

5.º As acções a empreender no âmbito do Programa são:

- a) Construções de raiz, adaptação e ampliação das estruturas e aquisição de equipamento para as escolas abrangidas;
- b) Melhoramentos fundiários, construções, instalações de culturas e aquisição de animais e equipamento para as explorações agrícolas de apoio às escolas.

6.º São elegíveis as despesas respeitantes à concepção e execução dos projectos, incluindo o apetrechamento e outras aquisições necessárias ao funcionamento das escolas, nomeadamente:

- a) Estudos preliminares e elaboração de projectos;
- b) Construções de raiz;
- c) Obras de adaptação, ampliação e restauro;
- d) Equipamento para as seguintes áreas: técnico-pedagógica, administrativa, de serviço, de internato, de informática, de maquinaria agrícola e de transporte;
- e) Aquisição de animais;
- f) Instalação de culturas;
- g) Melhoramentos fundiários de electrificações;
- h) Despesas de acompanhamento e controlo de execução.

7.º O Programa concretiza-se através dos seguintes projectos:

Escola Profissional Agrícola de Marco de Canaveses;
Escola Profissional Agrícola de Ponte de Lima;
Escola Profissional de Agricultura de Cister, em Alcobaça;
Escola Profissional Agrícola de Torres Vedras;
Escola Profissional Agrícola de Lageosa, em Belmonte;
Escola Profissional Agrícola de Serpa;
Escola Profissional de Agricultura de Abrantes.

8.º São beneficiários das ajudas do Programa as entidades promotoras das escolas referidas no número anterior.

9.º A elaboração dos estudos prévios e dos projectos, bem como a sua execução, são da responsabilidade das entidades beneficiárias das ajudas.

10.º As obras são executadas pelos beneficiários através de empreitada ou por administração directa:

- a) Por empreitada, observar-se-á o disposto no regime jurídico em vigor para a adjudicação de obras públicas, incluindo o que respeita a adiantamentos e pagamentos mensais;
- b) Por administração directa, poderão ser executadas as obras cuja dimensão, custo e localização não justifiquem a abertura de concurso.

11.º As aquisições de equipamento e mobiliário previstas nos projectos serão efectuadas pelos beneficiários, com observância do regime legal em vigor aplicável à aquisição de bens para os serviços do Estado.

12.º Os investimentos efectuados no âmbito do Programa são comparticipados em 75% pelas Comunida-

des Europeias e em 25% pelo Estado Português através de verbas inscritas no PIDDAC do Ministério da Educação, a transferir para o IFADAP.

13.º O Programa será coordenado a nível nacional por um coordenador e a gestão dos projectos é cometida a gestores para os efeitos previstos no Decreto-Lei n.º 96/87, os quais serão nomeados por despacho conjunto dos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Educação, mediante proposta do GETAP e concordância da DGPA.

14.º Compete ao GETAP preparar o plano anual de actividades do Programa e o respectivo orçamento para o ano seguinte a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 96/87, e enviá-los, até 15 de Maio, à DGPA, para efeitos de aprovação.

15.º Sempre que necessário para assegurar o acompanhamento e o controlo de execução dos projectos e das obras, o GETAP pode recorrer a outras entidades, nos termos da alínea f) do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 96/87.

16.º Compete ao IFADAP:

- a) Proceder à transferência para o GETAP, a pedido dos gestores do Programa, de uma verba inicial, a título de adiantamento, correspondente a 20% do valor orçamentado para o respectivo projecto;
- b) Proceder ao pagamento das despesas decorrentes do Programa, à medida da execução dos projectos, contra entrega e certificação, pelo respectivo gestor, dos documentos comprovativos legalmente exigidos;
- c) Dar conhecimento aos gestores do Programa dos pagamentos efectuados.

Assinada em 11 de Julho de 1990.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Arlindo Marques da Cunha*. — O Ministro da Educação, *Roberto Artur da Luz Carneiro*. — O Ministro do Emprego e da Segurança Social, *José Albino da Silva Peneda*.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO, DA SAÚDE E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS

Portaria n.º 620/90

de 3 de Agosto

O Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, fixou os princípios orientadores da aplicação dos aditivos nos géneros alimentícios e definiu as regras a que deve obedecer a sua utilização, estabelecendo a Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, de acordo com o previsto no citado decreto-lei, a lista positiva dos aditivos admissíveis, bem como as condições específicas da sua utilização.

Contudo, não se incluem naquele diploma as substâncias com propriedades aromatizantes pela impossi-

bilidade de elaborar listas positivas das mesmas, em consequência da complexidade que revestem face aos outros aditivos.

Por esta razão, torna-se necessária a adopção de disposições específicas relativamente a estes aditivos.

