

- h) Outros quadros a designar pelo Ministro;
- i) O Secretário-Geral da ONJ tem assento neste Conselho.

ARTIGO 12

1. O Conselho Consultivo é um colectivo dirigido pelo Ministro da Informação e que tem por funções analisar e dar parecer sobre questões fundamentais da actividade de gestão do Ministério da Informação, nomeadamente:

- a) Programar e efectuar o balanço periódico das actividades do Ministério;
- b) Analisar e dar parecer sobre as actividades de preparação, execução e controlo do plano e do orçamento do Ministério.

2. O Conselho Consultivo tem a seguinte composição:

- a) Ministro;
- b) Directores Nacionais;
- c) Director de Formação e Quadros;
- d) Directores de Departamento;
- e) Outros quadros a designar pelo Ministro.

ARTIGO 13

Na Direcção de Formação e Quadros funciona o Conselho da Formação com a função de apoiar na implementação da política formativa, dirigido pelo director de Formação e Quadros e que tem a seguinte composição:

- a) Director de Formação e Quadros;
- b) Directores dos Departamentos de Administração e Finanças e de Cooperação Internacional;
- c) Outros quadros a designar pelo Ministro;
- d) O Secretário Executivo da ONJ para a Formação tem assento neste Conselho.

ARTIGO 14

1. Nos restantes níveis de direcção do Ministério da Informação funcionam colectivos, como órgãos de apoio dos responsáveis, os quais integram os respectivos colaboradores directos, designadamente os responsáveis do escalão imediatamente inferior.

2. Podem participar nas reuniões dos colectivos, na qualidade de convidados, representantes do Partido e das Organizações Democráticas de Massas, bem como quadros técnicos e outros especialistas.

CAPÍTULO III

Disposições finais

ARTIGO 15

O quadro orgânico do pessoal, incluindo carreiras, categorias ocupacionais e sua descrição, será elaborado e submetido a aprovação no prazo de sessenta dias a contar da data da publicação do presente diploma.

ARTIGO 16

As dúvidas surgidas na aplicação deste Estatuto serão resolvidas pelo Ministro da Informação.

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO

Diploma Ministerial n.º 120/87

de 21 de Outubro

A proliferação no mercado e em número elevado, da diversidade de produtos alimentares com várias qualidades, por vezes impróprios para o consumo, tem levantado pro-

blemas com reflexos negativos não só para a comercialização, mas também para a saúde dos consumidores.

Para obstar estas situações, necessário se torna disciplinar a indústria alimentar, quanto à qualidade exigível dos seus produtos, estabelecendo normas de qualidade internacionalmente aceites.

Nestes termos, usando da competência que me é conferida pelo Decreto Presidencial n.º 41/86, de 24 de Abril, determino:

Artigo 1. São aprovadas as Normas de Qualidade para o Trigo, Milho e respectivas Farinhas, para observância e regulamentação de todos os industriais de produtos alimentares licenciados, anexas ao presente diploma e dele fazem parte integrante.

Art. 2. Só podem ser comercializados no mercado interno e externo, os produtos alimentares cuja qualidade obedeça com rigor, as presentes normas.

Art. 3. Sempre que um industrial do ramo alimentar não dispuser de matérias-primas para cumprir com as presentes normas, deverá para os devidos efeitos contactar a Unidade de Direcção do Ramo Alimentar e Têxtil (UDRAT).

Art. 4. O não cumprimento do disposto nos artigos anteriores é punível com encerramento da indústria.

Art. 5. O controlo do cumprimento das disposições contidas neste diploma, compete à Unidade de Direcção do Ramo Alimentar, em coordenação com o Gabinete da Indústria Alimentar da Secretaria de Estado da Indústria Ligeira e Alimentar, podendo delegar nos delegados provinciais.

Ministério do Comércio, em Maputo, 14 de Agosto de 1987. — O Ministro do Comércio, *Manuel Jorge Aranda da Silva*.

NORMA SEILA — IA — A.1.1.

Norma de qualidade para trigo

1. Campo de aplicação:

A presente norma aplica-se ao trigo destinado às Fábricas de Moagem, para a produção de farinhas e semolina para consumo humano.

