



BOLETIM OFICIAL

ÍNDICE	
	CONSELHO DE MINISTROS:
	Decreto-Lei nº 10/2015:
	Cria, como serviço de base territorial do Ministério da Saúde, a Região Sanitária de Santo Antão. 444
	Decreto-Lei nº 11/2015:
	Estabelece o regime jurídico de produção de aguardente de cana-de açúcar em Cabo Verde. 449
	MINISTÉRIO DAS FINANÇAS E DO PLANEAMENTO:
	Portaria nº 6/2015:
	Aprova a declaração periódica de rendimentos. 460
	Portaria nº 7/2015:
	Regulamenta os procedimentos de faturação, registo e pagamento do Tributo Especial Unificado pelas empresas enquadradas no Regime Especial das Micro e Pequenas Empresas. 465

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei n.º 10/2015

de 12 de Fevereiro

O Ministério da Saúde adotou, em 1998, a Carta Sanitária de Cabo Verde que aponta para a necessidade de reorganização dos Serviços de Saúde por via da sua regionalização, propondo a criação de distritos/regiões sanitários, englobando um certo número de delegacias de saúde próximas, como instâncias de coordenação intersetorial, intermunicipal e entre os dois níveis, central e local, da administração sanitária.

A lei orgânica do Ministério da Saúde, na nova redação dada pelo Decreto-lei n.º 39/2010, de 27 de setembro, estabelece que as regiões sanitárias são serviços de base territorial dotados de autonomia financeira, que visam o alargamento da cobertura da rede sanitária e a melhoria da prestação dos cuidados de saúde na área da sua circunscrição territorial e tendo como missão assegurar a articulação e a coordenação entre as Delegacias de Saúde com as instituições de saúde delas dependentes e os Hospitais Regionais de sua área de intervenção.

A Lei n.º 41/VI/2004, de 5 de abril, que estabelece as Bases do Serviço Nacional de Saúde dispõe que as estruturas desconcentradas do Setor Público de Saúde, a nível das regiões sanitárias ou dos municípios, gozam de autonomia de gestão.

Os resultados de Saúde alcançados na Ilha de Santo Antão colocam-no entre as ilhas com melhores indicadores, cuja consolidação exige uma melhoria na organização e funcionamento das suas estruturas de saúde, o que se pretende alcançar com a criação e instalação da segunda Região Sanitária.

Outrossim, pelas características próprias da ilha de Santo Antão, nomeadamente, a existência de três municípios e igual número de delegacias de saúde, o peso demográfico da sua população, a existência de vias de comunicação ligando entre si os seus municípios, e a combinação, nestes, de áreas urbanas com áreas predominantemente rurais, e o número de profissionais de saúde afetos impõe-se sejam aproveitados em prol da melhoria das condições de prestação de saúde em toda a Ilha.

A criação da Região Sanitária de Santo Antão (RSSA) corresponde, deste modo, a uma opção estratégica de intervenção no setor da saúde, no quadro do processo de reforma em curso.

Foram ouvidos os Municípios de Santo Antão.

Assim,

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

Artigo 1.º

Objeto

1. É criada, como serviço de base territorial do Ministério da Saúde, a Região Sanitária de Santo Antão, adiante abreviadamente designada por RSSA.

2. São aprovados os estatutos da RSSA, publicados em anexo ao presente diploma, do qual fazem parte integrante.

Artigo 2.º

Objetivos

A RSSA tem os seguintes objetivos:

- a) O alargamento da cobertura da rede sanitária e a melhoria da prestação dos cuidados de saúde na área da sua circunscrição territorial.
- b) A concretização da descentralização no processo de planeamento do setor de saúde, destinada a otimizar, em termos de eficácia, eficiência e rendibilidade técnica, a utilização de recursos disponibilizados para a prestação de cuidados a uma população suficientemente grande e residente num espaço geográfico determinado, integrando um certo número de municípios ou delegacias de saúde contíguos.

Artigo 3.º

Natureza

1. A RSSA é um serviço dotado de autonomia financeira, dependente da Direção Nacional da Saúde.

2. Sem prejuízo das suas atribuições, a RSSA pode exercer as atribuições próprias dos serviços centrais do Ministério da Saúde, desde que devidamente articulados com estes.

3. No exercício dos seus poderes de direção, compete ao Diretor Nacional de Saúde, designadamente, o seguinte:

- a) Homologar os instrumentos de gestão e de prestação de contas da RSSA, aprovados pelos órgãos desta;
- b) Prover os funcionários e agentes da RSSA;

Artigo 4.º

Âmbito territorial

1. A RSSA exerce a sua atividade na área territorial correspondente aos municípios da ilha de Santo Antão.

2. A RSSA tem a sua sede na cidade do Porto Novo.

Artigo 5.º

Limites de intervenção

No exercício das suas funções, a RSSA e os seus órgãos respeitarão as atribuições e competências próprias das delegacias de saúde e do hospital regional instalados na sua área de intervenção territorial, em especial o disposto no Decreto-Regulamentar n.º 1/2006, de 16 de janeiro.

Artigo 6.º

Instalação e acompanhamento da RSSA

1. O membro do Governo responsável pela área da Saúde tomará as medidas necessárias para a instalação em tempo oportuno da RSSA, promovendo, designadamente, a nomeação dos titulares dos seus órgãos e a adoção dos regulamentos de que careça para o exercício das suas atividades.

2. O referido membro do Governo providenciará igualmente a criação de uma comissão nacional, de caráter intersetorial, com a missão de acompanhar e avaliar de forma sistemática e na perspetiva do aperfeiçoamento progressivo do processo de reforma do Sistema Nacional de Saúde, o funcionamento da RSSA e o impacto da sua criação na melhoria das condições sócio-sanitárias na sua área territorial de intervenção.

3. No exercício das suas funções, a comissão produzirá relatórios de avaliação e acompanhamento, cuja periodicidade e tratamento serão regulados por despacho do membro do Governo responsável pela área da saúde.

4. Os membros da comissão de acompanhamento serão nomeados pelo membro do Governo responsável pela área da Saúde, a quem caberá também a definição da sua composição, competência e mandato, bem como a coordenação do seu funcionamento.

