

Essas informações poderão ser apresentadas num quadro, do seguinte modo:

Componente	Código de anomalia	Estratégia de controlo	Crítérios para a detecção de anomalias	Crítérios de activação do IA	Parâmetros secundários	Pré-condicionamento	Teste de demonstração
Catalizador	PO420	Sinais do sensor de oxigénio 1 e 2.	Diferença entre os sinais do sensor 1 e do sensor 2.	3.º ciclo	Velocidade e carga do motor, modo A/F, temperatura do catalizador.	Dois ciclos de tipo I.	Tipo I.

(¹) Riscar o que não interessa.

(²) Unicamente para veículos com motores de ignição por compressão.

(³) Unicamente para veículos com motores de ignição comandada.»

11 — O quadro 1 do anexo 32.º do Regulamento das Homologações CE de Veículos, Sistemas e Unidades Técnicas Relativo às Emissões Poluentes é substituído pelo seguinte:

«ANEXO 32.º

Quadros e figuras referentes ao capítulo I

QUADRO I

Diferentes vias para a homologação de um veículo e suas extensões

Ensaio de homologação	Veículos das categorias M e N com motores de ignição comandada			Veículos das categorias M ₁ e N ₁ com motores de ignição por compressão
	Motores a gasolina	Veículo bicombustível	Veículo monocombustível	
Tipo I	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (ensaio com os dois tipos de combustível) (massa máxima ≤ 3,5 t).	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t).
Tipo II	Sim	Sim (ensaio com os dois tipos de combustível).	Sim	—
Tipo III	Sim	Sim (ensaio só com gasolina)	Sim	—
Tipo IV	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (ensaio só com gasolina) (massa máxima ≤ 3,5 t).	—	—
Tipo V	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (ensaio só com gasolina) (massa máxima ≤ 3,5 t).	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t).
Tipo VI	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t)	Sim (massa máxima ≤ 3,5 t) (ensaio só com gasolina).	—	—
Extensão	Ponto 6	Ponto 6	Ponto 6	Ponto 6: M ₂ e N ₂ com a massa de referência ≤ 2840 kg (¹).
Diagnóstico a bordo . . .	Sim, de acordo com o artigo 24.º	Sim, de acordo com o artigo 24.º	Sim, de acordo com o artigo 24.º	Sim, de acordo com o artigo 24.º

(¹) A Comissão estudará melhor a questão da extensão do ensaio de homologação aos veículos das categorias M₂ e N₂ com uma massa de referência não superior a 2840 kg e avançará com propostas, o mais tardar em 2004, de acordo com o procedimento estabelecido no Regulamento da Homologação CE de Modelo de Automóveis e Reboques, Seus Sistemas, Componentes ou Unidades Técnicas, para as medidas a aplicar em 2005.»

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DESENVOLVIMENTO RURAL E PESCAS**

Decreto-Lei n.º 225/2003

de 24 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, estabeleceu a regulamentação dos processos a observar na obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem de sumos e néctares de frutos.

A Portaria n.º 189/91, de 6 de Março, regulamentou o Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, transpondo, para o direito nacional, a Directiva n.º 75/726/CEE, do Conselho, de 17 de Novembro, modificada pelas Directivas n.ºs 79/168/CEE, do Conselho, de 5 de Fevereiro, 81/487/CEE, do Conselho, de 30 de Junho, e 89/394/CEE, do Conselho, de 14 de Junho, fixando o regime a que deve obedecer a produção e comercialização dos sumos e néctares de frutos.

A Directiva n.º 75/726/CEE, do Conselho, de 17 de Novembro, por ter sido substancialmente alterada, teve de ser codificada, por uma questão de lógica e clareza, facto que ocorreu com a Directiva n.º 93/77/CEE, do Conselho, de 21 de Setembro, por sua vez reformulada pela Directiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, por forma a tornar mais acessíveis as regras relativas às condições de fabrico e de comercialização dos sumos de frutos e determinados produtos similares destinados à alimentação humana.

Com a Directiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, que revoga a Directiva n.º 93/77/CEE, do Conselho, de 21 de Setembro, são fixados os requisitos essenciais a que devem estar sujeitos os sumos de frutos e determinados produtos similares destinados à alimentação humana para poderem circular livremente no mercado interno.

Em cumprimento do artigo 10.º da Directiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, este

diploma transpõe para a ordem jurídica interna as disposições comunitárias relativas às definições e características dos sumos de frutos e dos produtos a eles similares destinados à alimentação humana e ainda as regras que devem reger a sua rotulagem, fixando igualmente os tratamentos, substâncias e matérias-primas que devem ser utilizados no seu fabrico.

