os artigos 1.º a 9.º, 10.º, com excepção dos seus parágrafos, 11.º, 13.º e 14.º, com excepção dos seus parágrafos, e 15.º a 19.º, inclusive;
- b) Os Decretos de 17 de Dezembro de 1903 e n.ºs 17 250, de 22 de Agosto de 1929, e 19 615, de 18 de Abril de 1931; o Decreto-Lei n.º 20 282, de 5 de Setembro de 1931; a Portaria de 27 de Março de 1912, e a Portaria de 30 de Dezembro de 1918, com as alterações e aditamentos actualmente em vigor na Metrópole.

Art. 11.º É revogado o Decreto de 27 de Maio de 1911.

*Marcello Caetano — Joaquim Moreira da Silva Cunha.*

Promulgado em 3 de Abril de 1970.

Publique-se.

Presidência da República, 20 de Abril de 1970. — AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ.

Para ser publicado nos *Boletins Oficiais* de todas as províncias ultramarinas.—*J. da Silva Cunha.*

## Normas gerais anexas

### I

#### Comercialização de vinhos e fabrico nas províncias ultramarinas de seus derivados

I) A preparação e comercialização de vinhos recebidos a granel da Metrópole, bem como o fabrico local de derivados de vinho, deverão obedecer às condições impostas pela legislação provincial, em regime específico de condicionamento territorial, industrial e comercial, autorizado nos termos do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 46 666.

II) 1. A matéria-prima principal para a preparação e fabrico nas províncias ultramarinas de derivados de vinho, tais como espumantes naturais, espumosos gasificados, vermouths e outros vinhos aperitivos, e de vinagre, é o vinho importado da Metrópole.

2. Os governos provinciais fixarão em legislação interna as percentagens e características mínimas que deverão apresentar a matéria-prima de base e os produtos de adi-

cionamento necessários à preparação dos derivados de vinho, baseando-se na legislação metropolitana que regularmente a matéria.

III) Para a comercialização dos vinhos recebidos a granel da Metrópole, bem como no fabrico e preparação de derivados, só poderão ser efectuadas as operações correntes, tais como a trasfega, a filtragem, a colagem, a lotagem, a pasteurização, a refrigeração, o tratamento pelo calor, e outras sancionadas pelo uso, e adicionados apenas os produtos previstos no artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 35 846, de 2 de Setembro de 1946.

IV) 1. Poderá ser permitida nas províncias ultramarinas a preparação e fabrico de aguardentes velhas e preparadas a partir de aguardentes vínicas importadas da Metrópole, unicamente por meio das operações previstas na norma anterior e somente com o adicionamento das substâncias aí autorizadas.

2. As aguardentes preparadas deverão obedecer, nas suas características, comercialização e apresentação à venda pública, às especificações fixadas para as bebidas espirituosas.

V) 1. Todas as remessas de vinhos para o Ultramar, seja para consumo directo, seja para comercialização, preparação e fabrico local de derivados, deverão ser acompanhadas de certificados de genuinidade e de boletins de análise passados pelas autoridades metropolitanas competentes, onde constem as principais características dos produtos correspondentes, sem o que as autoridades provinciais não poderão proceder à sua desalfandegação.

2. Quando se trate de «vinhos típicos das regiões demarcadas», os certificados a que se refere a norma anterior serão os «certificados de origem regional» emitidos pelos organismos vitivinícolas que superintendem nas respectivas regiões demarcadas.

VI) 1. As características a que deverão obedecer os vinhos e derivados, comercializados, preparados ou fabricados no Ultramar, serão sempre as fixadas para o seu consumo na Metrópole.

2. A graduação alcoólica dos vinhos comuns não engarrafados chegados aos portos de desembarque nas províncias ultramarinas não poderá exceder 12.º.

3. As autoridades aduaneiras das províncias ultramarinas, ouvidos os serviços de saúde e de economia, promoverão a inutilização ou a devolução à procedência por conta da entidade responsável pela expedição ou exportação dos vinhos e derivados que, à chegada ao local de desembarque, não satisfizerem às características legais estabelecidas pela legislação ultramarina e metropolitana.

