

Artigo 19.º

Área de administração e gestão de recursos

Em matéria de administração e gestão de recursos cabe, designadamente, ao Gabinete de Apoio Técnico-administrativo, assegurar todas as atividades necessárias à gestão dos recursos humanos, financeiros e patrimoniais da RSSA, bem como o expediente relativo ao funcionamento dos seus órgãos.

Artigo 20.º

Área de financiamento

Em matéria de financiamento, cabe, designadamente, ao Gabinete de Apoio Técnico-administrativo, estudar e propor medidas que visem a diversificação das fontes de financiamento das instituições sanitárias da área territorial da RSSA.

CAPÍTULO III**Recursos humanos e financeiros**

Secção I

Recursos humanos

Artigo 21.º

Regime

É aplicável ao pessoal da RSSA o regime jurídico de constituição, modificação e extinção da relação jurídica de emprego na administração pública, com as especificidades previstas nos diplomas que regulam as carreiras profissionais de saúde.

Artigo 22.º

Quadro de pessoal

O quadro de pessoal da RSSA é aprovado por portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas das finanças, da função pública e da saúde.

Secção II

Recursos financeiros

Artigo 23.º

Receitas e despesas

1. Constituem receitas da RSSA:

- a) As dotações do orçamento de Estado;
- b) Os subsídios, subvenções, participações, heranças e legados;
- c) As transferências decorrentes de acordos de parceria com instituições estrangeiras e internacionais;
- d) Os juros de importâncias depositadas;
- e) Os saldos de gerência anteriores, que transitam automaticamente; e
- f) Quaisquer outras receitas que por lei, contrato ou outro título, lhe sejam atribuídas.

2. A RSSA tem direito a uma comparticipação de 10% nas receitas cobradas pelas delegacias de saúde, pelos centros de saúde e pelo Hospital Regional da área da sua circunscrição territorial, destinados a financiar atividades que visem a proteção e a promoção da saúde a nível da região sanitária.

3. Constituem despesas da RSSA os encargos com o seu funcionamento e os inerentes à realização das suas atribuições, bem como os custos de aquisição, manutenção e conservação dos bens e equipamentos de que para o efeito careça.

CAPÍTULO IV**Disposições finais e transitórias**

Artigo 24.º

Regime subsidiário

Em tudo o que não seja expressamente regulado nos presentes estatutos e no diploma que os aprovou, aplica-se, em especial, o na Lei n.º 41/VI/2004, de 15 de abril.

A Ministra-adjunta e da Saúde, *Maria Cristina Lopes Almeida Fontes Lima*

Decreto-Lei n.º 11/2015**de 12 de Fevereiro**

A aguardente de cana-de-açúcar, que tradicionalmente em Cabo Verde é designada por “Grog, Grogue ou Grog”, é uma bebida fortemente alcoólica resultante da destilação do mosto da cana-de-açúcar fermentado de forma natural.

A sua produção e comercialização no mercado nacional não têm sido objeto de muita atenção, quer em termos normativos quer de um controlo eficaz no que concerne à sua qualidade e o respeito por técnicas adequadas no seu fabrico, o que, conseqüentemente, conduz a deficiências em termos da garantia da inocuidade e da qualidade dos produtos finais e da definição de características físico-químicas e organoléticas padrão.

A produção de aguardente em Cabo Verde encontra-se regulada essencialmente através do Decreto n.º 132/87, de 12 de dezembro, alterado pelo Decreto-regulamentar n.º 140/92, de 14 de dezembro, que estabelece alguns aspetos sobre o fabrico e licenciamento, cuja aplicação é praticamente nula e com uma abrangência limitada em relação às etapas da cadeia de produção e em matéria de segurança, qualidade e inocuidade.

Porém, decorridos vinte e sete anos, o diploma antes referido afigura-se manifestamente desatualizado em virtude de alterações económicas, sociais e inovações tecnológicas e produtivas que determinaram diferentes níveis de qualidade, o que justificam, por um lado, uma intervenção legislativa conducente à sua revogação e aprovação de um novo regime jurídico, tendo como base os requisitos estabelecidos nos recentes diplomas publicados sobre a segurança sanitária dos alimentos.

Por outro lado, com a entrada de Cabo Verde para a Organização Mundial do Comércio (OMC), considera-se fundamental para o país, a adequação do quadro normativo do setor alimentar para com as regras básicas de higiene e segurança alimentar recomendadas a nível internacional, as quais são fulcrais para a elevação da qualidade e competitividade do produto nacional, em especial os destinados à exportação.

Nesta conformidade, o presente diploma visa estabelecer as normas que devem orientar a produção da aguardente de cana-de-açúcar, tendo em conta os princípios gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como os princípios que salvaguardam a proteção do meio ambiente, a proteção e promoção da saúde pública e os direitos dos consumidores e dos produtores.

Foram ouvidos, entre outros, a Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde (ANMCV), Associação dos Municípios de Santo Antão (AMSA), a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), a Inspeção Geral de Atividades Económicas (IGAE), a Associação da Defesa do Consumidor (ADECO) e Representantes de Produtores de aguardente de cana-de-açúcar de Santiago, São Nicolau e Santo Antão.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea *a*) do n.º 2, do artigo 204.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

O presente diploma estabelece o regime jurídico de produção de aguardente de cana-de-açúcar em Cabo Verde, tradicionalmente conhecido por grogu /grogue.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1. O presente diploma aplica-se a todas as atividades de produção e comercialização da aguardente, produzida exclusivamente de cana-de-açúcar.

2. O presente diploma não se aplica a atividade de produção das seguintes bebidas, que é objeto de regulamentação por diploma próprio:

- a)* A produção da aguardente com matéria-prima que não seja a cana-de-açúcar;
- b)* A produção de outras bebidas espirituosas, que resultam da mistura da aguardente de cana-de-açúcar com outras substâncias, ou de misturas de duas ou mais bebidas espirituosas.

