



BOLETIM OFICIAL

SUMÁRIO

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA:

Decreto-Presidencial nº 15/2009:

Condecora, com a 1ª Classe da Medalha de Mérito, os Cidadãos que indica.

Decreto-Presidencial nº 16/2009:

Condecora, com a 1ª Classe da Medalha do Vulcão, os Cidadãos que indica.

ASSEMBLEIA NACIONAL:

Resolução nº 85/VII/2009:

Cria uma Comissão Eventual de Redacção.

CONSELHO DE MINISTROS:

Decreto-Lei nº 23/2009:

Autoriza o Banco de Cabo Verde a emitir uma moeda comemorativa da adesão de Cabo Verde à Organização Mundial de Comércio.

Decreto-Lei nº 24/2009:

Aprova as normas de rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final, bem como as que regulam determinados aspectos da sua apresentação e publicidade.

Decreto-Lei nº 25/2009:

Estabelece as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

Decreto-Lei nº 26/2009:

Aprova o aditamento do artigo 8º-A ao Decreto-Lei nº 7/2009, de 9 de Fevereiro e a rectificação da alínea c) do nº 1 do artigo 19º, do mesmo diploma.

Decreto-Regulamentar nº 12/2009:

Aprova os Estatutos da Cabo Verde Investimentos (CI).

Decreto-Regulamentar nº 13/2009:

Aprova Novos Estatutos do Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica.

Resolução nº 20/2009:

Determina a elaboração da directiva Nacional do Ordenamento do Território (DNOT).

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA

Decreto-Presidencial nº 15/2009

de 20 de Julho

Em virtude do elevado sentido do dever, bem como do espírito de abnegação e entrega, demonstrados no exercício das suas actividades profissionais, contribuindo de forma comprometida para a afirmação da Administração do Estado e para a realização dos objectivos de desenvolvimento em que se tem empenhado a sociedade cabo-verdiana;

Usando da competência conferida pelo artigo 13º da Lei nº 54/II/85, de 10 de Janeiro, e considerando o disposto no artigo 2º da Lei nº 23/III/87, de 15 de Agosto, na redacção dada pela Lei nº 68/IV/92;

O Presidente da República decreta o seguinte:

Artigo 1º

São condecorados com a 1ª classe da Medalha de Mérito os seguintes cidadãos:

Adriano Alfredo Brazão de Almeida (a título póstumo)

Aguinaldo Lisboa Ramos

António Aires dos Reis Borges

António Omar Lima

Hilário de Silva Sousa Brito

Joaquim Vieira Furtado

José Manuel Pires Ferreira

Marino Vieira de Andrade Junior

Miguel António Lima

Rosendo José Silva Pires Ferreira

Artigo 2º

O presente Decreto Presidencial entra imediatamente em vigor.

Publique-se.

Palácio da Presidência da República na Praia, aos 4 de Julho de 2009. – O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Decreto-Presidencial nº 16/2009

de 20 de Julho

A graduação da Cidade Velha a Património Mundial da Humanidade, feita pela UNESCO, constitui um inegável reconhecimento da grande importância histórica e cultural que representa essa localidade, justamente designada como berço da Nação cabo-verdiana.

Ela é também o reconhecimento do papel crucial que a Ribeira Grande de Santiago desempenhou no processo de desenvolvimento histórico que moldou uma parte importante da humanidade, no âmbito das relações entre a Europa, a África e as Américas.

A efeméride constitui por isso uma razão para o merecido orgulho de todos os cabo-verdianos e um motivo de enaltecimento que engrandece o nosso país, potenciando as suas responsabilidades perante o concerto das nações.

Para se atingir esse objectivo há muito almejado, foi necessário contar com a competência e dedicação empenhadas de pessoas que, não se poupando a esforços e com sentido de grande responsabilidade, souberam conduzir e preparar todo o processo que garantiu o sucesso da candidatura da Cidade Velha a Património Mundial.

Assim,

Usando da competência conferida pela alínea d) do nº 1 do artigo 134º da Constituição; considerando ainda o disposto no artigo 2º da Lei nº 22/III/87, na redacção dada pelo artigo 5º da Lei nº 18/V/96, de 30 de Dezembro;

O Presidente da República decreta o seguinte:

Artigo 1º

São condecorados com a 1ª classe da Medalha do Vulcão os seguintes cidadãos:

António Jorge Delgado

Carlos Alberto Inácio Rosa de Carvalho

Charles Samson Akibodé

David Hopffer Cordeiro Almada

Manuel Monteiro da Veiga

Artigo 2º

O presente Decreto Presidencial entra imediatamente em vigor.

Publique-se.

Palácio da Presidência da República, na Praia, aos 5 de Julho de 2009. – O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

—oço—

ASSEMBLEIA NACIONAL

Resolução nº 108/VII/2009

de 20 de Julho

A Assembleia Nacional vota, nos termos da alínea n) do artigo 174º da Constituição, a seguinte Resolução:

Artigo 1º

É criada, ao abrigo do artigo 172º, nº 1, do Regimento da Assembleia Nacional, uma Comissão Eventual de Redacção com a seguinte composição:

1. José Manuel Gomes Andrade, PAICV
2. Domingos Mendes de Pina, MPD
3. Ernesto Che Guevara Mendes Barbosa da Silva, PAICV
4. João Cabral Varela Semedo, MPD
5. Manuel Gomes Fernandes, PAICV

Artigo 2º

A Comissão extingue-se uma vez realizada a redacção final dos textos legislativos.

Aprovada em 30 de Junho de 2009.

Publique-se

O Presidente da Assembleia Nacional, em exercício,
Júlio Lopes Correia.

—o—

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei nº 23/2009

de 20 de Julho

A 23 de Julho de 2008, trinta e três anos após ascender à sua Independência Nacional, Cabo Verde foi aceite como o 153º membro da Organização Mundial do Comércio (OMC).

A adesão à OMC marca uma nova era para o país, constituindo um elemento essencial de inserção e afirmação do arquipélago no mercado global, razão pela qual o Banco de Cabo Verde considera oportuno assinalar, com grandeza e solenidade, esse grande acontecimento histórico de relevo nacional e internacional, de modo a perpetuá-lo na memória colectiva da nação cabo-verdiana.

Neste contexto, o Banco de Cabo Verde associa-se a mais um grande evento da vida da Nação, propondo ao Governo a emissão limitada de uma moeda comemorativa, de 200\$00 (duzentos escudos), possuindo como motivação figurativa a interacção entre Cabo Verde e a Organização Mundial do Comércio através de linhas sinuosas do logótipo da OMC implantado sobre o globo.

Nestes termos,

Ao abrigo do disposto no nº 1 do artigo 7º da Lei Orgânica do Banco de Cabo Verde, aprovada pela Lei nº 10/VI/2002, de 15 de Julho; e

No uso da faculdade conferida pela alínea *a*) do nº 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Autorização

Fica o Banco de Cabo Verde autorizado a emitir uma moeda comemorativa da adesão de Cabo Verde à Organização Mundial do Comércio (OMC).

Artigo 2º

Valor facial e quantidade

A emissão é constituída por moedas metálicas com o valor facial de 200\$00 (duzentos escudos), até ao limite máximo de dez mil moedas.

Artigo 3º

Curso legal e poder liberatório

As moedas cunhadas ao abrigo deste diploma têm curso legal mas ninguém pode ser obrigado a receber, em qualquer pagamento, mais de 5.000\$00 (cinco mil escudos) nesta moeda.

Artigo 4º

Características técnicas

A moeda é cunhada em liga cuproníquel na proporção de 75% (setenta e cinco por cento) de cobre e 25% (vinte e cinco por cento) de níquel, com 30mm de diâmetro, 13,5 gramas de peso, no formato redondo e bordo serrilhado.

Artigo 5º

Características visuais

1. O anverso da moeda apresenta o valor facial 200\$00 (duzentos escudos), as Armas da República de Cabo Verde e a data de emissão.

2. O reverso exhibe uma composição estilizada que representa, de forma perene, a inserção activa de Cabo Verde na dinâmica da economia mundial, por intermédio de linhas sinuosas do logótipo da OMC implantado sobre o globo, no qual estão interpostas as dez ilhas e os ilhéus que compõem a República de Cabo Verde.

3. Complementam a composição a expressão “2008—ADESÃO À ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO”.

4. A representação gráfica da moeda ocorre em alto e baixo-relevo.

Artigo 6º

Reproduções numismáticas

Fica o Banco de Cabo Verde autorizado a emitir e a comercializar, nos mercados nacional e internacional, reproduções numismáticas, em número máximo de 2.000 moedas, em liga de prata de toque 925/1000, com o diâmetro de 30mm, peso de 18 gramas, de acabamento do tipo “prova numismática” (Proof) e bordo serrilhado.

Artigo 7º

Entrada em vigor

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei nº 24/2009

de 20 de Julho

Em Cabo Verde, apesar de alguns diplomas integrarem normas específicas sobre a rotulagem de determinados géneros alimentícios, não existe nenhum diploma a regular de forma geral a rotulagem desses géneros. Trata-se de um normativo cuja falta já se fazia sentir com alguma acuidade, uma vez que, ligada à problemática da rotulagem está a necessidade de informação e protecção dos consumidores. Efectivamente, há que garantir que os consumidores sejam adequadamente informados sobre os elementos essenciais para uma escolha consciente e racional entre os produtos colocados no mercado à sua disposição, como sejam, por exemplo, a natureza, composição, quantidade, prazo de validade, condições de conservação e utilização.

Quanto mais pormenorizada a rotulagem no que diz respeito à natureza exacta e às características do produto, melhores as possibilidades do consumidor efectuar a sua escolha com pleno conhecimento, criando-se, assim, menor número de obstáculos ao comércio de géneros alimentícios. É este o desiderato do presente diploma - que surge na sequência da aprovação recente do regime jurídico que estabelece os princípios gerais da rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios - que regula um conjunto de informações que devem figurar na rotulagem de todos os géneros alimentícios.

O presente diploma distribui-se por 35 artigos e por quatro anexos. Começa-se por delimitar o seu âmbito, aplicando-se em princípio a todos os géneros alimentícios, mesmo os destinados ao fornecimento de colectividades, tais como, cantinas, restaurantes, escolas, sem prejuízo de virem a ser estabelecidos regimes especiais para determinados géneros, cuja especificidade assim o justifique.

Porque se trata de matéria de carácter bastante técnico é estabelecido um conjunto de definições sobre os conceitos de natureza técnica utilizados ao longo do diploma, tendo como quadro de referência as definições adoptadas a nível internacional.

O diploma consagra a proibição na rotulagem de informações susceptíveis de induzir em erro o consumidor ou que

atribuam virtudes medicinais aos géneros alimentícios. Para que essa proibição seja plenamente eficaz, abarca igualmente, a apresentação dos géneros alimentícios e a respectiva publicidade.

Estabelece igualmente um conjunto de indicações obrigatórias que devem constar da rotulagem dos géneros alimentícios em geral, bem como as específicas de determinados tipos de género alimentícios e relativas aos pré-embalados.

Dispõe sobre os casos em que são dispensadas algumas das indicações obrigatórias exigidas.

Os artigos subsequentes representam um desenvolvimento do conteúdo dos artigos sobre as menções obrigatórias da rotulagem, regulando-se desde a denominação de origem, passando pela elaboração da lista dos ingredientes, pela sua indicação quantitativa, pelo seu modo de indicação e designação, pelas condições especiais de conservação e utilização, indicação da quantidade líquida até à data da durabilidade mínima e à data limite de consumo.

O diploma contém regras sobre o modo de marcação e o local da rotulagem, a indicação do lote, rotulagem facultativa e sobre a inserção de indicações complementares na rotulagem.

Trata ainda do idioma que deve ser utilizado na rotulagem, nesse caso, o português, prevendo-se ainda a possibilidade de, quando ela estiver redigida em língua estrangeira, ser utilizada uma etiqueta complementar com as menções obrigatórias em língua portuguesa.

No que diz respeito à fiscalização e ao regime sancionatório, estabelece normas sobre a fiscalização do seu cumprimento, as entidades responsáveis por essa fiscalização e as infracções ao presente diploma que constituem contra-ordenações punidas com coima. De forma a assegurar que as entidades fiscalizadoras disponham de meios para realizar a sua actividade prevê-se a sua participação no produto das coimas.

Por último, no que respeita ao regime sancionatório, em tudo quanto não estiver especialmente previsto neste diploma aplica-se o Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro, que aprova o Regime Jurídico das Contra-ordenações.

Assim:

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2, do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Âmbito

1. O presente diploma e seus anexos, que dele fazem parte integrante, estabelecem as normas de rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final, bem como as que regulam determinados aspectos da sua apresentação e publicidade.

2. O disposto no presente diploma aplica-se ainda à rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao fornecimento de restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares, adiante denominadas «colectividades», assim como a determinados aspectos da sua apresentação e respectiva publicidade.

3. Na rotulagem dos géneros alimentícios deve ainda observar-se, quando for o caso, as regras que vierem a ser estabelecidas em diploma especial, relativas aos:

- a) Géneros alimentícios produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;
- b) Géneros alimentícios tratados por radiação ionizante;
- c) Géneros alimentícios com denominações de origem e indicações geográficas protegidas e agrobiológicos; e
- d) Géneros alimentícios com rotulagem nutricional.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente diploma entende-se por:

- a) Rotulagem: menções, indicações, marcas de fabrico ou de comércio, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício e que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a este género alimentício;
- b) Género alimentício ou alimento para consumo humano: qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser;
- c) Género alimentício pré-embalado: unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou alterada;
- d) Embalagem: recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo, ou protegê-lo, podendo conter várias unidades ou tipos de alimentos;
- e) Ingrediente: toda a substância, incluindo aditivos alimentares, utilizada no fabrico ou preparação de género alimentício e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada;

f) Aditivo alimentar: qualquer substância, com valor nutritivo ou não, que por si só normalmente não é género alimentício, nem ingrediente característico de um género alimentício, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenagem de um género alimentício tem como consequência quer a incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse género. Os aditivos alimentares não abrangem as substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com a finalidade de lhes manter ou melhorar as propriedades nutritivas;

g) Auxiliar tecnológico: toda a substância intencionalmente utilizada para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento, ou transformação de matérias-primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e que podem ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;

h) Data de fabrico: data em que o produto se tornou género alimentício mencionado na rotulagem;

i) Data de durabilidade mínima: data até a qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas;

j) Data limite de consumo: data a partir da qual não se garante que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para o consumo;

k) Quantidade líquida: quantidade do produto contido na embalagem;

l) Líquido da cobertura: produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, constituído designadamente por água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias ou materiais edulcorantes, sumos de frutas ou de produtos hortícolas, no caso das frutas ou produtos hortícolas desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;

m) Peso líquido escorrido: a massa do produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;

n) Lote: conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou adicionado em circunstâncias praticamente idênticas; e

- o) Rótulo: qualquer ficha, marca, imagem ou outra matéria descritiva, escrita, impressa, posta, gravada, ou aplicada sobre a embalagem de um género alimentício ou junto destes.

2. O termo género alimentício ou alimento para consumo humano, abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento.

3. O termo género alimentício ou alimento para consumo humano não inclui:

- a) Alimentos para animais;
- b) Animais vivos, a menos que sejam preparados para colocação no mercado para consumo humano;
- c) Plantas, antes da colheita;
- d) Medicamentos;
- e) Produtos cosméticos;
- f) Tabaco e produtos do tabaco;
- g) Estupefacientes ou substâncias psicotrópicas; e
- h) Resíduos e contaminantes.

Artigo 3º

Princípios gerais da rotulagem

1. A rotulagem e as respectivas modalidades não devem ser feitas de forma a induzir em erro o consumidor, especialmente:

- a) Sobre as características dos géneros alimentícios e, em particular, sobre a sua natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção;
- b) Atribuindo ao género alimentício efeitos ou propriedades que não possua;
- c) Sugerindo que o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características; e
- d) Atribuindo a um género alimentício propriedades preventivas, terapêuticas ou curativas de doença humana, bem como mencionando tais propriedades, sem prejuízo das disposições aplicáveis às águas minerais naturais e aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial.

2. Os princípios previstos no número 1 aplicam-se igualmente:

- a) À apresentação dos géneros alimentícios e, em especial, a forma ou ao aspecto que lhes é conferido ou à sua embalagem, ao material

da embalagem utilizado, à forma como estão dispostos, assim como ao ambiente em que estão expostos; e

- b) À publicidade dos géneros alimentícios.

Artigo 4º

Menções obrigatórias na rotulagem

Sem prejuízo das excepções previstas no presente diploma, a rotulagem dos géneros alimentícios deve incluir as seguintes indicações obrigatórias:

- a) A denominação de venda;
- b) A lista dos ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, nos termos do artigo 12º;
- d) A quantidade líquida, nos géneros alimentícios pré-embalados;
- e) A data de durabilidade mínima ou, no caso de géneros alimentícios muito perecíveis do ponto de vista microbiológico, a data limite de consumo;
- f) As condições especiais de conservação e de utilização;
- g) O nome ou a firma e endereço do fabricante ou do acondicionador, ou de um vendedor ou da empresa importadora;
- h) O local de origem ou de proveniência, quando omissão desta indicação for susceptível de induzir em erro o consumidor quanto à origem ou proveniência real do género alimentício ou quando se pretenda salvaguardar um produto autóctone sob a atribuição de uma denominação de origem;
- i) O modo de emprego, quando a sua omissão não permitir fazer uma utilização adequada do género alimentício;
- j) Para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2% (um vírgula dois por cento) volumes, a referência ao teor alcoométrico volúmico adquirido; e
- k) O respectivo lote, de acordo com as condições estabelecidas no artigo 28º.

Artigo 5º

Menções obrigatórias específicas

Para além das indicações constantes do artigo anterior, a rotulagem dos géneros alimentícios a seguir identificados deve incluir, ainda, as menções complementares que se seguem:

- a) Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem: “Acondicionado em atmosfera protectora”;

- b) Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes: “Contém edulcorante (s)”, devendo esta menção acompanhar a denominação de venda;
- c) Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes: “Contém açúcar (es) e edulcorante (s)”, devendo esta menção acompanhar a denominação de venda;
- d) Género alimentícios que contenham aspartamo: “Contém uma fonte de fenilalanina”; e
- e) Géneros alimentícios que contenham mais de 10% (dez por cento) de polióis de adição: “O seu consumo pode ter efeitos laxativos”.

Artigo 6º

Géneros alimentícios não pré-embalados

1. Para efeitos do presente diploma, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados:

- a) Os géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso;
- b) Os géneros alimentícios embalados nos postos de venda, a pedido do comprador; e
- c) Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata.

2. Nos géneros alimentícios não pré-embalados, as indicações obrigatórias a constar na rotulagem são as referidas no artigo 4.º, com as seguintes excepções:

- a) As indicações referidas nas alíneas e) e g) do artigo 4.º não são obrigatórias;
- b) A indicação referida na alínea d) do artigo 4.º também não é obrigatória, no caso dos produtos vendidos avulso e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador; e
- c) A lista de ingredientes dos géneros alimentícios referidos na alínea anterior poderá constar, para além dos locais previstos no n.º 2 do artigo 26º, na embalagem colectiva ou outro local, desde que essa informação seja acessível ao consumidor, ou dada a conhecer, verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor.

3. Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, nos termos do número anterior, devem:

- a) Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzir o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- b) Indicar a data do dia em que são expostos à venda; e
- c) Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

Artigo 7º

Dispensa de indicações em determinadas embalagens

Para as embalagens a seguir referidas é apenas obrigatória a denominação de venda, a quantidade líquida e a data da durabilidade mínima ou data limite do consumo:

- a) Embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² (dez centímetros quadrados);
- b) Embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças; e
- c) Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que, por este facto, não exibam rótulo, nem anel, nem gargantilha.

Artigo 8º

Denominação de venda

1. A denominação de venda de um género alimentício é constituída pelo nome consagrado pelo uso no país ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

2. É igualmente permitida a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado no país de produção, mas, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um género e distingui-lo dos géneros com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

3. Em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o género designado pela denominação de venda em Cabo Verde pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do género conhecido sob esta denominação, não deve ser utilizada a denominação de venda do país de produção.

4. A denominação de venda não pode ser substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou por uma determinação de fantasia.

