

**Portaria n.º 697/86**

de 21 de Novembro

O Decreto-Lei n.º 390/86, de 21 de Novembro, determina que as características dos produtos nele definidos, os métodos de análise a utilizar e o uso de ingredientes e práticas tecnológicas permitidas serão estabelecidos por portaria.

Assim, com fundamento no disposto no n.º 1 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 390/86:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

## I — Características dos produtos:

## 1 — Álcool vínico:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — incolor;

Aroma e sabor — próprios, isentos de quaisquer outros estranhos;

## b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 96;

## c) Valores máximos em elementos residuais:

Acidez total, expressa em ácido acético g/hl de álcool a 100 % vol. — 1,5;

Ésteres, expressos em ácido de etilo g/hl de álcool a 100 % vol. — 1,3;

Aldeídos, expressos em acetaldeído g/hl de álcool a 100 % vol. — 0,5;

Alcoois superiores totais, expressos em isobutanol g/hl de álcool a 100 % vol. — 0,5;

Metanol, em g/hl de álcool a 100 % vol. — 50;

Extracto seco, expresso em g/hl de álcool a 100 % vol. — 1,5;

Furfural — isento;

Bases azotadas voláteis, expressas em azoto g/hl de álcool a 100 % vol. — 0,1.

## 2 — Aguardente vínica:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — incolor;

Aroma e sabor — sem quaisquer outros estranhos à matéria-prima;

## b) Teor alcoólico máximo em percentagem de volume a 20°C — 80;

## c) Características químicas:

Cobre (máximo em mg/l) — 10;

Acidez total (máximo em ácido acético em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 100;

Metanol (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 200;

Butanol 2 (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 10;

Quantidade total de substâncias voláteis, além dos álcoois etílico e metílico (mínimo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 250.

## 3 — Aguardente vínica velha:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — dourada a topázio;

Aroma e sabor — sem quaisquer outros estranhos à matéria-prima, devendo revelar características de envelhecimento natural;

## b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 35;

## c) Características químicas:

Acidez total (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 200;

Extracto seco (máximo em g/hl) — 8;

Demais características conforme o expresso no n.º 2, alínea c).

## 4 — Aguardente vínica preparada:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — incolor, ou amarelada a topázio;

Aroma e sabor — sem quaisquer outros estranhos à matéria-prima, revelando a presença de beneficiadores;

## b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 35;

## c) Características químicas:

Extracto seco (máximo em g/l) — 20;

Demais características de acordo com o expresso no n.º 2, alínea c).

## 5 — Aguardente de bagaço:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — incolor;

Aroma e sabor — reveladores da matéria-prima (bagaço) e isentos de quaisquer outros;

## b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 40;

## c) Características químicas:

Cobre (máximo em mg/l) — 15;

Acidez total (máximo em ácido acético em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 150;

Metanol (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 1500;

Butanol 2 (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 30;

Quantidade total de substâncias voláteis, além dos álcoois etílico e metílico (mínimo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 300.

## 6 — Aguardente de bagaço velha ou bagaccira velha:

## a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;

Cor — amarelada a topázio;

Aroma e sabor — a bagaço ou atenuado a bagaço, apresentando características de envelhecimento natural;

- b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 40;  
c) Características químicas:

Acidez total (máximo em g/hl de álcool a 100 % vol.) — 250;  
Extracto seco (máximo em g/hl) — 8;  
Demais características conforme o expresso no n.º 5, alínea c).

7 — Aguardente de bagaço preparada ou bagaceira preparada:

- a) Características organolépticas:

Aspecto — límpido;  
Cor — incolor, ou amarelada a topázio;  
Aroma e sabor — reveladores da matéria-prima (bagaço) e da presença de benediciadores;

- b) Teor alcoólico mínimo em percentagem de volume a 20°C — 40;  
c) Características químicas:

Extracto seco (máximo em g/l) — 20;  
Demais características conforme o expresso no n.º 5, alínea c).

