

Número de lugares	Categoria	Letra de vencimento
1	Hidrometrista de 1.ª classe	K

**PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS
E MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, FLORESTAS
E ALIMENTAÇÃO, DO COMÉRCIO E TURISMO
E DA QUALIDADE DE VIDA**

Decreto-Lei n.º 97/84

de 28 de Março

1. A produção e o consumo de doces, geleias, compotas e outros produtos derivados de frutos atingem já hoje entre nós níveis significativos, conforme revelam os elementos estatísticos disponíveis, o que decorre não só de uma profunda alteração dos hábitos alimentares, mas ainda do desenvolvimento que a indústria nacional deste sector conheceu.

Assim é que, acompanhando a evolução registada a nível mundial, o nosso país apresenta nos últimos 3 anos um consumo médio dos produtos abrangidos pelo presente diploma de cerca de 13 000 t, das quais 12 000 t provenientes da produção nacional, envolvendo um valor global de cerca de 603 000 contos.

2. Contudo, tal incremento da produção e consumo não foi acompanhado de quaisquer medidas disciplinadoras do mercado, as mais importantes das quais são, sem dúvida, as que promovam e garantam níveis mínimos de qualidade.

Pelo contrário, o sector foi deixado entregue a si próprio, sem qualquer regulamentação, o que conduziu a situações de concorrência desleal, baixos padrões de qualidade e insegurança para a saúde pública, com o consequente atropelo dos interesses do consumidor.

3. Considera-se, assim, de grande importância e urgência a adopção de medidas legislativas para este sector que tenham por objectivo a promoção da qualidade dos referidos produtos em termos europeus, a defesa dos interesses nacionais, maior transparência do mercado determinante de uma sã concorrência e, finalmente, uma melhor defesa dos interesses do consumidor.

4. Com a regulamentação agora estabelecida procurou-se, pois, atingir todos os objectivos mencionados no número anterior, a par da sua harmonização com os critérios adoptados pela legislação da CEE, por forma a eliminar os entraves técnicos ao respectivo comércio.

Anote-se, no entanto, que, embora seguindo as directivas da CEE respeitantes ao sector em causa, incluíram-se também produtos ali não contemplados, nuns casos porque uma longa tradição os impôs no mercado nacional, noutros porque estão a ser objecto da preferência dos consumidores por razões de ordem dietética.

Releva-se, finalmente, a especial importância que se atribui à fixação de determinados parâmetros e características para as matérias-primas e ingredientes permitidos ao fabrico daqueles produtos.

Nestes termos:

O Governo decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º

(Âmbito de aplicação)

1 — O presente decreto-lei destina-se a regular o fabrico e comercialização dos géneros alimentícios definidos e caracterizados nos artigos 2.º e 3.º destinados ao consumidor final.

2 — Não são abrangidos pelas disposições deste diploma os géneros alimentícios referidos no número anterior quando destinados ao fabrico de produtos de confeitaria, pastelaria, bolachas e similares e afins do pão, bem como as conservas de tomate e de pimentos, considerados para este efeito como equiparados a produtos hortícolas.

Artigo 2.º

(Definições)

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) Conserva — o produto resultante de frutos, inteiros ou em fracções, sem cozedura, adicionado de calda de açúcar, sumo, néctar ou água, acondicionado em recipiente hermético e submetido a tratamento térmico adequado, com o fim de evitar a deterioração;
- b) Compota — o produto resultante de frutos, inteiros ou em pedaços, impregnados de açúcares por prévia cozedura em calda de açúcar, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e submetido a tratamento térmico adequado, com o fim de evitar a deterioração;
- c) Doce — o produto resultante da mistura de polpa e ou polme de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, nas quantidades adequadas e, com consistência gelificada apropriada, não podendo ser utilizado o polme no doce de categoria extra;
- d) Marmelada — o produto resultante da mistura homogénea e consistente obtida exclusivamente da cozedura do mesocarpo do marmelo com açúcares;
- e) Creme de castanha, de amêndoa ou de avelã — o produto resultante da mistura de polme da respectiva semente comestível com açúcares, com consistência apropriada;
- f) Citrinada — o produto resultante da mistura, com consistência gelificada apropriada, de polpa, polme, sumo, extracto aquoso e casca, ou de vários destes produtos obtidos a partir de frutos cítricos, com açúcares;
- g) Geleia — o produto resultante da mistura de sumo e ou extracto aquoso de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, em quantidades adequadas, com consistência suficientemente gelificada.

2 — Para efeitos do disposto na alínea c) do presente artigo, são equiparados a frutos comestíveis os seguintes produtos vegetais: cenoura, batata-doce, es-corcioneira, gengibre e ruibarbo.