5. A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagem que o componham, não podendo ser dissimulada ou encoberta.

6. A denominação de venda deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que o mesmo foi submetido, nomeadamente fumado, concentrado, reconstituído, recombinado, em pó, liofilizado, congelado ou ultracongelado e semiconservado, pasteurizado ou ultrapasteurizado, nos casos em que a falta desta indicação seja susceptível de induzir o consumidor em erro.

7. Enquanto não for adoptada legislação especial sobre tratamento de géneros alimentícios por radiação ionizante, estes quando forem submetidos a esse tratamento, devem apresentar a menção: «tratado por irradiação».

Artigo 9º

Lista dos ingredientes

1. A lista dos ingredientes de um género alimentício deve ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada, incluindo a palavra «ingredientes», admitindo-se contudo as seguintes excepções:

- a) A água adicionada e os ingredientes voláteis são indicados na lista em função ponderal no produto acabado, sendo a quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício determinada pela subtracção à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstituídos no decurso do fabrico, podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação;
- c) Quando se trate de géneros alimentícios concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita segundo a ordem das proporções em que ficam no produto reconstituído, contanto que a lista dos ingredientes seja acompanhada de uma menção tal como «ingredientes do produto pronto para consumo»;
- d) Quando sejam utilizados em mistura, como ingredientes de um género alimentício, os frutos, produtos hortícolas ou cogumelos, nenhum dos quais significativamente predominante em termos de peso e em proporções susceptíveis de variação, podem ser agrupados na lista dos ingredientes sob a designação de 'frutos', 'produtos hortícolas' ou 'cogumelos', seguida da menção 'em proporções variáveis', imediatamente seguida da enumeração dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes, devendo a mistura constar na lista de ingredientes em função do peso total dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes;
- e) Os ingredientes que representem menos de 2% (dois por cento) do produto acabado podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes;
- f) Quando ingredientes similares ou substituíveis entre si sejam susceptíveis de ser utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício, sem alterar a sua composição, natureza ou valor equivalente e representem menos de 2% (dois por cento) do produto aca-

bado, a sua designação na lista de ingredientes pode ser feita através da menção "contém ... e/ou ..." quando pelo menos um e não mais de dois ingredientes estiverem presentes no produto final.

2. O disposto na alínea f) do número anterior não é aplicável aos aditivos e ingredientes enumerados no anexo IV.

3. A lista dos ingredientes é elaborada de acordo com o previsto no presente diploma e nos seus anexos I, II, III e IV.

Artigo 10º

Designação dos ingredientes

Os ingredientes são designados pelo seu nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, sem prejuízo do disposto nas alíneas seguintes:

- a) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo I ao presente diploma e que sejam componentes de um outro género alimentício podem ser designados pelo nome dessa categoria;
- b) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo II são obrigatoriamente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico, excepto no caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, em que será indicada a categoria que corresponda à sua função principal;
- c) Os aromatizantes podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria ou outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante;
- d) Apenas podem ser qualificados como naturais os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente «substâncias aromatizantes naturais» ou «preparados aromatizantes»;
- e) Os amidos modificados utilizados nos géneros alimentícios podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria; e
- f) A designação «amido» que consta dos anexos I e II deve ser sempre completada pela indicação da sua origem, quando este ingrediente for passível de conter «glúten».

Artigo 11º

Ingredientes compostos

1. Quando um ingrediente de um género alimentício for composto por vários constituintes, estes são considerados como ingredientes do género alimentício, devendo figurar na respectiva lista.

2. Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, desde que esta se

encontre prevista em disposição legal ou consagrada pelo uso por ordem da sua proporção ponderal no género alimentício e seguida imediatamente da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis.

3. A discriminação dos constituintes prevista no número anterior não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Quando a composição do ingrediente composto se encontre estabelecida na lei, desde que aquele represente menos de 2% (dois por cento) do produto acabado;
- b) Para os ingredientes compostos constituídos por misturas de especiarias e ou de plantas aromáticas que representem menos de 2% (dois por cento) do produto acabado; e
- c) Quando o ingrediente composto for um género alimentício para o qual a lei não exija uma lista de ingredientes.

4. Sem prejuízo do disposto no artigo 10º, as alíneas a) e b) do número anterior não se aplicam a aditivos.

Artigo 12º

Indicação quantitativa de ingredientes

1. A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou preparação de um género alimentício é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurarem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelo consumidor;
- b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem salientados no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica; e
- c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem essenciais para caracterizar um género alimentício ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto.

2. O disposto no número anterior não é aplicável a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando o peso líquido escorrido é indicado;
- b) Quando a quantidade deva já constar do rótulo por força de outras disposições legais;
- c) Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- d) Quando o ingrediente ou categoria de ingredientes, apesar de figurarem na denominação de venda, não sejam susceptíveis de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação

de quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes;

- e) Sempre que outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo;
- f) Nos casos de mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou de plantas aromáticas, conforme a alínea d) do n.º 1 do artigo 9.º; e
- g) Nos produtos de cacau e chocolate.

3. Não é aplicável o disposto nas alíneas a) e b) do n.º 1, não sendo por isso necessário indicar a quantidade dos ingredientes, nos seguintes casos:

- a) Quando a menção «contém edulcorante(s)» ou «contém açúcar(es) e edulcorante(s)» acompanha a denominação de venda de um género alimentício;
- b) Quando são utilizadas menções relativas à adição de vitaminas e minerais e o teor destes ingredientes é objecto de uma rotulagem nutricional.

Artigo 13º

Modo de indicação da quantidade dos ingredientes

1. A quantidade dos ingredientes, quando obrigatória, deve figurar na denominação de venda do género alimentício, na proximidade imediata dessa denominação ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

2. À excepção do disposto nos números seguintes, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes a mencionar deve ser expressa em percentagem e corresponder à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização.

3. A quantidade de ingredientes voláteis é indicada no produto acabado em função da sua importância ponderal no produto acabado.

4. A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

5. No caso dos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a quantidade de ingredientes pode ser expressa em função da sua importância ponderal no produto reconstituído.

6. A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, corresponde à quantidade do ou dos ingredientes utilizados em relação ao produto acabado, sendo essa quantidade expressa em percentagem. Não obstante, quando essa quantidade exceder 100% (cem por cento), a percentagem

é substituída pela indicação do peso do ou dos ingredientes utilizados para a preparação de 100 g (cem gramas) de produto acabado.

Artigo 14º

Substâncias não consideradas ingredientes

Não são considerados ingredientes dos géneros alimentícios:

- a) Os componentes de um ingrediente que no decurso do processo de fabrico tenham sido temporariamente subtraídos e reincorporados depois em quantidade que não ultrapassem o conteúdo inicial;
- b) Os aditivos cuja presença num produto alimentício se deva unicamente ao facto de estarem incluídos em um ou vários ingredientes desse género alimentício e sempre que não cumpra uma função tecnológica no produto acabado;
- c) Os auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas nas doses estritamente necessárias, como solventes ou como suportes para aditivos e aromas; e
- e) As substâncias que não sejam aditivos mas que são utilizadas do mesmo modo e para os mesmos fins que os auxiliares tecnológicos e que ainda se encontrem no produto acabado, mesmo em forma modificada.

Artigo 15.º

Indicação de ingredientes considerados alergéneos

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 10º, no número 3 do artigo 11.º e no artigo 17.º, qualquer ingrediente utilizado na produção de um género alimentício que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que se encontre enumerado no anexo IV e ou que tenha origem num ingrediente enumerado no anexo IV é indicado no rótulo com uma referência clara ao nome desse ingrediente.

2. A indicação prevista no número anterior não é obrigatória quando a denominação de venda contenha uma referência clara ao ingrediente.

3. Sem prejuízo do disposto nas alíneas b) a e) do artigo 14.º, qualquer substância utilizada na produção de um género alimentício que tenha origem num ingrediente enumerado no anexo IV e que continue presente no produto final, mesmo numa forma alterada, é considerada como um ingrediente, devendo constar no rótulo, designadamente na lista de ingredientes, quando exigível, de forma clara, o nome do ingrediente do qual provém.

Artigo 16º

Teor alcoólico

1. O teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc».

2. Para efeitos do disposto no número anterior, são admitidas as seguintes tolerâncias, para mais ou para menos, expressas em valores absolutos;

- a) Cervejas de teor alcoólico não superior a 5,5% (cinco vírgula cinco por cento) em volume e outras bebidas fermentadas não espumantes nem espumosas fabricadas a partir de uvas: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) em volume;
- b) Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5% (cinco vírgula por cento) em volume, sidras, bebidas fermentadas provenientes de frutos que não sejam uvas, frisantes ou espumantes, bebidas de bases de mel fermentado e outras bebidas fermentadas espumantes ou espumosas fabricadas a partir de uvas; 1% (um por cento) em volume;
- c) Bebidas que contenham frutos ou partes de plantas em maceração: 1,5% (um vírgula cinco por cento) em volume; e
- d) Para as restantes bebidas abrangidas pelo disposto no presente número. 0,3% (zero vírgula três por cento) em volume.

3. As tolerâncias estabelecidas no número 2 aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do teor alcoólico.

Artigo 17º

Dispensa de indicação de ingredientes

1. A indicação dos ingredientes não é exigida nos seguintes casos:

- a) Produtos constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação de venda seja idêntica à designação do ingrediente ou permita concluir de forma inequívoca a designação do ingrediente;
- b) Frutos e legumes frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objecto de outro tratamento similar;
- c) Águas gaseificadas cuja denominação indique esta última característica;
- d) Vinagres de fermentação quando provenientes exclusivamente de um único produto de base, e desde que não lhes tenha sido adicionado qualquer outro ingrediente; e
- e) Leites e natas fermentadas, queijos, e manteigas, desde que não lhes tenham sido adicionados outros ingredientes para além dos produtos lácteos, enzimas e culturas de microrganismos necessários para o seu fabrico ou do sal necessário à preparação dos queijos desde que não sejam frescos ou fundidos.

2. É dispensada a menção da água na lista dos ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando a sua proporção não exceder 5% (cinco por cento) em massa do produto acabado;
- b) Quando a sua utilização durante o fabrico tiver apenas como o objectivo a reconstituição do produto original a partir de um ingrediente concentrado ou desidratado; e
- c) Quando for constituinte de um líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

Artigo 18.º

Condições especiais de conservação e de utilização

1. As condições especiais de conservação devem constar do rótulo no caso de géneros alimentícios com data limite de consumo e as suas características assim o requererem.

2. O modo de emprego ou de utilização é assinalado, quando a sua omissão não permita fazer um uso adequado do género alimentício.

Artigo 19.º

Quantidade líquida

1. A quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados é expressa em volume para os produtos líquidos e em massa para os outros produtos, utilizando-se no primeiro caso, o litro, centilitro e mililitro e, no segundo caso, o quilograma ou o grama.

2. Quando um género alimentício sólido for apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado na rotulagem o peso líquido escorrido.

Artigo 20.º

Quantidade líquida em embalagens múltiplas e compostas

1. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida é dada mencionando-se a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total.

2. Estas indicações não são, contudo, obrigatórias quando se puder ver claramente e contar facilmente, do exterior, o número total de embalagens individuais e quando se puder ver claramente do exterior uma indicação, pelo menos, da quantidade líquida contida numa embalagem individual.

3. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida é dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

Artigo 21.º

Dispensa da indicação da quantidade líquida

A indicação da quantidade líquida não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam

vendidos a peso ou pesados na presença do comprador;

- b) Géneros alimentícios cuja quantidade líquida é inferior a 5g (cinco gramas) ou 5ml (cinco mililitros), com excepção das especiarias e das plantas aromáticas;

- c) Géneros alimentícios vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo; e

- d) Produtos de pescado congelado, ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do n.º 2 do artigo 19.º e desde que o número de unidades possa ser facilmente contado do exterior ou conste ao respectivo rótulo.

Artigo 22.º

Data de durabilidade mínima

1. A data de durabilidade mínima, a figurar na rotulagem, deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano, e sob forma não codificada, de acordo com os seguintes critérios:

- a) Quando a durabilidade do género alimentício for inferior a 3 (três) meses é suficiente a indicação do dia e do mês;

- b) Quando a durabilidade do género alimentício for de 3 (três) a 18 (dezoito) meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; e

- c) Quando a durabilidade do género alimentício for superior a 18 (dezoito) meses, é suficiente a indicação do ano.

2. A data da durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções:

- a) «Consumir de preferência antes de ...», quando a data indique o dia; e

- b) «Consumir de preferência antes do fim de ...», nos restantes casos.

3. As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

4. A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem.

Artigo 23.º

Dispensa da data de durabilidade mínima

A indicação da data de durabilidade mínima, não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Frutos e produtos hortícolas em natureza, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objectos de tratamentos similares;

- b) Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e os produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, bem como das bebidas fabricadas a partir de uva ou de mosto de uvas;
- c) Bebidas com um teor de álcool de 10% (dez por cento) ou mais em volume;
- d) Refrigerantes sem álcool, sumos de frutas, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5l (cinco litros) destinados a ser entregues às colectividades;
- e) Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após o fabrico;
- f) Vinagres;
- g) Sal de cozinha;
- h) Açúcares no estado sólido;
- i) Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- j) Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar; e
- k) Gelados alimentares em doses individuais.

Artigo 24º

Data limite de consumo

1. Nos géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis e que, por essa razão, sejam susceptíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data da durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

2. A data limite de consumo deve ser precedida da expressão «consumir até ...», com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não qualificada e segundo a ordem mencionada.

3. As referências do dia e do mês podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que nesta se indique o local da embalagem onde constam.

4. A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem.

5. É proibida a comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada.

Artigo 25º

Modo de marcação das menções obrigatórias na rotulagem

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios devem ser inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

Artigo 26º

Local das indicações obrigatórias

1. Quando os géneros alimentícios estiverem pré-embalados, as menções obrigatórias devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

2. Nos géneros alimentícios que sejam vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

3. A denominação de venda, a data durabilidade mínima ou a data limite de consumo e a quantidade líquida e teor alcoólico, devem figurar no mesmo campo visual.

4. Não é aplicável o disposto no número 1 quando os géneros alimentícios são transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinam a ser fornecidos às colectividades para aí serem preparados ou transformados, desde que todas as indicações à rotulagem figurem nos respectivos documentos da venda e acompanhem os géneros alimentícios a que digam respeito ou sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

5. Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo e o nome e a morada da entidade responsável pela rotulagem devem constar da embalagem exterior que acondicione o género alimentício aquando da sua comercialização.

Artigo 27º

Idioma utilizado

1. As indicações obrigatórias a constar da rotulagem devem ser sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

2. Exceptua-se do disposto no número anterior a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

3. Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, deve ser utilizada uma etiqueta complementar, que contenha as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores redigidas em português.

Artigo 28º

Indicação do lote

1. A indicação que permite identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida pela letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.

2. A indicação de lote, referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição para venda, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.

3. O lote é determinado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício.

4. Quando a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote

pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

5. No caso das doses individuais de gelados alimentares, a indicação do lote pode não constar do rótulo da embalagem individual, mas deve figurar obrigatoriamente nas respectivas embalagens colectivas.

6. É dispensada a indicação do lote nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² (dez centímetros quadrados) e nas embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças.

7. A indicação do lote deve figurar de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

Artigo 29º

Rotulagem facultativa ou voluntária

1. Na rotulagem pode ser inserida qualquer informação ou representação gráfica complementar desde que as mesmas não estejam em contradição com as indicações obrigatórias previstas no presente diploma.

2. Quando se empreguem designações ou marcas de qualidade, estas devem ser de fácil compreensão, inequívocas e insusceptíveis de induzir em erro o consumidor.

Artigo 30º

Entidades responsáveis pela rotulagem

1. No caso de géneros alimentícios pré-embalados, as indicações de rotulagem a que se refere o presente diploma são da responsabilidade da entidade referida na alínea *g*) do artigo 4º.

2. Sem prejuízo do disposto nas alíneas *c*), *d*) e *e*) do número 1 do artigo 32º, nos géneros alimentícios não pré-embalados vendidos ou expostos à venda para o consumidor final, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do retalhista.

3. A indicação do lote é da responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou do primeiro vendedor estabelecido no território nacional.

Artigo 31º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades, compete à Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) a fiscalização do cumprimento das regras previstas no presente diploma.

Artigo 32º

Regime sancionatório

1. Constitui contra-ordenação punível com coima cujo montante mínimo é de 20.000\$0 (vinte mil escudos) e máximo de 500.000\$00 (quinhentos mil escudos) ou 4.000.000\$00 (quatro milhões de escudos), consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a*) A falta, inexactidão ou deficiência da indicação do lote ou das indicações obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios;

b) A existência na rotulagem de indicações não permitidas ou susceptíveis de induzirem o consumidor em erro;

c) A comercialização de géneros alimentícios que não satisfaçam o disposto no número 3 do artigo 6º do presente diploma;

d) A comercialização de géneros alimentícios, a venda ou exposição à venda ao consumidor final de géneros alimentícios pré-embalados sem a rotulagem ou etiqueta complementar em português;

e) A alteração, ocultação ou inutilização das indicações obrigatórias constantes na rotulagem.

2. Os comportamentos negligentes são puníveis com coima correspondente a metade do montante referido no número anterior.

3. A tentativa é punível com a coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

4. Para além da aplicação da coima, pode ser determinada, como sanção acessória, a perda de objectos pertencentes ao agente.

Artigo 33º

Instrução, aplicação e destino das coimas

1. A entidade que levantar o auto de notícia, após a instrução do competente processo, remete o mesmo ao Conselho de Administração da ARFA para aplicação de coima.

2. A afectação do produto das coimas cobradas faz-se da seguinte forma:

- a*) 10% (dez por cento) para a entidade que levantou o auto;
- b*) 10% (dez por cento) para a entidade que instruiu o processo;
- c*) 20% (vinte por cento) para a entidade que aplicou a coima;
- d*) 60% (sessenta por cento) para os cofres do Estado.

Artigo 34º

Regime supletivo

Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma é aplicável o regime jurídico das contra-ordenações instituído pelo Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro.

Artigo 35º

Normas Transitórias

1. A alteração da lei n.º 20/VI/2003 de 21 de Abril implica a revogação tácita e automática dos artigos 31º, 32º e 33º do presente diploma.

2. O novo regime jurídico determina a que órgão inspectivo cabe as competências contidas nos artigos 31º, 32º e 33º, do presente diploma.

3. No que concerne à instrução, cabe sempre à entidade reguladora do sector em causa o competente parecer técnico e vinculativo, sob pena de nulidade do referido processo.

Artigo 36º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no prazo de 6 (seis) meses a contar da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Basílio Mosso Ramos - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Marisa Helena do Nascimento Morais - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO I

(Categorias de ingredientes cuja indicação da categoria pode substituir a do nome específico)

Definição	Designação
Óleos refinados que não sejam azeite	«Óleo» complementado: Pelo qualificativo «Vegetal» ou «animal», consoante o caso ou pela indicação origem específica vegetal ou animal; Pelo qualificativo «hidrogenado» no caso de óleos dessa natureza.
Gorduras refinadas	«Gordura» ou «matéria gorda» complementada: pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso ou pela indicação origem específica vegetal ou animal; Pelo qualificativo «hidrogenado» no caso de gorduras dessa natureza.
Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais	Farinha seguida da enumeração das espécies de cereais donde provém, por ordem de peso decrescente
Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas	«Amido(s)» «Féculas(s)»
Qualquer espécie de peixe quando constitua ingrediente de outro género alimentício e, sob reserva, de a denominação desse género não se referir a uma espécie definida de peixe	«Peixe(s)»
Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constituam ingredientes de outro género alimentício e, sob reserva, de a denominação desse género não se referir a uma espécie definida de queijo	«Queijo(s)»
Todas as especiarias que não excedam 2% (dois por cento), em massa, do género	«Especiarias(s)» ou «mistura de especiarias»

Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2% (dois por cento), em massa, do género	«Planta(s) aromáticas» ou «mistura(s) de plantas aromáticas»
Todas as preparações de goma utilizadas no fabrico de goma-base para as pastilhas elásticas	«Goma-base»
Pão ralado de qualquer origem	«Pão ralado»
Todas as categorias de sacarose	« Açúcar»
Dextrose anidra ou monohidratada	«Dextrose»
Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado	«Xarope de Glucose»
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos e proteínas de soro de leite e de lacto-soro) e suas misturas	«Proteínas lácteas»
Manteiga de cacau de pressão, de extrusão ou refinada	«Manteiga de cacau»
Todas as frutas cristalizadas que não excedam 10%, (dez por cento) em massa, do género alimentício	«Frutas cristalizadas»
Misturas de produtos hortícolas cujo teor não exceda 10%, (dez por cento) em massa, do género alimentício	«Produtos hortícolas»
Todos os tipos de vinho	«Vinho»

ANEXO II

Categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos

Corante
 Conservante
 Antioxidante
 Emulsionante
 Espessante
 Gelificante
 Estabilizador
 Intensificador de sabor
 Acidificante
 Regulador de acidez
 Antiaglomerante
 Amido modificado ⁽¹⁾
 Edulcorante
 Levedante químico
 Antiespuma
 Agente de revestimento
 Sais de fusão ⁽²⁾
 Agente de tratamento da farinha
 Agente de endurecimento
 Humidificante
 Agente de volume
 Gás propulsor

⁽¹⁾ A indicação do nome específico não é exigida.