Artigo 7.º

Entrada em vigor

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

Aprovado em Conselho de Ministros de 11 de Dezembro de 2014.

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

Promulgado em 3 de Fevereiro de 2015

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE CARLOS DE ALMEIDA FONSECA

ANEXO**ESTATUTOS DA REGIÃO SANITÁRIA DE SANTO ANTÃO****CAPÍTULO I****Natureza, âmbito e atribuições**

Artigo 1.º

Natureza jurídica e direção

1. A Região Sanitária de Santo Antão, adiante abreviadamente designada por RSSA, é um serviço de base territorial do Ministério da Saúde, dotado de autonomia financeira, dependente da Direção Nacional de Saúde.

2. A RSSA depende ainda funcional e tecnicamente dos serviços centrais do Ministério de Saúde, no que respeita às áreas das suas competências.

3. No exercício dos seus poderes de direção, compete ao Diretor Nacional de Saúde, designadamente, o seguinte:

- a) Homologar os instrumentos de gestão e de prestação de contas da RSSA, aprovados pelos órgãos desta;
- b) Prover os funcionários e agentes da RSSA.

Artigo 2.º

Âmbito e sede

1. A RSSA exerce a sua atividade na área territorial correspondente aos municípios da ilha de Santo Antão.

2. A RSSA tem a sua sede na cidade do Porto Novo.

Artigo 3.º

Atribuições

1. A RSSA tem, na área da sua circunscrição territorial, funções de planeamento, coordenação de atividades, apoio técnico e administrativo e, ainda, de avaliação do funcionamento das instituições sanitárias, de acordo com as políticas superiormente definidas.

2. São atribuições, em especial, da RSSA:

- a) Pronunciar-se sobre a implementação da política de saúde, coordenar, orientar e avaliar a sua execução na sua área territorial de intervenção;
- b) Propor objetivos de desenvolvimento da saúde na referida área territorial;
- c) Propor e promover medidas de saúde pública a ser implementadas pelos municípios no âmbito das suas atribuições;
- d) Promover a articulação e a cooperação entre as instituições de saúde do Serviço Nacional de Saúde (SNS), nomeadamente as integradas nas Delegacias de Saúde e o Hospital Regional;
- e) Garantir a necessária articulação e complementaridade entre os serviços de saúde dos municípios da sua área de intervenção;
- f) Propor e promover a inclusão de ações e intervenções de saúde nos planos e políticas públicas das instituições setoriais sediadas na Ilha.
- g) Propor medidas de coordenação das ações no domínio da saúde, na sua área de intervenção territorial;
- h) Pronunciar-se sobre a política de gestão e participar na avaliação da atividade do Hospital Regional;
- i) Prestar apoio técnico à gestão do Hospital Regional;

- j) Prestar apoio técnico e administrativo às Delegacias de Saúde;
- k) Avaliar as necessidades do setor da saúde na sua área de intervenção territorial e propor, em função delas, a afetação de recursos humanos, materiais e financeiros, e a promoção e planeamento da partilha daqueles mesmos recursos entre as estruturas sanitárias, em conformidade com os objetivos definidos;
- l) Dinamizar e promover, nos termos da lei, a realização de acordos de parceria com instituições nacionais e estrangeiras, com vista a obter meios para o financiamento das atividades das estruturas sanitárias da sua área territorial;
- m) Contribuir para a sensibilização das populações para a necessidade do seu envolvimento nas atividades de saúde pública e no esforço de redução dos fatores de risco de doenças e sua comparticipação nos custos da saúde; e
- n) Desempenhar outras funções que lhe sejam cometidas ou delegadas.

CAPÍTULO II

Organização e funcionamento

Secção I

Órgãos

Artigo 4.º

Enumeração

São órgãos da RSSA:

- a) O Diretor;
- b) A Comissão Deliberativa; e
- c) O Conselho Consultivo.

Artigo 5.º

Mandato

A duração do mandato dos titulares dos órgãos da RSSA é de três anos, renovável uma única vez, por igual período.

Subsecção I

Director

Artigo 6.º

Estatuto

1. O Diretor é o órgão executivo da RSSA.
2. O cargo de Diretor da RSSA é exercido em comissão de serviço ou contrato de gestão, sendo o mesmo recrutado por escolha entre três indivíduos melhores classificados em concurso, de entre profissionais de reconhecida competência e idoneidade moral.
3. O Diretor da RSSA deve ter formação e experiência profissional, de preferência, na área da saúde pública, para além de qualificações e competências definidas na lei para o pessoal dirigente.
4. O Diretor é equiparado, para todos os efeitos legais, ao Diretor-geral.

Artigo 7.º

Competência

1. Ao Diretor da RSSA compete, designadamente:
 - a) Propor à Comissão Deliberativa a aprovação dos instrumentos de gestão previsional e dos documentos de prestação de contas;
 - b) Executar o orçamento e os planos de atividades da RSSA;
 - c) Orientar e participar na gestão dos recursos humanos da RSSA;
 - d) Autorizar, nos termos da lei, a realização de despesas para a aquisição de bens e serviços;
 - e) Tomar as providências necessárias à conservação e à manutenção do património afeto à RSSA; e
 - f) Executar, em geral, todas as deliberações tomadas pela Comissão Deliberativa da RSSA.
2. Compete ainda ao Diretor, no âmbito das atividades de acompanhamento do funcionamento e harmonização da atuação das estruturas de saúde da área territorial da RSSA:
 - a) Avaliar o funcionamento do sistema de referência e contra referência de pacientes entre os diferentes escalões da rede sanitária regional;
 - b) Promover a realização de estudos técnicos no âmbito das atribuições da RSSA;
 - c) Propor à Comissão Deliberativa as medidas necessárias à melhoria do funcionamento das instituições e serviços e ao pleno aproveitamento da capacidade dos recursos humanos e materiais da circunscrição territorial coberta pela RSSA;
 - d) Organizar o tratamento de forma integrada da informação estatística sanitária da região;
 - e) Promover o desenvolvimento e a formação contínua dos recursos humanos afetos às estruturas sanitárias da referida área territorial, e
 - f) Avaliar o funcionamento do sistema de telemedicina na rede de estruturas de saúde da região.

