

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

Resolução da Assembleia da República n.º 73/2003

Viagem do Presidente da República à República da Turquia

A Assembleia da República resolve, nos termos da alínea b) do artigo 163.º e do n.º 5 do artigo 166.º da Constituição, dar assentimento à viagem de carácter oficial de S. Ex.ª o Presidente da República à República da Turquia entre os dias 14 e 19 de Setembro de 2003.

Aprovada em 3 de Setembro de 2003.

O Presidente da Assembleia da República, *João Bosco Mota Amaral*.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Aviso n.º 201/2003

Por ordem superior se torna público que, por nota de 21 de Julho de 2003, o Secretariado Permanente da Conferência da Haia de Direito Internacional Privado notificou terem o Belize, a Estónia e o Koweit depositado, respectivamente nos dias 22 de Novembro de 2002 e 13 e 16 de Julho de 2003, os seus instrumentos de adesão à Convenção para a Solução Pacífica dos Conflitos Internacionais, concluída na Haia em 18 de Outubro de 1907.

Portugal é parte na mesma convenção, a qual foi aprovada, para ratificação, pelo Decreto do Governo n.º 49, 1.ª série, de 2 de Março de 1911, tendo depositado o seu instrumento de ratificação em 13 de Abril de 1911, conforme aviso publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n.º 104, de 5 de Maio de 1911.

Departamento de Assuntos Jurídicos, 22 de Agosto de 2003. — O Director, *Luis Serradas Tavares*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PESCAS

Decreto-Lei n.º 213/2003

de 18 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro, que transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Directiva n.º 76/118/CEE, do Conselho, de 18 de Dezembro de 1975, com as alterações que lhe foram introduzidas pelas Directivas do Conselho n.ºs 78/630/CEE e 83/635/CEE, respectivamente de 19 de Junho e de 13 de Dezembro, fixa as características e estabelece as regras a que deve obedecer o acondicionamento e a rotulagem dos leites parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana.

Posteriormente, as regras da referida Directiva n.º 76/118/CEE foram adaptadas às normas comunitárias entretanto publicadas, designadamente, sobre rotulagem, aditivos autorizados, higiene e regras sanitárias.

Assim, é agora admitida a adição de vitaminas aos leites conservados parcial ou totalmente desidratados.

Os produtos destinados a lactentes não se encontram, no entanto, abrangidos pelas normas relativas aos leites conservados parcial ou totalmente desidratados.

Na reformulação da Directiva n.º 76/118/CEE foi, ainda, tida em consideração a necessidade de simplificação da legislação comunitária relativa aos géneros alimentícios, a qual apenas deve definir os requisitos essenciais que os produtos devem respeitar para poderem circular livremente no mercado interno.

Actualmente, as regras respeitantes às condições de produção e comercialização de determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana, constam da Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, a qual revogou a Directiva n.º 76/118/CEE e que importa agora transpor para a ordem jurídica nacional.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Âmbito

O presente diploma aplica-se aos leites conservados parcial ou totalmente desidratados definidos no anexo I, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Adição de vitaminas

Sem prejuízo do disposto na legislação relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, é autorizada a adição de vitaminas aos produtos definidos no anexo I.

Artigo 4.º

Rotulagem

Aos produtos definidos no anexo I é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 183/2002, de 20 de Agosto, nos termos seguintes:

- a) Quanto à denominação de venda:
 - i) As denominações constantes do anexo I são reservadas aos produtos nele referidos e devem, sem prejuízo do disposto na subalínea ii), ser utilizadas para designar esses produtos, quando comercializados;
 - ii) Em alternativa às denominações referidas no anexo I, o anexo II do presente diploma e que dele faz parte integrante, contém uma lista de denominações específicas que podem ser utilizadas na língua e nas condições definidas no mesmo;
- b) A percentagem de matéria gorda láctea, expressa em massa relativamente ao produto acabado,

