

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

### Decreto-Lei n.º 174/2007

de 8 de Maio

As normas a que deve obedecer o fabrico e a comercialização do vinagre constam do Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, e da Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro, que regulamenta o primeiro.

Considerando, contudo, que as alterações entretanto ocorridas nesta matéria tornam necessária uma adequação daquele regime ao progresso tecnológico e à legislação geral relativa aos géneros alimentícios:

É necessário alargar o elenco das matérias-primas admissíveis para o fabrico de vinagre, para que os operadores económicos portugueses possam concorrer, em igualdade de circunstâncias, com os seus congéneres europeus.

Foram, por isso, consideradas as definições, as características e as regras de rotulagem referidas na norma europeia EN 13 188, relativa ao vinagre, e respectivas alterações.

O presente decreto-lei estabelece, assim, as regras de fabrico e comercialização do vinagre, revogando o Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, e a Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro.

Foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto no Decreto-Lei n.º 58/2000, de 18 de Abril, que transpôs para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho, e a Directiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Julho, que alterou a primeira.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Âmbito

1 — O presente decreto-lei define as características e classificação do vinagre destinado à alimentação humana e estabelece as respectivas regras de acondicionamento e rotulagem.

2 — Sem prejuízo das disposições específicas nacionais e comunitárias relativas às exigências qualitativas e de rotulagem, o presente decreto-lei aplica-se igualmente aos vinagres do sector vitivinícola com direito a denominação de origem ou indicação geográfica.

3 — O presente decreto-lei não se aplica à mistura de água e ácido acético, a qual não pode ser comercializada com a denominação de venda «vinagre».

#### Artigo 2.º

##### Definições e classificação

1 — Para efeitos do presente decreto-lei, entende-se por «vinagre» o produto obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de produtos de origem agrícola.

2 — Quanto à origem, os vinagres classificam-se em:

*a*) «Vinagre de vinho», o vinagre obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética;

*b*) «Vinagre de fruta e vinagre de bagas», o vinagre obtido da fruta ou bagas de fruta pelo processo biológico de fermentação alcoólica e acética;

*c*) «Vinagre de sidra», o vinagre obtido da sidra pelo processo biológico de fermentação acética;

*d*) «Vinagre de álcool», o vinagre obtido do álcool destilado de origem agrícola pelo processo biológico de fermentação acética;

*e*) «Vinagre de cereais», vinagre obtido, sem destilação intermédia, pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de cereais cujo amido tenha sido convertido em açúcares pela diastase de cevada maltada ou por qualquer outro processo;

*f*) «Vinagre de malte», vinagre obtido, sem destilação intermédia, pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de cevada maltada com ou sem a adição de cereais, cujo amido foi convertido em açúcares unicamente pelo processo da diastase de cevada maltada;

*g*) «Vinagre de malte destilado», vinagre obtido pela destilação do vinagre de malte, sob pressão reduzida, contendo apenas os constituintes voláteis do vinagre de malte de que deriva;

*h*) «Outros vinagres», vinagres de outros produtos de origem agrícola de dupla fermentação não contemplados nas alíneas anteriores, designadamente de mel, de cerveja, entre outros;

*i*) «Vinagres aromatizados e vinagres com especiarias», os vinagres referidos nas alíneas anteriores aos quais sejam adicionadas plantas ou partes de plantas aromatizantes, especiarias e extractos aromatizantes, que sejam organolepticamente perceptíveis.

#### Artigo 3.º

##### Matérias-primas

1 — No fabrico de vinagre só podem ser utilizadas matérias-primas em conveniente estado de conservação e que se apresentem isentas de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, no fabrico de vinagre do sector vitivinícola só podem ser utilizados vinhos cujas características estejam conformes com o estabelecido na legislação em vigor, podendo, contudo, apresentar excesso de acidez volátil.