II — Métodos de análise:

Os métodos de análise a utilizar nos álcoois e nas aguardentes são os seguintes:

Teor alcoólico — método densimétrico de acordo com o método n.º 1 do Regulamento n.º 3590/83 da CEE, de 13 de Dezembro de 1983, e descrito nas Normas Portuguesas NP-757 e I-2143;

Extracto seco — método gravimétrico descrito como método n.º 10 do Regulamento n.º 3590/83 da CEE, de 13 de Dezembro de 1983, e na Norma Portuguesa NP-756;

Acidez total — método volumétrico descrito nas Normas Portuguesas NP-757 e I-2139;

Ésteres — método volumétrico descrito na Norma Portuguesa I-3261;

Aldeídos — método volumétrico descrito na Norma Portuguesa I-3263;

Álcoois superiores totais:

- 1) Em álcoois — método colorimétrico (reação de Komarovsky) descrito como método n.º 5 no Regulamento n.º 3590/83 da CEE, de 13 de Dezembro de 1983, e na Norma Portuguesa NP-760;
- 2) Em aguardentes — somatório dos álcoois superiores determinados individualmente por cromatografia em fase gasosa pelo método descrito na Norma Portuguesa I-3263;

Furfural — método colorimétrico descrito como método n.º 11 do Regulamento n.º 3590/83

da CEE, de 13 de Dezembro de 1983, e em norma portuguesa a publicar;

Metanol e butanol 2 — método por cromatografia em fase gasosa descrito na Norma Portuguesa I-3263;

Cobre — método colorimétrico ou método por absorção atómica descritos nas Normas Portuguesas I-2441 e I-2442.

III — Ingredientes e práticas tecnológicas:

1 — Aguardente vínica velha:

1.1 — Água potável;

1.2 — Aditivos:

1.2.1 — Corantes naturais — caramelo E 150;

1.2.2 — Auxiliares tecnológicos.

2 — Aguardente vínica preparada, *brandy* ou *brande*:

2.1 — Água potável;

2.2 — Açúcares;

2.3 — Benediciadores — constituídos por substâncias inócuas, que se destinam a completar as características organolépticas de determinadas bebidas espirituosas: infusões a frio de madeira de carvalho, vinhos licorosos, mosto concentrado e mosto concentrado rectificado;

2.4 — Aditivos:

2.4.1 — Aromatizantes naturais (a);

2.4.2 — Auxiliares tecnológicos;

2.4.3 — Corantes orgânicos naturais — caramelo E 150 e extractos concentrados de madeira de carvalho.

3 — Aguardente bagaceira velha:

3.1 — Água potável;

3.2 — Aditivos:

3.2.1 — Corantes naturais — caramelo E 150;

3.2.2 — Auxiliares tecnológicos.

4 — Aguardente de bagaço preparada:

4.1 — Água potável;

4.2 — Açúcares;

4.3 — Benediciadores — infusões a frio de madeira de carvalho, vinhos licorosos, mosto concentrado e mosto concentrado rectificado;

4.4 — Aditivos:

4.4.1 — Aromatizantes naturais (a);

4.4.2 — Corantes orgânicos naturais — caramelo E 150 e extractos concentrados de madeira de carvalho;

4.4.3 — Auxiliares tecnológicos.

5 — Práticas tecnológicas:

Coloração;

Diluição;

Dissolução;

Lote;

Colagem;

Refrigeração;

Filtração.

6 — Auxiliares tecnológicos:

Agentes de clarificação:

Goma arábica;

Albumina;

Barro-de-espanha;

Bentonite;

Caolino;

Caseína;  
Gelatina comestível;  
Carvão vegetal.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.  
Assinada em 4 de Novembro de 1986.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,  
*Alvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto.*

(a) A indicar da relação referida nas Normas Portuguesas NP-1735 e NP-1736, onde se incluem infusões vegetais ou partes de vegetais.