4. Os produtos chegados às províncias nestas condições poderão, contudo, antes de desalfandegados, ser destinados, mediante prévia autorização da entidade provincial competente e fiscalização apropriada, ao fabrico local de vinagre.

5. Mediante prévia autorização das mesmas entidades, poderão os produtos vínicos chegados às províncias em tais condições ser destilados e transformados em aguardente, que obedecerá às características fixadas para tais produtos.

VII) 1. Na comercialização de vinhos e seus derivados, engarrafados, preparados ou fabricados nas províncias ultramarinas nas condições dos números anteriores, deverão ser aplicadas as designações e definições estabelecidas para a Metrópole, a que se refere em especial o Decreto-Lei n.º 35 846 e legislação complementar, e relativamente aos «vinhos típicos das regiões demarcadas», a legislação que rege as respectivas características e qualidades.

2. É interdita a designação de «Vinho», ainda que completada com outras expressões, para quaisquer outras bebidas além dos vinhos legalmente considerados comuns ou especiais.

3. A simples designação de «Vinagre» é reservada ao líquido resultante da fermentação acética do vinho e da água-pé.

4. Sempre que no Ultramar se utilizem para o fabrico de vinagre, em condições devidamente regulamentadas, outras matérias-primas diferentes do vinho e da água-pé, a designação deverá ser completada com a indicação, no mesmo tipo e corpo de letra, da matéria-prima utilizada.

VIII) 1. A expedição a granel de vinhos comuns da Metrópole para Angola ou Moçambique só poderá vir a efectuar-se em navios-tanques apropriados, ou em recipientes de capacidade igual ou superior a 500 l que ofereçam as necessárias garantias de inviolabilidade e de inalterabilidade do conteúdo.

2. Transitóriamente, e enquanto não for possível generalizar este sistema de expedição a granel, poderá ser admitido o uso de outros recipientes, nomeadamente de barris, excepto no que respeita à expedição a granel de «vinhos típicos das regiões demarcadas», que só poderá ser feita nas condições acima indicadas.

3. As autoridades ultramarinas poderão exigir que o transporte de vinho a granel seja acompanhado por fiscal representante do organismo metropolitano que superintende na fiscalização do vinho expedido ou por representante dos serviços de economia da província a que o vinho se destina, por forma a garantir a inviolabilidade dos recipientes e a inalterabilidade do produto transportado.

IX) 1. Os Governos de Angola e Moçambique promoverão no mais curto prazo possível a concentração dos vinhos expedidos a granel da Metrópole, em navio-tanque ou em recipientes de capacidade superior a 500 l, em instalações apropriadas, alfandegadas nos recintos portuários dos portos de desembarque, a serem designados por diploma provincial.

2. Estas instalações poderão ser construídas pelas províncias e seguir o regime de armazém geral alfandegado, ou pelas entidades particulares interessadas, mediante prévia autorização concedida pelas autoridades provinciais competentes.

X) 1. Os vinhos recebidos a granel nas províncias ultramarinas deverão ser comercializados em recipientes de capacidade não superior a 1 l, devidamente identificados com marca registada.

2. Transitóriamente, e enquanto não puder ser generalizada a comercialização de vinho em garrafa, poderão as províncias admitir a sua comercialização em garrações de capacidade até 5,3 l, identificados da mesma forma e em termos que os mesmos não possam vir a ser fraccionados na sua venda ao público.

3. Para os vinhos comuns, com excepção dos «típicos das regiões demarcadas», com direito a denominação de origem, e ainda dos simplesmente regionais, as províncias poderão admitir, em período transitório a fixar por portaria do governador respectivo, o uso de outros recipientes de maior capacidade, nomeadamente barris, mediante condicionalismo adequado que evite fraudes nos circuitos da respectiva comercialização até ao consumo.

XI) 1. No engarrafamento, nas províncias ultramarinas, de vinhos comuns em moldes diferentes dos tradicionais (garrafas de vidro com rolhas de cortiça e rótulos de papel ou alumínio), deverão ser obrigatoriamente utilizadas garrafas ou outros recipientes previamente aprovados pelos serviços competentes e, quanto possível, normalizados.