A norma especifica as características do grão inteiro separado da espiga de trigo.

2. Descrição:

O trigo é do tipo *Triticum aestivum* L., *Triticum compactum* Host e *Triticum durum* Desf.

3. Factores essenciais de composição e de qualidade:

3.1. Geral:

3.1.1. O trigo deve ser duma qualidade adequada para consumo humano, sem cheiro estranho.

3.1.2. Os grãos de trigo devem ser duma cor razoavelmente uniforme; dependente do tipo; devem ser inteiros, limpos e praticamente sem impurezas e insectos.

3.2. Específico:

3.2.1. Humidade:

A humidade do trigo analisada à base de amostras representativas do lote não pode exceder 14 %.

3.2.2. Tolerância para defeitos:

Baseado numa amostra, o produto não pode exceder os seguintes limites:

Impurezas e grãos avariados adicionados	2 %
Impurezas, grãos avariados e gelhas adicionados	3 %

Grãos infestados	5 %
Trigo de outras classes	5 %

3.2.3. Definição de defeitos

- 3.2.3.1 Impureza é tudo o que não é grão de trigo, tal como sementes estranhas, pedras, terra, palha, etc
- 3.2.3.2 Gelhas são grãos com pele enrugada, sem albumen aproveitável
- 3.2.3.3 Os grãos avariados são grãos podres, partidos, fermentados, atacados por bolores ou outros microrganismos e grãos germinados
- 3.2.3.4 Os grãos infestados são grãos com albumen atacados por parasitas

4. Contaminantes

O trigo não pode conter metais pesados em quantidades que ponham em risco a saúde pública

5. Importação e comercialização

5.1.1. Importação

Das farinhas produzidas à base de trigo, 10 % destinam-se à produção de massas alimentícias, 10 % à produção de bolachas e pastelarias e 80 % à produção de pão

Para massas alimentícias apenas se pode utilizar trigo rijo e para panificação é conveniente utilizar 25 % de trigo rijo, donde se conclui que, em geral, a importação far-se-á com cerca de 30 % de trigo rijo e 70 % de trigo mole

5.1.2. São as seguintes as opções para as especificações do trigo a importar (refere-se a trigo com humidade base 14 %)

- 1.ª Opção 30 % *Hard Red Winter* n.º 2, ou *Hard Red Spring*, com um mínimo de 11,5 % de proteínas
Uma parte pode ser substituída por trigo *Durum* ou *Australian Prime Hard* para melhor servir a produção de semolina e farinha para massas alimentícias,
— 70 % *soft Red Winter* n.º 2, com um mínimo de 9 % de proteínas
- 2.ª Opção 30 % *Australian Prime Hard* ou *Hard*, com um mínimo de 13 % de proteínas;
— 70 % *Australian Soft*, com um mínimo de 9 % de proteínas
- 3.ª Opção 30 % *Hard Winter* n.º 2, com um mínimo de 11,5 % de proteínas,
— 70 % *Australian Soft*, *Soft White* n.º 2, ou trigo europeu, com um mínimo de 9 % de proteínas
- 4.ª Opção Lote com as características médias acima definidas e constituído por 30 % de trigo rijo e com 70 % de trigo mole francês ou outro europeu similar,
- 5.ª Opção Lote com as características médias acima definidas e constituído por 20 % de trigo rijo e 80 % de trigo mole francês ou outro europeu similar,
- 6.ª Opção Qualquer outro lote cujas características médias sejam similares às dos lotes anteriormente referidos e que possam ser aceites para a produção de farinha destinada ao consumo humano

5.1.3 O teor de proteínas (N X 5.7) referido ao trigo com humidade base de 14 % não será inferior a 9 %

5.1.4 O peso por hectolitro, do trigo destinado à massas alimentícias é no mínimo 78, e o peso hectolítico do trigo destinado à panificação e bolachas não é inferior a 71