Artigo 3.º

(Características)

1 — Os géneros alimentícios definidos no artigo anterior, de acordo com o respectivo tipo comercial, devem obedecer às características estabelecidas no quadro 1 anexo a este diploma.

2 — Em casos de misturas, os teores mínimos fixados no número anterior para as diferentes espécies de frutos são calculados proporcionalmente às percentagens utilizadas de cada um dos constituintes.

3 — No doce extra e na geleia extra de maçã, pêra, ameixa de caroço aderente, uva, melão, melancia, abóbora, pepino, tomate e cenoura só pode ser utilizada uma espécie de fruto.

Artigo 4.º

(Características das matérias-primas utilizadas)

Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo 2.º, no fabrico de géneros alimentícios definidos nos artigos 2.º e 3.º são permitidas exclusivamente as matérias-primas a seguir referidas, caracterizadas nos seus elementos essenciais:

- a) Frutos — os frutos frescos, são, isentos de qualquer alteração, no estado de maturação industrial, limpos e contendo todos os seus componentes essenciais;
- b) Polpa de frutos — parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados e ou extraídas as sementes, podendo essa parte comestível ser cortada em pedaços ou esmagada, mas não reduzida a pasta;
- c) Polpa de frutos — parte comestível de frutos inteiros, descascados e extraídas as sementes, estando essa parte comestível reduzida a pasta, por refinação mecânica ou processo similar;
- d) Sumo de frutos — produto líquido, fermentescível, mas não fermentado, extraído por processos mecânicos de frutos são, isentos de qualquer alteração e no estado de maturação apropriado, frescos ou conservados por processos físicos, possuindo a cor, o aroma e o sabor característico do sumo dos frutos dos quais provem e, bem assim, o produto idêntico obtido a partir do sumo concentrado de frutos da espécie referida, por adição de água com caracteres químicos, microbiológicos e organolépticos adequados, em proporção igual à da água extraída na concentração, podendo o aroma ser-lhe restituído por adição de substâncias aromatizantes provenientes do sumo de frutos da mesma espécie;
- e) Extracto aquoso de frutos — produto líquido obtido de frutos, por tratamento com água, que contém todos os constituintes solúveis da matéria-prima utilizada, descontadas as perdas inevitáveis, mesmo seguindo as boas práticas de fabrico;

f) Açúcares — os que apresentam as características definidas para os seguintes tipos:

Açúcar semibranco;
Açúcar branco;
Açúcar branco extra;
Açúcar líquido;
Açúcar líquido invertido;
Xarope de açúcar invertido;
Dextrose monoidratada;
Dextrose anidra;
Xarope de glucose;
Xarope de glucose desidratado;
Frutose.

Artigo 5.º

(Tratamento das matérias-primas)

1 — As matérias-primas utilizadas no fabrico dos produtos a que se refere o presente diploma, com excepção dos açúcares, apenas podem sofrer os seguintes tratamentos:

- a) Pelo calor ou pelo frio;
- b) Liofilização;
- c) Concentração, na medida em que esta operação lhes seja adequada tecnicamente;
- d) Pelo dióxido de enxofre (E 220) ou seus sais indicados no quadro IV anexo a este diploma (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227);
- e) Pelos ácidos sórbico e benzóico e respectivos sais (E 200, E 201, E 202, E 203, E 210, E 211, E 212 e E 213), na polpa de marmelo destinada ao fabrico de marmelada.

2 — Quando se trate de castanhas, estas podem ser previamente humedecidas, durante um curto período, uma solução de dióxido de enxofre (E 220).

3 — No caso de damascos, ameixas e figos, os frutos destinados ao fabrico de doces que não sejam do tipo extra podem sofrer tratamento de desidratação diferente da liofilização.

Artigo 6.º

(Ingredientes facultativos)

No fabrico dos géneros alimentícios definidos e caracterizados nos artigos 2.º e 3.º, além das matérias-primas, apenas é admitida utilização dos ingredientes alimentares referidos nos quadros II e III, nas condições neles estabelecidas, bem como dos aditivos discriminados no quadro IV anexo a este diploma, dentro dos limites indicados.

Artigo 7.º

(Acondicionamento)

1 — Os géneros alimentícios abrangidos pelo presente diploma só podem ser postos à venda e vendidos em embalagens de origem, adequadamente vedadas, de vidro ou outro material inócuo, inerte em relação ao conteúdo e impermeável, devendo, neste último caso, ser sujeitos à aprovação do Instituto da Qualidade Alimentar, ouvida a Direcção-Geral de Saúde.

