



Portaria n.º 189/91
de 6 de Março

Com a publicação do Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, foi posto fim a um vazio legislativo em matéria de fabrico e comercialização de sumos e néctares de frutos, impondo-se agora uma regulamentação específica, de modo a satisfazer não só as exigências da Directiva do Conselho n.º 75/726/CEE, de 17 de Novembro, com as rectificações introduzidas pelas Directivas n.ºs 79/168/CEE, de 5 de Fevereiro, 81/487/CEE, de 30 de Junho, e 89/394/CEE, de 14 de Junho, mas também as necessidades de um sector que tem no mercado português uma significativa expressão económica.

Assim, nos termos e para os efeitos do disposto nos artigos 2.º, 3.º e 5.º do Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, que seja aprovado o regulamento que estabelece o regime a que deve obedecer a produção e comercialização dos sumos e néctares de frutos.

Regulamento dos sumos e néctares de frutos

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Âmbito do diploma

O presente regulamento define e caracteriza os sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares

de frutos e estabelece as regras a que devem obedecer a obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem daqueles produtos, para os efeitos estabelecidos no Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

- a) *Fruto* — o fruto fresco ou conservado pelo frio, com exclusão do tomate, são, isento de qualquer alteração, dotado de todos os componentes essenciais para o fabrico de sumos ou néctares de frutos e que tenha atingido o grau de maturação adequado;
- b) *Polme de frutos* — o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido directamente da parte comestível de frutos inteiros ou descascados por peneiração, sem eliminação do sumo;
- c) *Polme de frutos concentrado* — o produto obtido de polme de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água de constituição;
- d) *Sumo de frutos:*

a') O produto líquido fermentescível, mas não fermentado, extraído de frutos por processos mecânicos, apresentando a cor, o aroma e o sabor característico dos frutos donde provém; ou

b') O produto obtido através de sumo de frutos concentrado, por restituição da proporção da água extraída do sumo aquando da concentração e do seu aroma através das substâncias aromatizantes recuperadas durante a concentração do próprio sumo de fruto ou de sumo de frutos da mesma espécie;

e) *Sumo de frutos concentrados* — o produto obtido a partir do sumo de frutos por eliminação física de uma determinada parte da água de constituição, devendo a concentração ser, pelo menos, de 50% quando o produto se destinar ao consumo directo;

f) *Sumo de frutos desidratado* — o produto obtido a partir de sumo de frutos por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;

g) *Néctar de frutos* — o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e açúcares ao sumo de frutos, ao sumo de frutos concentrados, ao polme de frutos concentrado ou a uma mistura destes produtos que se apresente conforme o estabelecido no mapa anexo;

h) *Sumo e polpa de frutos* — o néctar de frutos obtido exclusivamente a partir de polme de frutos eventualmente concentrado.

CAPÍTULO II

Obtenção, composição e características

Artigo 3.º

Matérias-primas

1 — Na obtenção dos sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos apenas podem ser utilizados frutos que correspondam à definição constante da alínea *a*) do artigo 2.º

2 — A água a utilizar deve apresentar as características adequadas ao fim a que se destina, nomeadamente nos aspectos químico, microbiológico e organoléptico, de forma a garantir as qualidades essenciais dos sumos e néctares de frutos.

3 — No fabrico de sumos de frutos apenas é permitida a utilização dos seguintes tipos de açúcar:

Açúcar semibranco;
Açúcar (açúcar branco);
Açúcar branco extra;
Dextrose mono-hidratada;
Dextrose anidra;
Xarope de glucose desidratado;
Frutose.

4 — Na obtenção de sumos de frutos reconstituídos e néctares de frutos podem ainda ser utilizados:

Açúcar líquido;
Açúcar líquido invertido;
Xarope de açúcar invertido;
Xarope de glucose;
A solução aquosa de sacarose que satisfaça as seguintes características:

- a) Resíduo seco — mínimo 62% em massa;
- b) Teor de açúcar invertido — máximo 0,3%, em massa do resíduo seco (razão entre frutose e dextrose $1,0 \pm 0,2$);
- c) Cinza condutivimétrica — máximo 0,3%, em massa do resíduo seco;
- d) Cor da solução — máximo 75 unidades ICUMSA;
- e) Teor residual de dióxido de enxofre — máximo 15 mg/kg de resíduo seco.

Artigo 4.º

Frutos

1 — O sumo de citrinos só pode provir do endocarpo do fruto.

2 — O sumo de lima pode ser obtido a partir do fruto inteiro, de acordo com as boas práticas de fabrico, devendo ser reduzida ao mínimo a presença no sumo de constituintes das partes exteriores do fruto.

