

9.º Os fabricantes e importadores ficam obrigados a comunicar à Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos, com trinta dias de antecedência, pelo menos, os novos preços que pretendam praticar e a fornecer, simultaneamente, a este organismo os elementos justificativos da alteração.

10.º Em caso de aumentos considerados injustificados, a Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos, no prazo de quinze dias, notificará o fabricante ou importador do preço máximo que deverá ser praticado.

11.º Quaisquer reclamações relativas a decisões proferidas nos termos do número anterior que não forem julgadas procedentes pela Comissão Reguladora serão submetidas a despacho do Secretário de Estado do Comércio.

12.º Para além dos elementos a que se refere o n.º 9.º desta portaria, os fabricantes e importadores de adubos devem fornecer à Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos, sempre que lhes sejam solicitados e no prazo que for fixado, os elementos necessários ao exame dos preços que estejam praticando ou se proponham praticar.

13.º A Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos expedirá as instruções que se mostrem necessárias à execução da presente portaria.

14.º A falta de entrega ou a entrega fora do prazo dos elementos previstos nesta portaria, bem como as inexactidões ou omissões que nos mesmos se verificarem, constituem infracção disciplinar, punível nos termos do artigo 48.º do Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Junho de 1957.

Secretaria de Estado do Comércio, 26 de Janeiro de 1974. — O Secretário de Estado do Comércio, *Alexandre de Azeredo Vaz Pinto*.

Adubos a granel

Adubos	Preço máximo de venda pelo fabricante ou importador, por 100 kg (a)	Preço máximo de venda ao consumidor, por 100 kg
Sulfato de amónio a 20 %-21 % ...	151\$20	168\$70
Superfosfato de cal a 18 %, em pó	80\$20	90\$30
Superfosfato de cal a 18 %, granulado	87\$10	97\$30
Superfosfato de cal a 42 %	231\$50	244\$60

(a) Os preços de venda pelo fabricante ou importador referem-se a mercadoria colocada sobre vagão ou outro meio de transporte, na fábrica ou no armazém do importador.

Adubos ensacados

Adubos	Em sacos de plástico de 50 kg			Em fracções de saco — Preço máximo por quilograma
	Preço máximo de venda pelo fabricante ou importador, por 100 kg (a)	Preço máximo de venda ao consumidor, por 100 kg (b)		
		Para um ou mais vagões (c)	Para menos de um vagão	
Sulfato de amónio a 20 %-21 %	166\$20	184\$60	189\$60	1\$90
Diluições de nitrato de amónio a 20,5 %	165\$00	183\$40	188\$30	1\$90
Diluições de nitrato de amónio a 26 %-26,5 %	205\$20	226\$00	232\$10	2\$40
Sulfonitrato de amónio a 26 %	206\$00	226\$80	233\$00	2\$40
Nitrato de cálcio a 15,5 %	150\$00	167\$50	172\$00	1\$80
Superfosfato de cal a 18 %, em pó	95\$20	105\$60	108\$50	1\$10
Superfosfato de cal a 18 %, granulado	102\$10	112\$60	115\$70	1\$20
Superfosfato de cal a 42 %	246\$50	259\$90	267\$30	2\$70

(a) Os preços de venda pelo fabricante ou importador referem-se a mercadoria colocada sobre vagão ou outro meio de transporte, na fábrica ou no armazém do importador.

(b) Os preços de venda ao consumidor referem-se a mercadoria na estação de caminho de ferro mais próxima do destino ou colocada sobre camiã, nos cais dos portos dos Açores e Madeira, quando os adubos sejam expedidos do continente.

(c) As vendas de vagão dizem respeito a quantidades de 10 000 kg ou múltiplos, de um mesmo adubo, expedidos na mesma ocasião e para a mesma estação de caminho de ferro.

O Secretário de Estado do Comércio, *Alexandre de Azeredo Vaz Pinto*.

SECRETARIA DE ESTADO DA INDÚSTRIA

Inspecção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais

Decreto n.º 37/74

de 8 de Fevereiro

A utilização de corantes em produtos alimentares vem sendo regulada pelo Decreto n.º 35 818, de 20 de Agosto de 1946, com as modificações que posterior-

mente lhe foram introduzidas pelo Decreto n.º 560/70, de 16 de Novembro.

