

B — Ingredientes facultativos autorizados

Adição de matérias comestíveis

1 — Sem prejuízo do disposto no artigo 2.º e no n.º 2 da parte B, podem também adicionar-se outras matérias comestíveis aos produtos de chocolate definidos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A.

Contudo, a adição de:

- a) Gorduras animais e preparados de gorduras animais que não provenham exclusivamente do leite é proibida;
- b) Farinhas, féculas e amidos só é autorizada se for conforme com as definições que constam dos n.ºs 8 e 9 da parte A.

As matérias comestíveis adicionadas não devem representar mais de 40% da massa total do produto acabado.

2 — Aos produtos definidos nos n.ºs 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A só podem ser adicionadas substâncias aromatizantes que não lembrem o sabor do chocolate natural ou da matéria gorda do leite.

C — Cálculo dos teores percentuais

Os teores mínimos previstos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 8 e 9 da parte A são calculados após dedução da massa dos ingredientes previstos na parte B. No caso dos produtos constantes dos n.ºs 7 e 10 da parte A os teores mínimos são calculados após dedução da massa dos ingredientes previstos na parte B, assim como da massa do recheio.

No caso dos produtos definidos nos n.ºs 7 e 10 da parte A, os teores de chocolate são calculados em relação à massa total do produto acabado, incluindo o recheio.

D — Açúcares e edulcorantes

Na aceção do presente diploma, são admitidos no fabrico dos produtos a que se refere a parte A outros açúcares para além dos abrangidos pela legislação vigente sobre os açúcares destinados à alimentação humana.

No fabrico dos produtos referidos na parte A podem também ser utilizados os edulcorantes previstos na legislação vigente relativa aos mesmos.

ANEXO II

Gorduras vegetais referidas no n.º 1 do artigo 3.º

As gorduras vegetais a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º são, estretes ou em mistura, equivalentes à manteiga de cacau e obedecem aos seguintes critérios:

- a) Serem gorduras vegetais não láuricas, ricas em triglicéridos monoinsaturados simétricos do tipo POP, POST, StOST⁽¹⁾;
- b) Serem miscíveis em qualquer proporção com a manteiga de cacau e compatíveis com as suas propriedades físicas (ponto de fusão e temperatura de cristalização, velocidade de fusão, necessidade de fase de temperagem);
- c) Serem obtidas exclusivamente por processos de refinação e ou fraccionamento; está excluída a alteração enzimática da estrutura dos triglicéridos.

De acordo com estes critérios, podem ser utilizadas as seguintes gorduras vegetais obtidas a partir das plantas enunciadas infra.

Nome comum da gordura vegetal	Designação científica das plantas a partir das quais se podem obter estas gorduras
1 — Sebo de Bornéu ou Tengawang (Ilípe).	<i>Shorea</i> , spp.
2 — Óleo de palma (<i>palm-oil</i>) . . .	} <i>Elaeis guineensis</i> . <i>Elaeis olifera</i> .
3 — Sal	
4 — Karité (<i>shea</i>)	<i>Butyrospermum parkii</i> .
5 — Brindoeiro (<i>kokum gurgi</i>) . . .	<i>Garcinia indica</i> .
6 — Manguieira da Índia (<i>mango kernel</i>).	<i>Mangifera indica</i> .

Além disso, a título de derrogação, os Estados membros podem autorizar a utilização de óleo de coco no chocolate usado para o fabrico de gelados e produtos congelados similares.

(¹) P (ácido palmítico), O (ácido oleico), St (ácido esteárico).

Decreto-Lei n.º 230/2003

de 27 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, ao transpor para o direito nacional a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 88/593/CEE, do Conselho, de 18 de Novembro, estabeleceu o quadro regulador para os doces, geleias, citrinadas, compotas, conservas, marmeladas, cremes de sementes comestíveis e outros produtos doces derivados de frutos e de produtos hortícolas, remetendo para posterior regulamentação a fixação das regras técnicas relativas a estes géneros alimentícios.

A Portaria n.º 497/92, de 17 de Junho, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, define e caracteriza os doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha e estabelece as regras relativas à sua obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem, transpondo para o direito interno a Directiva n.º 88/593/CEE, do Conselho, de 18 de Novembro, que altera a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho.

A Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana, veio reformular a Directiva n.º 79/693/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, tornando mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercialização desses produtos, adaptando-as à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, designadamente a relativa à rotulagem, aos corantes, aos edulcorantes e a outros aditivos autorizados.

Dando cumprimento ao artigo 8.º da Directiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, este diploma adopta, na ordem jurídica interna, as novas disposições comunitárias relativas às definições e características dos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e, ainda, as regras a que deve obedecer a sua rotulagem, fixando igualmente os ingredientes e as matérias-primas que podem ser utilizados no seu fabrico.

Com esta nova regulamentação ficam revogados o Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e as Portarias n.ºs 497/92, de 17 de Junho, e 7/93, de 5 de Janeiro.

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 2001/113/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente diploma aplica-se aos doces e geleias de frutos, às citrinadas e ao creme de castanha destinados à alimentação humana, definidos e descritos no anexo I a este diploma e que dele faz parte integrante.

2 — Não são abrangidos pelo presente decreto-lei os produtos destinados ao fabrico de produtos de padaria fina, de pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

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;
- b) Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 2.º, as referidas denominações de venda podem ainda ser utilizadas a título complementar e de acordo com as práticas usuais para designar outros produtos que não possam ser confundidos com os definidos no anexo I;
- c) A denominação de venda deve ser completada pela indicação do ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente da sua proporção ponderal no momento da incorporação;
- d) No que se refere aos produtos fabricados a partir de três ou mais frutos, a enumeração dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «vários frutos», por uma expressão similar ou pela indicação do número de frutos utilizados;
- e) O teor de frutos deve figurar na rotulagem através da indicação «preparado com . . . g de frutos por 100 g» de produto acabado, após dedução da massa de água utilizada na preparação dos extractos aquosos, quando apropriado;
- f) O teor total de açúcares deve figurar na rotulagem através da indicação «teor total de açúcares . . . g por 100 g» e o valor a inserir é o valor refractométrico determinado para o produto acabado a 20°C, com uma tolerância de ± 3 graus refractométricos;
- g) A indicação referida na alínea anterior não é obrigatória se na rotulagem figurar uma declaração nutricional que diga respeito aos açúcares

nos termos da legislação em vigor sobre rotulagem nutricional;

- h) As indicações previstas nas alíneas *e*) e *f*) devem figurar em caracteres claramente visíveis no mesmo campo visual da denominação de venda;
- i) Quando o teor residual de dióxido de enxofre ultrapassar 10 mg/kg, a presença deste aditivo deve ser indicada na lista dos ingredientes, sem prejuízo do disposto na legislação geral sobre rotulagem dos géneros alimentícios.

Artigo 4.º

Ingredientes

Sem prejuízo do disposto na legislação em vigor sobre aditivos alimentares, só podem ser utilizados no fabrico dos doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana os ingredientes enumerados no anexo II a este diploma e que dele faz parte integrante.

Artigo 5.º

Matérias-primas e tratamentos

1 — As matérias-primas a utilizar no fabrico dos doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana devem obedecer ao disposto na parte A do anexo III a este diploma e que dele faz parte integrante.

2 — A parte B do referido anexo III estabelece os tratamentos a que podem ser sujeitas as matérias-primas referidas no número anterior.

Artigo 6.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de € 250 e máximo de € 3740 ou de € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) O fabrico ou a comercialização de doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana sem as características exigidas pelo anexo I a este diploma;
- b) A falta, inexactidão ou insuficiência das menções obrigatórias de rotulagem previstas no artigo 3.º deste diploma;
- c) A adição aos doces e geleias de frutos, às citrinadas e ao creme de castanha destinados à alimentação humana de ingredientes não previstos no anexo II a este diploma;
- d) A utilização, no fabrico de doces e geleias de frutos, de citrinadas e de creme de castanha destinados à alimentação humana, de matérias-primas não previstas na parte A do anexo III a este diploma;
- e) A submissão das matérias-primas utilizadas no fabrico dos produtos abrangidos por este diploma a tratamentos não previstos na parte B do referido anexo III.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 7.º**Sanções acessórias**

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e da 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 a 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 8.º**Autoridades competentes**

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

Artigo 9.º**Instrução dos processos, aplicação e destino das coimas**

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, assim como às entidades 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 de coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 10.º**Destino das coimas**

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto de notícia;
- 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 11.º**Norma transitória**

Os produtos fabricados antes de 12 de Julho de 2004 que não estejam de acordo com este diploma podem ser comercializados até ao esgotamento das suas existências, desde que rotulados de acordo com o Decre-

to-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e respectiva regulamentação.

