

Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde, Terras de Bouro, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Gondomar, Maia, Matosinhos, Póvoa de Varzim, Valongo, Vila do Conde, Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Amarante, Marco de Canaveses, Baião e Cinfães, do município de Resende as freguesias de Anreade, Cáquere, Feirão, Felgueiras, Freigil, Miomães, Ovadas, Panchorra, Paus, Resende, São Cipriano, São João de Fontoura, São Martinho de Mouros e São Romão de Areigos, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e do município de Oliveira de Azeméis a freguesia de Ossela.

Artigo 2.º

Solos

As vinhas que se destinam à produção dos vinhos e aguardentes com direito às denominações de origem «vinho verde», «aguardente de vinho verde» e «bagaceira de vinho verde» devem ser instaladas em solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos) ou metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos arenopelíticos, bem como em regossolos no litoral da Região ou litossolos quando na sua fronteira interior.

Artigo 3.º

Castas

As castas recomendadas e autorizadas, destinadas à produção de vinhos e aguardentes para a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, são as previstas no anexo II.

CAPÍTULO II

Da denominação de origem «vinho verde»

Artigo 4.º

Denominações protegidas

1 — É confirmada como denominação de origem controlada (DOC) a denominação «vinho verde», a qual só poderá ser usada para a identificação dos vinhos brancos e tintos produzidos na Região Demarcada, que a tradição consagrhou e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste diploma e demais legislação aplicável, integrando-se na categoria dos vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD).

2 — É igualmente confirmada a protecção à designação «vinho verde Alvarinho» utilizada para os vinhos brancos da sub-região de Monção e ai vinificados, provenientes exclusivamente de uvas de casta Alvarinho e que apresentem as características especificadas no presente Estatuto.

3 — São protegidas as denominações das sub-regiões referidas no artigo 5.º, as quais podem ser utilizadas em complemento da denominação de origem «vinho verde» quando os respectivos vinhos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas naquelas áreas, a partir de castas recomendadas e autorizadas, ficarem sujeitos a conta corrente específica e apresentem as características químicas e organolépticas a definir por regulamento interno da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV).

4 — Por despacho normativo do Ministro da tutela, sob proposta da CVRVV e parecer favorável do IVV, podem ser autorizados, como designação complementar da denominação de origem, topónimos abrangidos pela Região Demarcada que sejam característicos da área considerada.

5 — Fica proibida a utilização em outros produtos vínicos de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos neste Estatuto, induzirem a confusão do consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo», ou outros análogos.

Artigo 5.º

Sub-regiões produtoras

Na área de produção de vinhos com direito à denominação de origem controlada «vinho verde», são reconhecidas as seguintes sub-regiões:

- a) Sub-Região de Monção, integrando os municípios de Melgaço e Monção;
- b) Sub-Região de Lima, integrando os municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo;

- c) Sub-Região de Braga, integrando os municípios de Amares, Barcelos, Braga, Espinho, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão e Vila Verde;
- d) Sub-Região de Basto, integrando os municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Sub-Região de Penafiel, integrando os municípios de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel;
- f) Sub-Região de Amarante, integrando os municípios de Amarante e Marco de Canaveses.

Artigo 6.º

Castas

1 — Só podem usar a denominação de origem «vinho verde» os vinhos brancos e tintos provenientes das castas referidas no anexo II.

2 — As denominações sub-regionais e topónimos só podem ser autorizadas por vinhos brancos e tintos provenientes das castas recomendadas e autorizadas definidas no anexo III e na condição de o povoamento destas respeitar a percentagem mínima de 75% no caso das castas recomendadas e a máxima de 25% no caso das castas autorizadas.

Artigo 7.º

Cultura da vinha

1 — As práticas culturais autorizadas são as tradicionais ou as recomendadas pela CVRVV, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

2 — As vinhas serão contínuas ou em bordadura, em forma média ou alta, conduzidas em cordões com diversas unidades de frutificação, sendo a poda longa e assentando em vara e talão.

3 — A rega da vinha só poderá ser efectuada mediante autorização prévia do IVV, sob proposta da CVRVV, cabendo a esta entidade velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

Artigo 8.º

Inscrição de vinhos produtoras

1 — As vinhas produtoras de vinho verde devem ser inscritas na CVRVV, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e elaborará o cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as verificações que entender necessárias.