Subsecção II

Comissão Deliberativa

Artigo 8.º

Composição e designação

1. A Comissão Deliberativa tem a seguinte composição:
 - a) Os Delegados de Saúde dos municípios da área de intervenção da RSSA;
 - b) O Diretor do Hospital Regional;

- c) Um representante local do departamento governamental responsável pela área das Finanças;
- d) Um representante local do departamento governamental responsável pela área da Solidariedade Social.

2. O Diretor da RSSA participa, sem direito a voto, nos trabalhos da Comissão Deliberativa.

3. A Comissão Deliberativa é presidida, rotativamente, em cada ano por um dos Delegados de Saúde referidos na alínea a) do n.º1.

4. Os representantes dos departamentos governamentais que integram a Comissão Deliberativa são designados por despacho do membro do Governo de que dependem.

5. A designação dos membros da Comissão Deliberativa e as alterações que ocorram na sua composição são comunicadas ao Ministério da Saúde pelo Diretor da RSSA.

6. O Ministério da Saúde promove a publicação no *Boletim Oficial* da composição inicial da Comissão Deliberativa, bem como das alterações que nela venham a ocorrer.

Artigo 9.º

Competência

1. Compete, designadamente, à Comissão Deliberativa:
- a) Pronunciar-se sobre a situação sanitária da RSSA;
 - b) Aprovar os instrumentos de gestão previsional da região e os documentos de prestação de contas da RSSA;
 - c) Adotar, por iniciativa própria ou sob proposta do Diretor da região, medidas visando a melhoria do funcionamento das instituições e serviços de saúde da área da circunscrição territorial da RSSA, bem como o pleno aproveitamento da capacidade dos seus recursos humanos e materiais;
 - d) Pronunciar-se sobre todos os planos e programas de saúde pública ao nível da circunscrição territorial da RSSA e acompanhar a sua execução;
 - e) Propor adaptações na rede sanitária da área de intervenção territorial da RSSA;
 - f) Propor alterações legislativas no domínio da saúde;
 - g) Propor a constituição de equipas técnicas, com vista a suprir as lacunas que se verifiquem ao nível das instituições de saúde da área de intervenção territorial da RSSA;
 - h) Zelar pelos direitos dos doentes e pela saúde da população em geral da área territorial de intervenção da RSSA;
 - i) Em geral, tomar as deliberações e exercer todos os poderes não cometidos aos outros órgãos da RSSA, no âmbito da realização das atribuições desta.

Artigo 10.º

Regime de funcionamento

A Comissão Deliberativa funciona em plenário ou em secção especializada.

Artigo 11.º

Secção especializada

1. A secção especializada da Comissão Deliberativa tem por missão assistir o Diretor da região no exercício das suas funções e apoiá-lo na preparação dos assuntos a submeter à apreciação do plenário da Comissão Deliberativa, no que ambos são coadjuvados pelo pessoal do núcleo de apoio técnico-administrativo.

2. A secção especializada da Comissão Deliberativa é composta pelo Diretor da RSSA, pelo Diretor do Hospital Regional e pelos Delegados de Saúde dos municípios da área de jurisdição da RSSA.

Artigo 12.º

Reuniões

1. A Comissão Deliberativa reúne-se, em plenário, uma vez por trimestre e, extraordinariamente, sempre que para tal for convocado pelo seu presidente, por sua iniciativa ou a solicitação de um terço dos seus membros.

2. A secção especializada reúne-se quinzenalmente, podendo fazê-lo em intervalo de tempo menor, em caso de necessidade.

Artigo 13.º

Regimento

A Comissão Deliberativa aprova o seu regimento em reunião convocada para o efeito pelo seu Presidente, sob proposta do Diretor da RSSA.

Subsecção III

Conselho Consultivo

Artigo 14.º

Composição e designação

1. O Conselho Consultivo da RSSA tem a seguinte composição:

- a) O Presidente da Câmara de cada um dos municípios situados na área territorial da RSSA;
- b) O Presidente da Assembleia Municipal de cada um dos municípios referidos na alínea a);
- c) Um representante, por município, dos profissionais de saúde que trabalham na área territorial da RSSA;
- d) Um representante local do departamento governamental responsável pela área da educação;
- e) Um representante local do departamento governamental responsável pela área do ambiente;
- f) Um representante local do Instituto Nacional de Previdência Social (INPS);

- g) O responsável ou vereador pela área da saúde dos executivos camarários de cada um dos municípios da área territorial de intervenção da RSSA;
- h) Um representante das mutualidades de saúde com atividade nos municípios da área de intervenção da RSSA;
- i) Um representante das Comissões Regionais de Parceiros (CRP) dos municípios da área de intervenção da RSSA;
- j) Um representante da associação de defesa dos consumidores de âmbito geral, mais representativa do país;
- k) Um representante, por município, das ONG's com atividade na área territorial da RSSA;
- l) Um representante das farmácias da área territorial da RSSA.

2. Os representantes dos departamentos governamentais que integram o Conselho Consultivo são designados por despacho do membro do Governo de que dependem, e o do INPS, por despacho do seu Presidente.

3. Os representantes dos municípios são designados pelas Câmaras Municipais respetivas.

4. Os representantes dos profissionais de saúde e os representantes das ONG's, em cada município, são escolhidos pelos seus pares.

5. O representante da associação de defesa dos consumidores é designado pelo seu órgão dirigente.

6. Os representantes das mutualidades de saúde e das CRP's são designados pelos seus pares.

7. O Diretor da região e os membros da Comissão Deliberativa podem participar, sem direito a voto, nos trabalhos do Conselho Consultivo.

Artigo 15.º

Competência

1. O Conselho Consultivo tem como principal missão assegurar, na circunscrição territorial coberta pela RSSA, a representação de entidades e organizações regionais com intervenção na área da saúde, assim como o exercício, de forma organizada e sistemática, do direito de participação dos cidadãos na definição da política de saúde e no acompanhamento da sua execução.