Reconhecia-se, entretanto, e cada vez com maior premência, a necessidade de proceder a uma ampla revisão daquele regime, o que de resto constituía também legítimo anseio manifestado por entidades ligadas ao sector alimentar, cuja actividade se pretende fomentar e que, reconhece-se, pode ser gravemente cerceada por injustificadas restrições neste domínio.

Tratando-se, porém, de autorizar a utilização de novos aditivos em géneros alimentícios, haverá que

ponderar atentamente as condições do seu emprego, através de um eficiente *contrôle* de qualidade, de análises rigorosas e pormenorizadas.

Com efeito, a pretensão de satisfazer às solicitações da indústria alimentar não pode dispensar a Administração de defender, com segurança e intransigência, a saúde do consumidor.

Assim, e tendo em vista o assinalado desígnio, procedeu-se a um demorado estudo, levado a efeito por representantes da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, da Direcção-Geral de Saúde e da Subcomissão do Código Alimentar.

Convindo agora dar corpo às conclusões obtidas, que se julga acautelarem e harmonizarem os interesses dos consumidores e produtores de géneros alimentícios;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º Consideram-se produtos com corante todos os géneros alimentícios que incluam quaisquer aditivos com o fim específico de os colorir ou de lhes alterar a sua cor natural.

Art. 2.º — 1. Não é permitido fabricar, confeccionar, importar, expedir, transportar, ter em depósito, expor à venda ou vender géneros alimentícios com corantes que não satisfaçam às condições indicadas no quadro I anexo a este decreto.

2. É obrigatória a declaração indicativa de «corado artificialmente», ou simplesmente a indicação de que «contém corantes», nos recipientes ou invólucros dos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, bem como em quaisquer letreiros, anúncios ou reclamos que se lhes refiram quando se trate dos casos assinalados em itálico no quadro. Para os géneros alimentícios pré-embalados a declaração é sempre obrigatória.

A indicação de que o produto contém corantes pode ser adjectivada de forma a especificá-los ou apenas indicar se eles são naturais ou sintéticos.

Quando estes produtos sejam expostos à venda sem qualquer envoltório, é obrigatória a colocação de letreiros junto dos mesmos, onde esteja bem patente a referida declaração.

3. As palavras «corado artificialmente» ou «corantes» devem constituir menção isolada, nítida e facilmente visível, em caracteres tipográficos versais e todos do mesmo corpo, o qual deverá ser superior a um terço do maior corpo tipográfico empregado em outras frases ou palavras constantes; os produtos pré-embalados devem ainda obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 314/72, de 17 de Agosto, e em norma portuguesa referente à marcação de géneros alimentícios pré-embalados.

Art. 3.º — 1. Aos géneros alimentícios cuja coloração seja consentida nas condições indicadas no quadro I apenas poderão ser adicionados os corantes indicados no quadro II também anexo a este decreto.

2. Somente os corantes referidos no citado quadro II poderão ser denominados «corantes para géneros alimentícios», desde que satisfaçam às condições estabelecidas por diploma oficial ou norma portuguesa. Na falta dessas condições, seguir-se-ão as recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (F. A. O./O. M. S.) «Normes d'identité et de pureté et évaluation toxicologique des colorants alimentaires».

3. Como diluentes ou dissolventes dos corantes referidos no quadro II serão apenas permitidos os seguintes produtos:

Acúcar (sacarose);
Água;
Álcool etílico;
Amidos;
Carbonato e bicarbonato de sódio;
Cloreto de sódio ou sal refinado;
Cera de abelhas;
Dextrinas;
Glicerol;
Glucose;
Gorduras e óleos comestíveis;
Lactose;
Sorbitol;
Sulfato de sódio.

Art. 4.º Não é permitido importar, expedir, transportar, ter em depósito, expor à venda ou vender corantes para géneros alimentícios sem que, de forma nítida e facilmente visível, esteja inscrito nos respectivos recipientes ou invólucros a designação legal correspondente indicada no quadro II, o teor de cada corante puro presente, o dissolvente ou diluente empregado e bem assim a do género ou géneros alimentícios a que podem ser adicionados.

Art. 5.º Os géneros alimentícios destinados à exportação poderão conter corantes adequados às exigências dos mercados a que se destinam, desde que sejam produzidos, fabricados ou confeccionados, acondicionados e expedidos sob fiscalização da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, à qual deverá ser comunicado o respectivo fabrico e exportação.