2. Para efeitos de engarrafamento de quaisquer vinhos e derivados, é obrigatória a inserção das entidades comerciais que procedem à sua comercialização em registo próprio dos serviços provinciais de economia, e a prévia aprovação pelos mesmos serviços, com base no respectivo boletim de análise e certificado de origem, dos rótulos a utilizar, onde constem:

- a) As marcas registadas;
- b) Os selos de garantia;
- c) A graduação alcoólica;
- d) O local de engarrafamento e a entidade engarrafadora.

XII) Todas as instalações de carga e descarga de navios-tanques, necessárias ao fabrico ou preparação, embalagem ou qualquer outra forma de tratamento ou manipulação, armazenamento e comercialização, bem como os maquinismos necessários àquelas operações, e ainda os meios de transporte para circulação dentro da província dos produtos a granel, serão sujeitos a condicionamento industrial, a inscrever, em regime específico, no respectivo condicionamento territorial.

XIII) As instalações necessárias ao comércio por grosso ou armazenistas, bem como as de comércio retalhista de bebidas alcoólicas, ficarão também sujeitas a condicionamento comercial específico, a estabelecer por diploma provincial.

XIV) 1. A circulação a granel dentro da província de vinhos e produtos seus derivados só será permitida em Angola e Moçambique através de circuitos previamente definidos e em transporte adequado (vagão-tanque, camião-tanque, contentor com capacidade mínima previamente fixada) para instalações de depósito, armazenagem ou de embalagem previamente localizadas pela autoridade competente.

2. Por instalações de embalagem compreendem-se as destinadas ao enchimento de vasilhame, rolhamento, capsulagem, rotulagem e todas as operações necessárias ao acondicionamento de bebidas para venda ao público.

3. A circulação destes produtos a granel dentro da província será sempre acompanhada da guia de trânsito que especifique, com base nos boletins de análise e certificados de genuinidade, as características dos produtos à saída do entreposto de desembarque ou das instalações portuárias de armazenamento, comercialização, tratamento ou fabrico, ou do depósito licenciado.

4. Transitóriamente, e dentro de um período previamente fixado por diploma dos governadores de cada província, poderá admitir-se a circulação em barris, nas condições indicadas na norma x, n.º 3.

XV) 1. Serão adoptados no Ultramar os métodos oficiais em vigor na Metrópole para análise dos vinhos e derivados importados, comercializados, ou fabricados, no Ultramar, que servirão de apoio à fiscalização.

2. A fiscalização destas bebidas deverá basear-se num sistema de contas correntes organizado por cada unidade de produção, preparação, comercialização, tratamento ou embalagem, donde constem as matérias-primas utilizadas, a qualidade produzida e a saída dos produtos laborados e respectivo destino.

## II

### Bebidas fermentadas e seus derivados, com exclusão do vinho

#### A) Disposições gerais

XVI) Incluem-se nestas bebidas as resultantes da fermentação alcoólica, total ou parcial, das seguintes matérias-primas:

- a) Frutas frescas e secas, com exclusão das uvas;

- b) Cereais;
- c) Caules;
- d) Raízes e tubérculos.

XVII) 1. Para as bebidas resultantes da fermentação destas matérias-primas e para os seus derivados é vedada a designação de «Vinho» como indicação principal ou acessória, devendo adoptar-se designações comerciais acompanhadas das referências necessárias para imediata identificação das respectivas matérias-primas de base.

2. Quando para certas bebidas se encontrem já ou venham a ser estabelecidas designações genéricas, poderá determinar-se a obrigatoriedade dessas designações.

XVIII) Nas operações tecnológicas destinadas à preparação e conservação das bebidas alcoólicas desta espécie só serão permitidos os tratamentos autorizados no presente diploma ou em legislação adicional subsequente a publicar pelas províncias ultramarinas, conforme as circunstâncias o justifiquem.