2. Compete, em especial, ao Conselho Consultivo:

- a) Pronunciar-se sobre a aplicação da política de saúde na região;
- b) Apreciar e dar parecer sobre os instrumentos de gestão previsional e os documentos de prestação de contas da RSSA que lhe sejam submetidos;

c) Emitir parecer sobre as matérias que lhe sejam apresentadas pelo Diretor da região e pela Comissão Deliberativa;

d) Em geral, pronunciar-se, quando solicitado, sobre o funcionamento das instituições de saúde e sobre as políticas públicas com influência sobre os determinantes de saúde e propor medidas com vista à melhoria dos níveis de saúde na região.

Artigo 16.º

Funcionamento

1. O Presidente do Conselho Consultivo da RSSA é eleito, de entre os Presidentes da Câmara ou da Assembleia Municipal, pelos seus membros, pelo período de um ano, não renovável.

2. A eleição do Presidente é feita na primeira reunião do Conselho Consultivo, havida após a instalação da RSSA.

3. O Conselho Consultivo reúne-se ordinariamente duas vezes por ano e, extraordinariamente, sempre que para tal convocado pelo seu presidente, por sua iniciativa ou a solicitação de um terço dos seus membros.

4. O Conselho Consultivo aprova o seu regulamento em reunião convocada para o efeito pelo seu Presidente, a quem caberá preparar e apresentar a respetiva proposta.

Secção II

Gabinete de Apoio Técnico-administrativo

Artigo 17.º

Áreas de intervenção

1. A RSSA dispõe de um Gabinete de Apoio Técnico-administrativo, com responsabilidades nas áreas de saúde pública e planeamento, administração e gestão de recursos e financiamento das estruturas de saúde.

2. O Gabinete Técnico-administrativo tem as incumbências definidas nos artigos seguintes, sem prejuízo de outras que lhe forem atribuídas pelo Diretor da RSSA.

Artigo 18.º

Área de saúde pública e planeamento

Em matéria de saúde pública e planeamento, cabe em especial ao Gabinete de Apoio Técnico-administrativo:

- a) Propor a adoção de acções de promoção da saúde pública;
- b) Participar no processo de planeamento de atividades e de elaboração de programas de ação para a circunscrição territorial abrangida pela RSSA;
- c) Propor medidas para a melhoria da distribuição dos recursos e da coordenação das instituições sanitárias da região;
- d) Disponibilizar os instrumentos de apoio técnico especializado;
- e) Analisar e integrar a informação estatística sanitária respeitante à área territorial coberta pela RSSA.

Artigo 19.º

Área de administração e gestão de recursos

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

Artigo 20.º

Área de financiamento

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

CAPÍTULO III

Recursos humanos e financeiros

Secção I

Recursos humanos

Artigo 21.º

Regime

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

Artigo 22.º

Quadro de pessoal

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

Secção II

Recursos financeiros

Artigo 23.º

Receitas e despesas

1. Constituem receitas da RSSA:

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

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

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

CAPÍTULO IV

Disposições finais e transitórias

Artigo 24.º

Regime subsidiário

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

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

Decreto-Lei n.º 11/2015

de 12 de Fevereiro

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

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

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

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

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

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

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

Assim,

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

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

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

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

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

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

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

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos do presente diploma, considera-se:

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

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

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

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

Artigo 4.º

Parâmetros de qualidade da aguardente de cana-de-açúcar

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

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

Artigo 5.º

Métodos de análise

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

Artigo 6.º

Verificação das condições sanitárias

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

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

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

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

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

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

Artigo 7.º

Certificação da qualidade do produto

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

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

Artigo 8.º

Qualidade e segurança sanitária

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 9.º

Denominação de venda

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

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

Artigo 10.º

Denominação de origem ou indicação geográfica

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

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

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

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

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

Artigo 11.º

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

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

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

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

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

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

Artigo 12.º

Meio ambiente

1. O trapiche e alambique devem estar localizados:

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

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 13.º

Deveres dos produtores

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

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

Artigo 14.º

Classificação da atividade

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

Artigo 15.º

Incentivos e subsídios

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

CAPÍTULO II

Procedimentos para o licenciamento

Artigo 16.º

Vistoria prévia

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

Artigo 17.º

Licenciamento

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

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

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

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

Artigo 18.º

Suspensão, revogação e caducidade

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

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

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

Artigo 19.º

Fiscalização

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

CAPÍTULO III

Processo produtivo

Artigo 20.º

Fases de produção da aguardente de cana-de-açúcar

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

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

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

Artigo 21.º

Matéria-prima

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 22.º

Prensagem da cana-de-açúcar

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

Artigo 23.º

Filtração do mosto da cana-de-açúcar

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

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

Artigo 24.º

Decantação do mosto da cana-de-açúcar

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

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

Artigo 25.º

Fermentação do mosto da cana-de-açúcar

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

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

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

Artigo 26.º

Destilação do mosto de cana-de-açúcar fermentado

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

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

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

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

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

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

a) A temperatura de ebulição;

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

c) A pressão, quando possível.

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

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

Artigo 27.º

Alambique

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

Artigo 28.º

Produto acabado

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

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

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

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

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

Artigo 29.º

Envelhecimento ou maturação

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

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

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

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

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

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

Artigo 30.º

Embalagem e armazenamento

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

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

Artigo 31.º

Rotulagem

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

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

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

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

- a) A denominação de venda;
- b) Ingredientes:
 - i. Aguardente produzido exclusivamente de cana-de-açúcar;
 - ii. Aguardente aromatizado com planta (s) aromática (s) (indicar o (s) nome (s) científico ou vulgar das plantas)
- c) Número de registo do produto ou do estabelecimento produtivo, conforme legislação específica;
- d) Nome empresarial do produtor, ou do fabricante e do engarrafador (quando se aplica este último);
- e) Marca comercial, quando se aplica;
- f) Volume do produto, expresso em unidade de medida correspondente em litros, centilitros, ou mililitros)
- g) Graduação alcoólica, expresso em percentagem (%) do volume alcoólico (podendo ser em GL);
- h) Indicação do lote do produto;
- i) Local da origem ou proveniência;
- j) Aguardente velha, quando o produto sofreu envelhecimento ou maturação, nos termos estabelecidos no presente diploma; e
- k) Denominação de origem, conforme especifica o artigo 10.º do presente diploma.