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 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Âmbito

O presente diploma aplica-se aos produtos definidos e caracterizados na parte I do anexo I deste diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Rotulagem

A rotulagem dos produtos abrangidos por este diploma obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, exigindo-se ainda o cumprimento das seguintes regras:

- a) As denominações de venda constantes do anexo I são reservadas aos produtos nele referidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos, sem prejuízo do disposto na alínea *b*) do presente artigo;
- b) Em alternativa às denominações de venda de produtos referidos na alínea *a*), o anexo III deste diploma, que dele faz parte integrante, contém uma lista das denominações específicas que podem ser utilizadas na língua e nas condições nele definidas;
- c) Quando um produto for obtido a partir de uma única espécie de fruto, o nome deste fruto deve substituir a palavra «frutos»;
- d) No caso dos produtos obtidos a partir de duas ou mais espécies de frutos, com excepção da utilização de sumo de limão, nas condições fixadas no n.º 1 da parte II do anexo I, a denominação de venda deve ser completada pela enumeração dos frutos utilizados por ordem decrescente do volume dos sumos ou polmes de frutos em questão;
- e) No caso dos produtos obtidos a partir de três ou mais espécies de frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «Vários frutos», por uma expressão similar ou pela indicação do número de frutos utilizados;
- f) No caso dos sumos de frutos a que tenham sido adicionados açúcares para fins edulcorantes, deve figurar na denominação de venda uma das indicações «Adoçado» ou «Com adição de açúcares», seguida da quantidade máxima de açú-

cares adicionados, calculada em resíduo seco e expressa em gramas por litro;

- g) A reconstituição dos produtos definidos na parte I do anexo I, utilizando apenas as substâncias estritamente necessárias a esta operação, não implica a obrigatoriedade de incluir na rotulagem a lista dos ingredientes utilizados para esse fim;
- h) A adição ao sumo de frutos de polpa ou de células definidas no anexo II deste diploma, que dele faz parte integrante, deve ser indicada na rotulagem;
- i) No caso das misturas de sumos de frutos e de sumos de frutos obtidos a partir de um produto concentrado e dos néctares de frutos obtidos total ou parcialmente a partir de um ou mais produtos concentrados, deve constar da rotulagem a indicação «Fabricado à base de sumo(s) concentrado(s)» ou «Parcialmente fabricado à base de sumo(s) concentrado(s)», consoante o caso, figurando esta indicação na proximidade imediata da denominação de venda, em caracteres claramente visíveis e destacada dos restantes elementos da rotulagem;
- j) No caso dos néctares de frutos, o teor mínimo de sumo de frutos, de polpa de frutos ou de uma mistura destes ingredientes deve constar da rotulagem através da indicação «Teor mínimo de frutos: . . .%», figurando esta indicação no mesmo campo visual em que se encontra a denominação de venda.

Artigo 4.º

Rótulo de embalagem não destinada ao consumidor final

1 — A rotulagem do sumo de frutos concentrado definido no n.º 2 da parte I do anexo I, não destinado ao consumidor final, deve mencionar a presença e quantidade de açúcares adicionados ou de sumo de limão adicionado ou de acidificantes adicionados de acordo com a legislação em vigor sobre aditivos alimentares, com excepção dos corantes e edulcorantes.

2 — A indicação a que se refere o número anterior deve ser aposta num rótulo aplicado à embalagem ou numa documento de acompanhamento.

Artigo 5.º

Adição de vitaminas e minerais

Sem prejuízo do disposto na legislação em vigor sobre rotulagem nutricional, é permitida adição de vitaminas e minerais aos produtos definidos na parte I do anexo I.

Artigo 6.º

Ingredientes, tratamentos e substâncias autorizados

Sem prejuízo do disposto na legislação em vigor sobre aditivos alimentares, só podem ser utilizados no fabrico dos produtos definidos na parte I do anexo I os tratamentos e as substâncias previstos na parte II do anexo I.

Artigo 7.º

Matérias-primas

No fabrico dos produtos definidos na parte I do anexo I só podem ser utilizadas as matérias-primas que obedeçam ao disposto no anexo II.

