



DIÁRIO DA REPÚBLICA

SUMÁRIO

**Presidência do Conselho de Ministros,
e Ministérios da Economia,
da Agricultura, do Desenvolvimento Rural
e das Pescas e da Saúde**

Portaria n.º 246/2000:

Define as características do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final, as condições a observar na sua obtenção e tratamento, bem como diversas regras sobre a sua comercialização 1834

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS E MINISTÉRIOS DA ECONOMIA, DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS E DA SAÚDE.

Portaria n.º 246/2000

de 4 de Maio

Considerando o Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, que estabeleceu um novo regime para as gorduras e óleos comestíveis;

Considerando que aquele diploma remeteu para posterior regulamentação a fixação das normas técnicas, características e condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização daqueles produtos;

Considerando, por isso, que importa fixar as características bem como as condições a observar na obtenção e no tratamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, assim como estabelecer algumas normas de comercialização daqueles produtos;

Considerando que, para o efeito, importa ter em consideração o disposto no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, da Comissão, de 11 de Julho, que definiu as características físico-químicas dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona e estabeleceu os respectivos métodos de análise, de forma a assegurar a pureza e a qualidade daqueles produtos;

Considerando, por último, que foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998:

Manda o Governo, ao abrigo do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro, o seguinte:

1.º

Âmbito

A presente portaria define as características do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final, as condições a observar na sua obtenção e tratamento, bem como diversas regras sobre a sua comercialização.

2.º

Definição

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

- a) Azeite — a gordura líquida à temperatura de 20º C directamente obtida do fruto da oliveira, *Olea europea* L.;
- b) Óleo de bagaço de azeitona estreme — a gordura líquida à temperatura de 20.º C, extraída do fruto da *Olea europea* L., através da utilização de solvente, após obtenção do azeite;
- c) Óleo de bagaço de azeitona — a gordura líquida à temperatura de 20.º C, constituída pela mistura de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com excepção de azeite virgem lampante, e cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 1,5 %.

2 — A designação «óleo de bagaço de azeitona estreme» é sempre acompanhada, consoante o caso, do

adjectivo «bruto» ou «refinado», de acordo com o disposto no n.º 5.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

3.º

Matérias-primas

O azeite e o óleo de bagaço de azeitona devem ser provenientes de matérias-primas aptas para o processo de obtenção, apresentar características que os tornem próprios para o consumo, apresentarem-se em conveniente estado de conservação, estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

4.º

Obtenção e tratamento

1 — Na extracção e depuração do azeite são admitidas as seguintes operações tecnológicas:

- a) Lavagem e moenda da azeitona;
- b) Batedura e aquecimento da massa;
- c) Extracção apenas por processos físicos de acção mecânica e de tensão superficial;
- d) Depuração, mediante operações de decantação, lavagem, filtração e centrifugação.

2 — O azeite pode ser refinado mediante as seguintes operações:

- a) Desacidificação, por neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas ou por destilação selectiva com solvente adequado, em ambiente rarefeito, para separação dos ácidos gordos livres;
- b) Descoloração com adsorventes inertes ou membranas;
- c) Desodorização, pela passagem de vapor de água ou outros gases inertes, em ambiente rarefeito.

3 — Na obtenção, tratamento e refinação de cada tipo de azeite pode ser observado o código de boas práticas respectivo.

5.º

Práticas proibidas

É proibido:

- a) A obtenção e tratamento do azeite por processos e operações tecnológicas diferentes dos previstos no número anterior;
- b) A obtenção ou tratamento do azeite simultaneamente com outros óleos não comestíveis;
- c) A existência, nos estabelecimentos de obtenção e tratamento de azeite, de produtos ou aparelhos destinados a operações não previstas no presente diploma, nomeadamente a esterificação em que haja adição de glicerol ou de outros álcoois, e de substâncias que tenham função de auxiliar tecnológico cujo emprego não seja permitido nos termos deste diploma;
- d) A mistura, no estado líquido, de azeite com outros óleos comestíveis, ainda que com outros ingredientes, mesmo que em suspensão, independentemente da denominação de venda, com excepção do óleo de bagaço de azeitona.

6.º

Classificação

1 — Quanto ao processo de obtenção, o azeite classifica-se em:

- a) Azeite virgem — azeite obtido a partir do fruto da oliveira exclusivamente através das operações tecnológicas referidas no n.º 1 do n.º 4.º do presente diploma;
- b) Azeite refinado — azeite obtido pela refinação do azeite virgem, exclusivamente através das operações tecnológicas definidas no n.º 2 do n.º 4.º do presente diploma.

2 — Para efeitos de comercialização, o azeite classifica-se nos tipos comerciais que a seguir se discriminam e que se encontram definidos nos regulamentos comunitários aplicáveis:

- a) Azeite virgem extra;
- b) Azeite virgem;
- c) Azeite virgem corrente;
- d) Azeite virgem lampante;
- e) Azeite refinado;
- f) Azeite.

3 — Apenas se destinam ao consumidor final os seguintes tipos comerciais:

- a) Azeite virgem extra;
- b) Azeite virgem;
- c) Azeite;
- d) Óleo de bagaço de azeitona.