⁽²⁾ Unicamente no caso de queijo fundido e produtos à base de queijo fundido.

ANEXO III

(Designação dos aromatizantes na lista dos ingredientes)

1. Os aromatizantes serão designados quer pelo termo «aromatizantes», quer por uma designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante.

2. O termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado para os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes.

3. No caso de a designação do aromatizante possuir uma referência à natureza ou à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas, o termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado se a parte aromatizante tiver sido isolada por processos físicos adequados, processos enzimáticos ou microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios unicamente ou quase unicamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromatizantes em questão.

ANEXO IV

(Ingredientes a que se referem os artigos 15.º e 16.º)

Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, *kamut* ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base de cereais.

Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

Ovos e produtos à base de ovos.

Peixes e produtos à base de peixe.

Amendoins e produtos à base de amendoins.

Soja e produtos à base de soja.

Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

Frutos de casca rijia, ou seja, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes comuns (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya ilinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia e do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base de frutos de casca rijia.

Aipos e produtos à base de aipos.

Mostarda e produtos à base de mostarda.

Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.

Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO₂.

Tremoço e produtos à base de tremoço.

Moluscos e produtos à base moluscos

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei n.º 25/2009

de 20 de Julho

À legislação alimentar, mais especificamente a que diz respeito à higiene e segurança alimentar, estão subjacentes preocupações tais como, a procura de um elevado

nível de protecção da vida e da saúde humanas. Hoje, mais do que nunca, a segurança dos géneros alimentícios constitui uma preocupação primordial dos cidadãos, das associações de defesa dos consumidores e das autoridades públicas.

O sector alimentar é, indiscutivelmente, o sector da actividade económica com maior impacto junto do consumidor, num mundo cada vez mais globalizado em que a oferta não pára de crescer, à medida que as trocas comerciais se intensificam e em que a qualidade é também reclamada por quem consome.

Tendo o País já adoptado algumas medidas tanto de carácter legislativo, como operacional, a nível de controlo da qualidade e segurança alimentares, no entanto não se pode deixar de constatar que as mesmas se têm revelado insuficientes para o nível da qualidade que se quer atingir e que cada vez mais é exigido a nível nacional, como internacional.

E, sendo Cabo Verde dependente a nível alimentar, em grande parte, das importações que efectua, torna-se necessário assegurar que no país entrem e sejam comercializados alimentos sãos e seguros. É nesse âmbito, que se insere a presente iniciativa legislativa que, a par de outras da mesma natureza e também de carácter institucional, têm sido adoptadas com vista à criação das necessárias condições legais, institucionais e técnicas que visem proporcionar aos consumidores cabo-verdianos o acesso a uma diversidade cada vez mais vasta a bens de consumo em condições de segurança e que salvaguardem a vida e a saúde humanas.

Com efeito, tendo sido adoptado recentemente o regime jurídico que estabelece os princípios gerais em matéria de segurança dos géneros alimentícios, pelo presente diploma pretende-se desenvolver e concretizar os mesmos princípios, através da emissão das normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como, os modos de verificação do estado de cumprimento dessas normas. As normas de higiene constam não só do diploma em si, bem como de um regulamento anexo ao mesmo e que dele faz parte integrante e que contém normas específicas de higiene alimentar, abrangendo desde as sobre instalações, equipamentos, transporte, até as sobre matérias-primas e géneros alimentícios.

Na elaboração deste diploma foram tidas em conta as normas, directivas e recomendações emanadas por organismos internacionais, designadamente pela Comissão do *Codex Alimentarius*, tendo acolhido esse diploma muito da experiência e do trabalho levado a cabo por aquela Comissão, conjugando com a realidade cabo-verdiana.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2, do artigo 203.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1. O presente diploma e respectivo regulamento anexo, que dele faz parte integrante, estabelecem as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

2. O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras que consagrem regimes especiais mais exigentes em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

Artigo 2º

Âmbito

1. As normas previstas no presente diploma aplicam-se à produção, incluindo a produção primária, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios, bem como à sua importação e exportação.

2. Ficam excluídos do âmbito de aplicação do presente diploma:

- a) A produção primária destinada ao uso doméstico privado;
- b) A preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado; e
- c) O fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final.

3. A venda de alimentos na via pública é objecto de regulamentação específica.

Artigo 3º

Princípios

As normas de higiene dos géneros alimentícios contidas no presente diploma e seus anexos obedecem aos seguintes princípios:

- a) A responsabilidade primeira dos operadores do sector alimentar pela segurança dos géneros alimentícios;
- b) A garantia da segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c) A importância da manutenção da cadeia de frio no caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, em especial os alimentos congelados;
- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios do Sistema da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP), associados à observância de boas práticas de higiene como forma de reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;
- e) Os códigos de boas práticas como instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;
- f) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco.

Artigo 4º

Definições

Para efeitos do presente diploma e do seu regulamento anexo entende-se por:

- a) Higiene dos alimentos: todas as condições e medidas necessárias para garantir a segurança e a adequação dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar;
- b) Limpeza: remoção de poeira, resíduos de alimentos, sujidade, gordura ou outra matéria indesejada;
- c) Contaminação: introdução ou ocorrência de um qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha, ou outra substância adicionada nos alimentos ou no seu ambiente que possa comprometer a segurança e a adequação dos mesmos;
- d) Desinfecção: redução, por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos, do número de microrganismos no ambiente, para um nível que não comprometa a segurança e a adequação dos alimentos;
- e) Empresa do sector alimentar: qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios;
- f) Instalação: qualquer edifício ou área em que os alimentos são manuseados e as zonas adjacentes sujeitas à mesma direcção;
- g) Risco: probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo;
- h) HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo: o sistema que identifica, avalia e controla os riscos considerados significativos para a segurança dos alimentos;
- i) Manipulador de alimentos: qualquer pessoa que manuseie directamente alimentos, embalados ou não, equipamento e utensílios alimentares ou superfícies em contacto com alimentos, devendo, por essa razão, cumprir os requisitos de higiene alimentar;
- j) Segurança dos alimentos: garantia de que os alimentos não são susceptíveis de provocar danos ao consumidor quando preparados ou ingeridos, de acordo com a sua utilização prevista;
- k) Adequação dos alimentos: garantia de que os alimentos são aceitáveis para consumo humano, de acordo com a sua utilização prevista;
- l) Produção primária: os passos na cadeia alimentar até, e incluindo, por exemplo, a colheita, o abate, a ordenha e a pesca;
- m) Água potável: água que cumpre os requisitos estabelecidos nas Directrizes sobre a Qualidade

da Água Potável da Organização Mundial de Saúde (OMS) ou água com padrões de qualidade mais elevados;

- n) Água do mar limpa: água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios;
- o) Água limpa: água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante;
- p) Acondicionamento: colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto directo com o produto em causa, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial;
- q) Embalagem: colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente;
- r) Recipiente hermeticamente fechado: um recipiente concebido para impedir a entrada de substâncias ou organismos perigosos;
- s) Transformação: acto que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos;
- t) Produtos não transformados: géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados; e
- u) Produtos transformados: géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados, podendo conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.

Artigo 5.º

Autocontrolo

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar todas as medidas necessárias para que em todas as fases de produção de géneros alimentícios sejam observados os requisitos de higiene previstos no presente diploma.

2. Para efeitos do disposto no n.º 1, os operadores das empresas do sector alimentar devem implementar um método de autocontrolo baseado no HACCP, devendo ter em conta os seguintes princípios:

- a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;

- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos do controlo que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos do controlo;
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob domínio;
- f) Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente; e
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

3. Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, as empresas do sector alimentar procedem à revisão do processo, introduzindo as alterações necessárias.

Artigo 6.º

Códigos de boas práticas de higiene

1. As autoridades competentes devem promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene, os quais devem conter orientações sobre as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e sobre a aplicação dos princípios do sistema HACCP.

2. Os códigos devem ser elaborados por empresas do sector alimentar ou suas associações e representantes de outras entidades interessadas, tais como as autoridades sanitárias e as associações de consumidores.

3. É sempre garantida a audição dos titulares de interesses opostos que possam ser afectados pela aprovação e cumprimento dos códigos.

4. Os códigos de boas práticas devem ter em conta os princípios gerais de higiene alimentar do *Codex Alimentarius* e devem ser submetidos às autoridades competentes para efeitos de avaliação da respectiva conformidade ao disposto no presente diploma e demais normas aplicáveis.

5. Os códigos de boas práticas que forem considerados conformes com o disposto no presente diploma devem ser sempre objecto de divulgação junto das empresas do sector alimentar a que respeitem e das autoridades sanitárias.

Artigo 7.º

Controlo oficial

1. A inspecção e controlo das empresas do sector alimentar para verificação do cumprimento do disposto no presente diploma devem ser efectuados regularmente e sem aviso prévio pelas autoridades competentes.

2. No exercício das actividades referidas no número anterior, as autoridades competentes têm livre acesso a todas as zonas e arquivos pertinentes dos estabelecimentos das empresas do sector alimentar.

3. Caso as actividades de inspecção e controlo referidas no número anterior revelarem que não são observados os requisitos do presente regulamento são adoptadas as medidas adequadas pelas autoridades competentes.

Artigo 8º

Autoridades competentes

Sem prejuízo das competências especialmente atribuídas a outras entidades, para efeitos do presente diploma, são autoridades competentes a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), a Direcção-Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária (DGASP), a Direcção-Geral das Pescas (DGP), a Direcção-Geral da Saúde (DGS), a Inspeção Geral das Actividades Económicas (IGAE) e os Municípios, no âmbito das respectivas competências.

Artigo 9º

Regime sancionatório

1. As infracções às normas de higiene constantes do presente diploma e do Regulamento anexo constituem contra-ordenações, puníveis pelas entidades fiscalizadoras com coima de 20.000\$0 (vinte mil escudos) e máximo de 500.000\$00 (quinhentos mil escudos) ou de 4.000.000\$00 (quatro milhões de escudos), consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva.

2. Os comportamentos negligentes são puníveis com coima correspondente a metade do montante referido nos números anteriores.

3. A tentativa é punível com coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

Artigo 10º

Sanções acessórias

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

- a) Apreensão dos produtos utilizados na prática das contra-ordenações;
- b) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- c) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Interdição do exercício da profissão ou actividade;
- f) Encerramento do estabelecimento; e
- g) Cancelamento de autorizações, licenças e alvarás.

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

3. Quando seja aplicada a sanção referida nas alíneas f) e g) do n.º 1, a reabertura do estabelecimento e a emissão

ou renovação da licença ou alvará só têm lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 11º

Defesa da saúde pública

1. Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada ou destruição dos géneros alimentícios ou o encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período determinado.

2. Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios devem ser tidas em conta a natureza do género alimentício, a forma como foi manipulado e acondicionado e toda e qualquer outra operação a que tenha sido submetido antes da sua entrega ao consumidor, bem como as condições em que o mesmo é exposto ou está armazenado.

3. Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade sanitária deverá comunicar os factos ao Ministério Público.

Artigo 12º

Admoestação

Quando a reduzida gravidade da infracção e de culpa do agente o justifiquem, pode a entidade competente para a aplicação da coima limitar-se a proferir uma admoestação escrita.

Artigo 13º

Instrução

1. A instrução dos processos pelas contra-ordenações previstas neste diploma compete às entidades e autoridades de fiscalização previstas no artigo 8º.

2. Por razões de coordenação, a entidade ou autoridade que tiver dado início ao processo, deve dar conhecimento desse facto às restantes.

Artigo 14º

Aplicação das sanções e destino das coimas

1. A aplicação das coimas e sanções acessórias previstas no presente diploma compete ao Conselho de Administração da ARFA ou a outras entidades com competências para a fiscalização do disposto no presente diploma.

2. A afectação do produto das coimas cobradas faz-se da seguinte forma:

- a) 10% (dez por cento) para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% (dez por cento) para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% (vinte por cento) para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% (sessenta por cento) para os cofres do Estado.

Artigo 15º

Regime supletivo

1. Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma são tidas em contas as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, nomeadamente as constantes do *Codex Alimentarius*.

2. No que respeita ao regime sancionatório, em todas as matérias não especialmente reguladas é aplicável o regime jurídico das contra-ordenações instituído pelo Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro.

Artigo 16.º

Normas Transitórias

1. A alteração da Lei n.º 20/VI/2003 de 21 de Abril implica a revogação tácita e automática dos artigos 13º e 14º do presente diploma.

2. O novo regime jurídico determinará a que órgão inspectivo cabe as competências contidas nos artigos 13º e 14º do presente diploma.

3. No que concerne à instrução cabe sempre à entidade reguladora do sector em causa o competente parecer técnico e vinculativo, sob pena de nulidade do referido processo.

Artigo 17º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no prazo de 6 (seis) meses a contar da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Basílio Mosso Ramos - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Marisa Helena do Nascimento Morais - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO

(A que se refere o número 1 do artigo 1º)**REGULAMENTO SOBRE AS NORMAS GERAIS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 1º

Âmbito de aplicação

1. O presente Regulamento visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as fases do processo de produção, desde a produção primária até à venda ao consumidor.

2. O disposto no presente regulamento aplica-se ainda à importação e exportação de géneros alimentícios.

CAPÍTULO II

Disposições gerais de higiene aplicáveis à produção primária

Artigo 2º

Produção primária e operações conexas

1. O disposto no presente capítulo aplica-se à produção primária e às seguintes operações conexas:

- a) Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária produzidos no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza;
- b) Transporte de animais vivos, sempre que tal seja necessário para alcançar os objectivos do presente regulamento; e
- c) No caso dos produtos de origem vegetal, dos produtos da pesca, operações de transporte para entrega de produtos da produção primária cuja natureza não foi substancialmente alterada, desde o local de produção até ao estabelecimento.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, tanto quanto possível, que os produtos da produção primária sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente, devendo adoptar designadamente, medidas para:

- a) Controlar a contaminação pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;
- b) Controlar a saúde e o bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana, incluindo programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos; e
- c) Protecção das fontes de alimentos de matéria fecal e outras fontes de contaminação.

Artigo 3º

Normas de higiene sobre a produção primária de origem animal

Os operadores das empresas do sector alimentar que criem, explorem ou cacem animais, ou produzam produtos da produção primária de origem animal, devem:

- a) Manter limpas todas as instalações utilizadas na produção primária e operações conexas, incluindo as de armazenagem e de manuseamento de alimentos para animais e, se necessário, depois de limpas, desinfectá-las devidamente;
- b) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente os equipamentos, contentores, grades, veículos e navios;
- c) Assegurar a higiene dos animais que vão ser abatidos e, se necessário, dos animais de rendimento;

- d) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário, para prevenir qualquer contaminação;
- e) Assegurar que o pessoal que manuseia os géneros alimentícios esteja de boa saúde e seja devidamente formado em matéria de riscos sanitários;
- f) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- g) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- h) Evitar a introdução e a propagação de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, incluindo a tomada de medidas de precaução aquando da introdução de novos animais e dando a conhecer às autoridades competentes qualquer surto suspeito dessas doenças;
- i) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas dos animais ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- j) Utilizar correctamente aditivos nos alimentos para animais e medicamentos veterinários, tal como exigido pela legislação pertinente.

Artigo 4º

Normas de higiene sobre a produção primária de origem vegetal

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem tomar as medidas adequadas para:

- a) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfetar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
- b) Assegurar, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais e biolimpeza desses produtos;
- c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- d) Assegurar que o pessoal que manuseia os géneros alimentícios esteja de boa saúde e seja devidamente formado em matéria de riscos sanitários;
- e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- g) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- h) Utilizar correctamente os produtos fitossanitários e biocidas, tal como exigido pela legislação pertinente.

Artigo 5º

Adopção de medidas de reparação adequadas

Os operadores das empresas do sector alimentar devem adoptar as medidas de reparação adequadas quando sejam informados dos problemas identificados durante os controlos oficiais.

Artigo 6º

Manutenção de registos

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar que criem animais ou produzam produtos da produção primária de origem animal devem, em especial, manter registos sobre:

- a) A natureza e origem dos alimentos com que os animais são alimentados;
- b) Os medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, data (s) de administração e intervalo(s) de segurança;
- c) A ocorrência de doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem animal;
- d) Os resultados de quaisquer análises de amostras colhidas dos animais ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- e) Quaisquer relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos de origem animal.

4. Os operadores do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem, em especial, manter registos sobre:

- a) Qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
- b) Qualquer ocorrência de parasitas ou doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem vegetal; e
- c) Os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.

CAPÍTULO III

Disposições gerais de higiene aplicáveis às instalações do sector alimentar

Artigo 7º

Instalações alimentares permanentes

1. As instalações alimentares permanentes devem ser mantidas limpas e em boas condições.

2. O disposto no presente artigo não se aplica:

- a) Às instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
- b) Às instalações utilizadas essencialmente como habitação ou ocasionalmente para restauração; e
- c) Às máquinas de venda automática.

3. A disposição relativa à concepção, construção, localização e dimensões das instalações da área alimentar devem:

- a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para a execução higiénica de todas as operações;
- b) Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas; e
- d) Proporcionar, sempre que necessário, condições adequadas de manuseamento e armazenagem, com capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e concebidas de forma a permitir que estas sejam controladas e registadas.

4. As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e com um sistema de esgoto eficaz e equipadas com ventilação natural ou mecânica, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- b) Um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos, equipados com água limpa, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos; e
- c) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;

5. As instalações alimentares permanentes devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.

6. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam e projectados e construídos de forma

a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

7. As instalações alimentares permanentes devem, sempre que necessário, dispor de vestiários adequados para o pessoal.

8. Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.

Artigo 8.º

Locais permanentes de preparação e fabrico

1. Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentícios, nomeadamente as cozinhas.

2. Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) Os refeitórios;
- b) As instalações abrangidas pelo artigo 9.º.

3. Os pavimentos das instalações referidas no número 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que tal seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

4. As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

5. Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos.

6. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura puder resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

7. As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.

8. As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

9. Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados.

10. Nos locais a que se refere o número 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

- a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfeção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável; e
- b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável.

Artigo 9º

Instalações amovíveis, temporárias e de venda automática

1. Ficam sujeitas às condições previstas no presente artigo as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2. As instalações referidas no número anterior devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios, através de animais e de parasitas.

3. Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem existir:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;
- b) Meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho;
- c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;
- d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas; e
- f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4. As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

- a) Ser mantidas em boas condições;
- b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfectadas; e
- c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.

5. Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

CAPÍTULO IV

Transporte

Artigo 10º

Condições gerais

1. As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios da contaminação e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas.

2. As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.

3. A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro das caixas de carga e dos contentores devem reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

4. Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, as caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

Artigo 11º

Transporte a granel

1. Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios.

2. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em língua portuguesa, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

Artigo 12.º

Transporte de outras substâncias

1. Sempre que as caixas de carga e os contentores forem utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de géneros alimentícios diferentes, os produtos devem, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, ser devidamente separados, para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.

2. Sempre que as caixas de carga e os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, deve-se proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

CAPÍTULO V**Equipamentos**

Artigo 13.º

Requisitos gerais

1. Todos os materiais, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem:

- a) Estar efectivamente limpos e sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados, com a frequência necessária para evitar qualquer risco de contaminação;
- b) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação dos alimentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, a sua desinfectação, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis; e
- c) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.

3. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.

CAPÍTULO VI**Resíduos alimentares e abastecimento de água**

Artigo 14.º

Resíduos alimentares

1. Deve ser evitada a acumulação de resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis ou outros resíduos nos locais onde se encontrem alimentos, devendo ser retirados o mais depressa possível desses locais.

2. Os resíduos alimentares subprodutos não comestíveis ou outros devem ser depositados em contentores que possam ser fechados, excepto se as empresas do sector alimentar demonstrarem à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados.

3. Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfectação.

4. Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos, alimentares e outros resíduos.

5. Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

6. Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

7. Todos os tubos de escoamento, incluindo o sistema de esgoto, devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Artigo 15.º

Abastecimento de água

1. A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano constantes da lei, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

2. Para os produtos da pesca inteiros pode ser utilizada água limpa.

3. Para os moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos pode ser utilizada água do mar limpa ou água limpa para a lavagem externa.

4. Nos casos em que seja utilizada água limpa para a lavagem externa devem existir instalações adequadas para o seu fornecimento.

5. Quando for utilizada água não potável, por exemplo, no combate a incêndios, para a produção de vapor, para a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, não devendo ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

6. A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação, devendo obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final.

7. O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa.

8. O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.

9. O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminá-los.

10. Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício.

CAPÍTULO VII**Controlo de pragas**

Artigo 16.º

Medidas de prevenção de pragas

As boas práticas de higiene devem ser empregues de forma a evitar a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento das pragas, designadamente:

- a) Os edifícios devem ser mantidos em bom estado, as áreas interiores e exteriores dos mesmos

devem ser mantidas limpas e em condições de impedir o acesso de pragas e eliminar potenciais locais de proliferação;

- b) Os orifícios, drenos e outros locais por onde as pragas possam entrar devem ser mantidos fechados;
- c) Os animais devem, sempre que possível, ser excluídos dos terrenos de fábricas e de instalações de processamento de alimentos;
- d) As potenciais fontes de alimento devem ser armazenadas em contentores à prova de pragas e/ou empilhadas acima do chão, longe das paredes e quando seja adequado, os resíduos devem ser armazenados em contentores cobertos e à prova de pragas;
- e) Os estabelecimentos e áreas adjacentes devem ser examinados regularmente para avaliação de potencial infestação.

Artigo 17º

Erradicação de pragas

1. As infestações por pragas devem ser enfrentadas imediatamente e de forma a não afectar negativamente a segurança ou a adequação dos alimentos.

2. O tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos deve ser efectuado sem prejudicar a segurança ou a adequação dos alimentos.

CAPÍTULO VIII

Pessoal

Artigo 18º

Higiene pessoal

1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.

2. Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não pode trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

3. O pessoal referido no número anterior deve dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que esse pessoal labore nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

Artigo 19º

Formação

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- a) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha de instrução e/ou

formação adequadas em matéria de higiene dos géneros alimentícios, para o desempenho das suas funções;

- b) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo de autocontrolo, referido no n.º 2 do artigo 5º do diploma que aprova o presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

CAPÍTULO IX

Géneros alimentícios

Artigo 20º

Matérias-primas e ingredientes

1. As empresas do sector alimentar não devem aceitar matérias-primas ou ingredientes cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos se saiba ou se possa razoavelmente suspeitar ser tal que, após processos normais de triagem ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuem a ser impróprios para o consumo humano.

2. As matérias-primas e ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação.

Artigo 21º

Alimentos

1. Os alimentos, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

2. Devem ser estabelecidos procedimentos adequados para controlar os parasitas e para prevenir que animais nocivos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados

Artigo 22º

Acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios não devem constituir fonte de contaminação, devendo ser armazenados por forma a não ficarem expostos a riscos de contaminação.

2. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos, devendo-se, nomeadamente, no caso de recipientes metálicos ou de vidro, verificar-se a sua integridade e limpeza antes do enchimento.

3. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, fáceis de desinfectar.

Artigo 23º

Modo de conservação e armazenagem

1. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas de que não possam resultar riscos para a saúde.

2. Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo de temperatura sempre que for necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem, conservação e colocação à venda ou à disposição do público consumidor.

3. As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de instalações com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.

4. Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação, se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

5. A descongelação dos géneros alimentícios deve ser efectuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos, devendo os alimentos, durante esse processo serem submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde.

6. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser drenados de forma adequada caso apresentem um risco para a saúde.

7. Os alimentos, depois da descongelação, devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas.

8. As substâncias perigosas ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

Artigo 24º

Tratamento térmico

1. As normas previstas no presente artigo somente se aplicam aos casos de alimentos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados.

2. Qualquer processo de tratamento térmico utilizado para transformar um produto não transformado ou para outra transformação de um produto transformado deve:

- a) Fazer subir a temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo; e
- b) Impedir o produto de ser contaminado durante o processo.

3. Por forma a assegurar que o processo atinja os objectivos pretendidos, devem ser controlados regularmente os principais parâmetros pertinentes, em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia, nomeadamente através da utilização de dispositivos automáticos.

4. O processo utilizado deve obedecer a uma norma internacionalmente reconhecida designadamente, pasteurização, ultrapasteurização ou esterilização.

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei n.º 26/2009

de 20 de Julho

Considerando a necessidade de estímulos ao desenvolvimento do sector da imobiliária turística, na situação actual de crise global, o facto de o regime especial instituído e a utilização das novas tecnologias propiciarem, a curto/médio prazo, a redução dos custos operacionais na prestação do serviço público, e ainda, que o sistema actual de custas devidas pela prática de actos do registo predial e do notariado no âmbito de transmissões de imóveis e actos jurídicos conexos estruturado no antigo modelo «*ad valorem*», se mostra desfasado das possibilidades de contribuição dos utentes;

Em forma de aditamento ao Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, consagra-se pelo presente diploma uma redução nas custas devidas pela prática dos actos, contratos e registos no seu âmbito, até que com base em princípios e critérios tecnicamente melhor ajustados se venha a proceder à revisão do método de determinação e contributivo em apreço.

Aproveita-se ainda para proceder à pontual rectificação do mencionado diploma.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do n.º 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Aditamento

É aditado ao Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, um artigo 8º-A, com a seguinte redacção:

“Artigo 8º-A

Custas

As custas devidas pela prática dos actos, contratos e os registos no âmbito do presente diploma sofrem uma redução de 20% (vinte por cento).”

Artigo 2º

Rectificação

O artigo 19º do Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, passa a ter a seguinte redacção:

“Artigo 19º

[...]

1. [...]

c) Número 2 do Artigo 174º.”

Artigo 3º

Produção de efeitos

O disposto no artigo 8º-A, ora aditado ao Decreto-Lei nº 7/2009, de 9 de Fevereiro, tem eficácia retroactiva reportada à data do início da vigência desse mesmo diploma.

Artigo 4º

Entrada em vigor

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Marisa Helena do Nascimento Morais

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 15 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Regulamentar nº 12/2009

de 20 de Julho

Na origem da Cabo Verde Investimentos (CI) – Agência Cabo-verdiana da Promoção de Investimentos e Exportação - esteve na fusão do Centro de Promoção Turística, do Investimento e das Exportações (PROMEX) com o Instituto de Apoio ao Desenvolvimento Empresarial (IADE), o que aconteceu num contexto micro e macroeconómico completamente diferente do que hoje existe. Perante circunstâncias novas, o Governo decidiu criar a Agência para o Desenvolvimento Empresarial e Inovação (ADEI), responsabilizando-a pela promoção do sector privado nacional e da inovação, especificamente na identificação e eliminação dos constrangimentos ao desenvolvimento empresarial, no aproveitamento das oportunidades do mercado, visando, fundamentalmente, a constituição de um sector privado nacional forte e competitivo. As competências atribuídas à ADEI faziam parte integrante das competências da CI, que agora deverá dedicar-se essencialmente a questões relacionadas com a promoção do investimento e, de uma forma geral, com a promoção de Cabo Verde no exterior.

A separação, que se impunha, entre as competências desses dois organismos, e a dinâmica requerida pelo actual desenvolvimento do país, justificam a aprovação de novos estatutos para a CI.

À CI cabe o importante papel de promover o país como destino atractivo e seguro de investimentos, contribuir de forma vigorosa para a sofisticação e crescimento robusto da economia, em alinhamento com o Programa do Governo e as estratégias públicas de desenvolvimento, com o objectivo último de induzir a diminuição drástica do desemprego, reduzir significativamente o nível de pobreza e criar condições necessárias para a melhoria da competitividade nacional.

Exige-se, portanto, que a CI promova o desenvolvimento de relações estreitas de cooperação e cumplicidade institucionais, no sentido de se propiciar um bom ambiente de confiança política, económica e social ao investimento, bem como a diminuição dos custos de contexto, mobilização da responsabilidade social do investimento, qualificação dos recursos humanos e melhoria da segurança jurídica do investimento.

Dada a crescente demanda a que a CI tem sido sujeita, com cada vez maior complexidade, consequência de um aumento da qualidade e quantidade dos pedidos de investimento, é urgente uma remodelação da sua estrutura interna, de modo a poder responder cabalmente às solicitações e preparar os desafios futuros, num contexto socio-económico cada vez mais complexo.

O investimento na infra-estrutura económica é decisivo para o futuro que se delinea para Cabo Verde, contribuindo de forma substancial para a formação do produto interno bruto e para a solidez macroeconómica do país.

No sentido de imprimir uma maior eficiência e eficácia aos processos de investimento, melhorando o atendimento e a comunicação entre a CI, os seus clientes e outros intervenientes, a saber, organismos públicos e privados, promotores de projectos de investimento, nacionais e estrangeiros, urge redobrar esforços para a melhoria do ambiente de negócios e da qualidade na prestação de serviços. Considera-se imprescindível a criação de um centro único para prestar um conjunto de serviços e apoio ao investidor, constituindo-se, assim, um instrumento fundamental para que a CI se posicione como o único interlocutor entre o investidor e as instituições públicas e privadas intervenientes no processo.

Nestes termos, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 6.º da Lei n.º 96/V/99 de 22 de Março; e

No uso da faculdade conferida pela alínea b) do artigo 204.º e alínea b) do n.º 2 do artigo 259º, ambos da Constituição da República de Cabo Verde, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

(Aprovação)

1. São aprovados os Estatutos da Cabo Verde Investimentos – CI.

2. Os novos estatutos são publicados em anexo ao presente Decreto-Regulamentar, fazendo dele parte integrante.

Artigo 2.º

(Norma revogatória)

1. Ficam revogados os anteriores estatutos da CI, aprovados pelo Decreto-Regulamentar n.º 7/2004, de 11 de Outubro.

2. Os compromissos assumidos no âmbito das competências atribuídas aos órgãos pelos anteriores estatutos permanecem válidos.

Artigo 3.º

(Entrada em vigor)

Este Decreto-Regulamentar entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Cristina Duarte - Fátima Maria Carvalho Fialho

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ESTATUTOS DA CABO VERDE INVESTIMENTOS

Agência Cabo-verdiana da Promoção de Investimentos e Exportação

CAPÍTULO I**Natureza, regime, sede e capital**

Artigo 1.º

Natureza

1. A CABO VERDE INVESTIMENTOS, Agência Cabo-verdiana da Promoção de Investimentos e Exportação, adiante designada por CI, é pessoa colectiva de direito público com natureza institucional, dotada de autonomia administrativa, financeira e patrimonial.

2. A CI utiliza a denominação de CABO VERDE INVESTIMENTOS, que pode ser objecto de tradução ou de adaptação, para fins de promoção no estrangeiro.

3. A CI fica sujeita à superintendência do Ministro da Economia.

Artigo 2.º

Regime

1. A CI rege-se pelos presentes estatutos, pelos seus regulamentos internos e, subsidiariamente, pelo regime jurídico dos institutos públicos.

2. A CI está sujeita às normas de direito privado nas suas relações com terceiros.

Artigo 3.º

Sede e delegações

A CI tem sede na cidade da Praia, podendo criar delegações ou formas de representação em território nacional e no estrangeiro.

CAPÍTULO II**Objecto e atribuições**

Artigo 4.º

Objecto

A CI tem por objecto:

- a) A promoção activa de condições propícias à realização de projectos de investimento, de origem nacional e estrangeira;

b) A promoção de Cabo Verde como destino de turismo e de investimento turístico; e

c) A promoção do incremento do comércio de bens e serviços de origem cabo-verdiana.

Artigo 5.º

Competência no âmbito da promoção do investimento

1. Compete, designadamente, à CI, no âmbito da promoção do investimento:

a) Contribuir para um contexto de eficiência e de competitividade propício e adequado ao investimento em Cabo Verde, mediante, designadamente, a recomendação de políticas de redução de custos de contexto, da responsabilidade da Administração Pública;

b) Promover estudos sobre as condições de investimento e propor ao Governo as medidas que considerar adequadas;

c) Promover estudos de mercado externo com vista à detecção de oportunidades de investimento;

d) Desenvolver acções de promoção do país no exterior, designadamente preparando materiais promocionais para informação dos investidores e divulgação das potencialidades do investimento em Cabo Verde;

e) Promover a constituição de base de dados sobre oportunidades de investimento;

f) Organizar e promover, em coordenação com outros organismos e entidades interessados, a participação nacional em congressos, colóquios e outras realizações, no âmbito da promoção do investimento;

g) Recolher, tratar e difundir informações, no âmbito da promoção do investimento;

h) Identificar, estudar e propor a adopção de medidas económicas, legais, administrativas e financeiras ou alterações da legislação e regulamentação em vigor, quando tal se revele necessário ou conveniente para permitir ou facilitar a promoção do investimento;

i) Sensibilizar os serviços da administração pública no sentido de facilitar e agilizar os procedimentos relativos à promoção do investimento;

j) Desenvolver, em coordenação com a Direcção Geral do Turismo, acções de acompanhamento e verificação, no terreno, dos processos de implementação e exploração prática dos projectos de investimento externo autorizados;

k) Negociar e assinar cartas e acordos de intenção com investidores externos, nos termos expressamente autorizados pela entidade de superintendência; e

l) Assegurar a coordenação da administração dos sistemas de incentivos ou estímulos ao investimento aplicáveis, nos termos da legislação em vigor.

2. Para efeitos do disposto na alínea a) do n.º 1, a CI pode promover diligências adequadas junto dos serviços da administração pública central e local, de institutos públicos, de empresas públicas ou de quaisquer outras entidades equiparadas.

3. Para a concretização do disposto no número anterior, a CI pode dirigir, com actualidade, pertinência e proporcionalidade, exposições às entidades públicas, assinalando a existência de custos de contexto anti competitivos, procurando identificar as respectivas causas e propondo soluções no sentido da sua eliminação.

4. A CI tem o dever de propor melhorias e inovações dos sistemas vigentes de incentivos, em função da avaliação que faça da sua aplicação e do permanente confronto dos mesmos com as melhores práticas de países concorrentes.

Artigo 6º

Competência no âmbito da promoção do turismo e do investimento turístico

Compete, designadamente, à CI, no âmbito da promoção do turismo e do investimento turístico:

- a) Promover a oferta turística nacional e o produto turístico cabo-verdiano, junto a mercados potenciais;
- b) Recolher, tratar e divulgar as oportunidades de negócio para os operadores turísticos e estudar e acompanhar a evolução dos destinos turísticos concorrentes de Cabo Verde;
- c) Promover e apoiar acções de informação nas diversas áreas do turismo;
- d) Colaborar com organismos governamentais no estudo e definição de medidas que se mostrem necessárias à promoção do turismo;
- e) Desenvolver acções de promoção do país no exterior, designadamente preparando materiais promocionais para informação e divulgação das potencialidades turísticas de Cabo Verde;
- f) Organizar e promover, em coordenação com os operadores turísticos nacionais, a participação nacional em exposições, congressos, colóquios e outras realizações, no âmbito da promoção do turismo; e
- g) Prestar assistência e apoiar todas as entidades públicas e privadas interessadas na promoção do turismo.

Artigo 7º

Competência no âmbito da promoção do comércio de bens e serviços

Compete, designadamente, à CI, no âmbito da promoção do comércio de bens e serviços:

- a) Colaborar com organismos governamentais no estudo e definição de medidas que se mostrem necessárias à promoção das exportações de bens e serviços;
- b) Promover estudos sobre as condições das exportações e propor ao Governo as medidas que considerar adequadas;

c) Promover estudos de mercados externos com vista à detecção de oportunidades de promoção das exportações de bens e serviços;

d) Promover a constituição de base de dados sobre o mercado de exportação;

e) Organizar e promover, em coordenação com outros organismos e entidades interessados, a participação nacional em exposições, congressos, colóquios e outras realizações no âmbito da exportação de bens e serviços;

f) Apoiar o empresariado nacional interessado em produzir bens e serviços para exportação, prestando-lhes informações sobre as condições dos mercados externos e concursos internacionais, facilitando contactos com parceiros externos e propiciando a constituição de “*joint ventures*”, participando em estudos, projectos e outras acções promovidos por este empresariado e que se mostrem necessários à promoção da exportação de bens e serviços;

g) Recolher, tratar e difundir informações no âmbito da exportação de bens e serviços;

h) Sensibilizar os serviços da administração pública no sentido de facilitar e agilizar os procedimentos relativos à exportação;

i) Promover acções de formação dos operadores nacionais, bem como realizar conferências, colóquios e outras iniciativas que conduzam à melhoria da capacidade exportadora; e

j) Identificar, estudar e propor a adopção de medidas económicas, legais, administrativas e financeiras ou alterações de legislação e regulamentação em vigor, quando tal se revele necessário ou conveniente para permitir ou facilitar a promoção das exportações de bens e serviços.

Artigo 8º

Competência no âmbito da gestão das Zonas Turísticas Especiais

1. A competência para a gestão das Zonas Turísticas Especiais é a definida pelo Decreto Legislativo n.º 1/2005 de 31 de Janeiro.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, é, desde já, instalado o Gabinete das Zonas Turísticas Especiais (GZTE), na dependência directa do Conselho de Administração.

3. A organização e funcionamento do GZTE são objecto de regulamento específico a ser aprovado pela entidade de superintendência.

Artigo 9º

Capital de risco e de desenvolvimento

1. A CI pode promover a intervenção do capital de risco e de desenvolvimento, de origem pública, vocacionado para financiar projectos.

2. A CI pode promover parcerias e alianças entre fundos e sociedades de capital de risco, nacionais ou estrangeiros, com vista a reforçar os instrumentos de actuação na área do capital de risco e do capital de desenvolvimento.

Artigo 10º

Participação em Empresas

1. A CI, previamente autorizada pela entidade de superintendência, pode participar no capital de empresas, promover ou participar em outras formas de associações que tenham por objecto o fortalecimento, modernização e aumento da sua competitividade, a promoção de Cabo Verde como destino turístico, o investimento, a internacionalização dessas empresas e dos operadores económicos nacionais.

2. A CI pode participar em entidades especializadas na gestão de parques empresariais ou em sociedades gestoras de áreas de localização empresarial, de modo a dispor de instrumentos que facilitem a disponibilização de espaços infra-estruturados para a implantação física de investimentos.

Artigo 11º

Colaboração e cooperação com outros organismos e entidades

1. A CI pode solicitar esclarecimentos necessários, e os órgãos e agentes devem colaborar na prestação de esclarecimentos, bem como prestar a cooperação necessária à realização do seu objecto.

2. A CI deve dar conhecimento às instâncias adequadas, dos casos bem sucedidos e que mereçam proposta de generalização, bem como do eventual incumprimento dos deveres de esclarecer, informar e cooperar, previstos no número anterior.

3. A CI deve colaborar com departamentos oficiais, nomeadamente, a Agência para o Desenvolvimento Empresarial e Inovação (ADEI), a Direcção Geral do Turismo e as sociedades de desenvolvimento regional e turístico, com incidência na promoção do turismo, do investimento e das exportações e de apoio ao empresário, participando, sempre que necessário, nas reuniões mistas previstas.

4. A CI deve estabelecer relações com entidades estrangeiras congéneres e outras que se revelarem necessárias à prossecução do seu objecto.

5. A CI deve manter uma colaboração intensa e privilegiada com a ADEI, tendo em vista a troca de informações, e deve propor e informar sobre as oportunidades de investimento e as necessidades em produtos e serviços para o desenvolvimento das actividades das empresas.

