

Portaria n.º 21 194

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado da Indústria, ouvido o Conselho de Normalização, aprovar, com a redacção proposta no respectivo parecer, a revisão da norma NP-106, feita nos termos do artigo 9.º do Estatuto da Normalização Portuguesa (Decreto-Lei n.º 38 801, de 25 de Junho de 1952), sobre: «Metais. Ensaio de dureza Brinell».

Secretaria de Estado da Indústria, 19 de Março de 1965. — O Secretário de Estado da Indústria, *José Luis Esteves da Fonseca*.

MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA SAÚDE E ASSISTÊNCIA

SECRETARIAS DE ESTADO DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E DA INDÚSTRIA

Decreto-Lei n.º 46 257

1. Tendo em atenção o estado actual dos conhecimentos técnicos e as conclusões já aceites pela Comissão do Códex Alimentar Europeu, entendeu-se ser altura de rever as disposições legais relativas a óleos comestíveis, assunto cujo estudo foi confiado a uma comissão nomeada pela Portaria n.º 20 440, de 16 de Março do ano findo.

Quase na mesma data, e aproveitando trabalhos já efectuados, foi desde logo publicado o Decreto-Lei n.º 45 620, de 23 de Março de 1964, nos termos do qual o óleo de germen de milho passou a ser considerado como directamente comestível, estabelecendo-se para o efeito os princípios aplicáveis à sua produção e comércio.

Os estudos da referida comissão, ora terminados, permitem concluir haver conveniência em serem também admitidos como directamente comestíveis outros óleos vegetais, além do azeite e dos óleos de amendoim e de germen de milho.

Com efeito, a evolução que se tem processado nos últimos anos na produção e consumo dos dois óleos alimentares tradicionais — o azeite e o óleo de amendoim — legítima a convicção de que a entrada de novos óleos no consumo alimentar em nada virá afectar a posição que aqueles já detêm no abastecimento e tornará possível preencher em larga medida, com produtos de origem nacional, as insuficiências ocasionais das disponibilidades do País em óleos comestíveis, que até agora têm sido supridas pelo recurso a importações do estrangeiro.

De resto, a possibilidade de valorizar alguns produtos e subprodutos da actividade agrícola nacional, pelo seu aproveitamento na produção de óleos alimentares, constitui factor relevante no conjunto de providências adoptadas pelo presente diploma.

2. De entre os óleos com reflexos notáveis na economia nacional, considerou-se como especialmente vantajosa a introdução no consumo alimentar dos óleos de bagaço de azeitona, de bolota, de grainha de uva e de semente de tomate.

A utilização do óleo de bagaço de azeitona, consumido na generalidade dos países oleícolas, reveste incontestável interesse de ordem económica, visto o seu aproveitamento poder representar uma forma de valorização de azeitona, desde que convenientemente tratado.

O emprego alimentar do óleo de bolota virá por sua vez a traduzir-se em maior rentabilidade da azinheira, relativamente à obtida através da sua exploração tradicional.

Os óleos de grainha de uva e de semente de tomate, extraídos de subprodutos de dois importantes ramos de actividade agrícola, merecem também ser convenientemente valorizados, embora ocupem uma posição secundária em relação aos anteriores.

De todos os óleos referidos, e atendendo à prudência aconselhada por uma política inovadora, admitiram-se, como directamente comestíveis, os óleos de bagaço de azeitona, de bolota e de grainha de uva; o óleo de semente de tomate foi considerado comestível mas apenas utilizável no fabrico de margarina, como já o são os óleos de algodão e de soja.

3. Dentro da finalidade assinalada à comissão, apreciaram-se ainda os processos de obtenção e de tratamento destes óleos, estudou-se o emprego de solventes e suas características, para se concluir pela aceitação do único solvente consentâneo com as exigências de ordem fisiológica e de saúde pública.