Artigo 8.º**Néctares de frutos**

Os néctares de frutos devem obedecer ao disposto no anexo IV deste diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 9.º**Contra-ordenações**

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima cujo montante mínimo é de € 500 e máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) O fabrico ou a comercialização dos produtos referidos no artigo 2.º sem as características fixadas na parte I do anexo I;
- b) A falta, inexactidão ou deficiência das menções obrigatórias de rotulagem exigidas pelos artigos 3.º e 4.º;
- c) A utilização no fabrico dos produtos abrangidos por este diploma de ingredientes, tratamentos e substâncias não previstos na parte II do anexo I;
- d) A utilização no fabrico dos produtos abrangidos por este diploma de matérias-primas não previstas no anexo II;
- e) O não cumprimento das disposições específicas relativas aos néctares de frutos previstas no anexo IV.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 10.º**Sanções acessórias**

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, cumulativamente com a coima, 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 de subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- f) 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 11.º**Autoridade competente**

Sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras autoridades policiais e fiscalizadoras, compete especialmente à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar assegurar a fiscalização do cumprimento das regras previstas neste diploma.

Artigo 12.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 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 compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 13.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 os cofres do Estado.

Artigo 14.º**Norma transitória**

É autorizada a comercialização, até ao esgotamento das existências, dos produtos que não estejam de acordo com o disposto no presente diploma, desde que tenham sido rotulados antes de 12 de Julho de 2004, de acordo com o Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, e respectiva regulamentação.

Artigo 15.º**Norma revogatória**

São revogados o Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, e as Portarias n.ºs 189/91, de 6 de Março, e 517/91, de 7 de Junho.

Artigo 16.º**Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, sem prejuízo do previsto no artigo 14.º

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 16 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 Seviante 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

Denominações de venda, definições e características dos produtos**I — Definições**

1 — *a)* «Sumo de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos sãos e maduros, frescos ou conservados pelo frio, com a cor, o aroma e o gosto característicos do sumo dos frutos de que provém. Podem ser restituídas ao sumo as substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após a extracção.

Os sumos de citrinos devem ser fabricados a partir do endocarpo dos frutos. Contudo, o sumo de lima pode ser fabricado a partir do fruto inteiro, de acordo com práticas de fabrico adequadas que devem permitir reduzir ao mínimo os constituintes das partes exteriores do fruto presentes no sumo.

b) «Sumo de frutos à base de concentrado» designa o produto obtido por reposição num sumo de frutos concentrado da água extraída do sumo durante a concentração e por restituição das substâncias aromáticas e, se for caso disso, da polpa e das células eliminadas do sumo, mas recuperadas durante o processo de produção do sumo de frutos de partida ou de sumo da mesma espécie de frutos. Para preservar as qualidades essenciais do sumo, a água adicionada deve ter características apropriadas, designadamente dos pontos de vista químico, microbiológico e organoléptico.

As características organolépticas e analíticas do produto assim obtido devem ser, pelo menos, equivalentes às de um sumo médio obtido a partir de frutos da mesma espécie, na aceção da alínea *a)*.

2 — «Sumo de frutos concentrado» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água. Quando o produto se destinar a consumo directo, a água eliminada não poderá representar menos de 50%.

3 — «Sumo de frutos desidratado/em pó» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de quase toda a água.

4 — «Néctar de frutos»:

- a)* Designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e de açúcares e ou mel aos produtos definidos nos n.ºs 1, 2 e 3, a polmes de frutos ou a uma mistura destes produtos e que obedeça aos requisitos do anexo IV. A adição de açúcares e ou mel é autorizada em quantidades que não representem mais de 20%, em massa, do produto acabado.

No fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares poderão ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos da legislação em vigor relativa aos edulcorantes;

- b)* Sem prejuízo do disposto na alínea *a)*, os frutos enumerados nas partes II e III do anexo IV e os damascos podem ser utilizados, estremos ou misturados entre si, no fabrico de néctares sem adição de açúcares, mel e ou edulcorantes.

II — Ingredientes, tratamentos e substâncias autorizados

1 — Ingredientes autorizados — nos termos do artigo 5.º, é autorizada a adição de vitaminas e minerais aos produtos definidos na parte I, sem prejuízo do disposto na legislação sobre rotulagem nutricional.

As substâncias aromáticas, a polpa e as células restituídas ao sumo de frutos definido na alínea *a)* do n.º 1 da parte I deste anexo devem ter sido separadas desse sumo durante a transformação, enquanto as substâncias aromáticas, a polpa e as células restituídas ao sumo de frutos definido na alínea *b)* do n.º 1 da parte I podem provir também de sumo de frutos do mesmo tipo.