5.1.5 Não serão aceites trigos, nem consideradas as respectivas propostas de fornecimento, desde que:

- O teor de proteínas seja inferior a 9 % (à base de 14 % de humidade),
- A humidade apresenta um teor superior a 14 %,
- Excedam 6 % de impurezas;
- Apresentem cheiros estranhos ou inquinações que os tornem impróprios para a produção de farinha destinada a consumo humano

5.2. Comercialização e fornecimento às moageiras

5.2.1 Preço do trigo

O trigo entregue nos postos de recepção, junto da indústria de moagem, será pago segundo o seu peso hectolítico

5.2.2 Desvalorizações

5.2.2.1 O preço deste trigo ficará sujeito às desvalorizações constantes indicadas no Anexo II das Normas à comercialização do trigo (Suplemento ao *Boletim Oficial*, 3.ª série, n.º 127, de 30 de Outubro de 1973), com as seguintes mudanças

5.2.2.2. Em vez de se aplicar a tabela I para grãos infestados aplicam-se:

0,4 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que trigo apresente grãos infestados em percentagem superior a 5 por cento, e 0,8 por cento por cada centésimo acima de 10 por cento

5.2.2.3. Acrescentam-se:

0,2 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que o trigo apresente grãos de outras classes em percentagem superior a 5 por cento

6. Higiene:

Testado pelos métodos apropriados para tirar amostras e análise, o trigo não deve conter microrganismos nem substâncias originadas por microrganismos ou outras substâncias tóxicas em quantidades que ponham em risco a saúde pública

7. Embalagem:

7.1 O produto deve ser embalado em contentores que mantenham a sua qualidade de higiene e outras

7.2 O material de embalagem deve ser próprio e seguro para o seu uso.

8. Rotulagem

O rótulo deve indicar no mínimo

- Nome do produto e eventual designação indicada na secção 2;
- Conteúdo líquido,
- País de origem

9. Método de análise e amostragem

Os métodos de análise e de amostragem do produto devem estar em conformidade com as instruções do Laboratório Nacional de Higiene de alimentos e Águas do Ministério da Saúde e de acordo com o Codex Alimentarius

NORMA SEILA — IA — A.2.1.

Norma de qualidade para farinha e semolina de trigo

1. Campo de aplicação

A presente norma só se aplicará às farinhas e semolinas de trigo destinadas ao consumo humano e utilizadas nas indústrias alimentares tais como, fábricas de massas alimentícias, fábricas de bolachas, pastelarias e padarias

2. Descrição

A farinha e semolina de trigo são produzidas a base de uma mistura de trigos de *Triticum aestivum* L., *Triticum compactum* Hoest, e *Triticum durum* Desf., por processo de moagem, em que a semente e o germen são parcialmente removidos e o resto é reduzido a partículas de uma granulometria suficientemente pequena.

3. Factores essenciais de composição e de qualidade

3.1. Geral

3.1.1 O trigo utilizado como matéria-prima para farinhas e semolina deve ser de uma qualidade apropriada para consumo humano

3.1.2 A farinha e a semolina devem ser limpas, seguras, aptas e apropriadas para consumo humano

3.1.3 Todo o processamento do trigo incluindo a limpeza, moagem e eventualmente outro tratamento devem ser feitos de maneira a

- Minimizar perdas do valor nutritivo,
- Evitar mudanças que não se coadunem com a qualidade tecnológica da farinha

3.2. Específica

3.2.1. Definem-se os seguintes tipos de farinha, com as características que no quadro se apresentam:

Tipo de farinha	Características Químicas					
	Humidade Máx. %	Valores referidos à matéria seca				
		Proteínas (Nx 5,7)		Gluten seco % Máx.		Acidez s/100g Máx.
		% Mín.	% Máx.	% Mín.	% Máx.	
Especial tipo 1 (para massas alimentícias)	14	11,5	—	8	—	0,06
Especial tipo 2	14	7	9	—	—	0,06
Normal	14	10	—	—	0,06	0,75
Meio integral	14	—	—	—	0,75	0,95
Integral	14	—	—	—	0,95	—

3.2.2. Define-se a semolina de trigo duro destinada à indústria de massas alimentícias pelas seguintes características:

Humidade máxima	14 %
Proteína mínima	11,5 %
Gluten seco mín.	8 %
Cinzas máxima	0,9 %
Acidez máxima	0,06 g/100 g

3.2.3. As características químicas indicadas no quadro do número anterior, à excepção do teor de humidade, são referidas às matérias secas.