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos do presente diploma, considera-se:

- a)* «Aguardente» bebida espirituosa, com graduação alcoólica de 38º a 54º GL (trinta e oito graus

a cinquenta e quatro graus na escala Gay Lussac), a 20º C (vinte graus Celsius), obtida através da destilação do mosto fermentado;

- b)* «Aguardente de cana-de-açúcar» bebida espirituosa, com graduação alcoólica de 38º a 54º GL (trinta e oito graus a cinquenta e quatro graus na escala Gay Lussac), a 20º C (vinte graus Celsius), obtida através da destilação do mosto fermentado exclusivamente da cana-de-açúcar;
- c)* «Aguardente velha» aguardente de cana-de-açúcar, que passa pelo processo de envelhecimento, em recipientes de madeira, por um período mínimo de 12 (doze) meses.
- d)* «Alambique», equipamento utilizado na destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar para a produção da aguardente.
- e)* «Atividade industrial», atividade económica como tal classificada por diploma legal descrita na classificação das atividades económicas;
- f)* «Bebidas espirituosas», bebidas alcoólicas destinadas ao consumo humano que possuem características organoléticas específicas, com álcool etílico de origem agrícola e podem ser produzidas diretamente por destilação, maceração ou pela mistura de uma bebida espirituosa com certos destilados;
- g)* «Características organoléticas», especificidades de certos produtos, que podem ser percebidos pelos sentidos humanos como a cor, o brilho, o paladar, o odor e a textura;
- h)* «Certificação», modo pelo qual uma entidade independente atesta por escrito se um determinado produto está em conformidade com requisitos exigidos.
- i)* «Decantação», técnica que permite separar as partículas sólidas presentes no mosto da cana-de-açúcar, deixando pousar estas no fundo do recipiente e vertendo depois o líquido para um outro recipiente;
- j)* «Destilação», processo físico que permite separar os líquidos voláteis de substâncias não voláteis contidos no mosto da cana-de-açúcar fermentado, devido a diferença entre os seus pontos de ebulição;
- k)* «Embalagem primária», recipiente usado para o acondicionamento da aguardente de cana-de-açúcar, devidamente rotulado e que se constitui como unidade de venda para o utilizador ou consumidor final;
- l)* «Embalagem secundária», qualquer material destinado ao acondicionamento das embalagens primárias tal como cartão, caixa ou grade;

- m) «Estabelecimento industrial», conjunto de elementos materiais afetos ao exercício no mesmo local e pelo mesmo promotor industrial de uma determinada atividade industrial;
- n) «Fermentação», processo biológico provocado pelas leveduras, na qual açúcares como a glicose, frutose e sacarose, são convertidos em energia celular com produção de etanol e dióxido de carbono como subprodutos metabólicos;
- o) «Filtração», método que consiste na separação de partículas sólidas suspensas no mosto da cana-de-açúcar, através da passagem destas por um meio permeável capaz de reter essas partículas sólidas;
- p) «Grog, Grogue ou Grog », denominação típica e exclusiva dada a aguardente de cana-de-açúcar produzida em Cabo Verde, com graduação alcoólica de 38° a 54° GL, a 20° C, obtida da destilação do mosto fermentado naturalmente de cana-de-açúcar, que contém características sensoriais peculiares;
- q) «Índice de maturação», é o quociente entre o valor do grau brix da ponta do colmo e o valor do grau brix na base do colmo da cana-de-açúcar;
- r) «Industrial», pessoa singular ou coletiva que, nos termos da lei, exerça atividade industrial;
- s) «Instalação industrial», conjunto de unidades industriais, nomeadamente o alambique, a sala de fermentação, sala de armazenamento e embalagem e possivelmente um trapiche, que se encontram num mesmo estabelecimento, no qual se desenvolvem atividades industriais que estão diretamente associadas a produção de aguardente de cana-de-açúcar;
- t) «Licença», ato administrativo que dá direito a uma pessoa singular ou coletiva de exercer atividades;
- u) «Matéria-prima», cana-de-açúcar ou mosto da cana-de-açúcar utilizados na produção da aguardente de cana-de-açúcar;
- v) «Maturação ou Envelhecimento», operação que consiste em deixar que se desenvolvam naturalmente, em recipientes adequados, certas reações que conferem a aguardente de cana-de-açúcar qualidades organoléticas que esta não possuía anteriormente;
- w) «Mosto de cana-de-açúcar», calda de cana-de-açúcar destinada à fermentação alcoólica natural;
- x) «Período de industrialização», tempo em que a variedade poderá ser processada com melhores condições químico-tecnológicas e consequentemente melhores retornos económicos;
- y) «Processo industrial», processo de transformação, físico, químico, manual ou mecânico, utilizado na fabricação de novos produtos, nomeadamente, bens de consumo, intermédios ou de investimentos, e na prestação de serviços industriais;
- z) «Produtor», pessoa singular ou coletiva que se dedica a atividade de produção;
- aa) «Sala de embalagem e armazenagem», área do estabelecimento de produção de aguardente de cana-de-açúcar destinada para o acondicionamento da mesma;
- bb) «Sala de fermentação», área do estabelecimento de produção da aguardente destinada às operações de fermentação do mosto de cana-de-açúcar em recipientes apropriados;
- cc) «Teor de substâncias voláteis», quantidade de substâncias voláteis, além do álcool etílico e do metanol, presentes na aguardente de cana-de-açúcar obtidas a partir da destilação do seu mosto fermentado;
- dd) «Trapiche», equipamento utilizado na prensagem da cana-de-açúcar para a obtenção do mosto da cana-de-açúcar utilizado no fabrico da aguardente;
- ee) «Unidade industrial», estrutura materialmente diferenciada e autonomizada, embora integrante do estabelecimento industrial, onde se desenvolve parte da respetiva atividade;
- ff) «Vinhoto/Azugra/Água-pé», resíduo remanescente na caldeira do alambique após a destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar;

Artigo 4.º

Parâmetros de qualidade da aguardente de cana-de-açúcar

1. A aguardente de cana-de-açúcar deve apresentar os parâmetros de qualidade constantes do Anexo I ao presente diploma, do qual faz parte integrante.

2. Na aguardente da cana-de-açúcar o teor máximo admissível de cobre é de 5mg/l de aguardente e de metanol é de 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Artigo 5.º

Métodos de análise

Para a verificação dos parâmetros de qualidade e teores dos componentes químicos na aguardente de cana-de-açúcar fixados no presente diploma, são utilizados os métodos de amostragem e de análises definidos em normas e regulamentos nacionais sobre métodos de amostragem e análise laboratorial de referência para bebidas alcoólicas, e na sua ausência, os definidos pela autoridade nacional competente, ou na ausência destes, os internacionalmente aceites indicados pelo *Codex Alimentarius* ou *Internacional Organization for Standardization (ISO)*.