4. No domínio da comercialização, embora se permita a mistura dos vários óleos, mantém-se o critério de nítida distinção do azeite, para o que se exige a adição de óleo de gergelim aos demais óleos e se tomam outras providências no sentido de evitar quaisquer fraudes que possibilitem a sua mistura com o azeite, nomeadamente no fabrico das conservas de peixe.

Neste aspecto, considerou-se que seria também da máxima importância a exigência de embalagens fechadas para a comercialização do azeite como dos outros óleos comestíveis. Dado no entanto que esta imposição, para o azeite, tem de ser estabelecida gradualmente e atendendo a que o grave *deficit* da última colheita deste produto está a ser preenchido em larga medida com óleo de mendubi, entendeu-se, para evitar perturbações no abastecimento, não a tornar extensiva, já para a actual campanha, a estas duas gorduras alimentares.

5. Finalmente, enquadram-se as disposições do presente diploma na regulamentação estabelecida no Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957, a fim de assegurar a repressão efectiva das possíveis infracções.

Nestes termos:

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º Para efeitos do presente diploma, entendem-se por:

- a) *Gorduras naturais* — as misturas complexas de triglicéridos que formam as principais reservas nutritivas de natureza animal e vegetal e têm dissolvidos, geralmente em pequenas quantidades, não só outros lípidos, como ácidos gordos libertos por hidrólise e fosfatídeos, mas também diversas substâncias insaponificáveis;
- b) *Óleos comestíveis* — as gorduras naturais líquidas com temperatura de solidificação inferior a 20°C que se contenham na definição legal de género alimentício e preenham os requisitos impostos para sua normalidade.

Art. 2.º Observados os princípios estabelecidos no presente diploma, consideram-se como directamente comestíveis, além do azeite e dos óleos de amendoim, gergelim e germen de milho, os seguintes óleos:

- a) De bagaço de azeitona;
- b) De bolota;
- c) De grainha de uva.

§ único. A relação dos óleos comestíveis autorizados no fabrico de margarina pelo artigo 2.º do Decreto n.º 42 354, de 21 de Julho de 1959, é acrescentado o óleo de semente de tomate.

Art. 3.º Por portaria conjunta do Ministro da Saúde e Assistência e do Secretário de Estado do Comércio, depois de ouvidos os Secretários de Estado da Agricultura e da Indústria, poderão ser considerados comestíveis outros óleos e regulamentada a sua utilização.

§ único. No caso de a regulamentação ter repercussões no regime das sanções a aplicar, a portaria será igualmente assinada pelo Ministro da Justiça.

Art. 4.º A designação de azeite é reservada para a gordura comestível obtida da azeitona, sem mistura com óleo de bagaço do mesmo fruto ou com qualquer outra gordura, devendo observar-se a definição e as características previstas nas Portarias n.ºs 10 134 e 20 167, respectivamente de 9 de Julho de 1942 e de 14 de Novembro de 1963.

§ único. O azeite só pode ser extraído, depurado ou refinado em conformidade com o estatuído nos artigos 17.º a 21.º do presente diploma, permitindo-se unicamente operações mecânicas no seu processo de extracção.

Art. 5.º O azeite pode apresentar-se:

- Virgem, se não sofreu qualquer operação de refinação;
- Refinado, se foi tratado por operações previstas no n.º 4.º do artigo 20.º, para a refinação definida no artigo 19.º

Art. 6.º Os tipos comerciais de azeite são:

- Azeite extra — o azeite virgem, com caracteres organolépticos irrepreensíveis, acidez não superior a 1 por cento expressa em ácido oleico e com o máximo de 0,2 de absorvência a 268 nanómetros, expresso em $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$.
- Azeite fino — o azeite virgem ou a mistura deste com azeite refinado com caracteres organolépticos normais e acidez expressa em ácido oleico não superior a 1,5 por cento.
- Azeite corrente — o azeite virgem ou a mistura deste com azeite refinado com caracteres organolépticos normais e acidez expressa em ácido oleico compreendida entre 1,5 e 3 por cento.
- Azeite lampante — o azeite virgem com caracteres organolépticos anormais ou com acidez expressa em ácido oleico superior a 3 por cento.
- Azeite refinado — o azeite que depois de ser submetido a qualquer das operações mencionadas no n.º 4.º do artigo 19.º apresenta aspecto límpido, aroma e sabor extintos ou ligeiramente *sui generis* e acidez máxima de 0,3 por cento, expressa em ácido oleico.