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

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

CAPITULO IV

Regime sancionatório

Artigo 32.º

Contraordenação

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

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

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

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

3. A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 33.º

Sanções acessórias

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

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

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

Artigo 34.º

Instrução dos processos e aplicação das sanções

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

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

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

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

Artigo 35.º

Destino do produto das coimas

O produto das coimas aplicadas é afetado da seguinte forma:

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

CAPÍTULO V

Disposições finais e transitórias

Artigo 36.º

Regime subsidiário

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

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

Artigo 37.º

Normas transitórias

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

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

Artigo 38.º

Norma revogatória

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

Artigo 39.º

Entrada em vigor

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

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

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

Promulgado em 5 de Fevereiro de 2015

Publique-se

O Presidente da República, JORGE CARLOS DE ALMEIDA FONSECA

ANEXO I

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

Parâmetros de qualidade da aguardente de cana-de-açúcar

1. Características organoléticas	
«Aspetto»	Límpido
«Aroma e Sabor»	Aroma e sabor A cana-de-açúcar e ao álcool, exceto no caso de aguardente de cana-de-açúcar envelhecida, que pode adquirir para além desses aromas, outros aromas característicos do tipo de recipientes utilizado no seu envelhecimento.
«Cor»	Incolor, exceto no caso de aguardente de cana envelhecida em recipientes de madeira.
2. Graduação alcoólica (GL a 20°C)	38° a 54°
3. Compostos aromáticos	Limites máximos
Acidez volátil (em ácido acético)	150 mg/100ml de álcool anidro
Esteres totais (em acetato de etila)	200 mg/100ml de álcool anidro
Aldeídos totais (em acetaldéido)	30 mg/100ml de álcool anidro
Soma de Furfural e hidroximetilfurfural	5 mg/100ml de álcool anidro
Soma dos álcoois isobutílico, isoamílico e n-propílico	360 mg/100ml de álcool anidro
4. Contaminantes orgânicos	Limite máximo
Metanol	20 mg /100 ml (vinte miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Carbamato de etila	150 µg/L (cento e cinquenta microgramas por litro) de aguardente
Acroleína (2-Propenal)	5 mg/100ml (cinco miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Álcool sec-butílico (2-butanol)	10 mg/100ml (dez miligramas por cem mililitros) de álcool anidro
Álcool n-butílico (1 butanol)	3 mg/100ml álcool anidro (três miligramas por cem mililitros)
5. Contaminantes inorgânicos	Limite máximo
Arsénio	100 µg /L (microgramas por litro) de aguardente
Chumbo	200 µg /L (microgramas por litro) de aguardente
Cobre	5 mg / L (miligramas por litro)

ANEXO II

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

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICO

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

Artigo 1.º

Matéria-prima

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

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

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

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

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

Artigo 2.º

Prensagem da cana-de-açúcar

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

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

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

Artigo 3.º

Filtração do mosto de cana-de-açúcar

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

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

Artigo 4.º

Decantação do mosto de cana-de-açúcar

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

Artigo 5.º

Fermentação do mosto da cana-de-açúcar

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

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

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

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

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

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

Artigo 6.º

Destilação do mosto cana-de-açúcar fermentado

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

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

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

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

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

Artigo 7.º

Embalagem e armazenamento e transporte do produto acabado

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

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

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

Artigo 8.º

Envelhecimento ou maturação

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

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

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

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

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

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

MINISTÉRIO DAS FINANÇAS E DO
PLANEAMENTO

Artigo 2º

Obrigatoriedade da entrega por via eletrónica

Gabinete da Ministra

Portaria n.º 6/2015

de 12 de Fevereiro

A utilização da internet para o cumprimento das obrigações declarativas tem vindo a registar um crescimento significativo.

Para o efeito terá contribuído a consagração da obrigatoriedade de, gradualmente, ser adotada tal forma de cumprimento das obrigações declarativas no âmbito do imposto sobre o valor acrescentado, em detrimento da utilização do suporte papel.

É o reconhecimento das vantagens associadas, quer para a administração fiscal quer para os sujeitos passivos, em termos de comodidade, economia e segurança que justifica tal medida e que aconselha a sua extensão às obrigações declarativas do imposto sobre o rendimento.

Nos termos da alínea c) do artigo 19º e o artigo 20º do Decreto-lei que aprova o regime das retenções na fonte dos rendimentos das pessoas singulares e das pessoas coletivas, os sujeitos passivos devem comunicar à Administração Fiscal os rendimentos que foram colocados à disposição dos seus titulares assim como entregar nos cofres do Estado os impostos retidos até o dia 15 do mês seguinte àquele em que ocorra a retenção.

Assim:

Nos termos da alínea c) do artigo 19º e do artigo 20º do Decreto-Lei n.º 6/2015, de 23 de Janeiro de 2015 e no uso da faculdade conferida pela alínea b) do artigo 205º e pelo n.º 3 do artigo 264º da Constituição;

Manda o Governo, pela Ministra das Finanças e do Planeamento, o seguinte:

Artigo 1º

Modelo declarativo

1. É aprovada a declaração periódica de rendimentos, cujo modelo é denominado DPR, e os respetivos anexos, constituindo como parte integrante da presente portaria.

2. A declaração e os anexos referidos no número anterior devem ser enviados por transmissão eletrónica, mediante o *upload* dos ficheiros no formato definido pela Administração Fiscal.

1. Os sujeitos passivos que disponham ou devam dispor de contabilidade organizada, incluindo entidades e organismos públicos, e organizações internacionais e não governamentais, assim como as empresas enquadradas na categoria de pequenas empresas, devem enviar as declarações periódicas de rendimentos por transmissão eletrónica de dados.

2. Para os efeitos do disposto no número anterior, os sujeitos passivos ou os substitutos tributários são identificados por senha atribuída pela Casa de Cidadão.