Artigo 6.º

Verificação das condições sanitárias

1. Compete à entidade reguladora independente dos produtos alimentares verificar, reconhecer e aprovar,

do ponto de vista sanitário, os processos de produção da aguardente de cana-de-açúcar, de acordo com as suas características e peculiaridades próprias.

2. Para o efeito de verificação a que se refere o número anterior, o processo de controlo da qualidade do produto deve estar implementado de forma a garantir a segurança sanitária do produto, através da implementação de boas práticas de fabrico e higiene ou de sistema Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP);

3. Os processos de controlo a que se refere o número anterior são auditados e validados pela entidade reguladora independente dos produtos alimentares e na ausência desta, pela unidade orgânica com competência em matéria de higiene e segurança alimentar.

4. Para o efeito de verificação, em caso de necessidade, podem ser recolhidas amostras do lote da aguardente de cana-de-açúcar destinadas à verificação das características físicas e químicas definidas no artigo 4.º.

5. O pedido de verificação do produto pode ser voluntariamente solicitado pelo produtor ou pela organização, assumindo, para o efeito, todos os custos inerentes ao processo.

Artigo 7.º

Certificação da qualidade do produto

1. A avaliação da conformidade da qualidade do produto é feita por entidade devidamente certificada para tal, no âmbito do Sistema Nacional da Qualidade de Cabo Verde – SNQ-CV.

2. Compete à entidade devidamente acreditada no âmbito do SNQ-CV emitir certificados que atestam a qualidade do produto de acordo com as normas em vigor.

Artigo 8.º

Qualidade e segurança sanitária

1. A aguardente de cana-de-açúcar produzida em Cabo Verde, para além de respeitar os teores de componentes químicos estabelecidos no Anexo I, deve estar provida de qualidade e segurança sanitária de forma a garantir, proteger e salvaguardar a saúde do consumidor.

2. Os produtores de aguardente de cana-de-açúcar devem garantir o autocontrolo sanitário em todas as fases de produção, tendo sempre em atenção o HACCP e/ou as normas de Boas Práticas de Fabrico (BPF) da aguardente de cana-de-açúcar.

3. Nos locais ou espaços onde se efetivam operações e processos de produção da aguardente de cana-de-açúcar devem ser respeitadas e aplicadas regras de higiene estabelecidas neste diploma e noutras legislações específicas sobre a matéria.

4. No ato da inspeção sanitária, os fabricantes de aguardente de cana-de-açúcar devem disponibilizar todos os documentos solicitados pelas Autoridades Competentes.

5. Para alcançar os objetivos preconizados com a inspeção sanitária da aguardente de cana, deve-se ter em

conta disposições legais nacionais e normas internacionalmente aceites sobre a segurança e higiene dos géneros alimentícios.

6. É obrigatório o cumprimento das regras de BPF na produção da aguardente de cana-de-açúcar, constantes do Anexo II do presente diploma, do qual faz parte integrante, visando alcançar a segurança e a qualidade do produto em causa.

Artigo 9.º

Denominação de venda

1. A denominação de venda para aguardente de cana-de-açúcar produzida exclusivamente em Cabo Verde, pode ser por “Grog de cana-de-açúcar” ou “Grog-de-cana-de-açúcar”, “Grogue-de-cana-de-açúcar” e ainda por “Aguardente de cana-de-açúcar”, podendo a palavra “cana-de-açúcar” ser substituída por “cana”.

2. As denominações de venda da aguardente de cana-de-açúcar podem ser completadas por uma indicação geográfica, desde que tal não induza o consumidor em erro.

Artigo 10.º

Denominação de origem ou indicação geográfica

1. A denominação de origem ou indicação geográfica identifica a aguardente de cana-de-açúcar como sendo originária do território nacional, de uma região ou lugar desse território, sempre que determinada qualidade, reputação ou outra característica sejam essencialmente imputáveis à sua origem geográfica.

2. A indicação do local de origem ou proveniência, através da denominação de origem ou indicação geográfica, deve ser “Aguardente de cana-de-açúcar de”, ou “Grog de” ou ainda “Grogue de”, acrescido do nome específico da localidade, zona, concelho ou ilha de origem, reconhecida e registada conforme o Código de Propriedade Industrial Cabo-verdiano.

3. O pedido do registo da denominação de origem ou indicação geográfica é submetido aos órgãos e serviços do Estado com competência para o efeito.

4. Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos no Código de Propriedade Industrial, o pedido deve ser acompanhado por uma ficha técnica contendo, nomeadamente, o seguinte:

- a) Uma descrição do produto;
- b) A definição da zona geográfica;
- c) Descrição do método da obtenção do produto;
- d) Os pormenores que demonstrem ligação do produto ao ambiente geográfico ou a origem geográfica;
- e) O nome e endereço do(s) interessado(s);
- f) Qualquer outra indicação geográfica ou regras específicas de rotulagem; e
- g) Demais exigências a respeitar em virtude das disposições legais aplicáveis.

Artigo 11.º

Período de industrialização da cana-de-açúcar e selagem do alambique

1. A industrialização da cana-de-açúcar destinada à produção da aguardente de cana-de-açúcar deve começar em 1 de janeiro e terminar a 31 de maio.

2. Em casos excepcionais devidamente fundamentada, pode a Autoridade Competente em matéria de licenciamento prorrogar o prazo referido no número anterior por um máximo de 2 (dois) meses.

3. Findo o prazo referido no n.º 1 ou os limites da prorrogação a que se refere o número anterior, fica proibida a prática de qualquer ato de industrialização da cana-de-açúcar para efeitos da produção da aguardente.

4. O alambique deve ser selado após o período da produção da aguardente de cana-de-açúcar proveniente da calda obtida, conforme estabelecidos nos n.ºs 1 e 2.

5. Compete às autoridades competentes em matéria de licenciamento e fiscalização a selagem dos alambiques após o período da produção.