Com a publicação da presente portaria, estabelecem-se princípios gerais, definições e condições de obtenção dos aromas, acolhendo-se no direito interno a Directiva do Conselho n.º 88/388/CEE, de 22 de Junho.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais, sob proposta do Instituto de Qualidade Alimentar, o seguinte:

1.º A presente portaria define e fixa as condições de obtenção dos aromas destinados a ser utilizados no interior ou à superfície dos géneros alimentícios, para lhes conferir um determinado cheiro e ou gosto, e estabelece as regras de rotulagem a que os mesmos devem obedecer.

2.º Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Aroma» — as substâncias aromatizantes, os preparados aromatizantes, os aromas de transformação, os aromas de fumo ou suas misturas;
- b) «Substância aromatizante» — uma substância química definida que apresente propriedades aromatizantes e que, consoante o modo de obtenção, corresponde a uma das seguintes categorias:

— «Substância aromatizante natural» — quando obtida por processos físicos adequados, incluindo a destilação e a extracção por solventes, ou por processos enzimáticos ou microbiológicos, a partir de uma substância de origem vegetal ou animal não transformada ou transformada para o consumo humano por meio de processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios, incluindo a secagem, a torrefacção e a fermentação;

— «Substância aromatizante idêntica à natural» — quando obtida por processos químicos e idêntica quimicamente a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem animal ou vegetal, tal como as descritas no primeiro travessão;

— «Substância aromatizante artificial» — quando obtida por síntese química, mas não quimicamente idêntica a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem animal ou vegetal, tal como as descritas no primeiro travessão;

- c) «Preparado aromatizante» — qualquer produto não incluído nas substâncias aromatizantes naturais, concentrado ou não, que apresente propriedades aromatizantes e seja obtido por processos físicos adequados, incluindo a destilação e a extracção por solventes, ou por processos enzimáticos ou microbiológicos, a partir de substâncias de origem animal ou vegetal não transformadas ou transformadas para o consumo humano por meio de processos tradicio-

nais de preparação de géneros alimentícios, incluindo a secagem, a torrefacção e a fermentação;

- d) «Aroma de transformação» — qualquer produto obtido de acordo com as boas práticas de fabrico, por aquecimento a uma temperatura não superior a 180.º C, durante um período que não exceda 15 minutos, a partir de uma mistura de ingredientes que não possuam necessariamente por si próprios propriedades aromatizantes e dos quais, pelo menos, um contenha azoto aminado e outro seja um açúcar redutor;
- e) «Aroma de fumo» — qualquer extracto de fumo utilizado nos processos tradicionais de obtenção de géneros alimentícios por tratamento de fumo.

3.º Não são consideradas aromas:

- a) As substâncias e géneros alimentícios destinados a ser consumidos como tal, com ou sem reconstituição;
- b) As substâncias que apresentem exclusivamente um gosto ácido, doce ou salgado;
- c) As substâncias de origem vegetal ou animal com propriedades aromatizantes intrínsecas, quando não sejam utilizadas como fonte de aromas.

4.º Nos aromas podem ser utilizados aditivos necessários à sua armazenagem e utilização, produtos para a sua dissolução e diluição, bem como os auxiliares tecnológicos necessários à sua produção.

5.º — 1 — Os aromas devem obedecer aos seguintes critérios gerais de pureza:

- a) Não apresentar um teor toxicologicamente perigoso de qualquer elemento ou substância;
- b) Não conter quantidades superiores a 3 mg/kg de arsénio, 10 mg/kg de chumbo, 1 mg/kg de cádmio e 1 mg/kg de mercúrio.

2 — A utilização de aromas não deve dar origem à presença, nos géneros alimentícios prontos a consumir, das substâncias constantes dos anexos I e II, em quantidades superiores às aí fixadas.

6.º — 1 — Na rotulagem dos aromas não destinados à venda ao consumidor final devem constar nas embalagens ou recipientes, em caracteres bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

- a) A menção «aroma», ou uma designação mais específica ou a descrição do aroma;
- b) A enumeração, por ordem decrescente do peso, das categorias de substâncias aromatizantes, dos preparados aromatizantes e dos aromas de transformação e de fumo presentes, de acordo com o estabelecido no n.º 2.º;
- c) A menção «para utilização em géneros alimentícios» ou uma referência mais específica ao género alimentício a que o aroma se destina;
- d) A identificação do lote;
- e) O nome ou a firma e a morada do fabricante, do embalador ou do importador;
- f) A quantidade líquida expressa em unidades de massa ou de volume.