Art. 6.º Os géneros alimentícios que contenham corantes fora das condições referidas no presente diploma consideram-se, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957, e mais legislação complementar, como produtos falsificados.

Art. 7.º Os corantes que não satisfaçam à denominação de «corantes para géneros alimentícios», segundo os termos do n.º 2 do artigo 3.º, consideram-se produtos falsificados, e quem os fabricar, importar, expedir, transportar, tiver em depósito, expuser à venda ou vender como corantes para géneros alimentícios, incorre em delito equivalente ao da falsificação de géneros alimentícios.

Art. 8.º As infracções ao disposto neste diploma são punidas nos termos dos artigos 16.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957, e legislação subsequente, Decretos-Leis n.ºs 46 257, de 19 de Março de 1965, e 308/71, de 16 de Julho.

Art. 9.º Mediante proposta da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, com o parecer da Direcção-Geral de Saúde e a audição dos organismos corporativos interessados, poderão ser alteradas, por portaria, quaisquer disposições do presente diploma.

Art. 10.º Ficam revogados os Decretos n.º 35 818, de 20 de Agosto de 1946, e n.º 560/70, de 16 de Novembro.

Marcello Caetano — Hermes Augusto dos Santos.

Promulgado em 30 de Janeiro de 1974.

Publique-se.

O Presidente da República, AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ.

QUADRO I

Gêneros alimentícios	Coloração	Observações
<p>Leite e laticínios:</p> <p>Leite comum, leite pasteurizado, leite esterilizado, leite concentrado, leite aromatizado, leite condensado, leite em pó, leites fermentados (requeijão, iogurte, «khephir», etc.), leite composto, manteiga, nata (crua, pasteurizada e esterilizada), queijo, soro de leite, etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptua-se a manteiga, a massa do queijo e os leites fermentados aromatizados, em que se permite a adição apenas de corantes orgânicos naturais. É permitida a adição de corantes na crosta do queijo.</p> <p>Para a manteiga somente são permitidos os seguintes corantes orgânicos naturais: caroteno, cantaxantina, -8-apo-carotenol e anato.</p>	
<p>Ovos:</p> <p>Ovos completos, inclusive secos e congelados, gema de ovo (líquida, em pó, congelada, cristalizada, etc.), clara de ovo (líquida, em pó, congelada, cristalizada, etc.).</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Permite-se, porém, a coloração da casca de ovo cozido.</p>	<p>A adição da riboflavina ou lactoflavina (vitamina B₂) é expressamente proibida em virtude de se tratar também de um corante.</p>
<p>Carnes:</p> <p>Carne verde, carne preparada (charcutaria, salsicharia), carne seca, salgada, fumada, congelada, ou curada, carnes cozinhadas, caldos de carne, pastas de carne, conservas e semiconservas de carne, carne picada, caça, criação, criação fumada, pasta de fígado, presunto, toucinho, geleia de carne, etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptuam-se as tripas e bexigas empregadas para invólucros de salpicões e línguas, às quais se permite apenas a adição de corantes orgânicos naturais.</p>	(a)
<p>Peixes, moluscos e mariscos:</p> <p>Peixes, crustáceos, moluscos (frescos, em gelo, congelados, secos, salgados, fumados e em conserva), ovas, molhos de peixe, peixe cozinhado, pasta de peixe, etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptua-se o camarão, quando em conserva, em que se permite apenas o uso de tartarazina, amarante e caroteno.</p>	—
<p>Cereais e leguminosas:</p> <p>Cereais, cereais descorticados (em pérola, partidos ou esmagados), germes de cereais, amidos, féculas, farinhas (integrals, em rama, espoadas, para bolos, para usos culinários, alimentares especiais), farinha de glúten, malte, flocos de aveia e similares «corn flakes»), sêmolas, farinhas enriquecidas, pão e produtos afins, massas alimentícias, bolachas, biscoitos, farinhas e leguminosas, bem como sêmolas e flocos.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>A matização do arroz não é considerada coloração.</p>	<p>Para o caso de cereais e leguminosas assados e processados para uso como «apetitivos» (ou «tapas») veja-se «Produtos de confeitaria, pastelaria e doçaria».</p> <p>Quanto aos recheios, entremeios e guarnições de bolachas ou biscoitos que os possuam, vejam-se «Produtos de pastelaria, confeitaria e doçaria», bem como «Apetitivos».</p>
<p>Substâncias levedantes:</p> <p>Leveduras, leveduras secas, leveduras prensadas, levedantes químicos.</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	—
<p>Fruta:</p> <p>Fruta (seca, congelada, cozida), sumos de fruta, xaropes, concentrados, polmes, extractos, massas, polpas, desidratados; etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>Para o caso dos refrigerantes e sumos veja-se «Bebidas não alcoólicas».</p> <p>Os doces de fruta, incluindo marmelada, compotas, geleias e frutas cristalizadas ou em calda, consideram-se como produtos de confeitaria, pastelaria e doçaria.</p>