Artigo 12.º

Meio ambiente

1. O trapiche e alambique devem estar localizados:

- a) Fora de aglomerados populacionais;
- b) Fora de leito de ribeiras;
- c) A sotavento das habitações, no caso de estas existirem nas proximidades.

2. Todas as atividades geradoras de ruídos devem respeitar a legislação em vigor.

3. Os resíduos gerados na produção de aguardente de cana-de-açúcar devem ter um destino final adequado de acordo com o tipo:

- a) Os resíduos de óleos devem ser recolhidos e armazenados em recipientes impermeáveis e guardados em local apropriado;
- b) Os resíduos de óleos devem ser posteriormente encaminhados para um destino final adequado, onde serão objetos de tratamento;
- c) Os resíduos da cana-de-açúcar, “bagaço”, podem ser aproveitados como combustível, utilizando-o nas caldeiras ou como pasto para animais;
- d) O “vinhoto”, que não for utilizado como composto orgânico para fertilização das culturas, deve ser objeto de tratamento adequado; e
- e) As cinzas devem ser acondicionadas em local apropriado e em dosagem apropriada, podendo ser utilizadas no melhoramento das propriedades físicas do solo.

4. No processo de destilação do mosto fermentado para produção de aguardente da cana-de-açúcar é expressamente proibida a utilização de materiais nocivos como combustível, nomeadamente:

- a) Pneus;
- b) Óleos usados; e
- c) Qualquer outro produto considerado nocivo.

5. Todos os produtos e equipamentos capazes de provocar a contaminação do ambiente durante a sua utilização devem ser acondicionados e instalados em locais impermeabilizados.

6. As caldeiras que libertam produtos nocivos à saúde pública devem obrigatoriamente ser substituídas.

Artigo 13.º

Deveres dos produtores

Constituem deveres dos produtores da aguardente de cana-de-açúcar, para além dos que estão contemplados em diplomas aplicáveis, nomeadamente os seguintes:

- a) Aplicar as regras de Boas Práticas de Fabrico na produção da aguardente de cana-de-açúcar estabelecidas no Anexo II;
- b) Implementar um sistema de autocontrolo de qualidade;
- c) Organizar o registo de todas as informações do processo produtivo de modo a facilitar a rastreabilidade do produto.
- d) Preservar o meio ambiente contra a poluição, contaminações e desflorestação;
- e) Informar as autoridades competentes sobre a quantidade da aguardente de cana-de-açúcar que foi produzida e o local do seu armazenamento, findo o período de industrialização;
- f) Denunciar às autoridades competentes práticas desconformes com as regras estabelecidas neste diploma;
- g) Solicitar o licenciamento da atividade;
- h) Cooperar com as autoridades competentes nas vistorias aos estabelecimentos; e
- i) Exercer a sua atividade com responsabilidade conforme normas legais e regulamentos aplicáveis.

Artigo 14.º

Classificação da atividade

A atividade de produção da aguardente é uma atividade industrial classificada de acordo com a “Classificação das Atividades Económicas de Cabo Verde”, (CAE-CV).

Artigo 15.º

Incentivos e subsídios

O Estado pode conceder incentivos e subsídios especiais às indústrias de produção de aguardente de cana-de-açúcar de modo a promover e desenvolver a atividade industrial, incentivar a competitividade interna, a melhoria da qualidade do produto e a sua promoção no mercado externo.

CAPÍTULO II**Procedimentos para o licenciamento**

Artigo 16.º

Vistoria prévia

A entrada em funcionamento de novas instalações, as modificações por ampliação ou renovação, a mudança de local e a reabertura de estabelecimentos de produção de aguardente de cana-de-açúcar ficam sujeitas a vistoria prévia, nos termos legais vigentes.

Artigo 17.º

Licenciamento

1. O exercício da atividade a instalação, alteração substancial e exploração de estabelecimentos ou unidades de produção da aguardente de cana-de-açúcar está condicionado ao licenciamento industrial, obtido o licenciamento sanitário prévio.

2. Para além dos requisitos exigidos para o licenciamento da atividade e licenciamento sanitário, previstos em diplomas próprios, é especialmente indispensável a complementaridade do processo de licenciamento em causa, a verificação dos seguintes requisitos prévios:

- a) A licença é concedida aos donos de uma unidade completa, a qual integra trapiche, sala de fermentação, alambique, sala de armazenamento e embalagem, e que sejam detentores de uma exploração agrícola da cana-de-açúcar;
- b) Aos que possuem uma instalação completa e que não têm produção da cana-de-açúcar, desde que tenham contrato de fornecimento da cana-de-açúcar ou do mosto da cana-de-açúcar com exploradores agrícolas, garantindo assim, a matéria-prima;
- c) E ainda, aos que possuem uma instalação com a exceção de um trapiche, que tenham uma exploração agrícola da cana-de-açúcar que garantam a produção da aguardente ou que não tenham produção da cana-de-açúcar, desde que tenham contrato de fornecimento da cana-de-açúcar ou mosto da cana-de-açúcar com exploradores agrícolas, garantindo assim, a matéria-prima.

3. A licença é concedida pelos órgãos e serviços competentes, conforme a legislação vigente.

Artigo 18.º

Suspensão, revogação e caducidade

1. A atividade da produção da aguardente de cana-de-açúcar e o seu licenciamento são suspensos quando hou-

ver provas de que o produtor esteja a agir em desconformidade com as disposições deste diploma, praticando ações que possam causar danos à saúde pública e ao ambiente.

2. Superadas as causas que ditaram a suspensão nos termos do número anterior, o produtor deve requerer a reabertura do estabelecimento nos termos da lei em vigor.

Artigo 19.º

Fiscalização

O exercício da atividade de produção da aguardente da cana-de-açúcar está sujeito à fiscalização pelo IGAE, sem prejuízo das competências inerentes ao departamento governamental responsável da Indústria e as outras entidades fiscalizadoras.

CAPÍTULO III**Processo produtivo**

Artigo 20.º

Fases de produção da aguardente de cana-de-açúcar

1. O processo produtivo da aguardente de cana-de-açúcar passa, nomeadamente, pelas etapas seguintes:

- a) Receção e seleção da matéria-prima;
- b) Prensagem da cana-de-açúcar
- c) Filtração do mosto da cana-de-açúcar;
- d) Decantação do mosto da cana-de-açúcar;
- e) Fermentação do mosto da cana-de-açúcar;
- f) Destilação do mosto da cana-de-açúcar fermentado; e
- g) Embalagem e armazenamento do produto acabado.