Artigo 3º

Procedimentos para entrega por via electrónica

1. Os sujeitos passivos ou substitutos tributários obrigados ao envio por transmissão eletrónica de dados, nos termos do artigo anterior, devem:

- a) Efetuar o registo num portal previamente credenciado pela Direcção das Contribuições e Impostos (DCI) para a receção das declarações eletrónicas; caso ainda não disponha de conta de utilizador, o sujeito passivo pode cadastrar-se no portal www.portondinosilha.cv, na área “virtual privada do Contribuinte”.
- b) Efetuar o envio de acordo com os seguintes procedimentos:
 - i) Selecionar o serviço de entrega das declarações DCI na área virtual privada do contribuinte;
 - ii) Preencher a declaração no Portal ou submeter os ficheiros previamente formatados, de acordo com as especificações técnicas disponibilizadas no sítio da DCI;
 - iii) Validar a informação e corrigir os possíveis erros locais detectados no acto da validação;
 - iv) Submeter a declaração;
 - v) Consultar a partir do dia seguinte a situação definitiva da declaração, devendo submeter, caso indique a existência de anomalias, uma nova declaração corrigida.

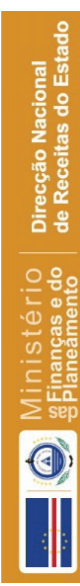
Artigo 4º

Entrada em vigor

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

Gabinete da Ministra das Finanças e do Planeamento, na Praia, aos 7 de Janeiro de 2015. – A Ministra, *Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte*

Anexos

DECLARAÇÃO PERIÓDICA DE RENDIMENTOS		REPARTIÇÃO DE FINANÇAS																		
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ministério de Finanças e do Planeamento Direcção Nacional de Receitas do Estado</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>TIPO DE DECLARAÇÃO / ANEXOS</p> <table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> No prazo</td> <td><input type="checkbox"/> Salários</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Fora do prazo</td> <td><input type="checkbox"/> Clientes</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Substituição</td> <td><input type="checkbox"/> Fornecedores</td> </tr> </table> </div> </div>		<input type="checkbox"/> No prazo	<input type="checkbox"/> Salários	<input type="checkbox"/> Fora do prazo	<input type="checkbox"/> Clientes	<input type="checkbox"/> Substituição	<input type="checkbox"/> Fornecedores	<p>Código: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/></p> <p>Descrição: _____</p>												
<input type="checkbox"/> No prazo	<input type="checkbox"/> Salários																			
<input type="checkbox"/> Fora do prazo	<input type="checkbox"/> Clientes																			
<input type="checkbox"/> Substituição	<input type="checkbox"/> Fornecedores																			
<p>PERÍODO DA DECLARAÇÃO</p> <p>Ano: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/></p> <p>Período: <input type="text"/> <input type="text"/></p>																				
<p>NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL</p> <p><input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/></p>		<p>NOME, DESIGNAÇÃO SOCIAL DO SUJEITO PASSIVO</p> <p>_____</p>																		
<p>TOTAIS POR GRUPOS DE RETENÇÃO</p> <table border="1"> <tr> <td>G₁</td> <td>Retenções da Categoria A</td> <td>\$</td> </tr> <tr> <td>G₂</td> <td>Retenções da Categoria B</td> <td>\$</td> </tr> <tr> <td>G₃</td> <td>Retenções da Categoria C</td> <td>\$</td> </tr> <tr> <td>G₄</td> <td>Retenções da Categoria D</td> <td>\$</td> </tr> <tr> <td>G₅</td> <td>Retenções da Categoria E</td> <td>\$</td> </tr> <tr> <td>G₆</td> <td>Retenções TEU</td> <td>\$</td> </tr> </table>		G ₁	Retenções da Categoria A	\$	G ₂	Retenções da Categoria B	\$	G ₃	Retenções da Categoria C	\$	G ₄	Retenções da Categoria D	\$	G ₅	Retenções da Categoria E	\$	G ₆	Retenções TEU	\$	<p>TOTAL A PAGAR</p> <p>\$ _____</p> <p>(G₁ + G₂ + G₃ + G₄ + G₅ + G₆)</p>
G ₁	Retenções da Categoria A	\$																		
G ₂	Retenções da Categoria B	\$																		
G ₃	Retenções da Categoria C	\$																		
G ₄	Retenções da Categoria D	\$																		
G ₅	Retenções da Categoria E	\$																		
G ₆	Retenções TEU	\$																		
<p>OBSERVAÇÕES</p> <p>_____</p>		<p>DATA EMISSÃO</p> <p><input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> (MÊS) - <input type="text"/> <input type="text"/> (DIA)</p> <p>_____</p> <p>Assinatura e Carimbo</p>																		

DECLARAÇÃO PERIÓDICA DE RENDIMENTOS
ANEXO DE SALÁRIOS



Ano: - - **Período:** - -

Entidade: NIF: **Repartição de Finanças:** Código: **Tipo de Declaração:**
 Designação: Designação: No prazo -
 Fora de prazo -
 Substituição -

NIF	Designação	Período (aaaa-mm)	Rendimento Base	Rendimento Acessório	Rendimento Isento	Rendimento Tributável	Tipologia	IR / TEU	Retenção INPS	Outras Retenções	Tipo Oper.
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	
			\$	\$	\$	\$		\$	\$	\$	

Valores em Escudos

Data Emissão: (ANO) - (MÉS) - (DIA)

Subtotais: \$ \$ \$ \$ \$

TOTAIS: \$ \$ \$ \$

Assinatura e Carimbo

DECLARAÇÃO PERIÓDICA DE RENDIMENTOS
ANEXO DE FORNECEDORES

Ano: Período:



Entidade: **Designação:**

Repartição de Finanças: **Designação:**

Tipo de Declaração: **Código:**

No prazo -

Fora de prazo -

Substituição -

Origem	NIF	Designação	Tipo Doc.	Série	Núm. Doc.	Data Recibo (aaaa-mm-dd)	Valor Recibo	Tipologia	Taxa Retenção	IR / TEU	Tipo Oper.
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$

Valores em Escudos

Data Emissão: (ANO) (MÊS) (DIA)

Subtotais de controlo da página: \$ \$

TOTALS DO DOCUMENTO: \$ \$

Assinatura e Carimbo _____

DECLARAÇÃO PERIÓDICA DE RENDIMENTOS
ANEXO DE CLIENTES

Ano: Período:



Entidade: Designação: NIF:

Repartição de Finanças: Designação:

Tipo de Declaração: Código:

No prazo -
Fora de prazo -
Substituição -

Origem	NIF	Designação	Tipo Doc.	Série	Núm. Doc.	Data Recibo (aaaa-mm-dd)	Valor Recibo	Tipologia	Taxa Retenção	IR / TEU	Tipo Oper.
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$
							\$				\$

Data Emissão: (ANO) (MÊS) (DIA)

Valores em Escudos

Subtotais de controlo da página: \$

TOTALS DO DOCUMENTO: \$

Assinatura e Carimbo _____

A Ministra das Finanças e do Planeamento, *Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte*

Portaria n.º 7/2015

de 12 de Fevereiro

As actividades de comércio de serviços e industriais têm uma importância relevante como factor de criação de riqueza e de redução do desemprego, resultando num assinalável contributo para o desenvolvimento da economia nacional.