Artigo 5.º

Açúcares

1 — Nos sumos de frutos o teor máximo de açúcares permitido, expresso em resíduo seco total, é de 15 g/l de sumo, para efeitos de correcção tecnológica.

2 — Para obtenção de um gosto adoçado os teores máximos de açúcar permitidos nos sumos de frutos são os seguintes:

- a) 40 g/l de sumo — no sumo de maçã adoçado;
- b) 200 g/l de sumo — no sumo de limão, de lima, de bergamota, de groselhas vermelhas, brancas ou negras adoçados;
- c) 100 g/l de sumo — nos restantes sumos de frutos adoçados.

3 — Aos sumos de frutos concentrados pré-embalados apenas é permitida a adição de açúcares quando sejam destinados ao consumidor final, devendo a quantidade total de açúcares adicionados respeitar os limites fixados nos n.ºs 1 e 2.

4 — Ao sumo concentrado de laranja não destinado ao consumidor final podem ser adicionados açúcares numa quantidade máxima, referida ao resíduo seco, de 15 g/l de sumo para correcção tecnológica, devendo, neste caso, o transformador ser informado desse facto, em conformidade com os usos comerciais.

5 — Não é permitida a adição de açúcares aos sumos de pêra e de uva.

6 — Nos néctares de frutos o teor máximo de açúcares não deve exceder 20% do peso total dos produtos acabados.

Artigo 6.º

Mel

Nos néctares de frutos é permitida a substituição total dos açúcares por mel, observado o limite fixado no n.º 6 do artigo anterior.

Artigo 7.º

Processos e tratamentos admitidos

1 — No fabrico de sumos e néctares são admitidos:

- a) Os processos físicos usuais, tais como a centrifugação, a filtração e tratamentos térmicos adequados;
- b) A extracção de sumos por difusão para obtenção de sumos de frutos concentrados que não sejam de uva, ananás, citrinos, damascos, peras e pêssegos, desde que o produto final apresente as características organolépticas e analíticas equivalentes às dos sumos de frutos concentrados da mesma espécie obtidos por processos mecânicos;
- c) A desidratação parcial ou quase total dos sumos de frutos por um tratamento ou processo físico, com excepção da chama directa, no que diz respeito aos sumos de frutos concentrados e desidratados, respectivamente.

2 — Na preparação de sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos é ainda admitido o tratamento através das seguintes substâncias, usadas como auxiliares tecnológicos:

Azoto;
Enzimas pectolíticas;
Enzimas amilolíticas;
Gelatina alimentar;

Tanino;
Bentonite;
Sílica-gel;
Caulino;
Carvão;
Adjuvantes inertes de filtração (perlites, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel).

3 — Nos sumos de frutos é admitida a utilização de dióxido de enxofre ou de qualquer das substâncias a seguir enumeradas, desde que o teor total destas substâncias, expresso em dióxido de enxofre, não exceda 10 mg/l de sumo:

Sulfito de sódio;
Sulfito ácido de sódio (bissulfito de sódio);
Dissulfito de sódio (pirossulfito de sódio ou metabisulfito de sódio);
Dissulfito de potássio (pirossulfito de potássio ou metabisulfito de potássio);
Sulfito de cálcio;
Sulfito ácido de cálcio (bissulfito e cálcio).

4 — No sumo de uva e sumo de uva concentrado são também admitidas:

- A dessulfitação por processos físicos;
- A clarificação através da caseína, da clara de ovo e outras albuminas animais;
- A desacidificação parcial através do tartarato neutro de potássio ou de carbonato de cálcio, contendo este eventualmente pequenas quantidades de sal duplo de cálcio dos ácidos *D*-tartárico e *L*-málico.

Artigo 8.º

Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados e sumos de frutos desidratados

1 — Na obtenção dos sumos e sumos de frutos concentrados é permitida, respectivamente, a mistura entre si de uma ou várias espécies de sumos e ou de polmes de frutos, bem como a mistura entre si de sumos e ou polmes de frutos concentrados.

2 — A restituição do aroma aos sumos de frutos concentrados e desidratados apenas pode ser feita através das substâncias aromatizantes recuperadas aquando da concentração ou do decurso da desidratação do sumo do próprio fruto ou de outro fruto da mesma espécie.

3 — A adição das substâncias aromatizantes referidas no número anterior é obrigatória quando se trate de sumos de frutos concentrados destinados ao consumo directo ou de sumos de frutos desidratados.

Artigo 9.º

Néctares de frutos

1 — Na obtenção de néctares de frutos é permitida a mistura entre si de néctares de frutos de uma ou várias espécies, podendo a mesma ser adicionada de sumo ou de polme de frutos.