Géneros alimentícios	Coloração	Observações
<p>Hortaliça (produtos hortícolas):</p> <p>Hortaliça (fresca ou cozinhada), batata, produtos hortícolas congelados, em conserva, desidratados, dessecados, liofilizados, em pó, sucos, extractos, concentrados, polmes, polpa, massa, calda, sopas, etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptuam-se as <i>conservas de hortaliça e legumes verdes</i>, em que se permite apenas a adição de corantes orgânicos naturais.</p>	<p>—</p>
<p>Açúcares:</p> <p>Açúcar, melaços, glucose em pó ou em massa, xaropes de açúcar, açúcares aromatizados, etc.</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>Os açúcares aromatizados sob a forma de pastilhas de açúcar de fantasia consideram-se como produtos de confeitaria, pastelaria e doçaria.</p>
<p>Mel</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>—</p>
<p>Produtos de confeitaria, doçaria e pastelaria:</p> <p>Pastéis, bolos, doces, cremes doces, pudins, amêndoas, confeitos, rebuçados, recheios de bombons, pastilhas, recheios, entremeios e guarnições, doces de bolachas, pastilhas de açúcar de fantasia, fundentes, «glacés», produtos de massapão, massas para coberturas, «toffees», «sucos», doces de fruta incluindo marmelada, compotas, geleias, fruta cristalizada ou em calda.</p>	<p>Permitida a coloração, excepto a amarela em toda a variedade de pastéis e bolos.</p>	<p>As bolachas e biscoitos são considerados na secção referente a cereais e leguminosas.</p> <p>(b)</p> <p>A adição do corante riboflavina ou lactoflavina (vitamina B₂) é expressamente proibida.</p>
<p>Bebidas não alcoólicas:</p> <p>Sumos, xaropes, refrigerantes</p>	<p>Permitida a coloração, excepto nos sumos.</p>	<p>—</p>
<p>Bebidas alcoólicas</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptuam-se as cervejas, sidras, aguardentes preparadas, de fantasia ou de imitação, em que é permitida apenas a coloração pelo caramelo e, bem assim, os licores em que se permitem todos os corantes autorizados.</p> <p>Nos amargos, aperitivos, anisados e outras bebidas espirituosas, incluindo cacharotes («cocktails»), que contenham licores é admitida a coloração destes.</p>	<p>(c)</p>
<p>Vinagre</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>—</p>
<p>Café, chá e seus sucedâneos</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>—</p>
<p>Cacau, chocolate e pastas com cacau</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>Para o caso de entremeios, recheios e guarnições de chocolate e recheios de bombons veja-se «Produtos de confeitaria, pastelaria e doçaria».</p>
<p>Especiarias, condimentos e aromatas ...</p>	<p>Proibida a coloração.</p>	<p>Veja-se nota (a).</p>
<p>Gorduras e óleos:</p> <p>Margarinas, «shortenigs», cremes gordos, banha, azeite e outros óleos comestíveis, incluindo o óleo alimentar.</p>	<p>Proibida a coloração.</p> <p>Exceptuam-se as margarinas e os cremes gordos, em que se permite apenas a adição de qualquer dos seguintes corantes orgânicos naturais: β-caroteno, cantaxantina, β-8-apo-carotenol e anato.</p>	<p>Para a manteiga veja-se a secção referente a «Leite e lacticínios».</p>

Géneros alimentícios	Coloração	Observações
Gelatina	Proibida a coloração. Exceptua-se a <i>gelatina</i> para pastelaria, confeitaria e doçaria em geral, bem como para usos domésticos de doçaria.	—
Gelados	Permitida a coloração.	—
Apetitivos	Proibida a coloração.	Tenha-se em conta a possível presença de corantes permitidos e que porventura estejam contidos em ingredientes que entrem na sua confecção.
Produtos cozinhados ou de culinária ...	Proibida a coloração.	Tenha-se em conta a possível presença de corantes permitidos e que porventura estejam contidos em ingredientes que entrem na sua confecção.