2 — Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será este facto comunicado à CVRVV pelos respectivos viticultores, sem o que os seus vinhos deixarão de ter direito à denominação de origem.

Artigo 9.º

Vinificação

1 — O vinho verde será elaborado dentro da Região, em adegas inscritas na CVRVV, nas condições previstas no artigo 12.º do presente Estatuto.

2 — O teor alcoólico em volume natural mínimo dos mostos a utilizar na vinificação será de 8%, sem prejuízo do que vier a ser fixado pela regulamentação comunitária aplicável, podendo a CVRVV estabelecer condições mais restritivas em relação a este valor para determinadas castas ou sub-regiões.

3 — Só é permitida a elaboração de vinho verde branco e tinto, respectivamente, com uvas brancas e tintas, devendo ser seguidos os métodos e práticas de vinificação mais adequados à obtenção de vinhos de qualidade.

4 — Sem prejuízo do disposto no artigo 35.º do Regulamento (CEE) do Conselho n.º 822/87, de 16 de Março, o rendimento em mosto que resulte da separação dos bagaços não deverá ser superior a 75 l por 100 kg de uvas utilizadas, não podendo as fracções de mosto obtidas por pressões excessivas ser destinadas à elaboração de vinho verde.

5 — Quando as condições climáticas o justifiquem, poderão ser autorizadas pelo IVV, sob proposta da CVRVV, as práticas enológicas que a seguir se referem:

- a) Aumento do teor alcoólico natural, dentro dos limites e condições estabelecidos pela legislação comunitária, através da adição de mosto de uvas concentrado e ou mosto de uvas concentrado rectificado; no caso de utilização de mosto concentrado, este deve ser oriundo da área delimitada ou casta respectiva;
- b) Concentração parcial pelo frio;
- c) Desacidificação ao limite máximo de 1 g/litro expresso em ácido tartárico.



6 — A edulcoração só poderá ser efectuada com mosto de uvas ou mosto de uvas concentrado oriundos de casta ou área delimitada respectiva, ou ainda com mosto de uvas concentrado e rectificado.

7 — As práticas enológicas referidas nos n.º 5 e 6 são adoptadas de acordo com a regulamentação comunitária aplicável e com regulamento interno da CVRVV.

Artigo 10.º

Rendimento

1 — O rendimento de base por hectare das vinhas destinadas à produção de vinho verde é fixado em 80 hl.

2 — Para os vinhos da sub-região de Monção, o rendimento base é de 60 hl por hectare.

3 — O IVV fixará anualmente, sob proposta da CVRVV, o rendimento máximo por hectare, que não poderá exceder em 25% o rendimento base.

4 — Caso seja excedido o rendimento indicado no número anterior, o destino dos vinhos em excesso será definido por portaria do Ministro da Agricultura.

Artigo 11.º

Características químicas e organolépticas

1 — O vinho verde, branco ou tinto, deve apresentar as seguintes características, sem prejuízo do que vier a ser definido na regulamentação comunitária aplicável à Região:

- a) Teor alcoólico total, a 20°C, igual ou superior a 8,5% em volume para os vinhos brancos que não tenham sido objecto de enriquecimento, sendo de 9% para os restantes casos;
- b) Teor alcoólico total, a 20°C, dos vinhos apresentados ao consumo — igual ou inferior a 11,5% em volume;
- c) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico — igual ou superior a 6 g/litro, podendo, todavia, a CVRVV permitir, nos casos a definir em regulamento interno, que a acidez fixa mínima seja de 4,5 g/litro;
- d) Anidrido sulfuroso total dos vinhos apresentados ao consumo, em vinhos tintos com açúcar inferior a 5 g/litro — 160 mg/litro, e em vinhos tintos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro — 210 mg/litro;
- e) Anidrido sulfuroso total dos vinhos apresentados ao consumo em vinhos brancos com açúcar inferior a 5 g/litro — 210 mg/litro, e em vinhos brancos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro — 300 mg/litro.