2. O processo produtivo da aguardente de cana-de-açúcar velha compreende ainda a fase de envelhecimento ou de maturação.

Artigo 21.º

Matéria-prima

1. A matéria-prima a utilizar no fabrico da aguardente de cana é a cana-de-açúcar ou o mosto da cana-de-açúcar.

2. Para a obtenção da matéria-prima de qualidade a utilizar na produção da aguardente de cana, deve-se ter em conta o tipo de solo utilizado na plantação da cana-de-açúcar, cuidados com os fertilizantes e pesticidas utilizados, o grau de maturação da cana-de-açúcar, o modo da colheita e transporte, e o tempo entre a colheita e a moagem.

3. Quando a matéria-prima a utilizar na produção da aguardente é o mosto da cana-de-açúcar, a qualidade deste depende das condições higiénicas que ele é produzido, do tempo entre a sua produção e sua industrialização, das condições da embalagem e do transporte até a unidade de industrialização.

4. Em caso de utilização de fertilizantes e pesticidas na produção da cana-de-açúcar, devem ser controladas as quantidades utilizadas, a periodicidade de tratamento, as áreas objeto de aplicação e mantidos os registos dos mesmos.

5. Os fertilizantes e pesticidas utilizados devem ser objeto de regulamentação por diploma próprio.

6. É obrigatório fazer a limpeza da cana-de-açúcar antes da sua moagem.

7. O produtor de aguardente de cana-de-açúcar pode adquirir a matéria-prima através de fornecedores.

8. O fornecedor da matéria-prima deve obedecer os requisitos de qualidade para a matéria-prima constantes no Anexo III ao presente diploma, bem como as regras de boas práticas constantes das alíneas a) e b) do n.º 1, do artigo 1.º do Anexo II.

9. O produtor de aguardente da cana-de-açúcar, que adquire a matéria-prima através do contrato do fornecimento, deve manter o cadastro dos fornecedores contendo o nome, endereço, local de origem da matéria-prima, assim como a quantidade adquirida.

10. Em caso de dúvida sobre os registos do fornecedor, a autoridade competente que faz a inspeção poderá solicitar uma auditoria extra para confirmação.

Artigo 22.º

Prensagem da cana-de-açúcar

O processo de prensagem da cana-de-açúcar deve obedecer aos requisitos constantes do artigo 2.º do Anexo II.

Artigo 23.º

Filtração do mosto da cana-de-açúcar

1. A filtração deve ser feita de forma a eliminar impurezas ou partículas.

2. O tipo de materiais utilizados na filtração do mosto da cana-de-açúcar deve ser adequado de forma a não pôr em risco a qualidade do produto, nem ser uma fonte de contaminação através do seu material de construção.

Artigo 24.º

Decantação do mosto da cana-de-açúcar

1. Após o processo de filtração, em caso do mosto de cana-de-açúcar ainda apresentar algumas impurezas que não foram retiradas durante o processo de filtração, deve-se fazer a decantação deste para que se possa remover tais impurezas.

2. Em caso de necessidade de diluição do mosto da cana-de-açúcar para a correção do grau brix, é obrigatório que seja feita com água potável, logo após a sua decantação e nunca depois de este entrar nos recipientes de fermentação.

Artigo 25.º

Fermentação do mosto da cana-de-açúcar

1. No processo de fermentação do mosto da cana-de-açúcar, deve-se ter em conta os requisitos de qualidade constantes no artigo 5.º do Anexo II.

2. A fermentação do mosto da cana-de-açúcar destinada a fabricação da aguardente de cana-de-açúcar deve ser obtida por processo de fermentação exclusivamente natural, sendo expressamente proibida adição de qualquer elemento ou produto estranho ao processo produtivo, com o objetivo de acelerar a fermentação ou aumentar a produtividade do mosto fermentado.

3. O período de fermentação natural não deve ultrapassar os 15 (quinze) dias, em função das condições locais e do ritmo da fermentação.

Artigo 26.º

Destilação do mosto de cana-de-açúcar fermentado

1. A destilação deve ser feita de forma a preservar o aroma e o sabor dos principais componentes da matéria-prima utilizada e os formados durante a fermentação.

2. No processo de destilação deve-se separar as seguintes frações:

a) “Cabeça”, sendo a primeira fração correspondente aos cerca de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do destilado;

b) “Coração”, sendo a parte nobre do destilado, ou seja a aguardente de cana-de-açúcar, que corresponde a cerca de 80% (oitenta por cento) do destilado; e

c) “Cauda”, sendo a terceira e última fração que corresponde aos cerca de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do destilado.

3. Para o bom sucesso na separação destas frações, deve-se controlar os seguintes parâmetros:

a) A temperatura de ebulição;

b) A percentagem de álcool obtido ou a graduação alcoólica; e

c) A pressão, quando possível.

4. As frações denominadas por “cabeça” e “cauda” devem ser descartadas do circuito destinado ao consumo direto, por conterem compostos indesejáveis que afetam a qualidade do destilado e a saúde humana, podendo ser, no entanto, incorporados num novo mosto fermentado, destinado a uma nova destilação.

5. As operações a que se referem os n.ºs 2 e 4 ficam sujeitas ao controlo pelas entidades competentes, sempre que necessário.

Artigo 27.º

Alambique

O material de construção de alambique deve ser o cobre, para que este preserve as características organoléticas da aguardente de cana, ou então de cobre e aço inoxidável, desde que o condensador deste seja constituído em aço inoxidável.

Artigo 28.º

Produto acabado

1. Não pode ser adicionada ao produto acabado qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais do mesmo, exceto as substâncias que podem ser utilizadas na aromatização/infusão da aguardente de cana-de-açúcar, nomeadamente: as ervas, raízes ou frutos, desde que estejam devidamente especificados no rótulo.

2. Para a avaliação da conformidade do produto acabado para além dos requisitos de qualidade exigidos na sua produção, podem ainda ser realizados ensaios laboratoriais visando a comprovação da conformidade do produto com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I.