XIX) Para o fabrico desta espécie de bebidas, pode permitir-se a diluição em água dos sumos puros ou mostos da matéria-prima utilizada, bem como a incorporação de açúcar nas quantidades necessárias e/ou a adição de álcool etílico, de preferência produzido a partir das respectivas matérias-primas ou dos subprodutos da própria fabricação, com observância das seguintes regras:

- a) A água deve satisfazer rigorosamente as condições de potabilidade exigidas pelos regulamentos em vigor;
- b) Os açúcares devem ser isentos de impurezas, podendo ser autorizado, quando as circunstâncias o justifiquem, o uso de açúcar em rama;
- c) O álcool etílico não pode conter quaisquer impurezas ou aditivos prejudiciais à saúde e será obtido a partir da fermentação alcoólica e subsequente destilação e rectificação de produtos agrícolas. Dessa utilização ficarão expressamente excluídos os álcoois, ainda que neutros, resultantes da fabricação de celulose, nomeadamente as lixívias sulfúricas;
- d) O álcool etílico a usar deverá satisfazer às seguintes condições:
  1. Acidez (em ácido acético), máxima: 1 mg/100 cm<sup>3</sup>;
  2. Resíduo de evaporação, máximo: 1 mg/100 cm<sup>3</sup>;
  3. Álcoois superiores, máximo: 0,5 mg/100 cm<sup>3</sup>;
  4. Aldeídos, máximo: 1 mg/100 cm<sup>3</sup>;
  5. Ésteres, máximo: 5 mg/100 m<sup>3</sup>;
  6. Furfurol, máximo: 0 mg/100 cm<sup>3</sup>;
  7. Metanol, máximo: 20 mg/100 cm<sup>3</sup>.

XX) 1. É permitido o emprego de corantes naturais, não nocivos à saúde, de origem vegetal ou animal, excepto nas cervejas, em que é apenas permitido o uso de caramelo.

2. O emprego de corantes sintéticos e de outros aditivos alimentares pode ser autorizado pelos serviços provinciais de economia, ouvidos, para cada caso, os serviços de saúde.

XXI) 1. É permitido o uso, como conservante, do anidrido sulfuroso proveniente da combustão do enxofre, bem como de metabisulfito de potássio, não devendo a quantidade de anidrido sulfuroso livre exceder 80 mg/l, e, no total, no produto tratado, 200 mg/l.

2. O emprego de outros conservantes pode ser autorizado pelos serviços provinciais de economia, ouvidos, para cada caso, os serviços de saúde.

XXII) 1. É permitido, como antioxidante, o uso de ácido ascórbico (vitamina C) nas quantidades necessárias para garantir a conservação das bebidas fermentadas.

2. Pode ser permitido o emprego de outros antioxidantes, desde que os serviços de economia o autorizem previamente, ouvidos, para cada caso, os serviços de saúde.

XXIII) 1. Em caso algum será permitida, no fabrico e comercialização das bebidas fermentadas desta espécie, a sua mistura com vinho.

2. As instalações necessárias ao fabrico e comercialização destas bebidas serão totalmente separadas das destinadas ao fabrico, comercialização, armazenagem e engarrafamento de vinhos e derivados e de bebidas espirituosas.

XXIV) É proibida a existência, a qualquer título, nos locais de fabrico ou nas suas dependências de produtos não autorizados na sua preparação.

#### B) Definições e características

XXV) 1. *Cerveja*. — É a bebida que se obtém pela fermentação alcoólica de um mosto proveniente do malte da cevada e/ou de outros cereais, lúpulo, fermento e água potável.

2. No fabrico das cervejas admite-se o emprego, como componentes secundários, de outros produtos, tais como o malte proveniente de outros cereais, substâncias amiláceas, açúcares invertidos e glucose.

3. A quantidade de malte proveniente de outros cereais não poderá ultrapassar 15 por cento do malte de cevada; a quantidade de substâncias amiláceas e açucaçadas não poderá exceder 30 por cento do quantitativo total de malte.

XXVI) No fabrico e conservação das cervejas são permitidos, além dos tratamentos indicados nas normas anteriores, mais os seguintes:

- a) A clarificação com recurso às substâncias legalmente autorizadas;
- b) A pasteurização;
- c) A adição de taninos nas quantidades indispensáveis;
- d) O emprego de diástases amilolíticas e proteolíticas puras, isentas de qualquer produto tóxico ou anti-séptico ou de germes patogénicos. Estas diástases podem, contudo, ser acompanhadas de substâncias inofensivas para a saúde, tais como açúcares e cloreto de sódio.