2 — Para os vinhos da Sub-Região de Monção da casta Alvarinho são ainda de considerar:

- a) Teor alcoólico natural mínimo (20°C) — igual ou superior a 10%, em volume;
- b) Teor alcoólico adquirido (a, 20°C) — igual ou superior a 11,5% em volume;
- c) Teor alcoólico total (a 20°C) — igual ou inferior a 13% em volume;
- d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico — igual ou superior a 4,5 g/litro.

3 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos que, quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, venham a ser definidos em regulamento interno da CVRVV.

Instalações de vinificação, armazenamento e pré-embalagem

As instalações destinadas à vinificação, ao armazenamento a granel e à pré-embalagem dos vinhos com direito à denominação de origem «vinho verde» são exclusivas dos produtos vinícos sujeitos ao controlo e fiscalização da CVRVV e devem ser submetidas à prévia aprovação desta Comissão, à exceção das instalações de armazenagem e pré-embalagem que funcionem ao abrigo de autorizações concedidas antes da entrada em vigor deste diploma.

Artigo 13.º

Inscrição de comerciantes e instalações

Sem prejuízo de outras exigências do âmbito geral, todas as pessoas que se dedicuem à comercialização dos vinhos abrangidos por este Estatuto, excluída a distribuição dos produtos engarrafados e a venda a retalho, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na CVRVV, em registo apropriado.

Artigo 14.º *Regime de circulação e comercialização*

1 — O vinho verde só pode ser posto em circulação e ser comercializado desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem, seja acompanhado da necessária documentação oficial de que conste essa mesma denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas por diploma legal ou regulamento interno da CVRVV.

2 — O vinho verde só poderá ser comercializado após a sua certificação pela CVRVV, devidamente documentada através do selo de origem, no caso do produto pré-embalado, ou do respectivo documento de acompanhamento, no caso do produto a granel.

Artigo 15.º

Rotulagem

1 — Os projectos de rótulos a utilizar deverão ser submetidos à apreciação prévia da CVRVV, que deverá fazer cumprir a regulamentação comunitária e interna sobre rotulagem.

2 — Pode ser utilizado no rótulo o nome de uma ou duas castas recomendadas nos termos do anexo III para a produção de vinho verde na condição de o vinho ser exclusivamente proveniente de uvas da casta ou castas indicadas, com excepção dos produtos de edulcoração, e apresentar características organolépticas típicas.

3 — Poderá, ainda, ser indicado o nome de uma só casta recomendada associado à expressão «casta predominante» se, pelo menos, 85% do vinho por proveniente de uvas dessa casta, deduzidos os produtos de edulcoração, e esta for determinante para as suas características.

4 — Os designativos de qualidade adiante indicados podem ser utilizados nas condições seguintes:

- a) «Escolha», quando o produto tiver qualidade destacada, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais;
- b) «Superior», quando o produto tiver qualidade destacada, um grau alcoólico superior, pelo menos em 1°, ao limite mínimo legalmente fixado, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais;
- c) «Colheita seleccionada», quando o produto tiver qualidade destacada, um grau alcoólico superior, pelo menos em 1°, ao limite mínimo legalmente fixado, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, no qual seja referido o respectivo ano de colheita, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais.

CAPÍTULO III

Das denominações de origem controlada «aguardente viníca da Região dos Vinhos Verdes» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes».

Artigo 16.º

Denominações protegidas

1 — São confirmadas as denominações de origem «aguardente viníca da Região dos Vinhos Verdes» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes», que só poderão ser usadas para a identificação de aguardentes vinícas e bagaceiras produzidas na Região Demarcada e que satisfazam as exigências estabelecidas neste diploma e demais legislação aplicável.

2 — É aplicável à aguardente viníca da Região dos Vinhos Verdes e bagaceira da Região dos Vinhos Verdes, com as devidas adaptações, o disposto nos n.º 2, 3, 4 e 5 do artigo 4.º

3 — São reconhecidas as designações «aguardente da Região dos Vinhos Verdes Alvarinho» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes Alvarinho», provenientes exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, ficando sujeitas a conta corrente específica e apresentando as características químicas e organolépticas próprias.