3. Os laboratórios que prestam serviços de ensaios devem estar acreditados ou autorizados pelas autoridades competentes.

4. Os produtos acabados não conformes com os padrões da qualidade definidos no Anexo I, são identificados, documentados e armazenados em áreas separadas, para que não haja possibilidade do seu consumo e nem comprometer a qualidade dos produtos conformes.

5. Em caso do produto não conforme com os padrões de qualidade definidos constituir riscos para a saúde pública, deve ser tratado ou destruído.

Artigo 29.º

Envelhecimento ou maturação

1. O envelhecimento ou maturação da aguardente de cana-de-açúcar é um tratamento que se pode fazer a esse produto, armazenando-o por um certo período de tempo, de forma a melhorar as suas características sensoriais, nomeadamente seu amargor, o gosto agressivo e o aroma.

2. Os recipientes destinados ao envelhecimento de aguardente de cana-de-açúcar não podem, de modo algum, prejudicar as características organoléticas da bebida e nem a contaminação desta por compostos tóxicos.

3. No processo de envelhecimento ou maturação da aguardente de cana-de-açúcar, é proibido o uso de recipientes de plástico e de madeiras resinosas, bem como os recipientes que tenham sido anteriormente utilizados para outros fins.

4. Após o envelhecimento ou maturação, a aguardente de cana-de-açúcar deve ser filtrada.

5. O período de envelhecimento ou maturação da aguardente de cana-de-açúcar deve ser no mínimo de 12 (doze) meses, dependendo do grau do envelhecimento que se pretender.

6. Os recipientes usados no processo de envelhecimento ou maturação da aguardente de cana-de-açúcar devem ser selados pelas autoridades competentes para o efeito da comprovação do período de envelhecimento.

Artigo 30.º

Embalagem e armazenamento

1. A integridade do produto acabado depende da embalagem utilizada e da forma como é armazenado.

2. O tipo de recipientes utilizados no engarrafamento da aguardente de cana-de-açúcar bem como o local de armazenamento devem respeitar os requisitos constantes no artigo 7.º do Anexo II.

Artigo 31.º

Rotulagem

1. A rotulagem da aguardente de cana-de-açúcar, destinada ao consumidor final, deve obedecer ao disposto na legislação em vigor sobre a rotulagem dos géneros alimentícios.

2. A denominação de venda da aguardente de cana-de-açúcar deve obedecer o disposto no artigo 9.º do presente diploma.

3. A denominação de venda a que se refere o artigo 9.º é utilizada apenas para a aguardente produzida exclusivamente do mosto da cana-de-açúcar, sem a adição de qualquer outro componente ao mosto.

4. Sem prejuízo do disposto na legislação que regula a rotulagem dos géneros alimentícios, constituem menções obrigatórias na rotulagem:

a) A denominação de venda;

b) Ingredientes:

i. Aguardente produzido exclusivamente de cana-de-açúcar;

ii. Aguardente aromatizado com planta (s) aromática (s) (indicar o (s) nome (s) científico ou vulgar das plantas)

c) Número de registo do produto ou do estabelecimento produtivo, conforme legislação específica;

d) Nome empresarial do produtor, ou do fabricante e do engarrafador (quando se aplica este último);

e) Marca comercial, quando se aplica;

f) Volume do produto, expresso em unidade de medida correspondente em litros, centilitros, ou mililitros)

g) Graduação alcoólica, expresso em percentagem (%) do volume alcoólico (podendo ser em GL);

h) Indicação do lote do produto;

i) Local da origem ou proveniência;

j) Aguardente velha, quando o produto sofreu envelhecimento ou maturação, nos termos estabelecidos no presente diploma; e

k) Denominação de origem, conforme especifica o artigo 10.º do presente diploma.

5. Fica expressamente proibido o uso de denominação de venda “aguardente de cana-de-açúcar”, “Grog”, “Grogü” ou “Grogue” para outros tipos de aguardentes produzidos a partir de outras matérias-primas que não sejam a cana-de-açúcar, ou por adição de qualquer outra substância ao mosto de cana-de-açúcar.

6. Quando a aguardente de cana-de-açúcar é transacionada na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando destinada a ser fornecida às coletividades para aí ter embalagem final, as indicações de rotulagem devem figurar nos respetivos documentos de venda e acompanhar o produto em causa.

CAPÍTULO IV

Regime sancionatório

Artigo 32.º

Contraordenação

1. Sem prejuízo de outras sanções aplicáveis, nomeadamente em matéria civil, criminal ou disciplinar, constituem contraordenações, puníveis com coima de 80.000\$00 a 300.000\$00 ou 500.000\$00 a 1.000.000\$00, consoante o infrator seja pessoa singular ou coletiva:

a) A produção de aguardente de cana-de-açúcar fora de limites dos parâmetros físico-químicos constantes do Anexo I;

- b) A produção de aguardente de cana-de-açúcar por quem não seja detentor da licença industrial ou cuja licença encontra-se suspensa e/ou caducada;
- c) A falta, insuficiência ou inexatidão das menções obrigatórias de rotulagem previstas neste diploma;
- d) A industrialização da cana-de-açúcar para o fabrico da aguardente de cana-de-açúcar fora do período estabelecido nos n.ºs 1 e 2 do artigo 11.º deste diploma; e

2. As demais infrações às regras de produção, boas práticas de fabrico e higiene constantes no presente diploma são puníveis com coimas de 20.000\$00 a 200.000\$00 (vinte mil escudos a duzentos mil escudos) ou 300.000\$00 a 600.000\$00 (trezentos mil escudos a seiscentos mil escudos), consoante o agente seja pessoa singular ou coletiva.

3. A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 33.º

Sanções acessórias

1. Consoante a gravidade das contraordenações podem ser aplicadas, cumulativamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão dos produtos utilizados na prática das contraordenações;
- b) Retirada dos produtos do mercado;
- c) Encerramento das unidades ou estabelecimentos de produção;
- d) Cancelamento/ revogação e suspensão de licenças;
- e) Interdição do exercício de atividade;
- f) Perda do direito a incentivos à atividade, previstos em legislação do setor industrial.