2 — Para cumprimento do disposto no número anterior, os embaladores dos produtos abrangidos por este

decreto podem exigir dos fornecedores das embalagens a apresentação de documento oficial comprovativo de que o material é próprio para o fim a que se destina.

3 — Por portaria do Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação, sob proposta do Instituto da Qualidade Alimentar, poderão vir a ser fixadas determinadas quantidades líquidas para serem comercializados no mercado interno os géneros alimentícios referidos neste diploma.

Artigo 8.º

(Rotulagem)

A comercialização dos produtos referidos no presente diploma é aplicável o disposto na legislação em vigor sobre rotulagem e, além disso, o estabelecido especialmente nos artigos 9.º, 10.º e 11.º seguintes.

Artigo 9.º

(Denominação de venda)

1 — A denominação de venda dos géneros alimentícios abrangidos pelo presente diploma é completada pela indicação das espécies de frutos utilizados, por ordem decrescente da proporção ponderal no momento da sua incorporação.

2 — A indicação dos produtos a que se refere o número anterior poderá ser substituída pela menção «diversos frutos» ou pelo número de espécies de frutos utilizados, quando se trate de géneros alimentícios obtidos a partir de três ou mais espécies diferentes.

3 — A denominação de venda deve incluir ainda a indicação dos aromatizantes extracto de baunilha, vanilina ou etilvanilina, sempre que eles tenham sido adicionados.

4 — No caso de doces de ameixa ou de figo que tenham sofrido um tratamento de desidratação diferente da liofilização, a denominação de venda será «doce de ameixa seca» e «doce de figo seco».

Artigo 10.º

(Lista de ingredientes)

1 — Na lista de ingredientes devem ser mencionados todos os produtos utilizados, por ordem decrescente da proporção ponderal no momento da sua incorporação.

2 — Pode ser indicada na lista de ingredientes a designação genérica «frutos» quando o número de espécies destes for igual ou superior a 3.

3 — Deve constar da lista de ingredientes a menção «sumo de beterraba vermelha para reforçar a coloração» sempre que o mesmo seja adicionado aos doces e geleias obtidos a partir de morango, framboesa, groselha ou ameixa.

4 — A adição de ácido L-ascórbico (E 300) como aditivo não autoriza qualquer referência a «vitamina C» ou a «vitaminado».

5 — O dióxido de enxofre utilizado pode não ser mencionado se o seu teor residual não ultrapassar 10 mg/kg no produto final.

6 — A menção «damascos secos», «ameixas secas» ou «figos secos» deve ser indicada na lista dos ingredientes sempre que os frutos destinados ao fabrico de doce sejam dessas espécies e tenham sofrido um tratamento de desidratação diferente da liofilização.

Artigo 11.º

(Outras menções obrigatórias)

Para além das menções constantes dos artigos anteriores, dos rótulos das embalagens devem ainda constar as seguintes menções:

- a) «Preparado com ... g de fruto por 100 g», sendo deduzido o peso da água empregada na preparação do extracto aquoso;
- b) «Teor total de açúcares, ... g por 100 g», indicando o valor refractométrico do produto final, determinado a 20° C, mediante uma tolerância de $\pm 3\%$ entre o valor refractométrico real e o apontado para os produtos adicionados de açúcar;
- c) A indicação do modo como a casca foi cortada, ou a ausência desta, conforme o caso, para a citrinada;
- d) A menção «deve conservar-se no frigorífico depois de aberto», para os produtos cujo teor de resíduo seco solúvel seja inferior a 63 %, que não contenham conservantes e sejam vendidos em quantidade superior à normalmente consumida de uma só vez.

Artigo 12.º

(Penalidades)

1 — As infracções ao disposto nos artigos 8.º, 9.º, 10.º e 11.º são punidas nos termos da legislação em vigor sobre a rotulagem.

2 — A violação das restantes disposições do presente diploma constitui contra-ordenação, punível de harmonia com o disposto no regime geral, sem prejuízo de caber nas previsões de tipos legais de crimes contra a economia ou a saúde pública.

Artigo 13.º

(Legislação revogada)

Fica revogado o disposto nos Decretos n.ºs 35 815, de 19 de Agosto de 1946, e 37/74, de 8 de Fevereiro, no que se refere à utilização de conservantes e de corantes nos produtos regulados no presente diploma.

Artigo 14.º

(Entrada em vigor)

Este diploma entrará em vigor 1 ano após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Fevereiro de 1984. — *Mário Soares* — *Carlos Alberto da Mota Pinto* — *Manuel José Dias Soares Costa* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *António d'Orey Capucho*.