Artigo 12.º**Norma revogatória**

São revogados o Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e as Portarias n.ºs 497/92, de 17 de Junho, e 7/93, de 5 de Janeiro.

Artigo 13.º**Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 7 de Agosto de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *Miguel Bento Martins da Costa Macedo e Silva* — *José Luís Fazenda Arnaut Duarte* — *Carlos Manuel Tavares da Silva* — *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto* — *Luís Filipe Pereira*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

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

«Doce» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa e ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodela.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 350 g, em geral;
- 250 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 150 g, no caso do gengibre;
- 130 g, no caso das castanhas de caju;
- 60 g, no caso dos maracujás;

«Doce extra» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces extra de frutos da roseira brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha negra, mirtilo e groselha vermelha podem ser fabricados, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respectivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e ou rodela.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 450 g, em geral;
- 350 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 250 g, no caso do gengibre;
- 230 g, no caso das castanhas de caju;
- 80 g, no caso dos maracujás;

«Geleia» é o produto, suficientemente gelificado, resultante da mistura de açúcares e sumo e ou extracto aquoso de um ou mais tipos de frutos.

As quantidades de sumo e ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso;

No que se refere à «geleia extra», as quantidades de sumo de frutos e ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces extra e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de geleias extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates;

«Citrinada» é o produto, levado à consistência gelificada apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extracto aquoso e ou casca.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo;

A denominação «citrinada em geleia» pode ser utilizada para produtos isentos de matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada;

«Creme de castanha» é o produto, levado à consistência apropriada, resultante da mistura de água, açúcares e pelo menos 380 g de polme de castanha (de *Castanea sativa*) por 1000 g de produto acabado.

II — O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refractometria, deve ser no mínimo de 60%, excepto no caso dos produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

No mercado nacional poderão ainda ser produzidos e comercializados os produtos definidos no anexo I, com um resíduo seco solúvel inferior a 60%, mas superior

a 30%, desde que sejam observadas as restantes regras fixadas neste diploma.

III — No caso de misturas de frutos, os teores mínimos fixados na parte I para os diferentes tipos de frutos serão reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

ANEXO II

Ingredientes que podem ser adicionados

Aos produtos definidos no anexo I podem ser adicionados os seguintes ingredientes:

- Mel de acordo com a legislação em vigor: em todos os produtos, em substituição total ou parcial dos açúcares;
- Sumo de frutos: apenas nos doces;
- Sumo de citrinos, em produtos obtidos a partir de outros frutos: apenas nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Sumo de frutos vermelhos: apenas nos doces e nos doces extra obtidos a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo;
- Sumo de beterrabas vermelhas: apenas nos doces e nas geleias obtidos a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas;
- Óleos essenciais de citrinos: apenas nas citrinadas e nas citrinadas em geleia;
- Óleos e gorduras comestíveis, como antiespuma: em todos os produtos;
- Pectina líquida: em todos os produtos;
- Cascas de citrinos: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Folhas de *Pelargonium odoratissimum*: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra fabricados a partir de marmelos;
- Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutos de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extractos de baunilha: em todos os produtos;
- Vanilina: em todos os produtos.

ANEXO III

Matérias-primas

A — Definições. — Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

- 1) «Frutos» os frutos frescos, são, isentos de qualquer alteração, com todos os seus componentes essenciais e no estado de maturação apropriado, depois de submetidos às operações de limpeza e de escolha.

Para efeitos do disposto no presente diploma, os tomates, as partes comestíveis dos caules do ruibarbo, as cenouras, as batatas-doces, os pepinos, as abóboras, os melões e as melancias são considerados frutos.