**Artigo 17.º****Sub-regiões produtoras**

A área de produção de aguardentes vínicas e bagaceiras abrangidas por estas denominações de origem abrange toda a referida no artigo 1.º, nela se reconhecendo as sub-regiões produtoras referidas no artigo 5.º

Artigo 18.º**Castas**

As uvas que se destinam à produção de aguardente vínic da Região dos Vinhos Verdes ou bagaceira da Região dos Vinhos Verdes são as das castas referidas no artigo 3.º, aplicando-se, com as devidas adaptações, o disposto no n.º 2 do artigo 6.º

Artigo 19.º**Conservação e destilação**

1 — Os vinhos destinados a aguardente vínic da Região dos Vinhos Verdes devem ser adequadamente conservados e a sua destilação não deve ser efectuada para além do mês de Março imediato à vinificação.

2 — Os bagaços destinados a bagaceira da Região dos Vinhos Verdes devem ser conservados de modo a permitir a obtenção de produtos em tudo semelhantes à destilação de bagaços frescos e não devem ser destilados para além do mês de Janeiro imediato à colheita.

3 — O equipamento e os processos utilizados na destilação devem ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes vínicas ou bagaceiras apresentando as suas características tradicionais.

Artigo 20.º**Características químicas e organolépticas**

1 — A aguardente vínic da Região dos Vinhos Verdes e a bagaceira da Região dos Vinhos Verdes devem apresentar as características definidas na lei, sem prejuízo do que vier a ser determinado especificamente para estas e do disposto no número seguinte.

2 — A bagaceira da Região dos Vinhos Verdes deve ter um teor alcoólico igual ou superior a 40% vol.

3 — Do ponto de vista organoléptico as aguardentes vínicas e bagaceiras com direito à denominação de origem devem satisfazer os requisitos que, quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, venham a ser definidos em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 21.º**Instalações de destilação, armazenamento e embalagem**

A destilação, armazenamento e pré-embalagem da aguardente vínic da Região dos Vinhos Verdes e da bagaceira da Região dos Vinhos Verdes serão distintos dos de outros produtos e feitos em instalações exclusivas dos produtos da Região, ficando sujeitos à prévia aprovação da CVRVV, à excepção das instalações de destilação, armazenamento e pré-embalagem que funcionam ao abrigo de autorizações concedidas antes da entrada em vigor deste diploma.

Artigo 22.º**Inscrição de destiladores, comerciantes e respectivas instalações**

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à comercialização de aguardente ou bagaceira da Região dos Vinhos Verdes, excluídas a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, na CVRVV, em registo apropriado.

Artigo 23.º**Circulação e comercialização**

1 — As aguardentes vínicas da Região dos Vinhos Verdes e bagaceiras da Região dos Vinhos Verdes só podem ser postas em circulação e ser comercializadas desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem, sejam acompanhadas da necessária documentação oficial de que conste essa mesma denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas por lei ou regulamento interno da CVRVV.

2 — As aguardentes vínicas e bagaceiras aqui previstas só podem ser comercializadas após a sua certificação na CVRVV, devidamente documentada através do selo de origem, no caso do produto pré-embalado, ou do respectivo documento de acompanhamento, no caso do produto a granel.