§ 1.º Sempre que as circunstâncias o aconselhem, os Secretários de Estado da Agricultura e do Comércio, mediante portaria, poderão alterar, por períodos determinados, o limite máximo de acidez estabelecido na alínea c) deste artigo para o azeite corrente.

§ 2.º Para fins alimentares, o azeite lampante deverá ser beneficiado por forma a apresentar caracteres organolépticos normais e acidez não superior a 3 por cento.

Art. 7.º A designação de óleo de amendoim ou de mendubi é dada à gordura da semente do mesmo nome e este produto deve satisfazer à definição e características previstas na Portaria n.º 10 134, de 9 de Julho de 1942.

Art. 8.º A designação de óleo de bagaço de azeitona, ou óleo de bagaço, é dada à gordura obtida do subproduto do mesmo nome, restante da extracção do azeite.

Art. 9.º A designação de óleo de bolota é dada à gordura obtida do fruto do mesmo nome.

Art. 10.º A designação de óleo de gérmen de milho, ou óleo de milho, é dada à gordura obtida do gérmen da semente do mesmo nome.

Art. 11.º A designação de óleo de gergelim é dada à gordura obtida da semente do mesmo nome e este produto deve dar resultado positivo na reacção de Baudoin, modificada por Villavechia e Fabris, antes e depois de refinado.

§ único. O óleo de gergelim só pode ser objecto de comércio para se adicionar, como revelador legal, a todos os restantes óleos comestíveis, exceptuado o azeite.

Art. 12.º A designação de óleo de grainha de uva é dada à gordura obtida a partir da semente do mesmo nome.

Art. 13.º A mistura, para fins comestíveis, dos óleos referidos nos artigos 7.º a 12.º designar-se-á apenas por «óleo alimentar».

Art. 14.º Todos os óleos comestíveis referidos no artigo 2.º do presente diploma ou as misturas previstas no artigo anterior, para os quais ainda não haja definição e características oficiais estabelecidas de conformidade com o Decreto-Lei n.º 37 630, de 20 de Novembro de 1949, terão de satisfazer às características a estabelecer com urgência nos termos do n.º 7.º da Portaria n.º 13 201, de 19 de Junho de 1950.

§ único. Enquanto não se encontrarem definidas as características mencionadas neste artigo, os óleos deverão, depois de refinados, apresentar as seguintes características:

- Aroma — extinto ou ligeiramente *sui generis*.
- Sabor — extinto ou ligeiramente *sui generis*.
- Aspecto — límpido.
- Cor — de intensidade não superior ao grau 2 da escala de iodo referida na Portaria n.º 10 134, de 9 de Julho de 1942.
- Acidez — não superior a 0,3 por cento expressa em ácido oleico.

Art. 15.º O azeite e o óleo de mendubi destinados à indústria de conservas de peixe não podem apresentar ponto de congelação superior a 5°C e, nos refinados, não poderá ainda verificar-se a reversão do aroma e do sabor, mesmo depois de submetidos a 120°C, durante duas horas, em recipiente fechado.

Art. 16.º Os óleos comestíveis com falta de quaisquer características legais que não impliquem avaria irremediável, corrupção ou falsificação, podem ser beneficiados, mas apenas por depuração, refinação ou lotação.

Art. 17.º Os óleos comestíveis apenas serão obtidos a partir de matérias-primas de boa qualidade que facultem produtos bromatologicamente recomendáveis dos pontos de vista de higiene e fisiologia.

Art. 18.º As gorduras recuperadas de subprodutos obtidos nas operações de refinação não podem servir para obter óleos comestíveis, quaisquer que sejam os tratamentos a que se submetam ulteriormente.