A palavra «gengibre» designa as raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope;

- 2) «Polpa de frutos» a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodela ou esmagada, mas não reduzida a polme;

- 3) «Polme de frutos» a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar;
- 4) «Extracto aquoso de frutos» o extracto aquoso de frutos que, salvaguardadas as perdas inevitáveis em condições de boas práticas de fabrico, contém todos os constituintes hidrossolúveis dos frutos utilizados;
- 5) «Açúcares» os seguintes açúcares autorizados:
 - 1.º Os açúcares definidos na legislação sobre os açúcares destinados à alimentação humana;
 - 2.º O xarope de frutose;
 - 3.º Os açúcares extraídos de frutos;
 - 4.º O açúcar mascavado.

B — Tratamentos das matérias-primas. — 1 — Os produtos definidos nos n.ºs 1), 2), 3) e 4) da parte A podem ser submetidos aos seguintes tratamentos:

Tratamentos pelo calor ou pelo frio;
Liofilização;
Concentração, se tal for tecnicamente possível;
Com excepção das matérias-primas utilizadas no fabrico de produtos «extra»: utilização de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) como auxiliar de fabrico desde que não se exceda o teor máximo de dióxido de enxofre fixado na legislação em vigor relativa a aditivos alimentares, com excepção dos corantes e edulcorantes, nos produtos definidos na parte I do anexo I.

2 — Os damascos e as ameixas destinados ao fabrico de doces podem ser submetidos a outros tratamentos de desidratação além da liofilização.

3 — As cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.

Decreto-Lei n.º 231/2003

de 27 de Setembro

A Directiva n.º 2000/29/CE, do Conselho, de 8 de Maio, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, não necessitou de ser transposta para a ordem jurídica interna por se tratar de uma directiva de consolidação, sendo que o direito que esta directiva codificou já se encontrava transposto para o direito nacional pelo Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 517/99, de 4 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2000, de 19 de Abril.

Por força da aprovação de outras directivas comunitárias, o citado decreto-lei foi alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 160/2000, 269/2001, 172/2002 e 142/2003, respectivamente, de 27 de Julho, de 6 de Outubro, de 25 de Julho e de 2 de Julho.

A recente aprovação da Directiva n.º 2003/47/CE, da Comissão, de 4 de Junho, que altera a Directiva n.º 2000/29/CE, do Conselho, de 8 de Maio, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais

aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, consagra algumas disposições que já se encontram consagradas no direito nacional, nomeadamente pelo Decreto-Lei n.º 142/2003, de 2 de Julho, no entanto, as restantes disposições implicam que sejam alterados os anexos IV e V do referido Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro.

Deste modo, procede-se à transposição da citada directiva, introduzindo-se alterações aos referidos anexos do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro.

Assim:

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

Artigo 1.º

Transposição de directiva

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2003/47/CE, da Comissão, de 4 de Junho, relativa às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro

Os anexos IV e V do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 517/99, de 4 de Dezembro, na redacção que lhe foi dada pelos Decretos-Leis n.ºs 63/2000, 160/2000, 269/2001, 172/2002 e 142/2003, respectivamente, de 19 de Abril, de 27 de Julho, de 6 de Outubro, de 25 de Julho e de 2 de Julho, são alterados do seguinte modo:

- a) No anexo IV, parte A, secção I, n.º 34, na coluna da esquerda, são suprimidos os termos «Chipre» e «Malta»;
- b) No anexo V, parte B, secção I, n.º 7, na alínea b), são suprimidos os termos «Chipre» e «Malta».

Artigo 3.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 21 de Agosto de 2003.— *José Manuel Durão Barroso* — *António Manuel de Mendonça Martins da Cruz* — *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto*.

Promulgado em 11 de Setembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 15 de Setembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

Decreto-Lei n.º 232/2003

de 27 de Setembro

O Decreto-Lei n.º 335/91, de 7 de Setembro, modificado pelo Decreto-Lei n.º 14/94, de 20 de Janeiro, conferiu à ENATUR os poderes gerais de concedente,