XXVII) Consideram-se falsificadas as cervejas a que tenham sido adicionadas quaisquer substâncias destinadas a alterar fraudulentamente as suas características, nomeadamente:

- a) Glicerina;
- b) Gomas, ou outras substâncias destinadas a aumentar a matéria extractiva;
- c) Sacarina, ou quaisquer outras substâncias edulcorantes e sintéticas;
- d) Quaisquer substâncias amargas, tóxicas ou não, destinadas a substituir o lúpulo;
- e) Quaisquer substâncias mucilaginosas de origem animal;
- f) Quaisquer substâncias caracteristicamente tóxicas.

XXVIII) Na apreciação químico-fiscal das cervejas serão sempre efectuadas as seguintes determinações:

a) Análise organoléptica:

1. Cor;
2. Aspecto;
3. Aroma;
4. Sabor.

b) Análise química:

1. Álcool;
2. Extracto seco;
3. Extracto total do mosto antes da fermentação;
4. Acidez total;
5. Acidez volátil.

XXIX) 1. A graduação alcoólica das cervejas é fixada no máximo de 6 por cento (em volume).

2. Os limites analíticos e, bem assim, os respectivos métodos de análise das cervejas deverão ser actualizados em legislação adicional, devendo, entretanto, as características gerais satisfazer as exigências constantes dos Decretos de 17 de Dezembro de 1903 e n.º 17 250, de 22 de Agosto de 1929.

XXX) 1. *Cidra*. — É a bebida obtida por fermentação alcoólica do sumo de maçãs ou da sua mistura com o sumo de peras, extraídos com ou sem adição de água.

2. A quantidade de sumo de maçãs não poderá ser inferior a 60 por cento.

3. A graduação alcoólica das cidras é fixada entre os limites mínimo de 5 por cento (em volume) e máximo de 8 por cento (em volume).

4. Serão consideradas anormais as cidras que excedam esta graduação alcoólica ou revelem a presença de substâncias estranhas não autorizadas no seu fabrico e conservação ou alterem fraudulentamente as suas características.

XXXI) No exame químico-fiscal das cidras serão efectuadas as determinações e seguir-se-ão os métodos de análise estabelecidos para as bebidas alcoólicas fermentadas referidos na norma xxxv.

XXXII) 1. *Bebidas fermentadas de laranja e outros citrinos, ananás ou abacaxi, caju e outros*. — São as que resultam da fermentação alcoólica, total ou parcial, dos sumos de citrinos, ananás, caju e frutos de outras plantas.

2. No fabrico e conservação das bebidas referidas no número acima observar-se-ão as normas anteriores, devendo considerar-se excluído o uso de essências ou extractos sintéticos em substituição dos sumos puros.

3. A graduação alcoólica desta espécie de bebidas fermentadas será variável, de acordo com os hábitos regionais, mas não poderá em nenhum caso exceder 10 por cento (em volume).

XXXIII) 1. *Bebidas fermentadas de milho, sorgo e/ou de outros cereais*. — São as que se obtêm pela fermentação alcoólica do malte proveniente do milho, sorgo e/ou de outros cereais, fermento e água potável.

2. No fabrico e conservação das bebidas fermentadas de milho, sorgo e/ou de outros cereais são permitidos os tratamentos constantes da norma xxvi e, bem assim, o emprego de substâncias referidas nas normas xviii, xx, xxi e xxii.

3. A graduação alcoólica das bebidas fermentadas de milho, sorgo e/ou de outros cereais é fixada no máximo de 5 por cento (em volume).

XXXIV) Poderá ser autorizado o fabrico de outras bebidas fermentadas com base em matérias-primas re-

feridas na norma xvi, a requerimento dos interessados dirigido aos serviços de economia, que estudarão os pedidos, caso a caso, e estabelecerão as características, tecnologia, comercialização e fiscalização de acordo com as presentes normas e sua regulamentação provincial.