Artigo 12º

Relatórios

1. A CI publica relatórios periódicos sobre o contexto cabo-verdiano do investimento, incluindo, entre outras matérias, avaliações de impactes de medidas tomadas, e da ausência delas, e análises comparativas a nível internacional de custos específicos de contexto.

2. A CI divulga no seu relatório periódico os resultados obtidos no âmbito das diligências efectuadas nos termos dos nºs 2 e 3 do artigo 5º.

Artigo 13º

Interlocutor único do investidor

1. Compete à CI funcionar como interlocutor único do investidor, representando todas as entidades administrativas envolvidas, sem prejuízo das respectivas competências próprias.

2. Enquanto interlocutor único do investidor, a CI funciona como serviço centralizado e articulado com os departamentos sectoriais no apoio ao investidor, na promoção às exportações, no seguimento e avaliação da implementação dos projectos de investimento aprovados e outras actividades afins.

3. As atribuições e funcionamento do respectivo serviço são objecto de regulamento próprio aprovado pelo Conselho de Administração e homologado pela entidade de superintendência.

Artigo 14º

Apoio e Assistência

1. O apoio e a assistência da CI, previstos na alínea g) do artigo 6º, podem revestir o carácter de ajuda técnica ou financeira e serem condicionados ao cumprimento, por parte das entidades ou empresas beneficiárias, de determinadas obrigações.

2. A CI pode conceder subsídios destinados a:

- a) Realização de festivais, feiras, seminários, exposições ou manifestações culturais de reconhecido interesse turístico;
- b) Realização de acções de promoção integradas nos seus planos;
- c) Produção e execução de material destinado à promoção turística do país que corresponda aos objectivos definidos; e
- d) Participação em manifestações destinadas à divulgação e promoção da oferta turística cabo-verdiana incluídas no seu plano de actividades.

3. Os subsídios referidos no número anterior podem ser concedidos a fundo perdido ou reembolsados, no todo ou em parte.

4. A CI pode realizar no estrangeiro, e com carácter oficial, acções ou manifestações destinadas à promoção turística ou de investimento.

5. As campanhas de promoção do turismo no estrangeiro, feitas com o dispêndio de dinheiros públicos ou do sector público, devem realizar-se sob coordenação da CI, a quem compete o acompanhamento da sua execução e a avaliação do respectivo impacto, em estreita coordenação com as entidades públicas promotoras, para além da emissão de um parecer vinculativo na fase de concepção, negociação, decisão e implementação das campanhas.

Artigo 15º

Execução das atribuições da CI

1. Os contratos de investimento são o instrumento preferencial de actuação da CI, no âmbito dos grandes projectos de investimento.

2. Dos contratos de investimento constam obrigatoriamente os seguintes elementos:

- a) A fundamentada explicitação do interesse do projecto para a economia nacional;
- b) A calendarização dos objectivos e das metas do projecto, respeitantes às variáveis mais rele-

vantes para o mérito do investimento, quer na óptica do investidor quer na óptica da economia cabo-verdiana;

- c) O acompanhamento e verificação pela CI do cumprimento contratual, em particular nas fases de investimento e de produção, dos projectos de investimento; e
- d) As implicações do incumprimento contratual por razões imputáveis a cada uma das partes.

CAPITULO III

Órgãos e Serviços

SECÇÃO I

Artigo 16º

Enumeração

1. São órgãos da CI:

- a) O Presidente;
- b) O Conselho de Administração;
- c) O Conselho Geral; e
- d) O Conselho Fiscal.

2. O mandato dos órgãos da CI tem duração de 3 (três) anos.

Sub-Secção I

Presidente

Artigo 17º

Nomeação, substituição e mandato

1. O presidente da CI é nomeado por despacho do Primeiro-Ministro, mediante proposta da entidade de superintendência, de entre pessoas de formação superior com mais de 10 (dez) anos de experiência profissional relevante para o desempenho do objecto cometido à CI.

2. O Presidente da CI é coadjuvado e substituído, nas suas ausências e impedimentos, por um dos Administradores indigitados pela entidade de superintendência, sob proposta do Presidente.

3. O Presidente da CI é nomeado em comissão de serviço, por um período de 3 (três) anos, ou mediante contrato de gestão.

Artigo 18º

Natureza e competência

1. O Presidente é o órgão executivo singular da CI.

2. Compete ao Presidente dirigir as Actividades da CI e, em especial:

- a) Representar a CI em juízo e fora dele, activa e passivamente, podendo transigir e confessar em quaisquer litígios e comprometer – se com árbitros;
- b) Dirigir a actividade da CI, interna e externamente, com vista à realização do seu objecto;
- c) Assegurar as relações com o Governo, através da entidade de superintendência;
- d) Despachar os assuntos no âmbito das atribuições da CI que não careçam de aprovação superior ou que não sejam da competência reservada aos outros órgãos;

e) Submeter, devidamente informados ou instruídos, a despacho da entidade de superintendência, os assuntos que careçam de aprovação;

f) Exercer a gestão do pessoal e a respectiva acção disciplinar;

g) Promover a elaboração dos instrumentos de gestão previsional e os documentos de prestação de contas; e

h) Preparar e executar as decisões da entidade de superintendência, bem como as recomendações do Conselho Geral e as deliberações do Conselho de Administração.

3. Compete, ainda, ao Presidente da CI:

a) Propor ao Conselho de Administração a abertura e encerramento, no país ou no estrangeiro, de delegações ou outras formas de representação da CI;

b) Propor ao Conselho de Administração a aceitação pela CI de heranças, legados e doações feitas ao mesmo;

c) Promover a elaboração do orçamento e contas de gerência, bem como os planos de acção e o relatório de actividades e submetê-los à apreciação e aprovação do Conselho de Administração;

d) Celebrar, ao nível correspondente e nos termos dos presentes estatutos, os acordos de cooperação que se mostrarem necessários à prossecução dos objectivos da CI. Os acordos celebrados nos termos da presente alínea devem, sob pena de invalidade, ser homologados pelo Conselho de Administração, na primeira reunião a seguir à assinatura dos mesmos; e

e) Praticar o mais que lhe for cometido por lei ou pelos restantes órgãos.

4. O Presidente pode delegar o exercício de qualquer das suas competências nos Administradores, devendo especificar sempre os poderes e as matérias abrangidas na delegação.

5. Por razões de urgência, devidamente fundamentadas, o Presidente, ou quem o substituir nas suas ausências e impedimentos, pode praticar quaisquer actos da competência do Conselho de Administração, os quais deverão, no entanto, ser sujeitos a ratificação pelo Conselho de Administração, na primeira reunião realizada após a prática do acto.

6. Caso os actos praticados nos termos do número anterior não forem ratificados num prazo máximo de dez dias são os mesmos considerados inexistentes, não produzindo qualquer efeito.

Artigo 19º

Veto

1. O Presidente poderá opor o seu veto às deliberações do Conselho de Administração em que seja vencido, quando as repute contrárias à lei, aos presentes estatutos ou aos interesses do Estado.

2. As deliberações vetadas ficarão suspensas até à decisão da entidade de superintendência.

3. Se no prazo de 8 (oito) dias nenhuma decisão for comunicada ao Conselho de Administração, o veto é considerado nulo, para todos os efeitos, permanecendo a decisão do Conselho da Administração.

Sub-secção II

Conselho de Administração

Artigo 20º

Natureza e composição

1. O Conselho de Administração é o órgão executivo colegial da CI.

2. O Conselho de Administração é composto pelo presidente e por 2 (dois) ou 4 (quatro) administradores, executivos ou não.

Artigo 21º

Nomeação e estatuto

1. Os Administradores são nomeados por despacho do Primeiro-Ministro, sob proposta da entidade de superintendência, nos termos da lei.

2. Os Administradores são nomeados em comissão de serviço por um período de 3 (três) anos, ou mediante contrato de gestão, continuando, porém, em exercício de funções até à efectiva substituição ou declaração de cessação de funções.

3. Os Administradores exercem as suas funções por áreas, pelouros ou departamentos, segundo as áreas de competências da CI enumeradas nos presentes Estatutos, devendo a distribuição de tarefas ser estabelecida na primeira reunião ordinária do Conselho de Administração.

Artigo 22º

Competências do Conselho de Administração

1. São da competência reservada do Conselho de Administração as atribuições enumeradas nos artigos 5.º a 8.º dos presentes Estatutos.

2. Compete ainda ao Conselho de Administração, designadamente:

- a) Aprovar os instrumentos estratégicos e de gestão provisional, bem como os documentos de prestação de contas;
- b) Dar execução aos regulamentos internos e apreciar as recomendações do Conselho Geral;
- c) Aprovar o quadro e o plano de cargos e salários do pessoal, bem como a estrutura orgânica, a competência e o regime de funcionamento dos serviços da CI;
- d) Gerir o património da CI, podendo adquirir, onerar, e alienar os bens móveis, dependendo para tal de prévia autorização da entidade de superintendência, e os imóveis que dele fazem parte;
- e) Pronunciar-se sobre a aceitação de heranças, legados e doações;
- f) Arrecadar receitas e autorizar despesas;

g) Propor à entidade de superintendência a abertura e o encerramento de delegações ou outras formas de representação;

h) Submeter à aprovação da entidade de superintendência a participação da CI no capital de empresas, bem como a sua associação com terceiros;

i) Constituir mandatários e designar representantes junto de outras entidades ou organismos;

j) Gerir e praticar os demais actos relativos às atribuições da CI que, estatutariamente, não sejam da competência reservada a outros órgãos; e

k) Aprovar o seu regimento.

3. Em caso de impedimento de um dos administradores, o Conselho de Administração indigita um dos seus membros para acumular transitoriamente as funções do impedido, por um período nunca superior a seis meses.

Artigo 23º

Funcionamento

1. O Conselho de Administração reúne-se ordinariamente uma vez por semana e, extraordinariamente, por convocatória do Presidente ou a solicitação da maioria dos seus membros.

2. O Conselho de Administração reúne-se onde a prossecução dos objectivos da CI o exigir.

3. O Conselho de Administração só pode deliberar validamente com a presença da maioria dos seus membros, sob a direcção do Presidente ou de quem as suas vezes fizer.

4. As deliberações do Conselho de Administração são tomadas por maioria absoluta, tendo o seu Presidente ou quem o substitua, voto de qualidade.

5. Das reuniões do Conselho de Administração são lavradas actas, por pessoal designado para o efeito, e delas consta a identificação dos presentes, a referência aos assuntos tratados e as deliberações tomadas, com a indicação das votações e das declarações de voto proferidas.

Artigo 24º

Responsabilidade dos Membros

1. Os membros do Conselho de Administração são solidariamente responsáveis pelos actos praticados no exercício das suas funções.

2. São isentos de responsabilidade os membros que, tendo estado presentes na reunião em que foi tomada a deliberação, tiverem manifestado o seu desacordo, em declaração registada em acta, bem como os membros ausentes que tenham declarado por escrito o seu desacordo, que igualmente será registado em acta.

Artigo 25º

Incompatibilidades e impedimentos

1. Os membros executivos do Conselho de Administração não podem exercer qualquer outra função pública ou actividade profissional, com excepção de:

- a) Funções inerentes às desempenhadas na CI; e
- b) Funções docentes no ensino superior ou funções de investigação;

2. Após o termo das suas funções, os membros do Conselho de Administração ficam impedidos, pelo período de 2 (dois anos), de desempenhar qualquer função ou de prestar qualquer serviço às empresas ou aos grupos nos quais estas se integrem, que tenham beneficiado de apoios e incentivos, sob qualquer forma, deliberados pela CI.

3. Os membros do Conselho de Administração estão sujeitos aos deveres de discrição e reserva exigidos pela natureza das suas funções, quer durante quer após o termo dos seus mandatos.

Artigo 26º

Cessação de funções

1. Os membros do Conselho de Administração cessam o exercício das suas funções:

- a) Pelo decurso do prazo para que foram designados;
- b) Por incapacidade permanente ou por incompatibilidade superveniente do titular;
- c) Por demissão decidida por resolução do Conselho de Ministros, por falta grave, comprovadamente cometida pelo seu titular no desempenho das suas funções ou no cumprimento de alguma obrigação inerente ao cargo;
- d) Por motivo de condenação por qualquer crime doloso;

2. O mandato dos membros do Conselho de Administração caduca caso esse órgão seja dissolvido ou a CI seja legalmente extinta ou fundida com outra entidade.

Sub-secção III

Conselho Geral

Artigo 27º

Natureza e composição

1. O Conselho Geral é o órgão consultivo de orientação geral das políticas da CI, presidido por um alto representante do Governo, a ser indicado pela entidade de superintendência.

2. O Conselho Geral é composto por um máximo de quinze membros, de entre personalidades dos sectores público e privado, nomeados por despacho da entidade de superintendência.

3. Por inerência de funções o Presidente da CI integra o Conselho Geral.

4. O mandato dos membros do Conselho Geral é de três anos, renováveis uma ou mais vezes, continuando, porém, os membros em exercício de funções até à efectiva substituição ou declaração de cessação de funções

Artigo 28º

Competências

Compete ao Conselho Geral:

- a) Apreciar em geral as actividades da CI, formulando propostas ou recomendações que julgar pertinentes.
- b) Apreciar os relatórios previstos no artigo 12º;

- c) Pronunciar-se sobre os planos e os relatórios de actividade;
- d) Pronunciar-se sobre quaisquer assuntos que os restantes órgãos entendam submeter-lhe; e
- e) Aprovar o seu regimento.

Artigo 29º

Funcionamento

1. O Conselho Geral reúne-se ordinariamente 4 (quatro) vezes por ano e extraordinariamente sempre que necessário, por iniciativa do seu Presidente ou a pedido de um terço dos seus membros, do Presidente da CI, ou da maioria dos Membros do Conselho de Administração.

2. Das reuniões do Conselho Geral são lavradas actas, as quais, depois de aprovadas, são assinadas pelos membros presentes, para serem remetidas para conhecimento do Conselho de Administração da CI e da entidade de superintendência.

3. Sempre que a natureza dos assuntos a tratar o aconselhe, podem participar nas reuniões do Conselho Geral individualidades convidadas pelo seu Presidente, seja por iniciativa deste, ou de um terço dos seus membros, seja a pedido do Conselho de Administração da CI.

SUB-SECÇÃO IV

Conselho Fiscal

Artigo 30º

Definição e competência

1. O Conselho Fiscal é o órgão a que compete a fiscalização das actividades da CI, cabendo-lhe em especial:

- a) Examinar periodicamente a situação financeira e económica da CI e proceder à verificação dos valores patrimoniais;
- b) Verificar a execução das deliberações do Conselho de Administração;
- c) Emitir parecer sobre qualquer assunto que lhe seja submetido pelos órgãos da CI, ou que em matéria de gestão económico-financeira entenda dever apreciar;
- d) Participar aos órgãos competentes as irregularidades que detecte;
- e) Propor a realização de auditorias;
- f) Em geral, vigiar para que as disposições da lei e dos estatutos sejam observadas.

Artigo 31º

Composição

1. A fiscalização da actividade social da CI compete a um fiscal único, que deverá ser um contabilista ou auditor certificado ou sociedade de auditoria certificada, ou um Conselho Fiscal, conforme o que for deliberado pelo Conselho de Administração.

2. Havendo um fiscal único, o mesmo tem sempre um suplente, que é igualmente um contabilista ou auditor certificado ou sociedade de auditoria certificada.

3. Havendo Conselho Fiscal, esse é composto por um Presidente, 2 (dois) vogais efectivos e 2 (dois) suplentes.

4. Um dos vogais efectivos e o suplente são obrigatoriamente um contabilista ou auditor certificado, com mais de 5 (cinco) anos de experiência.

5. A nomeação dos membros do Conselho Fiscal ou Fiscal Único é feita por despacho conjunto do Ministro da tutela e pelo das Finanças.

Artigo 32º

Funcionamento

1. O Conselho Fiscal reúne-se periodicamente sempre que seja convocado pelo seu Presidente, quer por iniciativa própria, quer a pedido do Conselho de Administração.

2. Para que o Conselho Fiscal possa deliberar é necessária a participação de três dos seus membros, devendo as deliberações ser tomadas por maioria de votos.

3. Os membros do Conselho Fiscal devem exercer uma fiscalização conscienciosa, cabendo-lhes guardar segredo dos factos de que tiverem conhecimento no exercício das suas funções ou por causa dela.

Secção II

Serviços

Artigo 33º

Organização e funcionamento

1. A CI dispõe de serviços centrais, de serviços descentrados no país e de delegações no estrangeiro.

2. A estrutura orgânica, a competência e o regime de funcionamento dos serviços da CI são regulados nos termos estabelecidos pelos presentes Estatutos.

Artigo 34º

Delegações no estrangeiro

1. A representação da CI no estrangeiro fica a cargo de delegações, sem prejuízo do disposto no n.º 2.

2. As delegações da CI no estrangeiro funcionam junto das representações diplomáticas ou consulares de Cabo Verde.

3. As delegações da CI no estrangeiro dependem hierarquicamente do respectivo chefe de missão e, técnica e funcionalmente, do Presidente da CI.

4. A representação da CI no exterior pode ser assegurada, mediante contrato, por empresas especializadas de reconhecida idoneidade, por associações empresariais e por câmaras de comércio.

5. A estrutura orgânica, a competência e o regime de funcionamento das delegações da CI no estrangeiro são regulados nos termos estabelecidos pelos presentes Estatutos.

CAPITULO IV

Gestão financeira e patrimonial

Artigo 35º

Princípios de gestão

Na gestão administrativa, financeira e patrimonial, a CI tem em consideração os seguintes princípios:

- a) A direcção por objectivos, tendo em conta uma descentralização das decisões na base de objectivos precisos, destinada a promover em todos os escalões uma motivação para a acção;

b) O controlo orçamental pelos resultados, tendo em vista a necessária produtividade dos serviços;

c) O sistema integrado de informação de gestão, tendo em conta a circulação das informações necessárias para elaborar programas e as executar correctamente; e

d) A observância das normas legais.

Artigo 36º

Instrumentos de gestão

1. São instrumentos de gestão da CI:

a) O plano estratégico;

b) Os programas de actividade anual e plurianual e o respectivo cronograma;

c) O orçamento anual e plurianual; e

d) O programa financeiro.

2. Os programas de actividade enunciam não só as actividades e a sua justificação, mas também a distribuição das prioridades no tempo, a interdependência das acções e seu desenvolvimento, os meios previstos para a respectiva cobertura financeira e os adequados mecanismos de controlo e revisão.

3. Os programas plurianuais são actualizados em cada ano em função do controlo, correcção ou ajustamento das actuações, tendo em vista os objectivos fixados.

Artigo 37º

Instrumentos de prestação de contas

São instrumentos de prestação de contas da CI:

a) O relatório e contas anual;

b) Os relatórios, semestral e anual, de gestão; e

c) Os balancetes trimestrais.

Artigo 38º

Receitas

Constituem receitas da CI:

a) Uma comissão de gestão por serviços prestados, devida pelo Tesouro, a fixar e regulamentar por despacho conjunto dos membros do governo responsáveis pelas áreas de Economia e Finanças, incidente sobre o montante de valores efectivamente recebidos;

b) As dotações atribuídas pelo Estado;

c) O produto das vendas de bens e serviços;

d) Os rendimentos de bens próprios ou da constituição de direitos sobre eles;

e) O produto dos empréstimos que contrair;

f) Os subsídios, donativos ou participações atribuídos por qualquer entidade pública ou privada, nacional ou estrangeira;

g) Os saldos de gerência;

h) O produto de quaisquer indemnizações que legal ou contratualmente lhe sejam devidas;

- i) Quaisquer outras receitas provenientes da sua actividade ou que por lei ou contrato lhe devam pertencer; e
- j) Receitas decorrentes da alienação do seu próprio património.

Artigo 39º

Prestação de serviços

1. A CI pode, sem prejuízo das atribuições que lhe estão cometidas, prestar serviços ou realizar trabalhos remunerados que lhe sejam solicitados por investidores externos ou entidades privadas.

2. Os serviços prestados com carácter de continuidade são remunerados de acordo com tabelas de preços a aprovar pelo Conselho de Administração.