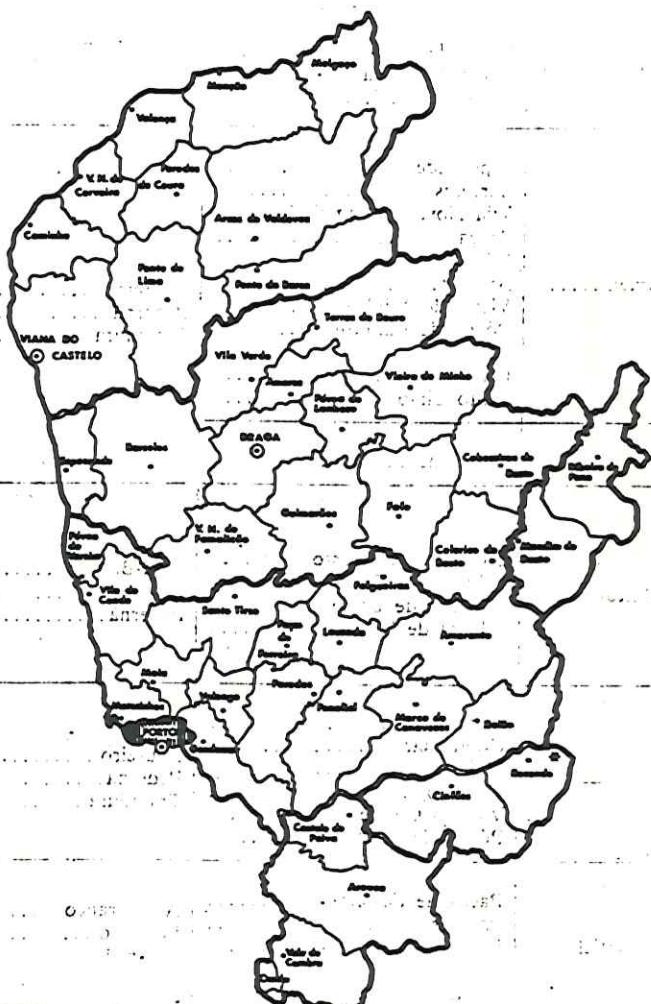
Artigo 24.º**Rotulagem**

1 — Os projectos dos rótulos a utilizar deverão ser submetidos à apreciação prévia da CVRVV, que deverá fazer cumprir a regulamentação comunitária e interna sobre rotulagem.

2 — Os designativos complementares são os legalmente permitidos, com as especificidades constantes de regulamento interno.

CAPÍTULO IV**Disposição final****Artigo 25.º****Fiscalização**

Cabe à CVRVV proceder à colheita de amostras em armazéns ou instalações de vinificação e selagem dos produtos, sempre que tal se mostrar adequado, bem como realizar as vistorias que entenda necessárias, podendo ainda ter acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência aos preceitos comunitários e nacionais relativos aos produtos vínicos da região que tenham direito às denominações de origem a que se refere o presente diploma.

ANEXO I**Região Demarcada dos Vinhos Verdes**

LIVREIA DA REGIÃO DEMARCADE
<input type="checkbox"/> DE DESTINO
<input type="checkbox"/> DE ORIGEM
<input checked="" type="checkbox"/> DE TRANSITO
<input type="checkbox"/> DE EXPEDICAO
<input type="checkbox"/> DE RECOLHA

Reservado ao uso exclusivo da Direcção-Geral das Finanças e dos Serviços Fiscais

ANEXO II

Castas recomendadas e autorizadas para a Região Demarcada dos Vinhos Verdes

1 — Castas recomendadas:

- 1.1 — Brancas — Alvarinho, Azal-Branco, Avesso, Batoca, Loureiro, Pedernã e Trajadura;
- 1.2 — Tintas — Azal-Tinto, Borracal, Brancelho, Espadeiro, Padeiro-de-Basto, Pedral, Rabo-de-Ovelha e Vinhão.

2 — Castas autorizadas:

2.1 — Brancas — Branco-Escola, Cainho, Cascal, Douradinha, Esgana-Cão, Esganinho, Esganoso, Esganoso-do-Lima, Fernão-Pires, Folgosão, Formosa, Godelho, Lameiro, Malvasia-Fina, Malvasia-Rei, Rabigato, São-Mamede e Semilão.

2.2 — Tintas — Amaral, Alicante-Bouschet, Docal, Doce, Espadeiro-Mole, Labrusco, Mourisco, Pical, Poeirinha, Sousão, Grand-Noir-de-la-Calmette, Tinta-Amarela, Touriga, Verdeal e Verdelho.

ANEXO III

ANEXO III

Sub-Região	Município	Vinhos brancos		Vinhos tintos	
		Recomendadas	Autorizadas	Recomendadas	Autorizadas
Monção	Melgaço	Alvarinho	Fernão-Pires	Borracal	Doçal
	Monção	Loureiro	Godelho	Brancelho	Espadeiro-Mole
	Valença	Trajadura	Pedernã	Pedral	Pical
	Vila Nova de Cerveira	Vinhão	Tinta-Amarela
Lima	Paredes de Coura	Verdelho
	Viana do Castelo	Loureiro	Alvarinho	Azal-Tinto
	Ponte de Lima	Pedernã	Azal-Branco	Doçal
	Ponte da Barca	Trajadura	Branco-Escola	Doce
	Arcos de Valdevez	Cainho	Espadeiro-Mole
Braga	Espinho	Esganoso-do-Lima	Pedral
	Barcelos	Loureiro	Vinhão
	Vila Nova de Famalicão
	Braga
	Vila Verde
	Amares
	Vieira do Minho
	Póvoa de Lanhoso
	Fafe
	Guimarães
	Santo Tirso
Basto	Terras de Bouro
	Cabeceiras de Basto	Azal-Branco
Penafiel	Celorico de Basto	Batoca
	Mondim de Basto	Pedernã
	Ribeira de Pena