2 — Além das indicações referidas no n.º 1, devem ainda constar da rotulagem:

- a) No caso de uma mistura de aromas com as substâncias mencionadas no n.º 4.º, a enumeração por ordem decrescente de peso das categorias de aromas e o nome de cada uma das outras substâncias e respectivo número CEE, se for caso disso;
- b) A indicação da percentagem de qualquer componente ou grupo de componentes, cuja incorporação em géneros alimentícios esteja sujeita a uma limitação quantitativa ou outra informação que permita ao comprador dar cumprimento às disposições legais existentes sobre a matéria;
- c) No caso de mistura de aromas com aditivos que desempenhem apenas função de auxiliares tecnológicos, estes não carecem de figurar na rotulagem.

7.º As menções previstas na alínea a) do ponto 1 e nas alíneas a) e b) do ponto 2 do n.º 6.º podem constar apenas dos documentos de acompanhamento relativos ao lote, desde que a menção «para géneros alimentícios e não para venda a retalho» figure em lugar bem visível na embalagem ou no recipiente do produto em questão.

8.º Sem prejuízo do disposto na alínea b) do n.º 3.º, a menção «natural» ou qualquer outra com um significado equivalente apenas podem ser utilizadas na rotulagem dos aromas:

- a) Cujas partes aromatizantes contenha exclusivamente preparados aromatizantes tal como definidos na alínea c) do n.º 3.º;

- b) Cujas partes aromatizantes, no caso de ser feita referência a um género alimentício ou a uma fonte de aromas, seja isolada por processos físicos adequados, por processos enzimáticos ou microbiológicos ou por processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios, exclusivamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromas referidos.

9.º As menções previstas no n.º 6.º serão sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 12 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado da Alimentação. — O Ministro da Saúde, *Arlindo Gomes de Carvalho*. — O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Fernando Nunes Ferreira Real*.

ANEXO I

Teores máximos de certas substâncias indesejáveis presentes nos géneros alimentícios consumidos não transformados e devidas à utilização de aromas

Substâncias	Géneros alimentícios — µg/kg	Bebidas — µg/kg
3,4 benzopireno	0,03	0,03

ANEXO II

Teores máximos em certas substâncias provenientes de aromas e de outros ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes presentes nos géneros alimentícios prontos a consumir e nos quais foram utilizados aromas

Substâncias	Géneros alimentícios — mg/kg	Bebidas — mg/kg	Excepções e ou restrições especiais
Ácido agárico ⁽¹⁾	20	20	100 mg/kg nas bebidas alcoólicas e nos géneros alimentícios que contenham fungos.
Aloína ⁽¹⁾	0,1	0,1	50 mg/kg nas bebidas alcoólicas.
Beta azarona ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg nas bebidas alcoólicas e nos condimentos destinados às <i>snack foods</i> .
Berberina ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg nas bebidas alcoólicas.
Cumarina ⁽¹⁾	2	2	{ 10 mg/kg para certos tipos de confeitaria à base de caramelo. 50 mg/kg nas gomas de mascar. 10 mg/kg nas bebidas alcoólicas. 50 mg/kg no <i>nougat</i> , massapão e seus sucedâneos ou produtos similares.
Ácido cianídrico ⁽¹⁾	1	1	{ 1 mg/% em volume de álcool nas bebidas alcoólicas. 5 mg/kg nas conservas de frutas de caroço.
Hipericina ⁽¹⁾	0,1	0,1	{ 10 mg/kg nas bebidas alcoólicas. 1 mg/kg na confeitaria.
Pulegona ⁽¹⁾	25	100	{ 250 mg/kg nas bebidas aromatizadas com hortelã-pimenta ou hortelã. 350 mg/kg nos confeitos à base de hortelã.
Quássia ⁽¹⁾	5	5	{ 10 mg/kg nos produtos de confeitaria sob a forma de pastilhas. 50 mg/kg nas bebidas alcoólicas.
Safrol e isosafrol ⁽¹⁾	1	1	{ 2 mg/kg nas bebidas alcoólicas de título alcoométrico, em volume, inferior a 25 %. 5 mg/kg nas bebidas alcoólicas de título alcoométrico, em volume, superior a 25 %.
Santonina ⁽¹⁾	0,1	0,1	{ 15 mg/kg nos géneros alimentícios que contenham macis e noz moscada. 1 mg/kg nas bebidas alcoólicas de título alcoométrico, em volume, superior a 25 %.
Tuiona ⁽¹⁾ alfa e beta	0,5	0,5	{ 5 mg/kg nas bebidas alcoólicas de título alcoométrico, em volume, inferior a 25 %. 10 mg/kg nas bebidas alcoólicas de título alcoométrico, em volume, superior a 25 %. 25 mg/kg nos géneros alimentícios que contenham preparados à base de salva. 35 mg/kg nos amargos.

⁽¹⁾ Não pode ser adicionada como tal aos géneros alimentícios ou aos aromas. Pode estar presente no género alimentício quer naturalmente, quer na sequência de uma adição de aromas preparados a partir de matérias de base naturais.