3.2.4. A acidez refere-se à acidez da gordura na farinha, determinada em extracto alcoólico de 100 g de farinha e expressa em gramas de ácido sulfúrico.

3.3. Granulometria

3.3.1. Na farinha especial e na farinha normal, pelo menos 98 % do total passam pelo crivo com perfuração de 219 microns (n.º 6 X X).

3.3.2. Na semolina, pelo menos 95 % do total passam pelo crivo com perfuração de 425 microns (n.º 44 G G) e no máximo 10 % pelo crivo de 155 microns (n.º 9 X X).

4. Aditivos e outros ingredientes:

Em princípio não é permitida a aplicação de aditivos e outros ingredientes. Porém, caso a indústria moageira tenha interesse em adicionar aditivos ou outros ingredientes, como melhorantes da farinha, solicitará uma autorização especial ao Ministério da Saúde.

Os produtos a adicionar e as suas quantidades estarão de acordo com as Normas do Codex Alimentarius.

5. Contaminantes.

As farinhas e semolinas devem ser isentas de metais pesados e pesticidas em quantidades que possam ser prejudiciais à saúde.

6. Higiene

6.1. Os produtos abrangidos por esta norma devem ser produzidos de acordo com o Regulamento sobre Requisitos Higiênicos para os Estabelecimentos Alimentares (Diploma Ministerial n.º 51/84, de 3 de Outubro, publicado no Boletim da República, 1.ª série, n.º 40, de 3 de Outubro, pelo Ministério da Saúde).

6.2. As normas microbiológicas para farinhas e semolina são as seguintes:

Bactérias	10 ³ — 10 ⁴ /g
Coliformes	100 /g
E Coli	2 — 10 /g
Mesófilos totais	10 ⁴ — 10 ⁵ /g

7. Embalagem

7.1. A farinha e a semolina devem ser embaladas e transportadas em embalagens que conservem a qualidade higiénica, nutricional e tecnológica do produto.

7.2. O material de embalagem deve ser próprio para uso e não deve transmitir ao produto substâncias tóxicas ou cheiros não desejáveis.

8. Rotulagem:

O rótulo deve indicar, no mínimo:

- Identificação do produto: tipo de farinha ou semolina;
- Nome e endereço do produtor;
- Data de fabrico;
- Prazo de durabilidade mínima (data, precedida pelos dizeres «MELHOR ANTES»);
- Condições de armazenamento e indicações para uma boa armazenagem («GUARDAR EM LUGAR SECO E FRESCO»).

9 Métodos de análise e amostragem.

Os métodos de análise e amostragem devem estar em conformidade com as instruções do Laboratório Nacional de Higiene de Alimentos e Águas do Ministério da Saúde e de acordo com o Codex Alimentarius.

NORMA SEILA — IA — A.1.2.

Norma de qualidade para milho

1. Campo de aplicação

Esta norma aplica-se ao milho destinado ao consumo humano. A norma especifica as características do grão inteiro separado da espiga de milho (*Zea mays indentata* L. e *Zea mays indurata* L. ou os seus híbridos). Não é aplicável ao milho processado.

2. Descrição

- 2.1 O milho pode apresentar-se como milho amarelo, branco ou vermelho.
- 2.2 O milho é do tipo explicado no artigo 1, ou seus híbridos.

3. Factores essenciais de composição e de qualidade.

3.1. Geral:

- 3.1.1. O milho deve ser duma qualidade apropriada para o consumo humano, sem cheiro estranho.
- 3.1.2. Os grãos de milho devem ser duma cor razoavelmente uniforme, dependente do tipo, devem ser inteiros, limpos e praticamente sem impurezas e insectos.