Penafiel	Matosinhos
	Gondomar	Loureiro
	Maia	Pedernã
	Valongo	Trajadura
	Vila do Conde
	Póvoa de Varzim
Amarante	Paços de Ferreira	Azal-Branco
	Paredes	Loureiro
	Lousada	Pedernã
	Felgueiras	Trajadura
	Penafiel
Amarante	Amarante	Azal-Branco
	Marco de Canaveses	Pedernã



Sub-Região	Município	Vinhos brancos		Vinhos tintos	
		Recomendadas	Autorizadas	Recomendadas	Autorizadas
V. de Barro	Baião	Azal-Branco	Batoca	Azal-Tinto	Amaral
	Resende (excepto Barro)	Avesso	Esganoso	Brancelho	Brancelho
	Cinfães	Pedernã	Loureiro	Espadeiro	Espadeiro
V. de Paiva	Castelo de Paiva	Rabigato	Labrusco	Labrusco
	Vale de Cambra	Azal-Branco	Trajadura	Vinhão	Verdelho
	Arouca	Loureiro
	Oliveira de Azeméis (Ossela)	Pedernã
		Trajadura	Esganoso
			Rabigato
			Semilão

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA REGIONAL

Decreto Legislativo Regional n.º 1/92/A

Alterações ao Orçamento da Região Autónoma dos Açores para 1991

Nos termos do disposto nas alíneas *a*) e *o*) do n.º 1 do artigo 229.º e do n.º 1 do artigo 234.º da Constituição e na alínea *m*) do n.º 1 do artigo 32.º do Estatuto Político-Administrativo, a Assembleia Legislativa Regional dos Açores decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Aprovação da revisão do Orçamento

São aprovadas pelo presente decreto legislativo regional as alterações ao Orçamento da Região Autónoma dos Açores, bem como ao conjunto dos programas de investimento de cada departamento governamental para o ano de 1991, constantes dos mapas II, III, IV e V em anexo, que fazem parte integrante do presente diploma.

Artigo 2.º

Execução das alterações ao Orçamento da Região Autónoma dos Açores

O Governo Regional procederá à execução das alterações ao Orçamento da Região Autónoma dos Açores

res de harmonia com o presente decreto legislativo regional.

Artigo 3.º

Vigência do Decreto Legislativo Regional n.º 20/90/A, de 17 de Dezembro

Mantêm-se em vigor as disposições do Decreto Legislativo Regional n.º 20/90/A, de 17 de Dezembro, que não forem contrariadas pelo presente diploma.

Artigo 4.º

Efeitos

O presente decreto legislativo regional produz efeitos a partir de 1 de Dezembro de 1991.

Aprovado pela Assembleia Legislativa Regional dos Açores, na Horta, em 13 de Dezembro de 1991.

O Presidente da Assembleia Legislativa Regional, Alberto Romão Madruga da Costa.

Assinado em Angra do Heroísmo em 23 de Dezembro de 1991.

Publique-se.

O Ministro da República para a Região Autónoma dos Açores, Mário Fernando de Campos Pinto.

MAPA II

Despesas por departamentos e por capítulos da Região Autónoma dos Açores

(Em contos)

Capítulos	Designação orgânica	Dotação actualizada	Alterações (+/-)	Dotação revisada
01	01 — Assembleia Legislativa Regional	788 340	0	788 340
01	Assembleia Legislativa Regional	788 340	—	788 340
01	02 — Presidência do Governo Regional	889 142	15 000	904 142
01	Gabinete do Presidente, Gabinete dos Subsecretários, Secretaria-Geral e Direcção de Emigração	759 142	—	759 142
40	Despesas do Plano	130 000	15 000	145 000