Artigo 40º

Despesas

1. Constituem despesas da CI:

- a) Os encargos com o respectivo funcionamento e com o cumprimento das atribuições e exercício das suas competências;
- b) As despesas com o pessoal; e
- c) Os custos de aquisição, manutenção e conservação de bens e equipamentos e serviços que tenha de utilizar.

2. Na realização das despesas são respeitados os condicionamentos e imperativos decorrentes do orçamento e plano aprovados, bem como as prioridades que excepcionalmente vierem a ser fixadas.

3. Sem prejuízo das necessidades de assegurar o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis, é tida como regra essencial de gestão das dotações de despesas a minimização dos custos para o máximo dos meios postos em execução.

Artigo 41º

Sistema de Contabilidade

1. A contabilidade da CI deve adequar-se às necessidades da respectiva gestão, permitir um controlo orçamental permanente e, bem assim, a fácil verificação da relação existente entre os valores patrimoniais e financeiros e os correspondentes elementos contabilísticos.

2. Para a satisfação das necessidades referidas no número anterior, a CI aplica o plano de contabilidade em vigor para os institutos públicos, adaptados à sua realidade específica e, fundamentalmente, como um instrumento de gestão.

3. O sistema de contas deve ser complementado pela contabilidade analítica, a fim de se proceder ao apuramento dos custos da participação de cada unidade orgânica na estrutura de custos de cada serviço.

Artigo 42º

Património

1. Constitui património da CI a universalidade dos bens na sua titularidade e ainda os bens, direitos e obrigações que receba ou contraia por qualquer título para o exercício da sua actividade própria.

2. A CI administra e dispõe, nos termos dos presentes Estatutos e da lei, dos bens que constituem o seu património, sem sujeição às normas relativas ao domínio privado do Estado.

3. A CI administra os bens do domínio público que forem ou vierem a ser afectados à sua actividade, devendo manter actualizado o respectivo cadastro.

4. A CI não pode, contudo, alienar os edifícios que pelo Estado lhe tenham sido destinados ou cedidos para a instalação dos serviços que lhe são próprios.

5. A CI pode aceitar quaisquer doações ou legados, carecendo de autorização da entidade de superintendência, nos termos da lei.

6. Pela dívida da CI responde apenas o respectivo património.

Artigo 43º

Sujeição ao Tribunal de Contas

A CI está sujeita à fiscalização sucessiva do Tribunal de Contas.

Artigo 44º

Fiscalização contabilística e financeira

1. A fiscalização contabilística e financeira da CI, bem como o exame dos actos dos seus órgãos é incumbida pela entidade de superintendência a uma empresa de auditoria de reconhecida idoneidade, mediante concurso público, sem prejuízo das competências da Inspeção Geral de Finanças, nos termos da lei.

2. Os encargos com a empresa de auditoria são da responsabilidade da CI.

Artigo 45º

Remissão

A gestão financeira da CI rege-se pelas leis da contabilidade pública.

CAPITULO V

Pessoal

Artigo 46º

Regime Jurídico

1. O pessoal da CI rege-se, na generalidade, pelas normas aplicáveis ao contrato individual de trabalho e, na especialidade, pelo disposto em estatuto de pessoal, aprovado pelo Conselho de Administração.

2. O pessoal ao serviço da CI é recrutado mediante concurso público, devendo obedecer aos seguintes princípios:

- a) Publicitação da oferta de emprego.
- b) Igualdade de condições e de oportunidade dos candidatos.
- c) Aplicação de métodos e critérios objectivos de avaliação e selecção.
- d) Fundamentação de decisão tomada.

3. Os cargos de direcção e chefia são sempre exercidos em regime de comissão de serviço.

4. São também exercidos em regime de comissão de serviço os cargos no estrangeiro.

Artigo 47.º

Pessoal das delegações no estrangeiro

1. A nomeação do pessoal das delegações da CI no estrangeiro, não recrutado localmente, é feita em comissão ordinária de serviço.

2. Os responsáveis das delegações da CI no estrangeiro são nomeados pela entidade de superintendência, sob proposta do Presidente. Quando tal seja tido por conveniente para cabal prossecução do objecto da CI, podem os responsáveis referidos no número anterior ser acreditados como adidos às respectivas embaixadas, sendo em tais casos a nomeação de competência conjunta da entidade de superintendência e do membro do governo responsável pela área dos negócios estrangeiros.

3. O pessoal recrutado localmente fica sujeito ao regime de trabalho, não conferindo o recrutamento qualquer vínculo à Administração Pública cabo-verdiana e a sua remuneração é estabelecida em harmonia com a lei e costumes locais.

Capítulo VI

Da entidade de superintendência, responsabilidade e controlo judicial

Artigo 48.º

Âmbito

1. A CI fica sob superintendência do Membro do Governo responsável pela área da Economia.

2. Compete à entidade de superintendência:

- a) Orientar superiormente a actividade da CI, indicando-lhe as metas, os objectivos, estratégias e critérios de oportunidade político-administrativa, enquadrando-o sectorial e globalmente no âmbito dos objectivos traçados pelo programa do Governo;
- b) Homologar os instrumentos de gestão e os documentos de prestação de contas;
- c) Aprovar o estatuto de pessoal, o plano de cargos e salários, a tabela salarial e o quadro de pessoal da CI;
- d) Autorizar a aquisição, oneração e alienação de bens imóveis e dos móveis sujeitos a registo;
- e) Autorizar a contracção de empréstimos quando permitidos por lei;
- f) Autorizar a aceitação de doações, heranças e legados litigiosos ou sujeitos a encargos;
- g) Suspender, revogar e anular, nos termos da lei, os actos dos órgãos próprios da CI que violem a lei ou sejam considerados inoportunos e inconvenientes para o interesse público;
- h) Acompanhar, fiscalizar e inspeccionar o funcionamento da CI;
- i) Ordenar inquéritos, sindicâncias ou inspecções à CI;
- j) Autorizar o estabelecimento de delegações ou outras formas de representação;

k) Autorizar a participação no capital social de empresas, bem como a sua alienação e a realização de associações temporárias;

l) Solicitar informações que entenda necessárias ao acompanhamento das actividades da CI;

m) Fixar as remunerações do Presidente e dos membros do Conselho de Administração; e

n) O mais que lhe for cometido por lei.

Capítulo VII

Disposições finais

Artigo 49.º

Fórum dos embaixadores

1. A CI, em concertação com os serviços competentes do Ministério dos Negócios Estrangeiros, participa nos *fora* de embaixadores acreditados no país potencialmente relevantes para o investimento em Cabo Verde.

Artigo 50.º

Vinculação

1. A CI obriga-se:

- a) Pela assinatura do seu Presidente, quando autorizado pelo Conselho de Administração.
- b) Pela assinatura de 2/3 dos membros do Conselho de Administração ou de um mandatário a quem tenham sido conferidos poderes para tal, por deliberação do Conselho de Administração.
- c) Pela assinatura de um só membro do Conselho de Administração ou de um só mandatário, quando o próprio Conselho para tanto lhes conferir expressamente poderes.

2. Os actos de mero expediente, que não obriguem a CI, podem ser assinados por qualquer membro do Conselho de Administração ou por qualquer trabalhador com funções de direcção em quem tenha sido delegada essa competência.

Artigo 51.º

Sigilo

1. Os titulares dos órgãos da CI, respectivos mandatários, pessoas ou entidades qualificadas, devidamente credenciadas, bem como os seus trabalhadores eventuais ou permanentes, estão especialmente obrigados a guardar sigilo de factos cujo conhecimento lhes advenha exclusivamente do exercício das suas funções.

2. A violação do dever de segredo profissional previsto no número anterior é, para além da inerente responsabilidade disciplinar e civil, punível nos termos do Código Penal.

Artigo 52.º

Recurso a serviços externos

1. A CI pode recorrer à colaboração de técnicos e empresas ou de organismos nacionais ou estrangeiros para a elaboração de estudos, pareceres ou projectos específicos ou para execução de outras funções especializadas, em regime de prestação de serviço ou de avença.

2. Os contratos de prestação de serviço ou de avença, ao abrigo do número anterior, devem especificar obrigatoriamente a natureza das tarefas a executar, a remuneração a pagar e, quando for caso disso, o prazo de execução.

Artigo 53º

Página electrónica

1. A CI deve disponibilizar um sítio na Internet, com todos os dados relevantes, nomeadamente o diploma de criação, os estatutos e regulamentos, bem como a composição dos seus órgãos, os planos, orçamentos, relatórios e contas referentes aos dois últimos anos da sua actividade e, ainda, os regulamentos, as deliberações e as instruções genéricas emitidas.

2. A página electrónica serve de suporte para a divulgação de informações relevantes sobre o ambiente de investimento e exportação de bens e serviços, devendo também incluir modelos e formulários para a apresentação de requerimentos por via electrónica, visando a satisfação dos pedidos e obtenção de informações *on-line*, nos termos legalmente admitidos.

Artigo 54º

Logótipo

A CI utiliza, para identificação de documentos e tudo o mais que se relacionar com os respectivos serviços, um logótipo, cujo modelo será aprovado por portaria da entidade de superintendência, sob proposta do Conselho de Administração.

Artigo 55º

Norma Transitória

1. Tal como vem definido no n.º 1 do Artigo 8.º do Decreto – Legislativo, nº 1/2005, o Gabinete das Zonas Turísticas Especiais tem a função de gestão e administração das Zonas Turísticas Especiais, enquanto não forem criadas e instaladas as sociedades de desenvolvimento turístico.

2. À medida que forem sendo criadas e instaladas as sociedades de desenvolvimento turístico, o Gabinete das Zonas Turísticas Especiais vai perdendo a competência de gestão e administração daquelas Zonas Turísticas Especiais, para a gestão da qual a Sociedade foi criada.

A Ministra da Economia, Crescimento e Competitividade, *Fátima Maria Carvalho Fialho*.

Decreto-Regulamentar nº 13/2009

de 20 de Julho

A informação meteorológica e geofísica assume, nos nossos dias, uma importância decisiva para o desenvolvimento sócio-económico. O planeamento correcto das actividades humanas de maior relevância, designadamente no âmbito da agricultura, da pesca, da saúde, do turismo e dos transportes aéreos, marítimos e terrestres, do comércio e da indústria, depende, em boa medida, da aquisição, tratamento e disponibilização de dados relativos a meteorologia, sismologia, geomagnetismo e vulcanologia física.

O Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica (INMG), organismo que sucedeu ao Serviço de Meteorologia e Geofísica em 2000, por força da remodelação operada pela Resolução do Conselho de Ministros nº 54/2000, de 21 de Agosto e aprovação dos seus Estatutos aprovados pelo Decreto-Regulamentar nº 7/2000, de 28 de Agosto, é a entidade responsável pelas actividades nacionais e relações internacionais nos domínios da meteorologia e da geofísica.

Os serviços de meteorologia e geofísica assistiram ao longo dos tempos um progresso dos meios de observação e dos meios de monitorização climatológica e sísmica, acompanhado por uma utilização cada vez mais sistemática da observação, do processamento, análise e previsão e de metodologias científicas.

Actualmente, pretende-se que o INMG, continuando a ocupar-se grandemente da protecção meteorológica da navegação aérea, se preocupe paralelamente com outros campos da actividade humana, repercutindo a sua actividade, entre outros, no apoio às actividades agrícolas, à indústria, aos transportes, à gestão de recursos hídricos, à economia de energia, às pescas, à protecção do ambiente e à protecção civil.

Num mundo aceleradamente em mudança sujeita, a alterações climáticas susceptíveis de influenciar a vida das pessoas e das organizações, é também de extrema importância, o serviço público que o INMG pode prestar em termos de protecção civil, planeamento estratégico e apoio à defesa nacional.

O INMG carece assim de uma nova orgânica que obvie uma estrutura simplificada e flexível, que permita-lhe prosseguir a sua missão e melhorar os níveis de eficiência e eficácia dos serviços prestados.

O INMG, mantendo o essencial das suas clássicas atribuições nas áreas de meteorologia e da climatologia, passa a assegurar a vigilância sísmica, até agora instalada no Laboratório de Engenharia Civil, cabendo-lhe desenvolver actividades que visem a prossecução das políticas científicas e tecnológicas nos domínios da meteorologia, da climatologia e da geofísica.

Nestes termos,

Ao abrigo do número 1 do artigo 6º da Lei nº 96/V/99, de 22 de Março, e

No uso da faculdade conferida pela alínea *b*) do número 2 do artigo 204º e alínea *b*) do número 2 do artigo 259º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Aprovação dos novos Estatutos do INMG

São aprovados os novos Estatutos do Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica, abreviadamente designado INMG, que fazem parte integrante do presente diploma e baixam assinados pelo Ministro do Ambiente, do Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marinhos.

Artigo 2º

Actuais mandatos dos membros do Conselho Geral

A aprovação dos presentes Estatutos não implica o termo dos mandatos dos membros do Conselho Geral,

em exercício de funções à data da entrada em vigor do presente diploma, os quais passam a integrar automaticamente o Conselho de Administração, sendo relevante o tempo exercido naquele órgão.

Artigo 3.º

Revogação

São revogados os Estatutos do Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica, aprovados pelo Decreto-Regulamentar n.º 7/2000, de 28 de Agosto.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Manuel Inocêncio Sousa - Maria Cristina Lopes Almeida Fontes Lima - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ESTATUTOS DO INSTITUTO NACIONAL DE METEOROLOGIA E GEOFÍSICA

(a que se refere o artigo 1.º)

CAPÍTULO I

Natureza e atribuições

Artigo 1.º

Natureza

1. O Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica, designado abreviadamente por INMG, criado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 54/2000, de 21 de Agosto, é um instituto público, integrado na Administração indirecta do Estado, com a natureza de serviço personalizado do Estado, dotado de autonomia administrativa e financeira e património próprio.

2. O INMG é ainda dotado de autonomia técnica e científica.

Artigo 2.º

Missão

1. O INMG tem por missão a prossecução das políticas nacionais nos domínios da meteorologia, da climatologia e da geofísica.

2. O INMG é a autoridade nacional nos domínios da meteorologia, climatologia, geomagnetismo e sismologia.

3. O INMG é a autoridade meteorológica nacional para fins aeronáuticos e marítimos.

Artigo 3.º

Princípios orientadores

O INMG está sujeito, no exercício da sua actividade, aos seguintes princípios:

- a) Estabelecimento de ligações entre as suas actividades e os sectores relevantes da economia e da sociedade, podendo para o efeito celebrar protocolos ou acordos de cooperação e contratos de investigação com entidades públicas e privadas, nacionais, estrangeiras e internacionais;
- b) Realização de actividades de formação especializada, na sua área de competência, designadamente em colaboração com estabelecimentos de ensino superior;
- c) Estabelecimento de um planeamento por objectivos das actividades de investigação e desenvolvimento; e
- d) Disponibilização de meios e de informação com vista a contribuir para a gestão sustentada do ambiente e dos recursos naturais.

Artigo 4.º

Regime jurídico

O INMG rege-se pelo disposto nos presentes Estatutos, por quaisquer outras normas legais e regulamentares aplicáveis aos institutos públicos e, subsidiariamente, pelas normas de direito privado, salvo relativamente a actos de autoridade ou cuja natureza implique o recurso a normas de direito público.

Artigo 5.º

Princípio da especialidade

1. A capacidade jurídica do INMG abrange os direitos e obrigações necessários à prossecução das suas atribuições.

2. O INMG não pode exercer actividade ou usar os seus poderes fora das suas atribuições, nem dedicar os seus recursos a finalidades diversas das que lhe estão cometidas.

Artigo 6.º

Âmbito territorial

1. O INMG exerce as suas competências em todo o território nacional e no espaço aéreo e marítimo sujeito à jurisdição do Estado de Cabo Verde.

2. O INMG tem a sua sede na Vila dos Espargos, Ilha do Sal, podendo instalar delegações ou serviços em qualquer parte do território nacional.

CAPÍTULO II

Atribuições

Artigo 7.º

Atribuições

1. São atribuições do INMG:

- a) Assegurar a vigilância meteorológica, elaborar e difundir regularmente informações e previsões do tempo no território nacional para todos os fins;
- b) Assegurar a vigilância e o estudo do clima, da sua variabilidade, contribuindo para a análise dos

- efeitos decorrentes das alterações climáticas e para a definição das correspondentes medidas de adaptação;
- c) Assegurar a vigilância sísmica e elaborar e difundir informação adequada;
- d) Assegurar o funcionamento da rede de estações magnéticas fixas e móveis e elaborar e difundir informação adequada;
- e) Assegurar o funcionamento da rede de medição dos parâmetros atmosféricos e dar apoio nas áreas de competência à definição e exploração dos resultados das redes de monitorização da qualidade do ar;
- f) Fornecer às entidades nacionais com responsabilidade em matéria de protecção civil avisos especiais sobre situações meteorológicas e sísmológicas adversas;
- g) Assistir a navegação aérea com a informação necessária à sua segurança e operações;
- h) Contribuir, nas suas áreas de competência, para a definição e implementação das políticas de prevenção e controlo do ambiente;
- i) Colaborar com os organismos responsáveis pela gestão dos recursos naturais, em particular os recursos hídricos;
- j) Disponibilizar a informação meteorológica necessária para fins de defesa nacional;
- k) Disponibilizar a informação sobre a qualidade do ar;
- l) Analisar as condições de ocorrência de fenómenos meteorológicos, geofísicos e da composição da atmosfera na sua esfera de acção;
- m) Apoiar as actividades económicas nacionais através da prestação de serviços nas áreas da sua competência;
- n) Realizar, coordenar e promover estudos de investigação científica e de desenvolvimento tecnológico, programados de acordo com os planos de investigação e desenvolvimento estabelecidos pela instituição ou solicitados por entidades públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, sempre que tais solicitações se enquadrem no âmbito da actividade do INMG;
- o) Promover a difusão de conhecimentos e de resultados obtidos em actividades de investigação e de desenvolvimento tecnológico, próprias ou alheias, bem como recolher, classificar, publicar e difundir bibliografia e outros elementos de informação científica e técnica;
- p) Promover, coordenar e realizar estudos nos domínios da meteorologia, climatologia e geofísica;
- q) Contribuir para o aperfeiçoamento e especialização de quadros científicos e técnicos, nacionais ou estrangeiros, nomeadamente através da

promoção e realização de acções de formação, e de colaboração prestada a instituições do ensino superior e de investigação, em especial facultando aos seus quadros os meios e o enquadramento necessários para a realização de trabalhos de investigação;

- r) Defender a propriedade intelectual dos resultados da actividade de ciência e tecnologia efectuada no INMG;
- s) Cooperar com instituições científicas e tecnológicas afins e participar em actividades de ciência e tecnologia, nacionais, estrangeiras e internacionais, designadamente com as dos países de língua portuguesa, sem prejuízo das atribuições próprias do ministério responsável pela área dos negócios estrangeiros; e
- t) Promover a formação nas áreas da meteorologia, climatologia e geofísica e colaborar com outras entidades de formação nestes domínios.
2. No âmbito das suas atribuições, o INMG pode ainda:
- a) Conceder bolsas e estágios, subvencionados ou não, para a participação em projectos de investigação e desenvolvimento, a obtenção de especialização ou aperfeiçoamento e actualização de conhecimentos;
- b) Celebrar contratos e estabelecer convénios e protocolos com entidades nacionais ou estrangeiras, públicas ou privadas; e
- c) Colaborar, nos termos da lei, com empresas, instituições, associações e fundações com objectos sociais afins ou complementares, mediante aprovação prévia do membro do Governo responsável pela ciência e ensino superior.

CAPÍTULO III

Órgãos

Secção I

Princípios gerais

Artigo 8º

Órgãos

São órgãos do INMG:

- a) O Presidente;
- b) O Conselho de Administração;
- c) O Conselho Científico.

Artigo 9º

Mandato

O mandato do Presidente e dos restantes membros do Conselho de Administração tem a duração de 3 (três) anos, renovável, porém, os seus membros em exercício até à efectiva substituição ou declaração de cessação de funções.

Artigo 10º

Incompatibilidade

O Presidente e os demais membros do Conselho de Administração estão sujeitos ao regime de incompatibilidades previsto para os titulares de altos cargos públicos.

Artigo 11º

Estatuto remuneratório

1. O estatuto remuneratório do Presidente e dos demais membros do Conselho de Administração é estabelecido pela entidade de superintendência, tendo em conta as condições do mercado.