Apenas no caso dos sumos de uva, podem ser restituídos os sais de ácido tartárico.

Salvo no que respeita aos sumos de pêra e de uva, é autorizada a adição de açúcares aos produtos referidos nos n.ºs 1, 2 e 3 da parte I deste anexo:

Para correcção do gosto ácido, a quantidade de açúcares adicionada, expressa em resíduo seco, não poderá exceder 15 g por litro de sumo;

Para fins edulcorantes, a quantidade de açúcares adicionada, expressa em resíduo seco, não poderá exceder 15 g por litro de sumo;

desde que a quantidade total de açúcares adicionada não exceda 15 g por litro.

Para correcção do gosto ácido, é autorizada a adição aos produtos referidos nos n.ºs 1, 2, 3 e 4 da parte I de uma quantidade de sumo de limão e ou de sumo de limão concentrado não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro.

É autorizado o dióxido de carbono como ingrediente.

É proibida a adição ao mesmo sumo de frutos de açúcares e de sumo de limão, concentrado ou não, ou de acidificantes, em conformidade com a legislação em vigor relativa a aditivos alimentares, para além dos corantes e edulcorantes.

2 — Tratamentos e substâncias autorizados:

Processos de extracção mecânicos;

Processos físicos usuais, incluindo extracção de água (processo *in-line* — difusão) da parte comestível dos frutos, com excepção das uvas, para o fabrico de sumos de frutos concentrados, desde que os sumos de frutos assim obtidos obedeçam ao disposto no n.º 1 da parte I; No que respeita aos sumos de uva, no caso de se ter procedido à sulfitação das uvas com dióxido de enxofre, é autorizada a dessulfitação por processos físicos, desde que a quantidade total de SO₂ presente no produto acabado não exceda 10 mg/l;

Enzimas pectolíticas;

Enzimas proteolíticas;

Enzimas amilolíticas;

Gelatina alimentar;

Tanino;

Bentonite;

Sílica-gel;

Carvão;

Adjuvantes de filtração e agentes de precipitação quimicamente inertes (por exemplo, perlites, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel,

polivinilpirrolidona, polistireno), que obedecem à legislação em vigor relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios; Adjuvantes de adsorção quimicamente inertes que obedecem à legislação relativa aos materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios e sejam utilizados para reduzir o teor limonóide e naringíneo dos sumos de citrinos sem afectarem significativamente os teores de glucósidos limonóides, de ácidos, de açúcares (inclusive os oligossacáridos) ou de minerais.

ANEXO II

Definições das matérias-primas

Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:

- 1 — «Fruto» todos os frutos. Para efeitos do disposto na presente directiva, o tomate não é considerado um fruto.
- 2 — «Polme de frutos» o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por peneiração da parte comestível de frutos inteiros ou descascados, sem eliminação do sumo.
- 3 — «Polme de frutos concentrado» o produto obtido a partir de polme de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água de constituição.
- 4 — «Açúcares» para o fabrico de:

a) Néctares de frutos:

- Os açúcares definidos na legislação relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana;
- O xarope de frutose;
- Os açúcares derivados de frutos;

b) Sumos de frutos à base de concentrado:

- Os açúcares definidos na legislação em vigor sobre determinados açúcares destinados à alimentação humana;
- O xarope de frutose;

c) Sumos de frutos os açúcares enumerados na alínea b) que contenham menos de 2% de água.

5 — «Mel» o produto definido na legislação relativa ao mel.

6 — «Polpa ou células» os produtos obtidos a partir das partes comestíveis de frutos da mesma espécie, sem eliminação do sumo. No caso dos citrinos, a polpa ou as células são os sacos de sumo obtidos a partir do endocarpo.

ANEXO III

Denominações específicas para determinados produtos enumerados no anexo I

- a) «Vruchtendrank» — néctares de frutos.
- b) «Süßmost» a denominação «Süßmost» só pode ser utilizada juntamente com as denominações «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar»:

Néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de sumos de frutos, de sumos de frutos con-

centrados ou de misturas destes produtos, de paladar pouco agradável no estado natural devido à sua elevada acidez;

Sumos de frutos obtidos a partir de peras, eventualmente com a adição de maçãs, mas sem adição de açúcares.

c) «Succo e polpa» ou «sumo e polpa» — néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de polmes de frutos, eventualmente concentrados.

d) «Aeblemost» — sumo de maçã sem adição de açúcares.

e):

- «Sur ... saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado — sumos sem adição de açúcares obtidos a partir de groselhas-negras, cerejas, groselhas-vermelhas, groselhas-brancas, framboesas, morangos ou bagas de sabugueiro;
- «Sød ... saft» ou «sødet ... saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado — sumos obtidos a partir desse fruto, adicionados de mais de 200 g de açúcares por litro.

f) «Äpplemust» — sumo de maçã sem adição de açúcares.

g) «Mosto» — sinónimo de sumo de uva.