3.2. Específico:

3.2.1. Humidade:

A humidade do milho, analisado à base de amostras representativas do lote, não pode exceder 14 %

3.2.2. Tolerâncias para defeitos:

Baseado numa amostra o produto não pode exceder os seguintes limites:

— Grãos avariados	7 %
— do qual grãos defeituosos	0,5 %
— Grãos partidos	6 %
— Outros grãos	2 %
— Impureza	2 %
— do qual matéria inorgânica	0,5 %
— Sujidade de origem animal	0,1 %
— Sementes tóxicas e nocivas:	

O milho não pode possuir sementes tóxicas e nocivas que ponham em risco a saúde pública.

3.2.3 Definição de defeitos:

- 3.2.3.1. Grãos avariados são grãos atacados pelos insectos ou ratos, grãos enfermos, germinados, descoloredos ou alterados pelo frio ou calor.
- 3.2.3.2. Grãos partidos são grãos ou partes de grãos que passam por um crivo metálico com perfuração de 4,5 mm de acordo com ISO 5223 — 1983: crivos para cereais.
- 3.2.3.3. Outros grãos são grãos próprios para consumo e partículas que não sejam de milho (como por exemplo, cereais e feijões).
- 3.2.3.4. Impurezas são todos os materiais orgânicos e inorgânicos que não sejam grãos de milho, grãos partidos, outros grãos e sujidade de origem animal.

4. Contaminantes

O milho não pode conter metais pesados em quantidades que ponham em risco a saúde pública

5. Importação e comercialização

5.1 Importação

Não serão aceites lotes de milho com características fora das normas indicadas em 3.2.1 e 3.2.2

5.2. Comercialização

5.2.1. Preço indicativo

O preço do milho, é baseado no milho tipo com características indicadas em 3.2.1 e 3.2.2

5.2.2 Desvalorizações

Se forem excedidas as tolerâncias estabelecidas nos n.ºs 3.2.1. e 3.2.2. o preço do milho sofrerá as seguintes desvalorizações:

- 1 por cento por cada centésimo (1 por cento) de humidade além de 14 por cento,
- 0,5 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que os grãos avariados excedam 7 por cento,
- 0,5 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que os grãos partidos excedam 6 por cento,
- 1 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que os outros grãos excedam 2 por cento,
- 1 por cento por cada centésimo (1 por cento) em que as impurezas excedam 2 por cento

6. Higiene

Testado pelos métodos apropriados para tirar amostras e para análise, o milho não deve conter microrganismos e substâncias originadas por microrganismos, ou outras substâncias tóxicas em quantidades que ponham em risco a saúde pública.

7. Embalagem

- 7.1. O produto deve ser embalado em contentores que conservem a sua qualidade, higiene e outras
- 7.2. O material de embalagem deve ser próprio e seguro para o seu uso

8. Rotulagem

O rótulo deve indicar no mínimo

- Nome do produto e eventual designação conforme indicado na secção 2,
- Conteúdo líquido;
- País de origem

9. Método de análise e amostragem

Os métodos de análise e amostragem do produto devem estar em conformidade com as instruções do Laboratório Nacional de Higiene de Alimentos e Águas do Ministério da Saúde e de acordo com o Codex Alimentarius

NORMA SEILA — IA — A.2.2.

Norma de qualidade para farinha e sêmola de milho

1 Campo de aplicação

A presente norma aplicar-se-á às farinhas e sêmola de milho destinadas ao consumo humano e, preparadas com grãos de milho *Zea mays* L.

2 Descrição

A farinha e sêmola (gritz) de milho, são produtos obtidos com base em grãos maduros de milho comum, *Zea mays* L., por processo de moagem em que o grão inteiro sofre um processo de redução em partículas e eventual separação do farelo e gérmen

3 Factores essenciais de composição e de qualidade

3.1 Geral

3.1.1 O milho utilizado como matéria-prima para as farinhas e sêmola deve ter uma qualidade apropriada para consumo humano

3.1.2 A farinha e a sêmola devem ser limpas, seguras, aptas e de qualidade alimentar

3.1.3 Todo o processamento do milho, incluindo a limpeza, moagem e eventualmente outro tratamento, deve ser feito de maneira a

- Minimizar perdas do valor nutritivo;
- Evitar mudanças que não se coadunem com a qualidade tecnológica da farinha