2. É aplicável aos titulares dos órgãos referidos no número antecedente o regime geral da segurança social, salvo quando pertencerem aos quadros da função pública, caso em que lhes é aplicável o regime próprio do seu lugar de origem, caso assim o desejarem.

Secção II

Presidente

Artigo 12º

Nomeação

O Presidente é nomeado por despacho do Primeiro-Ministro, sob proposta da entidade de superintendência, de entre pessoas com reconhecida idoneidade e competência técnica e profissional, com, pelo menos, de 7 (sete) anos de experiência profissional.

Artigo 13º

Competência

1. O Presidente é o órgão executivo singular do INMG, competindo-lhe:

- a) Coordenar e dirigir os serviços do INMG, imprimindo-lhes unidade, continuidade, eficiência e eficácia;
- b) Representar o INMG, em juízo e fora dele e assegurar as relações com o Governo;
- c) Convocar e presidir as reuniões do Conselho de Administração e providenciar pela execução das deliberações tomadas;
- d) Assegurar a aplicação das políticas de gestão e das normas de funcionamento do INMG;
- e) Autorizar a realização das despesas e o seu pagamento até ao montante determinado pelo Conselho de Administração;
- f) Promover a elaboração dos instrumentos de gestão previsional, em conformidade com as leis da contabilidade pública;
- g) Exercer a gestão do pessoal do INMG e a respectiva acção disciplinar bem como nomear e exonerar os responsáveis pelos serviços;
- h) Celebrar acordos de cooperação com instituições nacionais e estrangeiras no domínio das atribuições do INMG; e
- i) O mais que lhe for cometido por lei.

2. O Presidente do INMG pode delegar, em acta do Conselho de Administração, nos membros deste, o exercício parcial das suas competências.

3. Por razões de urgência devidamente fundamentada e na dificuldade de reunir o Conselho de Administração, o Presidente pode, excepcionalmente, praticar quaisquer actos da competência deste último, os quais devem, no entanto, ser ratificados na primeira reunião seguinte.

4. Caso a ratificação seja recusada, deve o Conselho de Administração deliberar sobre a matéria em causa e acautelar os efeitos produzidos pelos actos já praticados.

5. Perante terceiros, incluindo notários, conservadores de registo e outros titulares da Administração Pública, a assinatura do Presidente, com invocação do previsto no número 3, constitui presunção da impossibilidade de reunião do Conselho de Administração.

Artigo 14º

Substituição

1. Nas suas faltas, ausências e impedimentos, o Presidente é substituído por um dos membros do Conselho de Administração designado pelo Presidente, sendo a substituição comunicada à entidade de superintendência.

2. Perante terceiros, incluindo notários, conservadores de registo e outros titulares da Administração Pública, a assinatura de um vogal, com invocação do previsto no número anterior, constitui presunção da pressuposta falta, impedimento ou vacatura.

Secção III

Conselho de Administração

Artigo 15º

Natureza, composição e nomeação

1. O Conselho de Administração é o órgão executivo colegial do INMG.

2. O Conselho de Administração é composto pelo Presidente e dois Administradores, nomeados em comissão ordinária de serviço, por despacho do Primeiro-Ministro, sob proposta da entidade de superintendência, ouvido o Presidente, de entre indivíduos de reconhecida idoneidade e competência técnica e profissional, com pelo menos, cinco anos de experiência profissional.

Artigo 16º

Competência

1. O Conselho de Administração tem os poderes necessários para assegurar o desenvolvimento do INMG, designadamente:

- a) Aprovar as políticas de gestão e as normas de funcionamento do INMG;
- b) Pronunciar-se sobre os instrumentos de gestão previsional;
- c) Acompanhar a execução do plano de actividades e do orçamento do INMG;
- d) Assegurar a regularidade da cobrança das receitas e a legalidade do processamento das despesas;

- e) Autorizar, sem limitação, a realização das despesas e o seu pagamento e zelar pela cobrança e arrecadação das receitas;
- f) Adjudicar e controlar obras e fornecimento de material ou serviços e verificar a sua compatibilidade com os respectivos cadernos de encargos ou propostas de adjudicação ou fornecimento;
- g) Providenciar pela organização e actualização do cadastro dos bens pertencentes ao INMG;
- h) Aprovar o respectivo regimento;
- i) Aprovar a estrutura orgânica do INMG, bem como o respectivo quadro de pessoal;
- j) Deliberar sobre a realização de empréstimos ou outras operações financeiras;
- k) Adquirir imóveis, nos termos da legislação aplicável;
- l) Aprovar os regulamentos internos destinados à execução dos presentes Estatutos e necessários ao bom funcionamento dos serviços;
- m) Aprovar a tabela de preços dos serviços prestados pelo INMG;
- n) Deliberar sobre a atribuição de contrapartidas no âmbito de parcerias estabelecidas entre o INMG e outras entidades; e
- o) Administrar as actividades do INMG em todos os assuntos que não sejam da expressa competência de outros órgãos.

2. O Conselho de Administração pode delegar, em acta, o exercício de parte da sua competência em qualquer dos seus membros, com faculdade de subdelegação nos titulares dos cargos de direcção do INMG, estabelecendo, em cada caso, as respectivas condições e limites.

Artigo 17º

Funcionamento

1. O Conselho de Administração reúne-se ordinariamente uma vez por mês e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente do INMG ou por solicitação de dois dos seus membros.

2. O Conselho de Administração só pode deliberar validamente com a presença de, pelo menos, dois dos seus membros.

3. As decisões do Conselho de Administração são tomadas por maioria de votos, cabendo ao Presidente o voto de qualidade, em caso de empate.

Artigo 18º

Acta

1. De cada reunião é lavrada acta, que contém um resumo de tudo o que nela tiver ocorrido, indicando, designadamente, a data e o local da reunião, os membros presentes, os assuntos apreciados, as deliberações tomadas e a forma e o resultado das respectivas votações.

2. As actas são submetidas à aprovação de todos os membros no final da respectiva reunião ou no início da seguinte, sendo assinadas, após a aprovação, pelo presidente, pelos administradores, e pelo secretário.

3. Nos casos em que o Conselho assim o delibere, a acta é aprovada em minuta logo na reunião a que disser respeito.

4. As deliberações do Conselho só são eficazes depois de assinadas as respectivas actas ou minutas, nos termos dos números anteriores.

Artigo 19º

Pelouros

1. O Conselho de Administração, sob proposta do Presidente, pode atribuir aos seus membros pelouros correspondentes a um ou mais serviços do INMG.

2. A atribuição de um pelouro envolve a delegação dos poderes correspondentes à competência desse pelouro.

3. A atribuição de pelouros não dispensa o dever que a todos os membros do Conselho de Administração incumbe de acompanhar e tomar conhecimento da generalidade dos assuntos do INMG e de propor providências relativas a qualquer deles.

SECÇÃO IV

Conselho científico

Artigo 20º

Natureza e composição

1. O Conselho Científico do INMG é o órgão de consulta e apoio ao Conselho de Administração no âmbito da actividade do INMG.

2. O Conselho Científico é constituído por:

a) Representantes dos serviços e instituições públicas com intervenção nos domínios de transportes, agricultura, recursos hídricos, energia, conservação de solos, pecuária, silvicultura, indústria, comércio, turismo, saúde pública, construção civil;

b) O Presidente do INMG; e

c) Dois especialistas e individualidades exteriores ao INMG, a quem seja reconhecida competência na área da sua actividade.

3. Os representantes dos serviços e instituições referidas no número 2 são designados pelos membros de Governo responsáveis pelos respectivos sectores de actividades.

4. A nomeação dos especialistas a que se refere a alínea c) do número 1 é da competência da entidade de superintendência.

5. O presidente do Conselho Científico é eleito directamente de entre os seus membros, por escrutínio secreto e maioria simples dos votos expressos.

6. Os representantes referidos no número 2, bem como os seus substitutos, não mais de um por cada representante, devem ser comunicados ao presidente do Conselho Científico nos 30 (trinta) dias anteriores ao termo do mandato dos membros cessantes ou nos 30 (trinta) dias subsequentes à vacatura.

7. Os vogais do Conselho de Administração podem assistir às reuniões do Conselho Científico e participar, sem direito de voto, nos respectivos trabalhos.

8. O presidente pode convidar a tomar parte nas reuniões do Conselho Científico, ou a fazer-se nelas representar, sem direito de voto, quaisquer pessoas ou entidades cuja participação reputa útil, tendo em conta os assuntos a apreciar.

9. O Conselho Científico e os respectivos membros reportam directamente ao Conselho de Administração e, sem prévia e expressa autorização nesse sentido, estão inibidos de proceder a declarações relacionadas com as competências desse órgão.

Artigo 21º

Competências

1. O Conselho Científico é o órgão responsável pela avaliação e acompanhamento da actividade do INMG, aconselhando o seu presidente na concepção, enquadramento e execução das acções necessárias à concretização das suas atribuições, produzindo, para o efeito, os pareceres e recomendações que entenda formular ou que lhe forem solicitados.

2. Compete, em especial, ao Conselho Científico:

- a) Emitir parecer sobre o orçamento, planos e relatório anuais ou plurianuais de actividades do INMG, nomeadamente no que respeita às actividades de investigação científica e de desenvolvimento tecnológico;
- b) Emitir parecer sobre a definição das áreas científicas e afins do INMG;
- c) Colaborar com outras instituições em todos os assuntos relacionados com a avaliação e formação de pessoal de investigação;
- d) Pronunciar-se sobre todas as questões que lhe forem submetidas pelo presidente; e
- e) Elaborar o seu regulamento interno.

Artigo 22º

Mandato

2. O mandato dos membros do Conselho Científico é de 3 (três) anos, renovável, sem prejuízo de poderem ser substituídos a qualquer momento pelas entidades que os nomeiam.

3. O mandato dos membros do Conselho Científico cessa:

- a) Caso deixem de exercer funções nas empresas e entidades referidas no número 2 do artigo 20º, sem prejuízo da sua substituição pelos que lhes sucederam naquelas funções;
- b) Caso não compareça, sem apresentação de razão que o Conselho Científico considere justificada, a 3 (três) reuniões ordinárias seguidas, ou a 4 (quatro) no total em qualquer período de 12 (doze) meses.

Artigo 23º

Funcionamento

1. O Conselho Científico reúne-se, ordinariamente, 2 (duas) vezes por ano e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu presidente, por sua iniciativa ou a solicitação de 1/3 (um terço) dos seus membros.

2. As reuniões são convocadas pelo presidente com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis sobre a data da realização da reunião, devendo ser indicadas na convocatória a data, hora e local em que a mesma é efectuada, bem como a ordem dos trabalhos.

3. O Conselho Científico delibera por consenso ou, na falta deste, por deliberação tomada por maioria absoluta dos votos presentes.

4. Das reuniões do Conselho Científico são lavradas actas que são assinadas pelos membros presentes.

5. O Conselho Científico pode iniciar funções logo que sejam designados 7 (sete) membros.

Artigo 24º

Senhas de presença e ajudas de custo

1. Os membros do Conselho Científico, quando não sejam funcionários ou agentes da Administração Pública, por cada reunião em que efectivamente participarem, têm direito a perceber senhas de presença, num montante a fixar por despacho conjunto dos membros do Governo responsáveis pelas finanças e pela agricultura.

2. As despesas de viagem e ajudas de custo devidas pelas deslocações dos membros do Conselho Científico que residam fora da localidade onde se realiza a reunião são suportadas pelo orçamento do INMG, sendo o montante das ajudas de custo a abonar igual ao fixado para o cargo de Presidente do INMG.

CAPÍTULO IV

Estrutura Organizativa

Artigo 25º

Estrutura geral e funcionamento

Para a prossecução das suas atribuições, o INMG dispõe de serviços centrais e de serviços desconcentrados.

Artigo 26º

Serviços centrais e serviços desconcentrados

1. Os serviços centrais do INMG compreendem departamentos de observação, vigilância e acompanhamento meteorológico, sismológico e climático, bem como de administração e de apoio à gestão.

2. Os serviços desconcentrados do INMG são as delegações.

Artigo 27º

Competências e funcionamento

As competências e funcionamento dos departamentos, dos serviços e das delegações regionais do INMG são aprovados por portaria da entidade de superintendência, no prazo de 120 dias após a entrada em vigor do presente diploma.

Artigo 28º

Outras unidades funcionais

1. O INMG pode ainda constituir, por despacho da entidade da superintendência, sob proposta do Presidente:

- a) Centros regionais;

- b) Centros de apoio à vigilância meteorológica e sísmica;
- c) Observatórios; e
- d) Estações.

2. As unidades funcionais referidas no número anterior são coordenadas por técnicos do quadro de pessoal do INMG, designados pelo Presidente.

Artigo 29º

Estruturas de projecto

1. O INMG funciona também por estruturas de projecto interdepartamentais com o objectivo de desenvolvimento de actividades interdisciplinares, sob a forma de projectos de duração definida, utilizando os recursos humanos e materiais distribuídos aos diversos departamentos e serviços.

2. Pode o INMG, em função dos objectivos do projecto, proceder à requisição de docentes de instituições de ensino superior públicas, com vista à coordenação das equipas de projecto.

CAPÍTULO V

Gestão financeira e patrimonial

Artigo 30º

Gestão financeira e patrimonial

1. A gestão do INMG realiza-se de forma a assegurar a prossecução das suas atribuições e o equilíbrio financeiro, com respeito pelos seguintes princípios:

- a) Fixação de preços pelos serviços a prestar, que permita a efectiva cobertura do custo real;
- b) Adopção de uma gestão previsional por objectivos;
- c) Primazia pela realização de investigação sob contrato; e
- d) Subordinação da realização de actividades de investigação básica aos meios financeiros disponíveis e, nomeadamente, ao grau de risco e provável taxa de rendibilidade.

2. Para concretização dos princípios enunciados no número anterior, o INMG utiliza os seguintes instrumentos de avaliação e controlo:

- a) Planos de actividades anuais e plurianuais com definição de objectivos e respectivos planos de acção, devidamente quantificados;
- b) Orçamento anual;
- c) Relatório anual de actividades;
- d) Conta de gerência e relatórios financeiros; e
- e) Balanço social.

Artigo 31º

Receitas

Constituem receitas do INMG, para além das dotações que lhe são atribuídas pelo Orçamento do Estado:

- a) As quantias que lhe sejam devidas em resultado do exercício da sua actividade, nomeadamente

as cobradas pelos serviços prestados pela protecção meteorológica à navegação aérea ou outros;

- b) O valor a cobrar pela emissão de certidões e outros valores de natureza pecuniária que, por lei, lhe sejam consignados;
- c) O produto da venda de edições, publicações ou outro material por si editado;
- d) As verbas devidas pela outorga de contratos de prestação de serviços, nomeadamente os resultantes da realização de estudos e outros trabalhos de carácter técnico e científico;
- e) As subvenções, comparticipações, quotizações, doações e legados concedidos por quaisquer entidades, públicas ou privadas, dependendo a respectiva aceitação de autorização do membro do Governo responsável pela área das Finanças;
- f) Quaisquer outras receitas não compreendidas nas alíneas anteriores que lhe sejam atribuídas por lei, acto ou contrato; e
- g) Remunerações de depósitos e outras aplicações financeiras.

Artigo 32º

Despesas

1. Constituem despesas do INMG:

- a) Os encargos de funcionamento no cumprimento das suas atribuições e exercício das suas competências;
- b) As despesas com o pessoal;
- c) Os custos de aquisição, manutenção e conservação de bens, equipamentos e serviços necessários para a prossecução das suas atribuições;
- d) Os encargos com a aquisição de serviços de consultoria e investigação nos domínios da meteorologia, da climatologia e da geofísica, quer directos, quer sob a forma de apoio a outras entidades do sector; e
- e) Outros encargos que se mostrem necessários ao desenvolvimento das suas actividades.

2. Na realização das despesas são respeitados os condicionalismos e imperativos decorrentes do orçamento e plano aprovados, bem como as prioridades que excepcionalmente vierem a ser fixadas.

3. Sem prejuízo das necessidades de assegurar o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis, tem-se como regra essencial de gestão das dotações de despesas a minimização dos custos para o máximo de eficiência dos meios em execução.

Artigo 33º

Pagamentos

1. Os pagamentos são efectuados, em regra, por meio de cheques, que são entregues em troca dos respectivos recibos devidamente legalizados.

2. Os cheques são sempre nominativos e assinados pelo Presidente, pelos membros do Conselho de Administração, ou pelos dirigentes dos serviços desconcentrados.

3. A competência a que alude o número 2 pode ser delegada pelo Conselho de Administração, que fixa os titulares das demais assinaturas.

Artigo 34º

Sistemas de contabilidade

1. A contabilidade do INMG deve adequar-se às necessidades da respectiva gestão, permitir um controlo orçamental permanente e, bem assim, a fácil verificação da relação existente entre os valores patrimoniais e financeiros e os correspondentes elementos contabilísticos.

2. Para a satisfação das necessidades referidas no número anterior, o INMG aplica o plano de contabilidade em vigor para os institutos públicos, adaptado às suas realidades específicas e, fundamentalmente, como um instrumento de gestão.

3. O sistema de contas deve ser complementado pela contabilidade analítica, a fim de se proceder ao apuramento dos custos da participação de cada unidade orgânica na estrutura de custos de cada serviço.

Artigo 35º

Património

1. Constitui património do INMG a universalidade dos bens na sua titularidade e ainda os bens, direitos e obrigações que receba ou contraia por qualquer título para o exercício da sua actividade própria.

2. O INMG administra e dispõe livremente, nos termos dos presentes Estatutos, dos bens que constituem o seu património, sem sujeição às normas relativas ao domínio privado do Estado.

3. O INMG administra os bens do domínio público que forem ou vierem a ser afectados à sua actividade, devendo manter actualizado o respectivo cadastro.

4. O INMG não pode, contudo, alienar os edifícios que lhe tenham sido destinados ou cedidos pelo Estado para a instalação dos serviços que lhe são próprios.

5. O INMG pode aceitar quaisquer doações ou legados, carecendo de autorização da entidade de superintendência, quando daí resultem encargos.

6. Pela dívida do INMG responde apenas o respectivo património.

Artigo 36º

Controlo Financeiro

A actividade financeira do INMG está sujeita à fiscalização da Inspecção-Geral de Finanças, bem como à auditoria anual solicitada pelo Presidente ou determinada pela entidade de superintendência, bem como aos demais controlos previstos na lei.

Artigo 37º

Fiscalização do Tribunal de Contas

Os actos e contratos celebrados pelo INMG não estão sujeitos a fiscalização preventiva do Tribunal de Contas, sendo, no entanto, obrigatória a apresentação do relatório e contas de gerência para efeitos de julgamento.

CAPÍTULO VI

Pessoal

Artigo 38º

Regime jurídico

1. O pessoal do INMG rege-se, na generalidade, pelas normas aplicáveis ao contrato individual de trabalho e, na especialidade, pelo disposto em estatuto de pessoal, aprovado pelo Conselho de Administração, sob proposta do Presidente, com observância das disposições legais imperativas do regime de contrato individual de trabalho.

2. O INMG pode ser parte em instrumentos de regulação colectiva de trabalho.

3. O recrutamento de pessoal é precedido de anúncio público e é efectuado segundo critérios objectivos de selecção, a estabelecer no estatuto de pessoal.

4. O exercício de funções de direcção ou chefia tem lugar em regime de comissão de serviço, sem mudança de categoria.

Artigo 39º

Mobilidade

1. Os funcionários da Administração Pública Central, de institutos públicos e de autarquias locais, bem como os trabalhadores das empresas públicas, podem ser chamados a desempenhar funções no INMG em regime de comissão de serviço, mantendo todos os direitos inerentes ao seu quadro de origem, incluindo os benefícios de aposentação ou reforma e sobrevivência, considerando-se todo o período da comissão como serviço prestado no seu quadro de origem.

2. Os trabalhadores do quadro do INMG podem ser chamados a desempenhar funções no Estado, em institutos públicos ou em autarquias locais, bem como em empresas públicas, em Comissão de Serviço, mantendo todos os direitos inerentes ao seu quadro de origem, considerando-se todo o período da comissão como serviço prestado no seu quadro de origem.

Artigo 40º

Fundo social

1. No âmbito das acções de natureza social do INMG, existe um fundo social com consignação de verbas que o Conselho de Administração delibere atribuir-lhe, de forma a assegurar o preenchimento das respectivas finalidades.