2 — No caso referido no número anterior, o teor em sumo e ou em polme, assim como a acidez total, devem corresponder proporcionalmente aos níveis fixados no mapa anexo.

3 — Para a obtenção de néctares de frutos a água deve ser adicionada numa quantidade tal que não faça baixar o teor de sumo ou de polme nem a acidez total do produto final para valores inferiores aos fixados no mapa anexo.

Artigo 10.º

Aditivos

1 — Os aditivos admissíveis nos sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos, bem como as condições da sua utilização, são os estabelecidos na Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

2 — É proibida a adição de açúcares e ácidos ao mesmo sumo de frutos ou sumo de frutos concentrado.

3 — Quando for adicionado mais de um ácido a um sumo de frutos, sumo de frutos concentrado ou néctar de frutos, a soma das percentagens relativas à quantidade máxima autorizada de cada um dos ácidos não deve ultrapassar 100.

Artigo 11.º

Substâncias residuais

Os tratamentos e processos previstos no presente diploma não devem deixar subsistir nos produtos tratados quaisquer substâncias em quantidades que possam apresentar perigo para a saúde humana.

Artigo 12.º

Métodos de análise

Para verificação das características dos produtos referidos no artigo 2.º serão utilizados os métodos de colheita, de preparação da amostra e de análise definidos nas respectivas normas portuguesas ou, na sua falta, os estabelecidos pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

CAPÍTULO III

Acondicionamento e rotulagem

Artigo 13.º

Pré-embalados

1 — Os sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos destinados ao consumidor só podem ser comercializados pré-embalados, salvo o disposto no artigo 15.º

2 — Os recipientes utilizados devem ser hermeticamente vedados e assegurar protecção contra a contaminação microbiana.

3 — Quando recuperáveis, os recipientes devem permitir a lavagem e ou esterilização fáceis e ser fabricados em vidro ou outro material inerte, impermeável e inócuo em relação ao conteúdo.

Artigo 14.º

Quantidades líquidas

Para quantidades líquidas compreendidas entre 0,125 l e 2 l os produtos a que se refere este diploma

só podem ser comercializados em embalagens que contenham os seguintes volumes nominais: 0,125 l; 0,2 l; 0,25 l; 0,33 l; 0,5 l; 0,75 l; 1 l; 1,5 l e 2 l.

Artigo 15.º

Não pré-embalados

Podem ser vendidos não pré-embalados, desde que destinados a consumo imediato:

- a) Os sumos de frutos, no local da sua obtenção;
- b) Os sumos e néctares de frutos colhidos de aparelhos distribuidores de vidro ou outro material apropriado que satisfaçam os necessários requisitos de inocuidade e higiene e nos quais os produtos sejam mantidos a temperatura inferior a 8°C.

Artigo 16.º

Rotulagem

1 — À comercialização dos produtos abrangidos pelo presente diploma é aplicável o disposto na legislação em vigor sobre rotulagem em tudo o que não for especificamente regulado nos artigos seguintes.

2 — O disposto nos artigos seguintes não se aplica à rotulagem dos produtos não destinados ao consumo directo.

Artigo 17.º

Denominação de venda

1 — As designações referidas nas alíneas *d)* a *h)* do artigo 2.º são reservadas aos produtos aí definidos e constituem a sua denominação de venda.

2 — A denominação «Sumo e polpa», reservada aos produtos definidos na alínea *h)* do artigo 2.º, pode ser acompanhada da menção «Néctar de frutos polposos».

3 — Quando o produto provém de uma única espécie de frutos, a indicação desta substitui a palavra «fruto» ou acompanha as denominações que não contenham essa palavra.

4 — No «sumo de frutos desidratado» o qualificado desidratado pode ser substituído pela expressão «em pó» e acompanhado ou substituído pela indicação do tratamento utilizado como «liofilizado» ou outra análoga.

5 — A denominação de venda deve ser completada:

- a) Pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente da sua proporção ponderal, no caso de sumos provenientes de duas ou mais espécies de frutos, sendo, neste caso, facultativo a utilização do termo «fruto»;
- b) Pela menção «adoçado», seguida da indicação da quantidade máxima de açúcares adicionados, referida ao residuo seco e expresso em gramas por litro, a qual não pode exceder em mais de 15% a quantidade efectivamente adicionada, no caso dos produtos a que tenham sido adicionados açúcares dentro dos limites fixados nas alíneas *a)*, *b)* e *c)* do n.º 2 do artigo 5.º

6 — Quando seja utilizado sumo de limão em substituição de ácido cítrico, a menção «limão» não é obrigatória.