- salvo no caso dos produtos definidos nas alíneas *d)* e *g)* do n.º 1 e na alínea *d)* do n.º 2 do anexo I, e a percentagem de resíduo seco isento de matéria gorda proveniente do leite, no caso dos produtos definidos no n.º 1 do anexo I, devem figurar na rotulagem na proximidade da denominação de venda;
- c)* No caso dos produtos definidos no n.º 2 do anexo I, deve figurar na rotulagem o modo de diluição ou de reconstituição, incluindo a indicação do teor de matéria gorda do produto uma vez diluído ou reconstituído;
- d)* Quando forem acondicionados numa embalagem exterior produtos com menos de 20 g/unidade, as indicações previstas no presente artigo, com excepção da denominação referida na subalínea *i)* da alínea *a)*, poderão figurar apenas na embalagem exterior;
- e)* A rotulagem dos produtos definidos no n.º 2 do anexo I deverá indicar que o produto «não se destina à alimentação de crianças com menos de 12 meses».

Artigo 5.º

Autoridades competentes

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades policiais e fiscalizadoras, compete especialmente à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar assegurar a fiscalização das normas constantes do presente diploma.

Artigo 6.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente da infracção seja pessoa singular ou colectiva:

- a)* O fabrico e a comercialização de leites conservados parcial ou totalmente desidratados cujas características não respeitem o disposto no artigo 2.º, bem como no anexo I do presente diploma;
- b)* A comercialização de leites conservados parcial ou totalmente desidratados cuja rotulagem não cumpra o disposto no artigo 4.º, bem como nos anexos I e II.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 7.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, cumulativamente com a coima, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a)* Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b)* Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c)* Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d)* Privação do direito de participar em feiras ou mercados;

- e)* Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f)* Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g)* Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas *b)* e seguintes do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 8.º

Levantamento, instrução e decisão das contra-ordenações

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, assim como às autoridades policiais e fiscalizadoras.

2 — A instrução dos processos de contra-ordenação por infracção ao disposto no presente diploma compete à entidade que levantar o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para o efeito, à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

3 — A aplicação das coimas e sanções acessórias no âmbito do presente diploma compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 9.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a)* 10% para a entidade que levantou o auto;
- b)* 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c)* 20% para a entidade que aplicou a coima;
- d)* 60% para o Estado.

Artigo 10.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro.

Artigo 11.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, sendo proibida, a partir de 17 de Julho de 2004, a comercialização dos produtos não conformes com as suas disposições.

Artigo 12.º

Norma transitória

Podem ser comercializados até ao esgotamento das existências os produtos não conformes com o presente diploma que tenham sido rotulados, nos termos do Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro, até 17 de Julho de 2004.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 10 de Julho de 2003. — José Manuel Durão Barroso — Maria Manuela Dias Ferreira Leite — António Manuel de Mendonça Martins da Cruz — João Luís Mota de Campos —

José Luís Fazenda Arnaut Duarte — Carlos Manuel Tavares da Silva — Armando José Cordeiro Sevinate Pinto — Luís Filipe Pereira.

Promulgado em 5 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 8 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, José Manuel Durão Barroso.

ANEXO I

Definições e denominações dos produtos

1 — «Leite parcialmente desidratado» designa o produto líquido, açucarado ou não, obtido directamente por eliminação parcial da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado ou de uma mistura destes produtos, eventualmente adicionado de nata, de leite totalmente desidratado ou destes dois produtos; a quantidade de leite totalmente desidratado adicionada não poderá representar, no produto acabado, mais de 25% do resíduo seco total proveniente do leite.

Leites concentrados não açucarados:

a) Leite evaporado rico em matéria gorda — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 15% de matéria gorda e pelo menos 26,5% de resíduo seco total proveniente do leite.

b) Leite evaporado — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 7,5% de matéria gorda e pelo menos 25% de resíduo seco total proveniente do leite.

c) Leite evaporado parcialmente desnatado — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 1% e menos de 7,5% de matéria gorda, e pelo menos 20% de resíduo seco total proveniente do leite.

d) Leite evaporado desnatado ou leite evaporado magro — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, um máximo de 1% de matéria gorda e pelo menos 20% de resíduo seco total proveniente do leite.