Art. 19.º A obtenção e o tratamento dos óleos comestíveis devem processar-se exclusivamente por:

- Extracção — para os retirar das matérias-primas naturais onde se contêm;
- Depuração — para separar impurezas lipossolúveis;
- Desmargarinação — para separar componentes não convenientes para certas aplicações;

- d) Refinação — para melhor purificação, separando outras impurezas e componentes indesejáveis, sem contudo modificar quer a composição, quer o arranjo molecular dos constituintes que permanecem.

Art. 20.º Os processos de obtenção e tratamento indicados no artigo anterior podem incluir apenas as seguintes operações:

1.º No processo de extracção:

- a) Mecânicas;
- b) Fusão;
- c) Dissolução.

2.º No processo de depuração:

- a) Separação de mucilagens, com auxílio de soluções aquosas inócuas de ácidos inorgânicos e seus sais;
- b) Decantação;
- c) Lavagem com água;
- d) Filtração;
- e) Centrifugação.

3.º No processo de desmargarinação:

- a) Arrefecimento.

4.º No processo de refinação:

- a) Neutralização com lixívias alcalinas;
- b) Separação dos ácidos gordos por destilação em ambiente rarefeito;
- c) Descoloração com absorventes inócuos;
- d) Desodorização, em ambiente rarefeito, pela passagem de vapor de água.

Art. 21.º Os processos referidos no artigo anterior serão conduzidos de modo que o produto em laboração e o acabado sejam:

- 1.º Mantidos a temperaturas inferiores a 100°C quando sujeitos à pressão normal;
- 2.º Defendidos de oxidação, de hidrólise e de outras alterações.

Art. 22.º É proibida a operação da esterificação dos óleos comestíveis, bem como a existência nas instalações para a sua obtenção e tratamento de qualquer aparelhagem para a efectuar.

§ único. A hidrogenação, a interesterificação, a transesterificação ou quaisquer outras operações de transformação de óleos com fins industriais só podem realizar-se em instalações afastadas das que se destinam à obtenção e tratamento dos mesmos óleos para fins alimentares.

Art. 23.º O único solvente admitido é o hexano que obedeça às prescrições da norma portuguesa para ele estabelecida.

§ único. A operação de extracção deve ser realizada de modo a garantir a completa eliminação do solvente.

Art. 24.º Os óleos comestíveis só podem ser produzidos, tratados ou armazenados em locais onde nunca se processem quaisquer operações com outras gorduras não consideradas comestíveis.

Art. 25.º O azeite só pode ser produzido, tratado ou armazenado em locais onde nunca se processem quaisquer operações com outras gorduras mesmo comestíveis.

§ único. É proibida a existência, nos locais a que se refere este artigo, de matérias-primas ou subprodutos de quaisquer gorduras, com excepção das relativas à produção e tratamento do azeite.

Art. 26.º Nas instalações de obtenção, tratamento e armazenagem de óleos comestíveis, respectivas dependências e anexos, é interdita:

- a) A existência de aparelhagem destinada à realização de operações não previstas no artigo 20.º;
- b) A presença ou a utilização de produtos, como oxigénio e demais substâncias oxidantes, redutoras ou catalisadoras, hidrogénio, glicerina e, de um modo geral, todos os que sirvam ou possam ser utilizados para infracção do disposto nos artigos 19.º a 22.º;
- c) A presença de solventes nos locais de obtenção de azeite.

§ único. O estabelecido neste artigo não é aplicável aos reagentes existentes nos laboratórios de verificação industrial, desde que se encontrem com a pureza necessária para as análises e em quantidades insuspeitas de aplicação tecnológica.

Art. 27.º Tanto o azeite como os restantes óleos comestíveis e as misturas destes só podem ser postos à venda e vendidos em embalagens fechadas de material inerte e inócuo para as gorduras, com garantia de integridade.

§ 1.º O acondicionamento só poderá ser efectuado pelos produtores ou armazenistas, aos quais compete prestar a garantia de integridade referida neste artigo.