2. O fundo social é regido por regulamento aprovado pelo Conselho de Administração e é gerido por uma comissão nomeada pelo mesmo Conselho, com poderes delegados para o efeito, que inclui representantes de trabalhadores do INMG.

CAPÍTULO VII

Superintendência

Artigo 41º

Superintendência

1. O INMG fica sob superintendência do membro do Governo responsável pelo sector da agricultura.

2. Compete à entidade de superintendência:

- a) Orientar superiormente a actividade do INMG, indicando-lhe as metas, objectivos, estratégias e critérios de oportunidade político-administrativa, enquadrando-o sectorialmente e globalmente na Administração Pública;
- b) Homologar os instrumentos de gestão previsional e os documentos de prestação de contas, bem como os regulamentos;
- c) Aprovar o estatuto de pessoal, o plano de cargos, carreiras e salários, a tabela salarial e o quadro de pessoal do INMG;
- d) Homologar os actos de aquisição, oneração e alienação de bens imóveis e dos móveis sujeitos a registo;
- e) Autorizar a contração de empréstimos quando permitidos por lei;
- f) Autorizar a aceitação de doações, heranças e legados litigiosos ou sujeitos a encargos;
- g) Suspender, revogar e anular, nos termos da lei, os actos dos órgãos próprios do INMG que violem a lei ou sejam considerados inoportunos e inconvenientes para o interesse público;
- h) Fiscalizar e inspeccionar o funcionamento do INMG;
- i) Ordenar inquéritos, sindicâncias ou inspecções ao INMG;
- j) Solicitar informações que entenda necessárias ao acompanhamento das actividades do INMG;
- k) Fixar as remunerações dos membros do Conselho de Administração;
- l) O mais que lhe for cometido por lei.

CAPÍTULO VIII

Disposições diversas e finais

Artigo 42º

Prestação de serviços

1. Sem prejuízo das atribuições que lhe estão cometidas, o INMG pode prestar serviços ou realizar trabalhos, remunerados ou não, que lhe sejam solicitados por operadores do sector de aeronáutica civil, da agricultura e ambiente, do mar, da economia e da indústria, do turismo e da protecção civil.

2. Os serviços prestados com carácter de continuidade são remunerados de acordo com as tabelas de preços a aprovar pelo Conselho de Administração.

Artigo 43º

Vinculação

1. O INMG obriga-se:

- a) Pela assinatura do Presidente do INMG;
- b) Pela assinatura de um membro do Conselho de Administração que, para tanto, tenha recebido,

em acta do Conselho de Administração, delegação do Presidente do INMG;

- c) Pela assinatura do representante legalmente constituído nos termos e no âmbito dos poderes que lhe sejam conferidos.

2. Os actos de mero expediente de que não resultem obrigações para o INMG podem ser assinados por qualquer membro do Conselho de Administração ou pelo trabalhador a quem tal poder tenha sido conferido.

3. Tratando-se de outros documentos emitidos em massa, as assinaturas podem ser de chancela.

Artigo 44º

Confidencialidade

1. Os titulares dos órgãos do INMG, respectivos mandatários, pessoas ou entidades qualificadas devidamente credenciadas, bem como os seus trabalhadores eventuais ou permanentes, estão sujeitos a compromisso de confidencialidade e dever de reserva no que respeita às informações que lhes sejam prestadas ou a que tenham acesso nessa qualidade.

2. A violação do dever de segredo profissional previsto no número anterior é, para além da inerente responsabilidade disciplinar e civil, punível nos termos do Código Penal.

Artigo 45º

Dever especial de sigilo

1. As actividades de ciência e tecnologia provenientes de contratos subscritos pelo INMG, bem como os seus resultados estão sujeitos a um dever especial de sigilo.

2. O pessoal do INMG que participa nas actividades referidas no número anterior só as pode divulgar, bem como os seus resultados, mediante prévia autorização do presidente, sem prejuízo do dever geral de informação para efeitos de fiscalização, bem como de acesso a informações com interesse fiscal.

Artigo 46º

Página electrónica

O INMG deve disponibilizar uma página na Internet, com todos os dados relevantes, nomeadamente o diploma de criação, os estatutos e regulamentos, bem como a composição dos seus órgãos, incluindo os planos, orçamentos, relatórios e contas referentes aos dois últimos anos da sua actividade e ainda a legislação sobre o sector.

Artigo 47º

Logótipo

O INMG utiliza, para identificação de documentos e tudo o mais que se relacionar com os respectivos serviços, um logótipo, cujo modelo é aprovado por portaria da entidade de superintendência.

O Ministro do Ambiente, do Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marinhos, *José Maria Fernandes da Veiga*.

Resolução nº 20/2009

de 20 de Julho

A Lei de Bases do Ordenamento do Território e Planeamento Urbanístico (LBOTPU), aprovado pelo Decreto-Legislativo nº 1/2006, de 13 de Fevereiro, estabelece um Sistema de Gestão do Território, de âmbito nacional, regional e municipal.

Conforme a base X da LBOTPU, a Direcção Nacional do Ordenamento do Território (DNOT), a nível nacional, estabelece o quadro espacial das actuações com impacto na organização do território, define e calendariza as grandes opções com relevância para a organização do território nacional. As definições da DNOT harmonizar-se-ão com o Plano Nacional de Desenvolvimento, o Programa do Governo e outros instrumentos de gestão do território e apontarão metas a prosseguir no quadro dos objectivos fixados na lei das Bases de Ordenamento do Território e do Planeamento Urbanístico.

Neste momento praticamente todos os Municípios estão a elaborar os respectivos Planos Directores Municipais, com apoio técnico e financeiro do Governo, e estão em processo final de elaboração os Esquemas Regionais do Ordenamento do Território de Santiago, Fogo e Santo Antão, tendo sido iniciado em 2008 a elaboração do EROT da Ilha de São Nicolau.

Todas essas razões justificam a decisão de se iniciar, o mais breve quanto possível, a elaboração da DNOT, enquanto instrumento de excelência para a definição de princípios orientadores e objectivos estratégicos, servindo de quadro de referência a considerar na elaboração dos demais instrumentos de gestão territorial.

Revela-se decisivo a elaboração das Directrizes Nacionais (DN) que definem a Política do Ordenamento do Território, integrando as componentes económica, ambiental e social, com objectivos estratégicos de redução das disparidades, protecção dos recursos e melhoria da qualidade de vida das populações, assumindo-se como um instrumento fundamental de articulação entre as políticas sectoriais.

Assim:

Ao abrigo do disposto nos nºs 1 e 2 da Base VIII, conjugado com a Base X e a alínea *a*) da Base XVI, todas do Decreto-Legislativo nº 1/2006, de 13 de Fevereiro, que aprova as Bases do Ordenamento do Território e Planeamento Urbanístico (LBOTPU);

No uso da faculdade conferida pelo número 2 do artigo 260º da Constituição, o Governo aprova a seguinte Resolução:

Artigo 1º

Elaboração da DNOT

1. É determinada a elaboração da Directiva Nacional do Ordenamento do Território, adiante designada abreviadamente por DNOT.

2. O membro do Governo responsável pelo ordenamento do território, fica encarregue de assegurar a condução política do processo de elaboração da DNOT.

3. Incumbe à Direcção Geral do Ordenamento do Território e Habitação (DGOTH) promover a elaboração da proposta técnica de DNOT, através da Equipa Técnica prevista no artigo seguinte.

Artigo 2º

Equipa Técnica

1. Por despacho do membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, mediante proposta do Director Geral do Ordenamento do Território e Habitação, é constituída uma Equipa Técnica responsável pela elaboração da DNOT dirigida por um Coordenador.

2. Compete à Equipa Técnica:

- a) Dar suporte técnico operacional directo às instâncias de Coordenação Política do processo de elaboração da DNOT e ao Serviço Central do Ordenamento do Território;
- b) Assegurar a qualidade da informação recolhida e produzida no processo de elaboração da DNOT;
- c) Garantir a internalização na DGOTH do conhecimento resultante do processo da elaboração da DNOT;
- d) Manter o diálogo técnico com as equipas técnicas sectoriais;
- e) Assegurar a posterior monitorização da aplicação e observância das normas e dos princípios estabelecidos pela DNOT.

Artigo 3º

Comissão de Acompanhamento

1. A elaboração da DNOT é acompanhada por uma Comissão de Acompanhamento que integra os representantes dos departamentos governamentais responsáveis pelos sectores das infra-estruturas, transportes e telecomunicações, da reforma do Estado, das finanças, da administração interna, do ambiente, desenvolvimento rural e recursos marinhos, da descentralização, habitação, da saúde, da defesa nacional, da economia, da energia e água, do trabalho, formação profissional e solidariedade social e da educação e ensino superior.

2. A Comissão de Acompanhamento, prevista no número anterior, integra ainda, obrigatoriamente, ao abrigo do número 3 da Base XVI do Decreto-Legislativo nº 1/2006, de 13 de Fevereiro, um representante da Associação Nacional dos Municípios Cabo-verdianos indigitado pelo seu Presidente.

3. Os representantes das áreas sectoriais na Comissão Interministerial referida no número 1 são designados por despacho dos ministros competentes em razão da matéria e representam os interesses do conjunto dos organismos tutelados pela entidade que os designa.

4. A Comissão de Acompanhamento é presidida pelo membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, coadjuvado pelo Director-Geral do Ordenamento do Território e Habitação que o substitui nas suas faltas e impedimentos.

5. Os representantes das entidades sectoriais da Administração Pública na Comissão de Acompanhamento devem assegurar um acompanhamento continuado e

assíduo dos trabalhos de elaboração da DNOT, prestando toda a colaboração que lhes for solicitada nesse âmbito, em particular no que respeita à informação sobre os programas, planos e projectos previstos ou em curso na área de responsabilidade do sector que representam.

Artigo 4º

Comissão Consultiva

1. A elaboração da DNOT é ainda acompanhada por uma Comissão Consultiva constituída por representantes das seguintes entidades da Administração Local e da sociedade civil:

- a) Um representante da Associação Nacional dos Municípios Cabo-verdianos;
- b) Um representante da Ordem de Advogados;
- c) Um representante da Ordem dos Engenheiros;
- d) Um representante da Ordem dos Arquitectos;
- e) Um representante das associações representativas dos sectores económicos que têm por objecto a exploração agrícola, pecuária, florestal e dos recursos pesqueiros, comércio e indústria;
- f) Um representante da Universidade Pública;
- g) Três a cinco personalidades de reconhecido mérito na sociedade cabo-verdiana, com intervenção destacada nos domínios da Cultura, das Artes, da Ciência, da Técnica e da Administração.

2. Os representantes das entidades da Administração Local e da sociedade civil referidos no número anterior são designados por despacho do membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, sob proposta da entidade que representam.

3. As personalidades de reconhecido mérito referidas na alínea g) do número 1 do presente artigo são escolhidas e nomeadas por despacho do membro do governo responsável pelo Ordenamento do Território.

4. A Comissão Consultiva é presidida pelo membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, coadjuvado pelo Director-Geral do Ordenamento do Território e Habitação que o substitui nas suas faltas e impedimentos.

Artigo 5º

Funcionamento da Comissão de Acompanhamento e da Comissão Consultiva

1. O funcionamento da Comissão de Acompanhamento e da Comissão Consultiva é regulado por despacho do membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, que fixa igualmente os honorários ou os complementos de vencimentos que, eventualmente, se venha a atribuir aos técnicos, tem direito em virtude da sua presença na Comissão.

2. A participação da Associação Nacional dos Municípios Cabo-verdianos na Comissão Consultiva e na Comissão de Acompanhamento não dispensa cada Município, individualmente, de dar os pareceres e prestar as informações que lhe forem formalmente solicitados no âmbito da elaboração da DNOT, bem como de deduzir oposição, junto da Direcção Geral do Ordenamento do Território e Habitação, relativamente às opções da pro-

posta técnica de DNOT que considere justificada face às orientações de desenvolvimento territorial consagradas pelos instrumentos de gestão territorial de âmbito municipal em vigor.

Artigo 6º

Princípios orientadores e objectivos estratégicos

1. A elaboração da DNOT deve, para além do disposto na Lei, obedecer aos seguintes princípios orientadores:

- a) Desenvolvimento territorial sustentável, assegurando uma boa utilização dos recursos territoriais em benefício das gerações actuais sem prejuízo das gerações futuras;
- b) Salvaguarda e valorização dos recursos territoriais, proporcionando o pleno aproveitamento do potencial territorial;
- c) Coesão territorial, assegurando a equidade no acesso à provisão pública de bens e serviços de interesse geral, em articulação com a promoção da coesão económica e social;
- d) Coordenação das actuações dos organismos e entidades da Administração directa e indirecta do Estado com impacte territorial significativo;
- e) Complementaridade das actuações do Estado e das entidades privadas e organizações da sociedade civil na valorização do território;
- f) Participação dos cidadãos e das organizações da sociedade civil na preparação das decisões de desenvolvimento territorial e na implementação das políticas de ordenamento do território.

2. A elaboração da DNOT deve prosseguir os seguintes objectivos estratégicos de política de desenvolvimento territorial:

- a) Organização policêntrica do território nacional, promovendo a estruturação e a consolidação do sistema insular e, em particular, do seu sistema urbano, numa óptica de preservação da diversidade territorial e de pleno aproveitamento do potencial territorial;
- b) Conservação do solo e da biodiversidade, através de medidas activas de organização dos usos do solo no território nacional e de directrizes para a protecção e utilização dos solos agrícolas, para a protecção e valorização do coberto vegetal, para a preservação da biodiversidade e para a prevenção da contaminação dos solos nas áreas rurais e urbanas;
- c) Uso eficiente da água, através de medidas activas de racionalização da ocupação do território e directrizes para a urbanização e edificação, que optimizem os consumos e minimizem as perdas a eles associadas, permitam a reutilização segura das águas residuais e reduzam a contaminação dos recursos hídricos superficiais e subterrâneos;
- d) Aumento da resiliência aos fenómenos climáticos extremos, promovendo medidas activas de adaptação às suas consequências e medidas concretas de luta contra a desertificação;

- e) Aproveitamento sustentável dos recursos marinhos, promovendo o melhor conhecimento do potencial económico e ambiental da zona económica exclusiva e a boa gestão das utilizações do mar e da plataforma continental;
- f) Protecção e valorização da orla costeira nacional, preservando o domínio público marítimo e o acesso público ao mar, prevenindo os fenómenos de degradação, naturais e antropogénicos, e favorecendo usos compatíveis com os elevados potencial ambiental e económico e valor social destas áreas;
- g) Eficiência energética e utilização de energias renováveis, adoptando formas de organização das actividades no território e de ocupação do solo que maximizem os ganhos energéticos e minimizem os consumos e promovendo medidas activas de conservação de energia e de produção de energia a partir de fontes renováveis;
- h) Estruturação e equipamento do território e reforço da conectividade interna e internacional, numa óptica de valorização do potencial territorial e de posicionamento geo-estratégico de Cabo Verde no contexto da região da África Ocidental, e de reforço da ligação de Cabo Verde aos centros de decisão política, económica e financeira internacional e às comunidades cabo-verdianas no estrangeiro;
- i) Melhoria da qualidade de vida das populações, corrigindo assimetrias inter-regionais, intra-regionais e locais no acesso à provisão pública de bens e serviços de interesse geral e promovendo condições básicas de segurança e bem-estar para as populações, independentemente da sua localização geográfica no território nacional;
- j) Reforço da cooperação territorial entre o Estado e os municípios, para a melhoria da competitividade regional e local;
- k) Reforço da cooperação intermunicipal na provisão pública de bens e serviços de interesse geral às comunidades locais;
- l) Contenção da urbanização e da edificação dispersa e da ocupação indisciplinada do solo;
- m) Qualificação das áreas urbanas existentes e salvaguarda e valorização do património construído;
- n) Pleno aproveitamento e optimização da utilização das infra-estruturas territoriais e urbanas;
- o) Preservação e valorização das paisagens rurais e urbanas.

3. A proposta técnica de DNOT deve compreender, designadamente:

- a) O Relatório, que identifique os grandes desafios e prioridades territoriais que se colocam a Cabo Verde, no contexto nacional, regional e internacional, e formule uma visão para o desenvolvimento territorial do País a médio e longo prazo;

b) O Modelo Territorial, que traduza as grandes opções de política territorial e urbana e de organização do território nacional e ilustre a respectiva incidência espacial;

c) O Programa de Acção, que identifique e sistematize as grandes actuações sectoriais do Estado com incidência territorial no horizonte de médio e longo prazo e estabeleça a sua relação funcional e temporal com a concretização do Modelo Territorial adoptado.

4. Os princípios orientadores indicados no número 1 do presente artigo são igualmente aplicáveis na elaboração dos Esquemas Regionais de Ordenamento do Território e no acompanhamento da elaboração dos restantes instrumentos de gestão territorial.

5. A elaboração da proposta técnica de DNOT deve promover activamente a articulação entre os Esquemas Regionais de Ordenamento do Território em curso de elaboração, fornecendo-lhes um enquadramento e uma visão nacional, sem prejuízo do dever de ponderação e, sempre que possível, de integração das opções já adoptadas nesses planos.

6. A elaboração da proposta técnica de DNOT deve promover activamente a coordenação e a mútua compatibilização com os planos e programas com incidência territorial, existentes e previstos, da iniciativa dos organismos e entidades da Administração directa e indirecta do Estado.

Artigo 7º

Aprovação das linhas gerais de orientação

Com base nos estudos preliminares a elaborar, o Conselho de Ministros aprova, por Resolução, sob proposta do membro do Governo responsável pelo Ordenamento do Território, as linhas gerais da DNOT.

Artigo 8º

Consulta pública

A elaboração da proposta técnica de DNOT deve ser amplamente socializada com a sociedade e as instituições pertinentes dos sectores público e privado.

Artigo 9º

Aprovação prévia

A proposta técnica de DNOT deve ser submetida à apreciação e aprovação prévia do Conselho de Ministros no prazo máximo de 18 meses, a contar da data de entrada em vigor da presente Resolução.

Artigo 10º

Entrada em vigor

A presente Resolução entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Vista e aprovada em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira*

FAÇA OS SEUS TRABALHOS GRAFICOS NA INCV



NOVOS EQUIPAMENTOS NOVOS SERVIÇOS DESIGNER GRÁFICO AO SEU DISPOR



BOLETIM OFICIAL

Registo legal, nº 2/2001, de 21 de Dezembro de 2001



Av. Amílcar Cabral/Calçada Diogo Gomes, cidade da Praia, República Cabo Verde.

C.P. 113 • Tel. (238) 612145, 4150 • Fax 61 42 09

Email: incv@gov1.gov.cv

Site: www.incv.gov.cv

AVISO

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

Sendo possível, a Administração da Imprensa Nacional agradece o envio dos originais sob a forma de suporte electrónico (Disquete, CD, Zip, ou email).

Os prazos de reclamação de faltas do Boletim Oficial para o Concelho da Praia, demais concelhos e estrangeiro são, respectivamente, 10, 30 e 60 dias contados da sua publicação.

Toda a correspondência quer oficial, quer relativa a anúncios e à assinatura do Boletim Oficial deve ser enviada à Administração da Imprensa Nacional.

A inserção nos Boletins Oficiais depende da ordem de publicação neles aposta, competentemente assinada e autenticada com o selo branco, ou, na falta deste, com o carimbo a óleo dos serviços donde provenham.

Não serão publicados anúncios que não venham acompanhados da importância precisa para garantir o seu custo.

ASSINATURAS

Para o país:

	Ano	Semestre
I Série	8.386\$00	6.205\$00
II Série.....	5.770\$00	3.627\$00
III Série	4.731\$00	3.154\$00

Para países estrangeiros:

	Ano	Semestre
I Série	11.237\$00	8.721\$00
II Série.....	7.913\$00	6.265\$00
III Série	6.309\$00	4.731\$00

Os períodos de assinaturas contam-se por anos civis e seus semestres. Os números publicados antes de ser tomada a assinatura, são considerados venda avulsa.

AVULSO por cada página 15\$00

PREÇO DOS AVISOS E ANÚNCIOS

1 Página	8.386\$00
1/2 Página	4.193\$00
1/4 Página	1.677\$00

Quando o anúncio for exclusivamente de tabelas intercaladas no texto, será o respectivo espaço acrescentado de 50%.

PREÇO DESTA NÚMERO — 720\$00