Leites concentrados açucarados:

e) Leite condensado ou leite condensado inteiro — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, pelo menos 8% de matéria gorda e pelo menos 28% de resíduo seco total proveniente do leite.

f) Leite condensado parcialmente desnatado ou leite condensado meio gordo — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, pelo menos 1% e menos de 8% de matéria gorda, e pelo menos 24% de resíduo seco total proveniente do leite.

g) Leite condensado desnatado ou leite condensado magro — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, um máximo de 1% de matéria gorda e pelo menos 24% de resíduo seco total proveniente do leite.

2 — «Leite totalmente desidratado» designa o produto pulverulento obtido directamente por eliminação da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado, da nata ou de uma mistura destes produtos e caracterizado por um teor de humidade igual ou inferior a 5%, em massa, do produto acabado.

a) Leite em pó rico em matéria gorda — leite desidratado que contém, em massa, pelo menos 42% de matéria gorda.

b) Leite em pó ou leite em pó gordo — leite desidratado que contém, em massa, pelo menos 26% e menos 42% de matéria gorda.

c) Leite em pó parcialmente desnatado — leite desidratado que contém, em massa, mais de 1,5% e menos de 26% de matéria gorda.

d) Leite em pó magro — leite desidratado que contém, em massa, um máximo de 1,5% de matéria gorda.

3 — Tratamentos:

a) No fabrico dos produtos definidos nas alíneas a) e g) do n.º 1 é autorizada uma quantidade adicional de lactose não superior a 0,03%, em massa, do produto acabado.

b) Sem prejuízo do disposto na Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, que adopta as normas sanitárias relativas à produção de leite cru, de leite tratado termicamente e de produtos à base de leite e à sua colocação no mercado, a conservação dos produtos referidos nos n.ºs 1 e 2 será obtida:

No tocante aos produtos referidos nas alíneas a) a d) do n.º 1, por tratamento térmico (esterilização, UHT, etc.);

No tocante aos produtos referidos nas alíneas e) a g) do n.º 1, por adição de sacarose;

No tocante aos produtos referidos no n.º 2, por desidratação.

4 — Adições autorizadas. — É permitida a adição de vitaminas aos produtos definidos no presente anexo, sem prejuízo do disposto na legislação vigente relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios.

ANEXO II

Denominações específicas para determinados produtos enumerados no anexo I

a) A expressão «evaporated milk», em inglês, designa o produto definido no n.º 1, alínea b), do anexo I que contém, em massa, um mínimo de 9% de matéria gorda e pelo menos 31% de resíduo seco total proveniente do leite.

b) As expressões «lait demi-écrémé concentré» e «lait demi-écrémé concentré non sucré», em francês, «leche evaporada semidesnatada», em espanhol, «geëvaporeerde halfvolle melk» e «halfvolle koffiemelk», em neerlandês, e «evaporated semi-skimmed milk», em inglês, designam o produto definido na alínea c) do n.º 1 do anexo I que contém, em massa, entre 4% e 4,5% de matéria gorda e pelo menos 24% de resíduo seco total.

c) As expressões «kondenseret kaffefløde», em dinamarquês, e «kondensierte kaffeesahne», em alemão, designam o produto definido na alínea a) do n.º 1 do anexo I.

d) As expressões «flødepulver», em dinamarquês, «Rahmpulver» e «Sahnepulver», em alemão, «crème en poudre», em francês, «roompoeder», em neerlandês, «gräddpulver», em sueco, e «kermajauhe», em finlandês, designam o produto definido na alínea a) do n.º 2 do anexo I.

e) As expressões «lait demi-écrémé concentré sucré», em francês, «leche condensada semidesnatada», em espanhol, e «gecondenseerde halfvolle melk met suiker», em neerlandês, designam o produto definido na alínea f)

do n.º 1 do anexo I que contém, em massa, entre 4% e 4,5% de matéria gorda e pelo menos 28% de resíduo seco total proveniente do leite.