§ 2.º A embalagem de menor capacidade é de 0,2 l.

Art. 28.º Nas embalagens, ou em etiquetas presas ao selo de garantia, tem de constar, de forma bem legível, a designação do produto, com especificação do óleo ou óleos que o compõem, o seu volume ou massa e a identificação da entidade que tiver procedido ao acondicionamento.

§ 1.º O volume será expresso em litros, seus múltiplos e submúltiplos decimais e a massa correspondente em quilogramas.

§ 2.º Quando se trate de azeite, é também obrigatória a indicação do tipo comercial respectivo.

Art. 29.º Todos os óleos comestíveis, com excepção do azeite, terão de ser adicionados de óleo de gergelim, a que se refere o artigo 11.º do presente diploma, num teor da ordem de 5 por cento, imediatamente a seguir à sua extracção.

§ único. Podem ser exceptuados da desnaturação os óleos destinados à exportação, quando sob verificação da Inspecção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais.

Art. 30.º Os produtores podem vender directamente aos consumidores azeite a granel, fora de estabelecimentos de retalho, nas condições que forem estabelecidas para cada campanha.

§ único. Durante o período de laboração dos respectivos lagares, podem os produtores vender directamente aos consumidores, ao abrigo da regulamentação prevista no corpo do presente artigo, com a designação de azeite lagareiro, azeite lampante de acidez não superior a 3 por cento, expressa em ácido oleico, e desde que a anormalidade dos seus caracteres organolépticos seja apenas a falta de limpidez.

Art. 31.º Não é permitido, sem o visto da Direcção-Geral de Saúde, comerciar ou anunciar qualquer óleo comestível com referência, directa ou indirecta, a virtudes terapêuticas ou dietéticas e, bem assim, com a menção de vitaminado ou de conter vitaminas ou outras substâncias.

Art. 32.º É proibido importar, fabricar, tratar, fazer transportar, armazenar, expor à venda ou vender como comestível qualquer óleo não previsto no presente diploma.

Art. 33.º É proibido importar, fazer transportar, armazenar, expor à venda ou vender óleos alimentares desti-

nados a fins industriais que não possuam características organolépticas que facilmente os distingam e não estejam desnaturados com 5 por cento de óleo de gergelim.

§ único. Além do desnaturante previsto para os óleos comestíveis quando destinados a fins industriais pela declaração publicada no *Diário do Governo* n.º 124, 1.ª série, de 31 de Maio de 1938, poderão ser aplicados outros, em conformidade com o § 1.º do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 28 152, de 12 de Novembro de 1937, desde que sejam inócuos.

Art. 34.º É proibida a mistura do azeite com qualquer outro óleo, inclusivamente no fabrico de conservas de peixe.

Art. 35.º Fica o Governo autorizado a fixar, em portaria, os preços, margens de lucro e regras de comercialização, nos mercados interno e externo, do azeite e dos óleos alimentares e a adoptar as providências excepcionais necessárias à eventual regularização do abastecimento nesses produtos.

Art. 36.º A Junta Nacional do Azeite compete a disciplina das actividades que se dedicam ao fabrico e comércio dos óleos comestíveis abrangidos no presente diploma.

Art. 37.º Além do disposto no Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957, quanto a infracções, observar-se-á especialmente nesta matéria o que se contém nos artigos seguintes.

Art. 38.º São punidas, nos termos do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 41 204, as infracções do disposto nos artigos 18.º, 19.º, 20.º, 21.º, 22.º, 23.º, 32.º, 33.º e § único e 34.º

Art. 39.º O fabrico, comércio ou existência para comércio de azeite extra que não satisfaça as características referidas na alínea a) do artigo 6.º constitui infracção punível nos termos do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 41 204.

Art. 40.º São punidas nos termos do artigo 29.º do Decreto-Lei n.º 41 204 as infracções do disposto nos artigos 14.º e seu § único, 15.º, 29.º e § único.