XXXV) 1. No exame químico-fiscal das bebidas fermentadas, referidas nas normas xxxii e xxxiii, efectuar-se-ão, pelo menos, as seguintes determinações:

a) Características organolépticas:

1. Cor;
2. Aspecto;
3. Aroma;
4. Sabor.

b) Características físico-químicas:

1. Teor em álcool;
2. Acidez total;
3. Acidez volátil;
4. Extracto seco a 100°C.

2. Os limites analíticos e métodos de análise físico-química serão fixados por comissão técnica especializada, a designar pelos governos provinciais.

3. Enquanto não forem publicados, por diploma dos governos provinciais, novos métodos de análise, consideram-se adoptados, sempre que os laboratórios oficiais os reconheçam aplicáveis, os métodos oficiais em vigor na Metrópole empregados para a análise dos vinhos e vinagres.

C) Fabrico de derivados

XXXVI) 1. A partir das bebidas fermentadas referidas na norma xvii é permitido o fabrico de aguardentes, derivados licorosos, gaseificados e aperitivos, que ficarão sujeitos às especificações constantes do respectivo regulamento, a publicar pelos governos provinciais.

2. É também permitido o fabrico de vinagre a partir das bebidas fermentadas referidas nas normas xxxii e xxxiii, mas neste caso a designação de «Vinagre» deve, obrigatoriamente, ser completada com a indicação, no mesmo tipo e corpo de letra, da matéria-prima utilizada.

XXXVII) Enquanto não forem definidas as características de cada uma das espécies de bebidas referidas na norma anterior, competirá aos governos provinciais fixar por despacho, sob proposta dos serviços de economia, ouvidos os serviços de saúde, as suas características provisórias mínimas, e condições de fabrico, conservação e comercialização, tendo em atenção, quanto possível, as normas estabelecidas para produtos similares.

D) Normas regulamentares e transitórias

XXXVIII) 1. As províncias ultramarinas promoverão a comercialização destas bebidas fermentadas e de seus derivados em recipientes de capacidade não superior a 1 l, devidamente identificados com marcas registadas.

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

3. Transitóriamente, e enquanto não se generalizar o sistema de comercialização em garrafas, poderá ser admitida a comercialização em recipientes de maior capacidade, previamente autorizados e identificados de igual forma.

XXXIX) 1. Os rótulos de identificação deverão, obrigatoriamente, conter:

- a) Indicação da marca comercial;
- b) Indicação da espécie de bebida ou designação genérica;

- c) Nome e sede da firma fabricante;
- d) Indicação do teor alcoólico;
- e) Indicação da capacidade do recipiente, referida ao litro.

2. Os serviços provinciais de economia poderão exigir a aposição nos recipientes da data do enchimento e de validade do conteúdo.

XL) 1. A fiscalização desta espécie de bebidas deverá basear-se num sistema de contas correntes donde constem as quantidades de matérias-primas utilizadas, relacionadas com as quantidades de bebida produzida.

2. Será, sempre que possível, obrigatória a selagem dos recipientes.

XLI) 1. O fabrico das bebidas fermentadas referidas nestas normas só pode ser permitido em regime fabril sujeito ao condicionamento industrial territorial, em instalações próprias e separadas de quaisquer fabricos ou preparações de outras bebidas alcoólicas, e quando obedeam às condições hígio-técnicas aprovadas pela legislação em vigor.

2. Fica assim proibido o fabrico em regime de trabalho caseiro e familiar autónomo das bebidas fermentadas e seus derivados com vista à sua venda ao público.

3. A direcção técnica das empresas produtoras desta espécie de bebidas deverá, obrigatoriamente, ser desempenhada por técnico qualificado, de preferência diplomado com curso superior adequado, responsável pela tecnologia da produção e sua conformidade com as normas legais.

### III

#### Bebidas espirituosas

##### A) Definições e características

XLII) Denomina-se «bebida espirituosa» qualquer bebida essencialmente caracterizada pela presença do etanol, todo proveniente da destilação de um produto resultante de fermentação alcoólica das matérias vegetais. O teor em etanol não pode ser inferior a 18 por cento, nem superior a 78 por cento (em volume).

XLIII) As bebidas espirituosas classificam-se em «aguardentes», «licores», «amargos», «anisados» e outras bebidas espirituosas, incluindo «cacharolletes».