2. As sanções acessórias previstas nas alíneas c), d) e e) do número anterior têm duração máxima de 2 (dois) anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 34.º

Instrução dos processos e aplicação das sanções

1. A instrução dos processos de contraordenações é da competência da entidade fiscalizadora que levantar o auto de notícia.

2. Em caso de incompetência de instrução do processo de contraordenação, a entidade que levantar o auto nos termos do número anterior remete à entidade competente para o efeito.

3. A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao diretor do órgão ou do serviço e ou o representante máximo da entidade fiscalizadora que instrui o processo.

4. Da emissão do auto de notícia é dado ao conhecimento às outras entidades de fiscalização no tempo oportuno.

Artigo 35.º

Destino do produto das coimas

O produto das coimas aplicadas é afetado da seguinte forma:

- a) 60% para o cofre do Estado;
- b) 30% para a entidade que instrui o processo e aplica a coima;
- c) 10% para a entidade que levanta o auto de notícia.

CAPÍTULO V

Disposições finais e transitórias

Artigo 36.º

Regime subsidiário

1. Para todas as matérias sobre contraordenações não especialmente reguladas no presente diploma é aplicável o Regime Jurídico Geral das Contraordenações, aprovado pelo Decreto-legislativo n.º 9/95, de 27 de outubro.

2. Aplicam-se ainda, supletivamente, o Decreto-Regulamentar n.º 3/2011 de 24 de Janeiro, o Decreto-Legislativo n.º 13/2010, de 8 de Novembro e o Decreto-Lei n.º 3/2008, de 21 de Janeiro, respetivamente sobre a Classificação das Atividades Industriais, sobre a política industrial e sobre a classificação das Atividades Económicas de Cabo Verde (CAE-CV.Rev-1).

Artigo 37.º

Normas transitórias

1. A aguardente produzida antes da entrada em vigor do presente diploma, pode ser comercializado até o limite do seu estoque, desde que não ponha em causa a saúde e segurança do consumidor e que esteja rotulado de acordo com o Decreto-lei n.º 24/2009, de 20 de julho.

2. Na ausência de regulamentação específica a que se refere o n.º 5 do artigo 21.º, devem ser observadas as normas internacionalmente aplicáveis, designadamente as do *Codex Alimentarius*.

Artigo 38.º

Norma revogatória

São revogados o Decreto n.º 132/87, de 12 de Dezembro, e o Decreto-Regulamentar n.º 140/92, de 14 de Dezembro.

Artigo 39.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no prazo de 180 dias após a sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministro em 20 de Novembro de 2014.

José Maria Pereira Neves - Maria Cristina Lopes Almeida Fontes Lima - Leonesa Fortes

Promulgado em 5 de Fevereiro de 2015

Publique-se

O Presidente da República, JORGE CARLOS DE ALMEIDA FONSECA

ANEXO I

(A que se refere o n.º 1 do artigo 4.º, o n.º 1 do artigo 8.º, os n.ºs 2 e 4 do artigo 28.º e a alínea *a*) do n.º 1 do artigo 32.º)

**Parâmetros de qualidade da aguardente
de cana-de-açúcar**

1. Características organoléticas	
«Aspetto»	Límpido
«Aroma e Sabor»	Aroma e sabor A cana-de-açúcar e ao álcool, exceto no caso de aguardente de cana-de-açúcar envelhecida, que pode adquirir para além desses aromas, outros aromas característicos do tipo de recipientes utilizado no seu envelhecimento.
«Cor»	Incolor, exceto no caso de aguardente de cana envelhecida em recipientes de madeira.

2. Graduação alcoólica (GL a 20°C)	38° a 54°
---	-----------

3. Compostos aromáticos	Limites máximos
Acidez volátil (em ácido acético)	150 mg/100ml de álcool anidro
Esteres totais (em acetato de etila)	200 mg/100ml de álcool anidro
Aldeídos totais (em acetaldéido)	30 mg/100ml de álcool anidro
Soma de Furfural e hidroximetilfurfural	5 mg/100ml de álcool anidro
Soma dos álcoois isobutílico, isoamílico e n-propílico	360 mg/100ml de álcool anidro

4. Contaminantes orgânicos	Limite máximo
Metanol	20 mg /100 ml (vinte miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Carbamato de etila	150 µg/L (cento e cinquenta microgramas por litro) de aguardente
Acroleína (2-Propenal)	5 mg/100ml (cinco miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Álcool sec-butílico (2-butanol)	10 mg/100ml (dez miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Álcool n-butílico (1 butanol)	3 mg/100ml álcool anidro (três miligramas por cem mililitros)

5. Contaminantes inorgânicos	Limite máximo
Arsénio	100 µg /L (microgramas por litro) de aguardente
Chumbo	200 µg /L (microgramas por litro) de aguardente
Cobre	5 mg / L (miligramas por litro)

ANEXO II

(A que se refere o n.º 6 do artigo 8.º, a alínea *a*) do n.º 1 do artigo 13.º, n.º 8 do artigo 21.º, o artigo 22.º, o n.º 1 do artigo 25.º e o n.º 2 do artigo 30.º)

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICO

Sem prejuízo das regras de boas práticas constantes neste diploma, os produtores de aguardente de cana-de-açúcar devem adotar para a sua produção um Código de Boas Práticas de Fabrico, os quais devem conter orientações sobre as regras gerais de higiene e princípios de HACCP.

Artigo 1.º

Matéria-prima

1. A cana-de-açúcar como matéria-prima deve:

- Ser colhida madura, com o índice de maturação entre 0,85 a 1,0 (zero vírgula oitenta e cinco a um) e o seu teor de sólidos solúveis deve estar no mínimo de 14° (catorze graus) Brix;
- Ser cortada próxima do nível do solo, para evitar que seja infestada por pragas e doenças;
- Ser selecionada de forma a apresentar um bom estado de conservação, sem nenhuma alteração relativamente ao seu estado físico, químico ou microbiológico;
- Ser prensada logo após a colheita ou armazenada num local adequado até o momento da sua prensagem, cujo tempo máximo de armazenagem, entre a colheita e prensagem, não deve exceder a 48 (quarenta e oito) horas.