(a) A coloração devida à utilização de especiarias como ingredientes condimentares, na confecção de géneros alimentícios, não é reprimível como coloração artificial.

(b) Nos termos definidos pela alínea d) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 314/72, é obrigatório que na lista de ingredientes a figurar no rótulo de todos os produtos pré-embalados coloridos artificialmente conste, nos termos da alínea b) do n.º 3 da Portaria n.º 471/72, pelo menos, a designação genérica de «corantes».

(c) Entende-se por «licor» a bebida alcoólica que contém um ou vários açúcares e é aromatizada com substâncias inócuas que a caracterizam. O extracto deve ser, pelo menos, igual a 100 g/dm³ e o teor alcoólico mínimo de 20 % em volume a 20°C, salvo no caso de «cremes» de licor em que o teor de açúcar total, expresso em sacarose, seja igual ou superior a 400 g/dm³.

QUADRO II

Designação legal	Sinónmia	Observações
Corantes orgânicos naturais		
Alcana	Orcanete; orcanetina	C. I. 75 520 e C. I. 75 530.
Amarelo-francês	Grãos-da-pérsia	C. I. 75 640.
Antociania	—	E-163.
Betanina	Vermelho-de-beterraba	E-162.
Brasilina	Madeira-do-brasil	C. I. 75 280.
Caramelo	—	—
Carmim	Ácido carmínico; cochonilha	C. I. 75 470/E-120.
Carvão vegetal	—	—
Carotenóides	Caroteno natural (α , β e γ caroteno) ...	C. I. 75 130/E-160.
Clorofila	Clorofila <i>a</i> , <i>b</i>	C. I. 75 810/ C. I. 75 810/ E-140.
Complexos cúpricos das clorofilas	—	E-141.
Curcuma	Curcumina	C. I. 75 300/E-100.
Hematoxilina	Pau-campeche	C. I. 75 290.
Orelana	Uruco; bixina; norbixina	C. I. 75 120/E-160.
Pau-amarelo	—	—
Quercitron	—	C. I. 75 670.
Sandalina	Madeira de sândalo	C. I. 75 510, 75 540, 75 550 e 75 560.
Urzela	Orceína; orcela	E-121.
Xantofilas	—	E-161.
Corantes orgânicos sintéticos		
Amarante	C. I. Food Red 9; F. D. & C. Red 2 Bordéus S.	C. I. 16 185/E-123.
Ponceau 4R	C. I. Food Red 7; L-Rot 4	C. I. 16 255/E-124.
Eritrosina (1)	C. I. Food Red 14; F. D. & C. Red 3	C. I. 45 430/E-127.
Amarelo-sol FCF	C. I. Food Yellow 3; F. D. & C. Yellow 6.	C. I. 15 985/E-110.
Tartarazina	C. I. Food Yellow 4; F. D. & C. Yellow 5.	C. I. 19 140/E-102.
Verde-sólido FCF	C. I. Food Green 3; F. D. & C. Green 3	C. I. 42 053.
Indigotina	C. I. Food Blue 1; F. D. & C. Blue 2	C. I. 73 015/E-132.

Designação legal	Sinónmia	Observações
Corantes utilizados para colorir superfícies		
Carbonato de cálcio	—	C. I. 77 220/E-170
Prata	—	E-174.
Ouro	—	E-175.
Pigmento rubi	—	C. I. 15 850/E-180.
Terra-de-sena queimada	—	E-181.

C. I. — *Colour Index* (Normes d'identité et de pureté et évaluation toxicologique des colorants alimentaires) (F. A. O./O. M. S.), Dezembro de 1964.

F. D. & C. — Food Drugs and Cosmetics.

E — Numeração da C. E. E.

(1) Só autorizada na coloração de frutos inteiros.

Quando o produto for embalado em recipientes metálicos, estes devem ser protegidos interiormente por verniz ou revestimento adequado para evitar o contacto directo com a substância metálica.

O Secretário de Estado da Indústria, *Hermes Augusto dos Santos*.