3.2 Específico

3.2.1 Definam-se no quadro seguinte as farinhas e as suas características:

Tipo de farinha	Características Químicas			
	Humidade % Máxima	Base-matéria seca		
		Cinzas		Acidez g/100g Máxima
		% Mínima	% Máxima	
Especial	14	—	0,7	0,15
Normal	14	0,7	1,0	0,2
Integral	14	1,0	—	0,25

NOTA — Nas médias moagens produz-se uma farinha denominada «farinha espadada». Esta farinha será considerada como farinha normal

3.2.2 A sêmola (gritz) de milho, é produzida com base em milho degerminado e caracterizada pelos seguintes indicadores:

- Humidade (Máxima) 14 %;
- Cinzas (Máxima) 0,7 %;
- Acidez (Máxima) 0,12/100 g;
- Gordura (Máxima) 1,0 % para fábrica de Cerveja, 1,2 % para consumo pela população

3.2.3 As características químicas indicadas nos §§ 3.2.1 e 3.2.2, à excepção do teor de humidade, referem-se à matéria seca

3.2.4 A acidez refere-se à acidez da gordura na farinha determinada em extracto alcoólico de 100 g de farinha, e expressa em grama de ácido sulfúrico

3.3 Granulometria

Na sêmola pelo menos 95 % do total passam por um crivo com perfuração de 10 mm (nº 20 GG) e no máximo 20 % do total por um crivo com perfuração de 0,71 mm (nº 28 GG)

4 Aditivos e outros ingredientes

Em princípio, não é permitida a aplicação de aditivos e outros ingredientes.

Porém, caso a indústria moageira tenha interesse em adicionar aditivos ou outros ingredientes, como melhorantes da farinha, solicitará uma autorização especial ao Ministério da Saúde.

Os produtos a adicionar e as suas quantidades estarão de acordo com as normas do Codex Alimentarius

5 Contaminantes

A farinha e sêmola devem ser isentas de metais pesados e pesticidas em quantidades que possam ser prejudiciais à saúde

6 Higiene

6.1 Os produtos abrangidos por esta norma devem ser produzidos de acordo com o Regulamento sobre Requisitos Higiênicos para os Estabelecimentos Alimentares (Diploma Ministerial nº 51/84, de 3 de Outubro, publicado no Boletim da República, 1ª série, nº 40, de 3 de Outubro, pelo Ministério da Saúde)

6.2 As normas microbiológicas para farinhas e sêmola são as seguintes.

Bolores	10 ⁴ — 10 ⁶ /g
Coliformes totais	100/g
E. Coli	2 — 10/g
Mesófilos totais	10 ⁴ — 10 ⁶ /g

7. Embalagem:

- 7.1. A farinha e a sêmola devem ser embaladas e transportadas em embalagens que conservem a qualidade higiénica, nutricional e tecnológica do produto.
- 7.2. O material da embalagem deve ser próprio para uso e não deve transmitir ao produto substâncias tóxicas ou cheiros não desejáveis.

8. Rotulagem.

O rótulo deve indicar, no mínimo:

- Identificação do produto: tipo de farinha ou sêmola;
- Nome e endereço do produtor,
- Data de fabrico;
- Prazo de durabilidade mínima (data, precedida pelos dizeres «MELHOR ANTES DE»);
- Condições de armazenamento e indicações para uma boa armazenagem («GUARDAR EM LUGAR SECO E FRESCO»).

9. Métodos de análise e amostragem

Os métodos de análise e amostragem devem estar em conformidade com as instruções do Laboratório Nacional de Higiene de Alimentos e Águas, do Ministério da Saúde e de acordo com o Codex Alimentarius

Despacho

José Herdeiro da Silva Muacho, António Lopes Baptista e Ernesto de Almeida Ascensão são titulares de quotas na firma Armazéns de Cabedais Texas, Limitada, sita na Avenida Eduardo Mondlane, n.º 2619, nesta cidade, com capital social de 4 200 000,00 MT, subdividido em partes iguais.