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Portaria n.º 698/86  
de 21 de Novembro

Sob proposta do conselho científico da 2.ª secção da Escola Superior de Belas-Artes do Porto;

Ao abrigo do disposto no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho;

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Educação e Cultura, aprovar o seguinte:

### 1.º

#### Alterações

1 — Os quadros II a V dos anexos III e IV à Portaria n.º 807-B2/83, de 30 de Julho, que fixam os

ANEXO III - QUADRO II		CURSO DE ARTES PLÁSTICAS - PINTURA CICLO BÁSICO		
ESCOLA SUPERIOR DE BELAS ARTES DO PORTO				
ANO 2.º				
Nome da disciplina	Anual ou Semestral	Escolaridade (em horas semanais)		
		Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas Teórico-Práticas
Atelier Plástica - Pintura I	Anual			12
Desenho II	Anual			6
Plástica Moderna II	Anual			3
Geometria II	Anual	3		
História da Arte I	Anual	2		
Estudo de Composição I	Anual			2
Estética I	Anual	2		
OBSERVAÇÕES:				

ANEXO III - QUADRO III		CURSO DE ARTES PLÁSTICAS - PINTURA CICLO BÁSICO		
ESCOLA SUPERIOR DE BELAS ARTES DO PORTO				
ANO 3.º				
Nome da disciplina	Anual ou Semestral	Escolaridade (em horas semanais)		
		Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas Teórico-Práticas
Atelier Plástica - Pintura II	Anual			12
Desenho III	Anual			6
Antropologia Cultural	Anual	2		
Vida Contemporânea	Anual	2		
História da Arte em Portugal	Anual	2		
História da Arte II	Anual	2		
Estudo de Composição II	Anual			2
Estética II	Anual	2		
OBSERVAÇÕES:				

planos de estudos do 2.º ao 5.º ano curricular, respectivamente, dos cursos de Artes Plásticas — Pintura e Artes Plásticas — Escultura, passam a ter a redacção dos quadros de igual numeração anexos à presente portaria.

2 — Os quadros II a V do anexo V à Portaria n.º 807-B2/83, de 30 de Julho, que fixam os planos de estudos do 2.º ao 5.º ano curricular do curso de Design de Comunicação (Arte Gráfica), passam a ter a redacção dos quadros de igual numeração anexos à presente portaria.

### 2.º

#### Aplicação

O disposto na presente portaria aplica-se a partir do ano lectivo de 1986-1987, inclusive.

### 3.º

#### Regime de transição

O regime de transição a adoptar para os alunos que hajam estado inscritos em anteriores planos de estudo será fixado pelo conselho científico, ouvido o conselho pedagógico.

Ministério da Educação e Cultura.

Assinada em 24 de Outubro de 1986.

Pelo Ministro da Educação e Cultura, *Fernando Nunes Ferreira Real*, Secretário de Estado do Ensino Superior.

ANEXO III - QUADRO IV		CURSO DE ARTES PLÁSTICAS - PINTURA CICLO BÁSICO		
ESCOLA SUPERIOR DE BELAS ARTES DO PORTO				
ANO 4.º				
Nome da disciplina	Anual ou Semestral	Escolaridade (em horas semanais)		
		Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas Teórico-Práticas
Atelier I - Pintura	Anual			12
Correntes Artísticas Contemporâneas	Anual	3		
Crítica de Arte I	Anual	3		
Tecnologia (a)	Anual			6
Tecnologia (b)	Anual			6
OBSERVAÇÕES: (a) Disciplina escolhida de entre o elenco constante do anexo VI.				

ANEXO III - QUADRO V		CURSO DE ARTES PLÁSTICAS - PINTURA CICLO BÁSICO		
ESCOLA SUPERIOR DE BELAS ARTES DO PORTO				
ANO 5.º				
Nome da disciplina	Anual ou Semestral	Escolaridade (em horas semanais)		
		Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas Teórico-Práticas
Atelier II - Pintura	Anual			12
Estudo de Arte	Anual	3		
Crítica de Arte II	Anual	3		
Tecnologia (a)	Anual			6
Tecnologia (b)	Anual			6
OBSERVAÇÕES: (a) Disciplina escolhida de entre o elenco constante do anexo VI.				