Promulgado em 6 de Março de 1984.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

Referendado em 7 de Março de 1984.

O Primeiro-Ministro, *Mário Soares*.

QUADRO I

Géneros alimentícios	Tipos	Quantidades mínimas de frutos para 1 kg de produto final	Teor de residuo seco solúvel, determinado por refractómetro a 20° C
Conserva	Extra	600 g	Igual ou superior a 22 % (quando o líquido de cobertura for calda de açúcar).
Conserva	—	450 g	Igual ou superior a 14 % (quando o líquido de cobertura for calda de açúcar).
Compota	Extra	750 g	Igual ou superior a 50 %.
Compota	—	650 g	Igual ou superior a 44 %.
Doce	Extra	450 g — em geral. 350 g — nos de marmelos, cássis e fruto de roseira brava. 250 g — no de gengibre. 230 g — no de caju. 80 g — no de maracujá.	Igual ou superior a 60 %.
Doce	—	350 g — em geral. 250 g — nos de marmelo, cássis e fruto de roseira brava. 150 g — no de gengibre. 160 g — no de caju. 60 g — no de maracujá.	Igual ou superior a 60 %.
Doce	Com baixo teor de açúcar.	350 g — em geral. 250 g — nos de marmelo, cássis e fruto de roseira brava. 150 g — no de gengibre. 160 g — no de caju. 60 g — no de maracujá.	Entre 30 % e 55 %.
Marmelada	Extra	500 g	Igual ou superior a 60 %.
Marmelada	—	400 g	Igual ou superior a 60 %.
Creme de castanha	—	380 g	Igual ou superior a 60 %.
Creme de amêndoa ou de avelã ...	—	500 g	Igual ou superior a 60 %.
Citrinada	—	200 g, dos quais, pelo menos, 75 g devem provir do endocarpo.	Igual ou superior a 60 %.
Geleia	Extra	450 g — em geral. 350 g — nos de marmelos, cássis e fruto de roseira brava. 250 g — no de gengibre. 230 g — no de caju. 80 g — no de maracujá. (a)	Igual ou superior a 60 %.
Geleia	—	350 g — em geral. 250 g — nos de marmelo, cássis e fruto de roseira brava. 150 g — no de gengibre. 160 g — no de caju. 60 g — no de maracujá. (a)	Igual ou superior a 60 %.

Géneros alimentícios	Tipos	Quantidades mínimas de frutos para 1 kg de produto final	Teor de residuo seco solúvel, determinado por refractómetro a 20° C
Geleia	Com baixo teor de açúcar.	350 g — em geral. 250 g — nos de marmelo, cássis e fruto de roseira brava. 150 g — no de gengibre. 160 g — no de caju. 60 g — no de maracujá. (a)	Entre 30 % e 55 %.

(a) Estas quantidades são calculadas após a dedução do peso da água empregada para a preparação dos extractos aquosos.

QUADRO II

Ingredientes alimentares que necessitam de ser mencionados na denominação de venda

Nome	Condições de emprego
1 — Cascas de citrinos	Em doces e geleias de todos os tipos obtidos a partir de marmelo.
2 — Folhas de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	
3 — Baunilha	Em conservas e compotas obtidas a partir de pêra, maçã, marmelo, fruto de roseira brava e castanha, bem como em doces e geleias de todos os tipos obtidos de maçã, marmelo e fruto de roseira brava.
4 — Especiarias (excepto baunilha) (a)	Em todos os géneros alimentícios definidos e caracterizados nos artigos 2.º e 3.º
5 — Plantas aromáticas (excepto folhas de <i>Pelargonium odoratissimum</i>) (a)	
6 — Amêndoa, avelã e noz (a)	
7 — Mel (a)	
8 — Vinhos e bebidas espirituosas (a)	Em doces de todos os tipos que sejam obtidos a partir de frutos não cítricos.
9 — Sumo de citrinos	

(a) Os ingredientes indicados nos n.ºs 4 e 8 só necessitam de ser mencionados na denominação de venda quando forem aplicados em quantidade suficiente para influenciar o gosto.

QUADRO III

Ingredientes alimentares que não necessitam de ser mencionados na denominação de venda

Nome	Condições de emprego
1 — Sumo de frutos ou sumo concentrado correspondente	Nas conservas e nos doces, exceptuando os de tipo extra, bem como nas geleias de todos os tipos e citrinada, que sejam obtidos a partir do produto donde o sumo provenha.
2 — Sumo de frutos vermelhos	Em doce extra de qualquer dos seguintes frutos: Morango, framboesa, groselha e ameixa.
3 — Sumo de beterrabas vermelhas	Em doces e geleias, exceptuando, em ambos os casos, os de tipo extra, provenientes de qualquer dos seguintes frutos: Morango, framboesa, groselha e ameixa.
4 — Água potável	Em todos os géneros alimentícios definidos e caracterizados nos artigos 2.º e 3.º
5 — Óleos e outras gorduras comestíveis	Em todos os géneros alimentícios definidos e caracterizados nos artigos 2.º e 3.º, à excepção de conservas e compotas, sejam ou não de tipo extra.