Aqueles sócios perderam a residência em Moçambique, tendo deixado de participar na administração e na vida da referida firma.

Nestes termos e ao abrigo do estabelecido na alínea a) do n.º 2 do artigo 3 do Decreto-Lei n.º 16/75, de 13 de Fevereiro, e do n.º 1 do artigo 22 do Decreto-Lei n.º 18/77, de 28 de Abril, determino:

1. A intervenção do Estado e a reversão para o Estado das quotas de José Herdeiros da Silva Muacho, António Lopes Baptista e Ernesto de Almeida Ascensão, na firma Armazéns de Cabedais Texas, Limitada, no valor total de 4 200 000,00 MT, bem como os direitos deles emergentes e, em consequência deste acto, nomeio uma comissão liquidatária constituída pelos seguintes elementos:

Sicândar Costley-White — Chefe.
Vicente Valente Chissano.
Daniel Jorge Tembe.

2. A comissão liquidatária ora nomeada são conferidos os mais amplos poderes para a realização de todos os actos respeitantes à liquidação da firma e propor superiormente o seu trespasse.

3. São revogados e dados sem quaisquer efeitos as procurações eventualmente passadas por qualquer dos sócios acima referidos.

Ministério do Comércio, em Maputo, 12 de Setembro de 1987. — O Ministro do Comércio, *Manuel Jorge Aranda da Silva*.

Despacho

Manuel da Graça e José Joaquim Rodrigues são titulares de quotas na sociedade comercial Graça & Rodrigues, Limitada, sita na Avenida Filipe Samuel Magaia, n.º 77, na cidade de Maputo, nos valores de 100 000,00 MT e 50 000,00 MT, respectivamente.

Aqueles sócios perderam a residência em Moçambique, tendo deixado de participar na administração e na vida da referida sociedade.

Nestes termos e ao abrigo do estabelecido na alínea a) do n.º 2 do artigo 3 do Decreto-Lei n.º 16/75, de 13 de Fevereiro, conjugado com o n.º 1 do artigo 22 do Decreto-Lei n.º 18/77, de 28 de Abril, determino:

1. A intervenção do Estado e a reversão para o Estado das quotas de Manuel da Graça e José Joaquim Rodrigues, na sociedade comercial Graça & Rodrigues, Limitada, no valor total de 150 000,00 MT, bem como os direitos deles emergentes.

2. A nomeação de uma comissão liquidatária constituída pelos seguintes elementos:

Vicente Valente Chissano — chefe.
Daniel Jorge Tembe.
António Chigonjo.

3. A comissão liquidatária ora nomeada são conferidos os mais amplos poderes para a realização de todos os actos respeitantes à liquidação da referida sociedade.

4. São revogados e dados sem quaisquer efeitos as procurações eventualmente passadas por qualquer dos sócios acima referidos.

Ministério do Comércio, em Maputo, 18 de Setembro de 1987. — O Ministro do Comércio, *Manuel Jorge Aranda da Silva*.

SECRETARIA DE ESTADO DA INDÚSTRIA LIGEIRA E ALIMENTAR**Despacho**

Por despacho de 30 de Agosto de 1983, publicado no *Boletim da República*, 1.ª série, n.º 36, de 7 de Setembro, foi nomeado Samuel Chambuca, director da empresa Fábrica de Vestuário Oriental, Limitada, sita na Beira.

Havendo necessidade da sua substituição, por ter sido afecto a outras funções e, ao abrigo do n.º 2 do artigo 17 da Lei n.º 2/81, de 30 de Setembro, determino:

1. A cessação de Samuel Chambuca das funções de director da empresa Fábrica de Vestuário Oriental, Limitada.

2. A nomeação de Lina Francisco Fafetine para o cargo de directora da empresa Fábrica de Vestuário Oriental, Limitada.

3. No exercício das suas funções, a directora ora nomeada depende do director-geral da Unidade de Direcção do Vestuário.

Secretaria de Estado da Indústria Ligeira e Alimentar, em Maputo, 23 de Setembro de 1987. — O Secretário de Estado da Indústria Ligeira e Alimentar, *Francisco Carimo Martins Caravela*.