Uma percentagem muito significativa de tais actividades é assegurada por empresas de limitada ou de limitadíssima dimensão, das quais uma esmagadora maioria é informal.

Porque tais empresas representam um volume significativo de emprego e, com isso, contribuem para a redução da pobreza, impõe-se a adopção de medidas de tratamento específico ajustadas à sua dimensão e estrutura económica e financeira no quadro de uma estratégia de sua consolidação e desenvolvimento.

Com a finalidade de promover a competitividade, produtividade e formalização e desenvolvimento do tecido empresarial das micro e pequenas empresas, foi aprovada e publicada a Lei n.º 70/VIII/2014, de 26 de Agosto, que define o regime jurídico especial das micro e pequenas empresas.

Dando cumprimento aos números 3 dos artigos 26.º e 31da Lei n.º 70/VIII/2014, de 26 de Agosto; e

No uso da faculdade conferida pela alínea b) do artigo 205.º e pelo n.º 3 do artigo 264.º da Constituição; manda o Governo, pela Ministra das Finanças e do Planeamento, o seguinte:

Artigo 1.º

Aprovação

1. O presente diploma visa regulamentar os procedimentos de faturação, registo e pagamento do Tributo Especial Unificado pelas empresas enquadradas no Regime Especial das Micro e Pequenas Empresas.

2. São publicadas, em anexo, e que fazem parte integrante do presente regulamento os modelos dos livros de registos de compras e registos das vendas e o modelo de pagamento do Tributo Especial Unificado, denominado MOD 107- REMPE.

Artigo 2.º

Facturação

1. As empresas enquadradas no regime especial das micro e pequenas empresas estão dispensadas da obrigação de emissão de facturas, não ficando afastadas porém, a obrigação de emissão de talão de venda.

2. Os talões de venda devem ser datados, numerados sequencialmente e conter os seguintes elementos:

- a) Denominação social e número de identificação fiscal do fornecedor dos bens ou prestador dos serviços;

b) Denominação usual dos bens transmitidos ou serviços prestados;

c) Preço;

d) A identificação da série, a partir da qual o documento foi emitido.

3. Não obstante, o disposto no número 1 sempre que o adquirente dos bens ou serviços solicitar facturas ou recibos aos operadores enquadrados no regime especial das micro e pequenas empresas estes devem emití-las.

4. Para efeitos do número anterior a factura ou recibo deve ser datada, numerada sequencialmente e conter os seguintes elementos:

a) Os nomes, firmas ou denominações sociais e a sede ou domicílio do fornecedor dos bens ou prestador dos serviços e do destinatário ou adquirente, bem como os correspondentes números de identificação fiscal dos sujeitos passivos do imposto;

b) A quantidade e denominação usual dos bens transmitidos ou dos serviços prestados;

c) O preço;

d) A identificação da série, a partir da qual o documento foi emitido.

5. As faturas ou recibos e os talões de vendas emitidas pelas empresas enquadradas no regime especial das micro e pequenas empresas não conferem ao adquirente o direito à dedução do IVA, devendo delas constar expressamente a menção «Tributo Especial Unificado».

6. As micro e pequenas empresas que pretendam emitir faturas ou recibos cujo conteúdo seja processado por mecanismo de saída de computador, devem utilizar programas que garantam a numeração sequencial e cronológica dos documentos a emitir, sem possibilidade de eliminação de um número no sistema de faturação e conterem os elementos previstos no n.º 4.

7. A numeração sequencial a que se refere os números 2 e 4, quando não resulte do processamento automático de programas informáticos de gestão deve ser impressa em tipografia autorizada pelo membro do Governo responsável pela área das finanças.

8. Os documentos referidos no presente artigo devem ser emitidos na língua oficial do Estado de Cabo Verde.

Artigo 3.º

Escrituração

1. As empresas enquadradas no regime especial de micro e pequenas empresas são obrigadas a registar, no prazo de trinta dias a contar da respetiva receção, as faturas, recibos, guias ou nota de devolução, talão de vendas relativos a bens ou serviços adquiridos, bem como os documentos emitidos relativamente a bens ou serviços transmitidos, e conservá-los em boa ordem pelo período de oito anos civis subsequentes.

2. Para cumprimento do disposto no número 1, devem as empresas possuir os seguintes elementos de escrita:

- a) Livro de registo de compras;
- b) Livro de registo de vendas e serviços prestados.

3. Os livros referidos no número anterior podem ser substituídos por registos informáticos e aqueles registos servirão de anexos à declaração.

Artigo 4º
Pagamento

1. O pagamento do Tributo Especial Unificado é efetuado nas repartições de finanças, ou on-line no Porton di nos ilhas ou nos bancos, cabendo à entidade recebedora proceder à repartição para as entidades beneficiárias.

2. Os pagamentos do Tributo Especial Unificado relativamente a cada trimestre do ano civil devem ser efetuados nas entidades competentes, nos seguintes prazos:

- a) 1.º Trimestre: Até ao último dia útil do mês de Abril;
- b) 2.º Trimestre: Até ao último dia útil do mês de Julho;
- c) 3.º Trimestre: Até ao último dia útil do mês de Outubro;
- d) 4.º Trimestre: Até ao último dia útil do mês de Janeiro do ano seguinte.

3. Os pagamentos trimestrais devem ser acompanhados dos livros de compras e vendas e entregues através da transmissão eletrónica de dados ou preenchimento on line da declaração.