4 — O azeite virgem lampante só pode ser utilizado para fins comestíveis depois de refinado.

5 — O azeite refinado só pode ser usado para a obtenção do tipo comercial azeite, ou como matéria-prima para outras indústrias.

7.º

Características

Os azeites e os óleos de bagaço de azeitona obedecem às características estabelecidas no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho.

8.º

Métodos de análise

Para efeito de verificação das características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho.

9.º

Beneficiação

O azeite e os óleos de bagaço de azeitona classificados como anormais podem ser beneficiados ou aproveitados para consumo, mediante um dos processos a seguir indicados, consoante a natureza da anormalidade detectada:

- a) Alteração da sua denominação de venda;
- b) Beneficiação, quando tecnicamente possível, através das operações referidas no n.º 4.º do presente diploma;

- c) Aproveitamento como matéria-prima por outras indústrias, alimentares ou não.

10.º

Aditivos

Os aditivos admitidos no fabrico de azeite e do óleo de bagaço de azeitona são os que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.

11.º

Contaminantes

1 — No azeite destinado ao consumidor final é admitida a presença das seguintes substâncias contaminantes:

- a) Matéria volátil a 105º C — máx. 0,2% m/m;
- b) Impurezas insolúveis no éter de petróleo — máx. 0,5% m/m;
- c) Resíduo de solvente: azeite refinado — máx. 0,20 mg/kg;
- d) Sabão, expresso em oleato de sódio:

Azeite virgem — nenhum;
Azeite refinado — máx. 50 mg/kg;

e):

Cobre, cádmio, arsénio e chumbo — máx. 0,1 mg/kg;
Ferro — máx. 3 mg/kg.

2 — No óleo de bagaço de azeitona é admitida a presença dos contaminantes referidos no n.º 8.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

12.º

Auxiliares tecnológicos

1 — Na obtenção e tratamento do azeite refinado e do óleo de bagaço de azeitona é admitida a utilização dos auxiliares tecnológicos constantes do n.º 9.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

2 — Na obtenção do azeite virgem é permitida a utilização, como auxiliares tecnológicos na extracção, de enzimas pectolíticas e de talco desde que este obedeça aos critérios de pureza que forem estabelecidos, nomeadamente toxicidade, grau de pureza e condições de utilização.

13.º

Acondicionamento

1 — O azeite e o óleo de bagaço de azeitona destinados a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas, exportadores e refinadores podem ser comercializados a granel ou acondicionados.

2 — O material em contacto com o azeite e com o óleo de bagaço de azeitona deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação, conforme previsto na legislação relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

3 — O azeite destinado ao comércio a retalho é obrigatoriamente pré-embalado.

14.º

Embalagens

1 — O azeite e o óleo de bagaço de azeitona só podem ser postos à venda, vendidos a retalhistas ou a entidades ao mesmo equiparadas e ao consumidor final quando devidamente pré-embalados com as seguintes quantidades líquidas: 0,25 l; 0,50 l; 0,75 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l e 10 l.

2 — O disposto no número anterior não é aplicável a organizações que prossigam fins de promoção económica e social, às quais podem ser fornecidos azeites e óleos de bagaço de azeitona pré-embalados em quantidades líquidas superiores a 10 l.

3 — Podem ser utilizadas unidades de venda com quantidades líquidas diferentes das previstas no n.º 1 desde que as mesmas sejam inferiores a 0,25 l.

15.º

Rotulagem

1 — A rotulagem do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, observando-se ainda o seguinte:

- a) Na denominação de venda do azeite é utilizada, consoante o caso, uma das expressões referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 3 do n.º 6.º do presente diploma;
- b) Na denominação de venda da mistura definida na alínea c) do n.º 1 do n.º 2.º do presente diploma é utilizada a expressão «óleo de bagaço de azeitona»;
- c) É obrigatória a indicação da acidez, ou da acidez máxima estabelecida para o respectivo tipo comercial, expressa em ácido oleico, no caso dos diferentes tipos comerciais de azeite.

2 — Na rotulagem do azeite o qualificativo «especial» pode ser utilizado por azeite virgem extra cuja acidez, expressa em ácido oleico, seja igual ou inferior a 0,7%.

16.º

Regiões demarcadas, marcas de qualidade e marca nacional

Na demarcação de regiões produtoras de azeite, no uso de denominações de origem e na atribuição de uma marca nacional, bem como na fixação das exigências qualitativas e de rotulagem para os azeites abrangidos por estas disposições, aplica-se a legislação nacional e comunitária sobre a matéria

17.º

Reconhecimento mútuo

O disposto no presente diploma aplica-se sem prejuízo da livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são partes contratantes do Acordo EEE — Acordo sobre o Espaço Económico Europeu —, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas na aceção do artigo 36.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

18.º

Derrogações

1 — É admitida a comercialização, durante um período de 12 meses a contar da data de entrada em vigor do presente diploma, de azeite e de óleo de bagaço de azeitona cuja rotulagem obedeça ao disposto no Decreto-Lei n.º 343/88, de 28 de Setembro, sem prejuízo da conformidade do produto com as características fixadas no presente diploma.