XLIV) 1. Por aguardente entende-se a bebida espirituosa cujos constituintes principais são a água e o etanol e que contém substâncias secundárias que lhe conferem aspecto, aroma e sabor característico. O seu teor em etanol não pode ser inferior a 35 por cento (em volume).

Pode apresentar-se como natural ou preparada.

2. A aguardente que não for vínica deverá ser sempre designada por um qualificativo que revele a matéria que lhe deu origem, ou por um nome considerado de uso tradicional, nacional ou internacional.

3. Aguardente natural (simples, lisa ou agrícola) é a que provém exclusivamente da destilação de bebidas fermentadas, ou produto de fermentação alcoólica de frutos (frescos ou secos), de cereais, de raízes, de tubérculos, de cana-sacarina, de guarapa, de melações, bem como dos subprodutos do fabrico de bebidas fermentadas.

4. As aguardentes naturais devem satisfazer as condições da alínea d) da norma XIX.

5. A aguardente natural pode qualificar-se de velha quando naturalmente adquirir as características próprias do envelhecimento, em cascos ou vasilhas de madeira especial.

6. A denominação «Brandy» é reservada unicamente à aguardente vínica envelhecida, pelo menos, durante seis meses em recipientes de madeira de carvalho no local da produção.

7. É designada por «aguardente preparada» a que provém de uma aguardente natural tratada antes ou depois da destilação por adição de produtos de beneficiadores, que lhe modificam ou transmitem determinadas características. O seu teor em extracto seco não poderá ultrapassar 20 g/dm<sup>3</sup>.

8. A aguardente preparada não pode, no comércio, ser designada por «velha» ou «envelhecida» ou ter qualquer indicação de idade ou que sugira aquela característica.

XLV) Independentemente de outras proibições que venham a ser estabelecidas pela legislação provincial, no fabrico, preparação e comercialização das aguardentes só poderá ser permitido:

- a) O uso do caramelo como corante, excepto quando se trate de aguardentes velhas;
- b) A adição de sacarose, excepto quando se trate de aguardentes naturais;  
A adição de sacarose não deve ocasionar que o extracto seco ultrapasse os 20 g/dm<sup>3</sup> fixados;
- c) O rebaixamento do teor em etanol por adição de água, somente nas aguardentes que se apresentem com teor de etanol superior ao normal;
- d) A mistura de aguardentes naturais, somente quando provenientes da mesma matéria-prima;
- e) A modificação do aroma e da cor só em resultado da conservação das aguardentes em recipientes de madeira especial, segundo os usos tradicionais.

XLVI) 1. Por licor entende-se a bebida espirituosa adicionada de açúcar (sacarose invertida, ou não) e aromatizada com substâncias não tóxicas que a caracterizam. O seu extracto deve ser, pelo menos, igual a 100 g/dm<sup>3</sup>.

O respectivo teor em etanol deverá ser, pelo menos, de 18 por cento (em volume), não podendo ser inferior a 20 por cento (em volume) sempre que o extracto seco seja inferior a 400 g/dm<sup>3</sup>.

Nos 100 g/dm<sup>3</sup> fixados, pelo menos 75 por cento serão de sacarose.

2. Quanto ao processo de aromatização, o licor considera-se:

- a) Licor natural, ou simplesmente licor, quando aromatizado por um ou mais dos processos a seguir indicados:

- Maceração de produtos naturais;
- Destilação de líquido alcoólico na presença de matérias naturais;
- Adição de produtos obtidos pela destilação de matérias naturais em presença do álcool etílico ou de água.

- b) Licor de fantasia, quando aromatizado, mesmo parcialmente, com produtos sintéticos legalmente autorizados. Para estes licores não é permitida a qualificação de «natural».

3. No fabrico de licores não poderá utilizar-se qualquer tipo de vinho.

4. Para os licores é admitida genericamente a coração com corantes orgânicos naturais; e também com corantes sintéticos apenas quando expressamente admitidos, para cada caso, pelos serviços competentes.

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/dm<sup>3</sup> 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 dm<sup>3</sup>.

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;