4. As empresas enquadradas na categoria de micro empresas com um volume de negócios não superior a 1.000.000\$00 (um milhão de escudos) ficam obrigados a um montante mínimo de 30.000\$00 (trinta mil escudos) anual.

5. O pagamento referido no número anterior pode ser efetuado em quatro prestações ou numa prestação no mês de Janeiro do ano seguinte ao do exercício económico respetiva.

6. A opção de se fazer quatro ou um pagamento deve ser previamente expressa pelo sujeito passivo na sua declaração inicial ou em futuras correções anuais em relação a determinado ano fiscal.

7. As micro empresas mencionadas no número 4, que iniciam atividades no decurso do ano, o pagamento do tributo especial unificado deve ser proporcional aos meses de atividade até ao final do ano.

8. As importâncias retidas na fonte no âmbito das suas actividades empresariais e profissionais são tidas em consideração no apuramento do tributo especial unificado do respectivo trimestre.

Artigo 5º

Registos das operações

As empresas enquadradas no regime especial de micro e pequenas empresas que emitam talões de venda através de máquinas registadoras ou de máquinas de distribuição automática de produtos, deverão efetuar o registo diário das operações realizadas devendo constar como suporte a tal registo o rolo interno da fita da respectiva máquina e constar do mesmo o valor total das operações efetuadas.

Artigo 6º
Liquidação

1. A liquidação do Tributo Especial Unificado constitui obrigação do sujeito passivo e é feita através da declaração de pagamento, nos prazos previstos no número 2 do artigo 4º.

2. Quando a liquidação do imposto seja efetuada pela administração fiscal, o sujeito passivo é notificado para pagar o Tributo Especial Unificado e os juros que se mostrem devidos, no prazo de trinta dias a contar da notificação.

Artigo 7º

Procedimentos para entrega por via electrónica

1. As micro e pequenas empresas obrigadas ao envio por transmissão electrónica de dados nos termos do n.º 3 do artigo 4º devem:

- a) Efetuar o registo, num portal previamente credenciado pela DCI para a recepção das declarações electrónicas. Caso ainda não disponha de conta de utilizador, o sujeito passivo pode cadastrar-se no portal www.portondinosilha.cv, na área “virtual privada do Contribuinte”;
- b) Efetuar o envio de acordo com os seguintes procedimentos:
 - i) Selecionar o serviço de entrega das declarações DCI na área virtual privado do contribuinte;
 - ii) Preencher a declaração no Portal ou submeter os ficheiros previamente formatados, de acordo com as especificações técnicas disponibilizadas no site da DCI;
 - iii) Validar a informação e corrigir os possíveis erros locais detectados no acto da validação;
 - iv) Submeter a declaração;
 - v) Consultar, a partir do dia seguinte, a situação definitiva da declaração devendo submeter caso indique a existência de anomalias, uma nova declaração corrigida.


Artigo 8º

Entrada em Vigor

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

Gabinete da Ministra das Finanças e do Planeamento, na Praia, aos 30 de Janeiro de 2015. – Ministra, *Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte*

Anexos

		MODELO 107 / REMPE TRIBUTO ESPECIAL UNIFICADO	
TIPO DE DECLARAÇÃO / LIVROS <input type="checkbox"/> No prazo <input type="checkbox"/> Vendas <input type="checkbox"/> Fora do prazo <input type="checkbox"/> Compras <input type="checkbox"/> Substituição		PERÍODO DA DECLARAÇÃO Ano: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Período: <input type="text"/> <input type="text"/>	
NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>		REPARTIÇÃO DE FINANÇAS Código: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Descrição: _____	
NOME, DESIGNAÇÃO SOCIAL DO SUJEITO PASSIVO _____			
TOTAL A PAGAR _____ \$ (H + I)			
CÁLCULO DO IMPOSTO			
A	Valor Bruto de Compras	\$	
B	Valor Bruto de Vendas	\$	
C	Taxa Aplicada	%	Taxa legal em vigor
D	Total de TEU	\$	B * C
E	Taxa de Redução (1º e 2º Anos)	%	Redução legal em vigor
F	TEU Reduzido	\$	D - (D * E)
G	TEU Retido na Fonte	\$	
H	TEU Líquido de Retenções	\$	F - G
I	Diferença para Mínimo Anual	\$	
OBSERVAÇÕES 			
DATA EMISSÃO <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> (ANO) - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> (MÊS) - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> (DIA) _____ Assinatura e Carimbo			

MODELO 107 / REMPE
 LIVRO DE COMPRAS

 Ano:

 Período:

 NIF:

 Designação:

Origem	NIF	Designação	Tipo Doc.	Série	Núm. Doc.	Data (AAAA-MM-DD)	Valor Base Incidência	Taxa	Imposto	Tipologia	Tipo Oper.
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		

 Data Emissão:

(ANO)

(MÊS)

(DIA)

Subtotais de controlo da página:

\$

\$

TOTAIS DO DOCUMENTO:

\$

\$

 Assinatura e Carimbo

MODELO 107 / REMPE
LIVRO DE VENDAS



Ano: [] [] [] [] Período: [] [] [] []

NIF: [] [] [] [] [] [] Designação: []

Origem	NIF	Designação	Tipo Doc.	Série	Núm. Doc.	Data (AAAA-MM-DD)	Valor Base Incidência	Taxa	Imposto	Tipologia	Tipo Oper.
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		
							\$		\$		

Data Emissão: [] [] (ANO) - [] [] (MÉS) - [] [] [] (DIA)

Subtotais de controlo da página: [] [] [] \$

TOTAIS DO DOCUMENTO: [] [] [] \$

Assinatura e Carimbo _____

A Ministra das Finanças e do Planeamento, *Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte*



I SÉRIE
**BOLETIM
OFICIAL**

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

Endereço Electronico: www.incv.cv



Av. da Macaronésia, cidade da Praia - Achada Grande Frente, República Cabo Verde
C.P. 113 • Tel. (238) 612145, 4150 • Fax 61 42 09
Email: kioske.incv@incv.cv / incv@incv.cv

I.N.C.V., S.A. informa que a transmissão de actos sujeitos a publicação na I e II Série do *Boletim Oficial* devem obedecer as normas constantes no artigo 28º e 29º do Decreto-Lei nº 8/2011, de 31 de Janeiro.