Artigo 18.º

Outras menções obrigatórias

1 — Deverão ainda constar da rotulagem as seguintes menções:

- a) «À base de concentrado de [...]», completada pela indicação do produto concentrado utilizado, no sumo e no néctar de frutos obtidos total ou parcialmente a partir de um sumo concentrado;
- b) «Teor mínimo de frutos [...]», no néctar de frutos, indicando o teor mínimo efectivo de sumos de frutos, polme de frutos ou da mistura de ambos;
- c) «Gaseificado», nos produtos referidos nas alíneas *d)*, *e)*, *g)* e *h)* do artigo 2.º, sempre que o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l;
- d) A indicação da quantidade de água a adicionar para reconstituir o sumo de frutos, no sumo de frutos concentrado e no sumo de frutos desidratado.

2 — As menções referidas nas alíneas *a)*, *b)* e *c)* do n.º 1 devem figurar no mesmo campo visual da denominação de venda, quantidade líquida e data de durabilidade mínima.

3 — A menção indicada na alínea *a)* do n.º 1 deve ser inscrita na proximidade imediata da denominação de venda, em evidência relativamente a todo o contexto e em caracteres bem visíveis.

Artigo 19.º

Menção condicionada

A adição de ácido *L*-ascórbico dentro dos limites fixados legalmente não autoriza qualquer referência à vitamina C.

Artigo 20.º

Excepções à lista de ingredientes

Na lista de ingredientes não é obrigatória a inclusão:

- a) Das substâncias estritamente necessárias utilizadas para a reconstituição no estado original de um sumo de frutos a partir de um sumo de frutos concentrado ou de um polme de frutos a partir de um polme de frutos concentrado;
- b) Das substâncias utilizadas na restituição do aroma, no caso do sumo de frutos concentrado e do sumo de frutos desidratado.

Artigo 21.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor três meses após a data da sua publicação.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 13 de Fevereiro de 1991.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,
Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado da Alimentação.

ANEXO

Disposições especiais para os néctares de frutos

Néctares de frutos	Acidez mínima expressa em gramas de ácido tartárico por litro de produto acabado	Teor mínimo de sumo e eventualmente de polme, expresso em percentagem do peso do produto acabado
I — Frutos de sumo ácido não consumível em natureza:		
Maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	8	25
Solanos de quito (<i>Solanum quitoense</i>)	5	25
Groselha-negra	8	25
Groselha-branca	8	25
Groselha-vermelha	8	25
Groselha-verde (espinhosa)	9	30
Frutos da espinheira das areias (<i>Hippaphae</i>) ..	9	25
Abrunhos	8	30
Ameixas	6	30
Quetsches	6	30
Sorvas	8	30
Frutos de roseira brava (<i>Rosa</i> sp.)	8	40
Cerejas-ácidas (ginjas)	8	35
Outras cerejas	(a) 6	40
Mirtilos	4	40
Bagos de sabugueiro ..	7	50
Framboesas	7	40
Damascos	(a) 3	40
Morangos	(a) 5	40
Amoras	6	40
Airelas-vermelhas	9	30
Marmelos	7	50
Limões e limas	-	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria...	-	25

Néctares de frutos	Acidez mínima expressa em gramas de ácido tartárico por litro de produto acabado	Teor mínimo de sumo e eventualmente de polme, expresso em percentagem do peso do produto acabado
II — Frutos de fraca acidez ou com muita polpa, ou muito aromatizados, com sumo não consumível em natureza:		
Mangas	-	35
Bananas	-	25
Goiabas	-	25
Papaias	-	25
Líchias	-	25
Azoraias	-	25
Anonas (<i>Annona muricata</i>)	-	25
Cachimãs (<i>Annona reticulata</i>)	-	25
Querimólias	-	25
Romãs	-	25
Anacardo ou castanhas-de-caju	-	25
Cajás-vermelhos (<i>Spondia purpurea</i>)	-	25
Imbus (<i>Spondias tuberosa aroda</i>)	-	30
Outros frutos pertencentes a esta categoria	-	25
III — Frutos de sumo consumível em natureza:		
Maçãs	(a) 3	50
Peras	(a) 3	50
Pêssegos	(a) 3	45
Citrinos, com exclusão de limões e limas...	5	50
Ananás	4	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	-	50

(a) Limite não aplicável no caso do produto referido no n.º 8 do artigo 2.º



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

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.

PORTE
PAGO

1 — Preço de página para venda avulso, 5\$50; preço por linha de anúncio, 154\$.

2 — Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e regiões autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTA NÚMERO 77\$00

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, E. P., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 - 1092 Lisboa Codex