QUADRO IV

Função	Nome do aditivo	Número da CEE	Teor máximo ao produto final	Géneros alimentícios em que são admitidos
Antiespuma	Dimetilpolisiloxano	-	10 mg/kg	Todos
	Ácido L-ascórbico	E 300	300 mg/kg	Todos
Antioxígenos e sinérgicos	Ácido cítrico	E 330	b. p. f.	Todos
	Citratos de sódio	E 331		
	Citratos de cálcio	E 333		
	Tartaratos de sódio	E 335		
	Óleos essenciais de citrinos	-	b. p. f.	Citrinada
Aromatizantes	Extracto de baunilha	-	b. p. f.	Conserva extra. Conserva. Compota extra. Compota.
	Vanilina	-		Obtidas a partir de pêra, maçã, mar- melo, fruto de ro- seira brava e cas- tanha.
	Etilvanilina	-		Doces de todos os ti- pos. Geleias de todos os ti- pos.
Conservantes	Ácido sórbico	E 200	1,5 g/kg, estremes ou em mis- tura, expressos nos respecti- vos ácidos, não podendo os para-hidroxibenzoatos exoe- der 0,8 g/kg.	Citrinada. Creme de castanha, de amêndoas ou de avelã. Produtos cujo resíduo seco solúvel seja inferior a 65 % e não submetidos a tratamento térmico.
	Sorbato de sódio	E 201		
	Sorbato de potássio	E 202		
	Sorbato de cálcio	E 203		
	Ácido benzóico	E 210		
	Benzoato de sódio	E 211		
	Benzoato de potássio	E 212		
	Benzoato de cálcio	E 213		
	Para-hidroxibenzoato de etilo	E 214		
	Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de etilo.	E 215		
	Para-hidroxibenzoato de propilo	E 216		
	Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de propilo.	E 217		
	Para-hidroxibenzoato de metilo	E 218		
	Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de metilo.	E 219		

Função	Nome do aditivo	Número da CEE	Teor máximo no produto final	Géneros alimentícios em que são admissíveis
Conservantes	Dióxido de enxofre	E 220	10 mg/kg	Conserva extra. Conserva. Compota extra. Compota. Doce extra. Geleia extra. Marmelada extra. Marmelada. Creme de castanha, de amêndoa ou de avelã.
	Dióxido de enxofre	E 220	50 mg/kg, estremes ou em mistura, expressos em dióxido de enxofre.	Geleias, exceptuando as de tipo extra.
	Sulfito de sódio	E 221	100 mg/kg, estremes ou em mistura, expressos em dióxido de enxofre.	Doces, exceptuando os de tipo extra. Citrinada.
Corantes	Bissulfito de sódio	E 222		
	Metabissulfito de sódio	E 223		
Emulsionantes e outros estabilizadores do equilíbrio físico.	Metabissulfito de potássio	E 224		
	Sulfito de cálcio	E 226		
Espessantes/Gelificantes	Bissulfito de cálcio	E 227		
	Eritrosina	E 127	b. p. f.	Conservas de cereja ou de ginja, inteiras.
Reguladores de acidez	Mono e di-glicéridos de ácidos gordos	E 471	b. p. f.	Todos, à excepção de conserva extra, conserva, compota extra e compota.
	Goma de alfarroba	E 410	10 g/kg, estremes ou em mistura, não podendo em qualquer dos casos a pectina amidada exceder 5 g/kg.	Todos, à excepção de conserva extra, conserva, compota extra, compota, marmelada e geleia de marmelo.
Reguladores de acidez	Pectina (¹)	E 440 a		
	Pectina amidada	E 440 b		
Reguladores de acidez	Ácido láctico	E 270		
	Lactato de sódio	E 325		
Reguladores de acidez	Ácido tartárico	E 334	b. p. f., para manter o pH entre 2,8 e 3,5.	Todos.
	Ácido málico	-		
Reguladores de acidez	Bicarbonato de sódio	-		
	Carbonato de sódio	-		
Reguladores de acidez	Cloreto de cálcio	-		

(¹) A pectina líquida obtida a partir do resíduo de maçã ou de cascas de citrinos é considerada como ingrediente, e não como activo.