f) As expressões «lait demi-écrémé en poudre», em francês, «semi-skimmed milk powder» ou «dried semi-skimmed milk», em inglês, e «halfvolle melkpoeder», em neerlandês, designam o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 14% e 16%.

g) A expressão «leite em pó meio-gordo», em português, designa o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 13% e 26%.

h) A expressão «koffiemelk», em neerlandês, designa o produto definido na alínea b) do n.º 1 do anexo I.

i) A expressão «rasvaton maitojauhe», em finlandês, designa o produto definido na alínea d) do n.º 2 do anexo I.

j) A expressão «leche en polvo semidesnatada», em espanhol, designa o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 10% e 16%.

Decreto-Lei n.º 214/2003

de 18 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 131/85, de 29 de Abril, estabelece as definições, a classificação e as características do mel, bem como as regras relativas ao seu acondicionamento e rotulagem, adoptando as disposições da Directiva n.º 74/409/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes ao mel.

A Directiva n.º 74/409/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, pôs fim às divergências existentes nas legislações nacionais no que respeita à definição de mel, aos vários tipos de mel e às características exigidas, garantindo, desta forma, a sua livre circulação, bem como a criação de condições de concorrência leal para os vários Estados membros.

A Directiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa ao mel, veio reformular a Directiva n.º 74/409/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, tornando mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercialização do mel, adaptando-as à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, especialmente a relativa à rotulagem, contaminantes e métodos de análise.

Dando cumprimento ao artigo 9.º da Directiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, este diploma adopta, na ordem jurídica interna, as novas disposições comunitárias relativas às definições e características do mel e às regras a que deve obedecer a sua produção e comercialização, ficando revogado o Decreto-Lei n.º 131/85, de 29 de Abril, por não corresponder aos objectivos comunitários.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa ao mel.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

O presente diploma aplica-se aos produtos definidos no seu anexo I e caracterizados no seu anexo II, que dele fazem parte integrante.

Artigo 3.º

Métodos de análise

Para verificação das características do mel a que se refere o presente diploma são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos comunitariamente e na sua ausência os métodos validados internacionalmente reconhecidos, designadamente os aprovados pelo *Codex Alimentarius*.

Artigo 4.º

Rotulagem

A rotulagem dos produtos abrangidos por este diploma obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios, observando-se ainda o seguinte:

1 — O termo «mel» é aplicado apenas ao produto definido no n.º 1 do anexo I e deve ser utilizado no comércio para designar esse produto.

2 — As denominações de venda a que se referem os n.ºs 2 e 3 do anexo I são reservadas aos produtos nele definidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos.

3 — As denominações de venda a que se refere o número anterior podem ser substituídas pela simples denominação «mel», excepto no caso do mel filtrado, do mel em favos, do mel com pedaços de favos e do mel para uso industrial.

4 — No caso de utilização de mel para uso industrial como ingrediente de um género alimentício composto, o termo «mel» pode constar da denominação de venda desse género alimentício, em vez de «mel para uso industrial», devendo constar da lista de ingredientes a denominação completa referida no n.º 3 do anexo I.

5 — O mel para uso industrial deve conter na respectiva rotulagem, na proximidade da denominação de venda, a expressão «Apenas para uso culinário».

6 — Salvo no que se refere ao mel filtrado e ao mel para uso industrial, as denominações de venda podem ser completadas por indicações que façam referência:

- a) À origem floral ou vegetal do produto, se este provier total ou principalmente da origem indicada e possuir as características organolépticas, físico-químicas e microscópicas próprias de tal origem;
- b) À origem regional, territorial ou topográfica do produto, se este provier na sua totalidade da origem indicada;
- c) A critérios de qualidade específicos.

7 — Na rotulagem dos produtos a que se refere o presente diploma deve figurar a indicação do país ou países de origem em que o mel foi colhido.

8 — Caso o mel seja originário de um ou vários Estados membros ou países terceiros, a indicação a que se refere o número anterior pode ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso:

- a) «Mistura de méis CE»;
- b) «Mistura de méis não CE»;
- c) «Mistura de méis CE e não CE».