Art. 41.º O fabrico, comércio ou existência para comércio de azeite dos vários tipos indicados nas alíneas b) a e) do artigo 6.º sem que satisfaça as características referidas nas mesmas alíneas constitui infracção punível nos termos do artigo 29.º do Decreto-Lei n.º 41 204.

Art. 42.º As infracções do disposto nos artigos 24.º a 26.º são punidas com prisão de três dias a seis meses e multa.

Art. 43.º As infracções do disposto nos artigos 27.º e seus parágrafos, 28.º e seus parágrafos, 30.º e seu § único e 31.º constituem contravenções puníveis com a pena de multa de 500\$ a 10 000\$.

Art. 44.º As disposições do Decreto-Lei n.º 41 204 serão aplicáveis à instrução preparatória e julgamento das infracções a que se refere este diploma, bem como à graduação da responsabilidade dos seus agentes e ao destino das multas e dos produtos apreendidos.

Art. 45.º A beneficiação dos óleos comestíveis, a que se refere o artigo 16.º, livra das penas por falta de caracte-

rísticas legais quando ocorra antes de qualquer intervenção oficial ou denúncia.

Art. 46.º A extracção, tratamento ou refinação de óleos comestíveis apenas podem ser praticados pelas entidades que para tanto possuam as necessárias autorizações legais, exclusivamente nos precisos termos destas e avenas para os óleos que nelas se incluam.

§ único. A infracção do disposto neste artigo será punida nos termos do Decreto-Lei n.º 39 634, de 5 de Maio de 1954.

Art. 47.º O estabelecido nos artigos 27.º e 28.º entrará em vigor para o óleo de mendubi a partir do dia 31 de Dezembro de 1965, tendo porém efeitos imediatos para os restantes óleos comestíveis.

§ único. Em relação a cada tipo comercial de azeite o disposto nos artigos mencionados entrará em vigor na data que vier a ser fixada em portaria pelo Secretário de Estado do Comércio.

Art. 48.º O estabelecido no artigo 34.º tem efeitos imediatos para o fabrico das conservas de peixe e entra em vigor após dois anos, a contar da data da publicação do presente diploma, para as conservas já fabricadas.

§ 1.º Aos molhos constituídos pela mistura de azeite e óleo de amendoim, que possam existir em poder dos fabricantes de conservas à data da publicação do presente diploma, é dado o prazo de seis meses para a sua utilização.

§ 2.º Para a utilização das embalagens que se encontram litografadas, contrariamente ao estabelecido no presente diploma, é concedido o prazo de seis meses, a contar da publicação deste decreto-lei.

Art. 49.º As dúvidas que possam surgir na interpretação do presente diploma e se situem no âmbito da competência do Ministério da Economia serão esclarecidas por despacho do Secretário de Estado do Comércio.

Art. 50.º São revogadas as seguintes disposições legais: artigos 3.º, 4.º, 7.º e 8.º do Decreto n.º 17 774, de 18 de Dezembro de 1929; §§ 1.º e 2.º do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 26 777, de 10 de Julho de 1936; Decreto-Lei n.º 45 620, de 23 de Março de 1964, com excepção do artigo 2.º

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 19 de Março de 1965. — AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ — António de Oliveira Salazar — José Gonçalo da Cunha Sottomayor Correia de Oliveira — Manuel Gomes de Araújo — Alfredo Rodrigues dos Santos Júnior — João de Matos Antunes Varela — António Manuel Pinto Barbosa — Joaquim da Luz Cunha — Fernando Quintanilha Mendonça Dias — Alberto Marciano Gorjão Franco Nogueira — Eduardo de Arantes e Oliveira — António Augusto Peixoto Correia — Inocêncio Galvão Teles — Luis Maria Teixeira Pinto — Carlos Gomes da Silva Ribeiro — José João Gonçalves de Proença — Francisco Pereira Neto de Carvalho — Luis Le Cocq de Albuquerque de Azevedo Coutinho — Armando Ramos de Paula Coelho — José Luis Esteves da Fonseca.

Para ser presente à Assembleia Nacional.