2 — Os produtos a que se refere a alínea d) do n.º 5.º do presente diploma podem ser comercializados durante o período a que se refere o número anterior desde que não sejam susceptíveis de, por qualquer forma, se confundirem com «azeite».

19.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde.

Em 10 de Abril de 2000.

Pelo Ministro da Economia, *Vitor Manuel Sampaio Caetano Ramalho*, Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Economia. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e da Qualidade Alimentar. — A Ministra da Saúde, *Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa*. — O Ministro Adjunto do Primeiro-Ministro, *Armando António Martins Vara*.

AVISO

1 — Os preços das assinaturas das três séries do *Diário da República* (em papel) para 2000, a partir do dia 1 de Março, corresponderão ao período decorrente entre o início da recepção das publicações e 31 de Dezembro. A INCM não se obriga a fornecer os exemplares entretanto publicados.

2 — Não serão aceites pedidos de anulação de assinaturas com devolução de valores, salvo se decorrerem de situações da responsabilidade dos nossos serviços.

3 — Cada assinante deverá indicar sempre o número de assinante que lhe está atribuído e mencioná-lo nos contactos que tenha com a INCM.

4 — A efectivação dos pedidos de assinatura, bem como dos novos serviços, poderá ser feita através das nossas lojas.

5 — Toda a correspondência sobre assinaturas deverá ser dirigida para a Imprensa Nacional-Casa da Moeda, S. A., Departamento Comercial, Sector de Publicações Oficiais, Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5, 1099-002 Lisboa.

Preços para 2000

CD-ROM (inclui IVA 17%)				
	Assinante papel *		Não assinante papel	
	Escudos	Euros	Escudos	Euros
Assinatura CD mensal	31 000	154,63	40 000	199,52
Assinatura CD histórico (1974-1997) (a)	70 000	349,16	91 000	453,91
Assinatura CD histórico (1990-1999)	45 000	224,46	50 000	249,40
CD histórico avulso	13 500	67,34	13 500	67,34
Internet (inclui IVA 17%)				
	Assinante papel *		Não assinante papel	
	Escudos	Euros	Escudos	Euros
DR, 1.ª série	12 000	59,86	15 000	74,82
Concursos públicos, 3.ª série	13 000	64,84	17 000	84,80
1.ª série + concursos	22 000	109,74	29 000	144,65

* Preço exclusivo por assinatura do *Diário da República* em suporte de papel.

(a) O CD de 1980 está em fase de certificação pelo ISO.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

AVISO

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

Os prazos para reclamação de faltas do *Diário da República* são, respectivamente, de 30 dias para o continente e de 60 dias para as Regiões Autónomas e estrangeiro, contados da data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO (IVA INCLUÍDO 5%)

220\$00 — € 1,10



Diário da República Electrónico: Endereço Internet: <http://www.dr.incm.pt>
Correio electrónico: dre@incm.pt • Linha azul: 808 200 110 • Fax: 21 394 57 50



INCM

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, S. A.

LOCAIS DE INSCRIÇÃO DE NOVOS ASSINANTES, VENDA DE PUBLICAÇÕES, IMPRESSOS E ESPÉCIMES NUMISMÁTICOS

- Rua da Escola Politécnica, 135 — 1250-100 Lisboa
Telef. 21 394 57 00 Fax 21 394 57 50 Metro — Rato
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16-A e 16-B — 1050-148 Lisboa
Telef. 21 353 03 99 Fax 21 353 02 94 Metro — S. Sebastião
- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099-002 Lisboa
Telef. 21 383 58 00 Fax 21 383 58 34
- Rua de D. Filipa de Vilhena, 12 — 1000-136 Lisboa
Telef. 21 781 07 00 Fax 21 781 07 95 Metro — Saldanha
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 — 3000-173 Coimbra
Telef. 23 982 69 02 Fax 23 983 26 30
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 — 4050-294 Porto
Telef. 22 205 92 06/22 205 91 66 Fax 22 200 85 79
- Avenida do Engenheiro Duarte Pacheco — 1070-103 Lisboa
(Centro Comercial das Amoreiras, loja 2112)
Telef. 21 387 71 07 Fax 21 353 02 94
- Avenida Lusíada — 1500-392 Lisboa
(Centro Colombo, loja 0.503)
Telef. 21 711 11 19/23/24 Fax 21 711 11 21 Metro — C. Militar
- Rua das Portas de Santo Antão, 2-2/A — 1150-268 Lisboa
Telef. 21 324 04 07/08 Fax 21 324 04 09 Metro — Rossio
- Loja do Cidadão (Lisboa) Rua de Abranches Ferrão, 10 — 1600-001 Lisboa
Telef. 21 723 13 70 Fax 21 723 13 71
- Loja do Cidadão (Porto) Avenida de Fernão Magalhães, 1862 — 4350-158 Porto
Telef. 22 557 19 27 Fax 22 557 19 29

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário da República» e do «Diário da Assembleia da República», deve ser dirigida à administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, S. A., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099-002 Lisboa