ANEXO IV

Disposições específicas relativas aos néctares de frutos

Néctares de frutos	Teor mínimo de sumo e ou de polme, expresso em percentagem volúmica de produto acabado.
I — Frutos de sumo ácido de paladar pouco agradável no estado natural	
Maracujás	25
Solanos de quito (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Groselhas-negras	25
Groselhas-brancas	25
Groselhas-vermelhas	25
Groselhas-verdes (espinhosas)	30
Frutos do espinheiro das areias (<i>Hippophae</i>)	25
Abrunhos	30
Ameixas	30
Ameixas <i>quetsche</i>	30
Sorvas	30
Frutos da roseira brava	40
Cerejas ácidas (ginjas)	35
Outras cerejas	40
Mirtilos	40
Bagas de sabugueiro	50
Framboesas	40
Damascos	40
Morangos	40
Amoras	40
Airelas-vermelhas	30
Marmelos	50
Limões e limas	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
II — Frutos de fraca acidez, com muita polpa ou muito aromáticos ou de sumo de paladar pouco agradável no estado natural.	
Mangas	25
Bananas	25
Goiabas	25
Papaias	25
Lichias	25

Néctares de frutos	Teor mínimo de sumo e ou de polme, expresso em percentagem volúmica de produto acabado.
Azarolas	25
Anonas (<i>Annona muricata</i>)	25
Cachimás (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimólias	25
Romãs	25
Anacardos ou castanhas de caju	25
Cajás-vermelhos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
Imbus (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25

Néctares de frutos	Teor mínimo de sumo e ou de polme, expresso em percentagem volúmica de produto acabado.
III — Frutos de sumo de paladar agradável no estado natural	
Maçãs	50
Peras	50
Pêssegos	50
Citrinos, excepto limões e limas	50
Ananases	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	50



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

Os prazos para reclamação de faltas do *Diário da República* são, respectivamente, de 30 dias para o continente e de 60 dias para as Regiões Autónomas e estrangeiro, contados da data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO (IVA INCLUÍDO 5%)

€ 2,39



Diário da República Electrónico: Endereço Internet: <http://www.dr.incm.pt>
Correio electrónico: dre@incm.pt • Linha azul: 808 200 110 • Fax: 21 394 57 50



IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, S. A.

LIVRARIAS

- Rua da Escola Politécnica, 135 — 1250-100 Lisboa
Telef. 21 394 57 00 Fax 21 394 57 50 Metro — Rato
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16-A e 16-B — 1050-148 Lisboa
Telef. 21 330 17 00 Fax 21 330 17 07 Metro — S. Sebastião
- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099-002 Lisboa
Telef. 21 383 58 00 Fax 21 383 58 34
- Rua de D. Filipa de Vilhena, 12 — 1000-136 Lisboa
Telef. 21 781 07 00 Fax 21 781 07 95 Metro — Saldanha
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 — 3000-173 Coimbra
Telef. 23 985 64 00 Fax 23 985 64 16
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 — 4050-294 Porto
Telef. 22 339 58 20 Fax 22 339 58 23
- Avenida de Roma, 1 — 1000-260 Lisboa
Telef. 21 840 10 24/5 Fax 21 840 09 61
- Rua das Portas de Santo Antão, 2-2/A — 1150-268 Lisboa
Telef. 21 324 04 07/8 Fax 21 324 04 09 Metro — Rossio
- Loja do Cidadão (Lisboa) Rua de Abranches Ferrão, 10 — 1600-001 Lisboa
Telef. 21 723 13 70 Fax 21 723 13 71 Metro — Laranjeiras
- Loja do Cidadão (Porto) Avenida de Fernão Magalhães, 1862 — 4350-158 Porto
Telef. 22 557 19 27 Fax 22 557 19 29
- Loja do Cidadão (Aveiro) Rua de Orlando Oliveira, 41 e 47 — 3800-040 Aveiro
Forca Vouga
Telef. 23 440 58 49 Fax 23 440 58 64