2. Quando a matéria-prima se tratar do mosto de cana-de-açúcar, esta deve ser transportada de forma refrigerada, em recipientes apropriados para o uso na indústria alimentar.

3. Em caso de impossibilidade de refrigeração devidamente justificado, o mosto de cana-de-açúcar, na qualidade de matéria-prima, deve ser transportado de forma protegido do sol e industrializado no mesmo dia da sua produção.

4. Na receção, a matéria-prima deve ser armazenada num local limpo, livre de superfície contaminante e deve estar protegida do sol e da chuva.

Artigo 2.º

Prensagem da cana-de-açúcar

1. Na prensagem da cana-de-açúcar, deve-se tomar as precauções necessárias para evitar a contaminação do mosto pelos produtos de lubrificação.

2. A área destinada a prensagem da cana-de-açúcar deve ser coberta, ter um piso com superfície lisa, integro e de fácil higienização, de forma a proporcionar melhores condições de trabalho e de higiene do local.

3. A higienização dos equipamentos e materiais de extração do mosto de cana-de-açúcar (trapiche, canal de transporte do mosto e recipiente de receção) deve ser feita diariamente.

Artigo 3.º

Filtração do mosto de cana-de-açúcar

1. A filtração deve ser feita de modo a reter o bagacilho e as impurezas contidas no mosto da cana-de-açúcar.

2. Em caso de necessidade, o mosto da cana-de-açúcar deve ser diluído entre 14º a 16º (catorze a dezasseis graus) Brix, com água potável, de forma a melhorar o processo de fermentação e prevenir a formação de compostos indesejáveis na aguardente.

Artigo 4.º

Decantação do mosto de cana-de-açúcar

Em caso de necessidade, pode ainda o mosto da cana-de-açúcar ser decantado por forma a separar os restantes materiais estranhos não retidos durante o processo da filtração do mosto da cana-de-açúcar.

Artigo 5.º

Fermentação do mosto da cana-de-açúcar

1. A temperatura ideal para a fermentação do mosto deve se situar entre o 25º a 30ºC (vinte cinco a trinta graus Celsius), e nunca superior aos 34ºC (trinta e quatro graus Celsius).

2. A fermentação deve ser cessada quando o mosto da cana-de-açúcar atingir 0º (zero) Brix, e não deve ultrapassar os 15 (quinze) dias.

3. Os tipos de leveduras utilizados na fermentação do mosto devem ser os próprios do mosto ou outras devidamente autorizadas pelas Autoridades Competentes.

4. A sala de fermentação deve ser ventilada, iluminada e as cubas protegidas contra a contaminação. O seu piso deve estar íntegro, impermeável e de fácil higienização. Do mesmo modo, esta deve ser mantida livre de materiais, equipamentos e produtos estranhos ao processo.

5. As cubas devem ter a forma cilíndrica ou cúbica. Os seus cantos devem ser côncavos, de modo a permitir uma adequada higienização e prevenir a acumulação de impurezas. Estas devem ser de aço carbono ou aço inoxidável. Deve-se evitar a utilização de cubas construídas de fibras, madeira, alvenaria ou de materiais resinosos. As cubas devem se situar com uma distância no mínimo de 20 cm (vinte centímetros), de forma a facilitar a higienização do espaço e precaver a contaminação.

6. As cubas devem ser higienizadas antes e depois de cada processo de fermentação.

Artigo 6.º

Destilação do mosto cana-de-açúcar fermentado

1. Para o processo de destilação, o alambique deve ser corretamente higienizado, feito após cada destilação, de modo a evitar a formação de compostos resultantes da oxidação do cobre.

2. A separação das 3 (três) frações do destilado é feita através de cortes.

3. Para a fração “cabeça” que deve constituir entre 5% a 10% (cinco a dez por cento) do destilado, deve-se controlar o seu percentual alcoólico (v/v), efetuando cortes para que este seja maior do que 60% (sessenta por cento) v/v.

4. Para a fração “coração” que é a aguardente propriamente dita, correspondente a de 80% (oitenta por cento) do destilado, o corte deve ser preferencialmente feito quando a percentagem alcoólica atingir valores entre os 60% e 38 % (sessenta por cento e trinta e oito por cento) v/v.

5. Para a fração “cauda” que representa entre 10% a 15% (dez por cento e quinze por cento) do destilado, o corte deve ser feito de modo que a percentagem de álcool seja de 38 % a 14% (trinta e oito por cento e catorze por cento) v/v.

Artigo 7.º

Embalagem e armazenamento e transporte do produto acabado

1. Só podem ser utilizados na embalagem e acondicionamento da aguardente de cana-de-açúcar recipientes específicos para a indústria alimentar, e de preferência invioláveis, de modo a garantir a segurança do produto.

2. A aguardente da cana-de-açúcar deve ser armazenada num local limpo, livre de odores estranhos e à temperatura ambiente, evitando ambientes muito quentes e também de pouca humidade.

3. Para o transporte da aguardente de cana-de-açúcar, esta deve ser acondicionada numa embalagem secundária, de modo a garantir a integridade da embalagem primária.

Artigo 8.º

Envelhecimento ou maturação

1. Os equipamentos a serem utilizados no envelhecimento ou na maturação da aguardente de cana-de-açúcar devem ser os recipientes de madeira, nomeadamente os barris, com a capacidade máxima de armazenamento até 700 litros.

2. Para obter uma melhor qualidade do envelhecido, deve-se manter a temperatura do local sempre a mais baixa possível e humidade relativa alta.

ANEXO III**(A que se refere o n.º 8 do artigo 21.º)**

Parâmetros de qualidade da matéria-prima (cana-de-açúcar e mosto da cana-de-açúcar) adquirida num fornecedor

Caraterísticas sensoriais	Aroma caraterístico da cana ou do mosto de cana-de-açúcar, ausência de odor alcoólico e do cheiro acético.	
Caraterísticas físico-químicas	Mínimo	Máximo
Teor de sólidos solúveis	14 (º Brix)	---
Dextrana	---	450 ppm
Poder tampão	---	1.5ml/100ml
Teor de impurezas minerais	---	4 Kg/Ton
pH da cana	---	5.3
Delta pH	---	0.50
Acidez	---	0.9
Teor alcoólico	0º	

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*