#### Artigo 4.º

##### Ingredientes facultativos

Na preparação de vinagre é permitida a adição de:

- a*) Plantas ou partes de plantas aromatizantes, especiarias e extractos aromatizantes;
- b*) Sumos de fruta ou concentrados de sumo de fruta;
- c*) Mel;
- d*) Açúcar;
- e*) Sal.

#### Artigo 5.º

##### Substâncias proibidas

Na preparação de vinagre é proibida a adição das seguintes substâncias:

- a*) Aromatizantes artificiais;
- b*) Óleos de gatinha de uva, naturais ou artificiais;

c) Resíduos de destilação, resíduos de fermentação ou os seus subprodutos;

d) Substâncias extraídas de bagaço de todos os tipos;

e) Ácidos de todos os tipos, com excepção daqueles naturalmente contidos nas matérias-primas utilizadas ou contidos em qualquer substância cuja adição nestas seja permitida, como sejam, designadamente, os aditivos.

#### Artigo 6.º

##### Características dos vinagres

O vinagre deve apresentar as características constantes do anexo do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

#### Artigo 7.º

##### Métodos de análise

Para verificação das características do vinagre a que se refere o presente decreto-lei são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos comunitariamente e, na sua ausência, os métodos validados internacionalmente reconhecidos, designadamente os aprovados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho e pelo Codex Alimentarius.

#### Artigo 8.º

##### Aditivos e auxiliares tecnológicos

1 — No fabrico de vinagre é admitida a utilização dos aditivos que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.

2 — No fabrico de vinagre são ainda admitidos os agentes de filtração, de clarificação e de acabamento aprovados para os vinhos e, caso seja necessário facilitar a multiplicação das acetobactérias, as substâncias orgânicas, designadamente preparações de malte, amido líquido, glucose e as substâncias inorgânicas, tais como os fosfatos e sais de amónio.

#### Artigo 9.º

##### Operações tecnológicas

No fabrico, preparação e conservação dos vinagres do sector vitivinícola são autorizadas as operações tecnológicas aprovadas para os vinhos e ainda as seguintes:

a) Mistura de vinhos;

b) Diluição dos produtos alcoólicos com água potável, na proporção conveniente para se obter uma acetificação normal;

c) Acetificação rápida por meio de corrente de ar, oxigénio ou aquecimento e o emprego dos mesmos meios para o seu envelhecimento;

d) Descoloração dos vinhos, outros líquidos alcoólicos e dos próprios vinagres com carvões descolorantes;

e) Clarificação com os produtos a que se refere o n.º 2 do artigo anterior;

f) Trasfega, separação líquido-sólido e líquido-líquido e refrigeração;

g) Diluição dos vinagres com água potável, na proporção conveniente para se obter um vinagre com as características fixadas no presente decreto-lei;

h) Coloração com caramelo;

i) Esterilização e pasteurização.

#### Artigo 10.º

##### Acondicionamento

1 — O vinagre destinado ao consumidor final deve apresentar-se pré-embalado, podendo encontrar-se a granel quando se destine às indústrias, a grossistas e a outras entidades similares.

2 — O material em contacto com o vinagre 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.

#### Artigo 11.º

##### Rotulagem

1 — A rotulagem do vinagre destinado ao consumidor final deve cumprir o disposto na legislação aplicável, devendo ainda observar o seguinte:

a) A denominação de venda deve ser constituída pelas expressões constantes das alíneas a) a g) do n.º 2 do artigo 2.º;

b) Para os produtos a que se refere a alínea h) do n.º 2 do artigo 2.º, a denominação de venda deve ser «vinagre» seguida da indicação da respectiva matéria-prima;

c) Nos produtos referidos na alínea a) do presente número, que sejam aromatizados, a denominação de venda deve ser completada com a menção «aromatizado» ou com a indicação da especiaria utilizada;

d) Os ingredientes facultativos, referidos nas alíneas a) a c) do artigo 4.º, devem ser mencionados junto à denominação de venda.

2 — Na denominação de venda a que se refere a alínea a) do número anterior, as menções «fruta», «cereais», «aromatizado» e «especiarias» podem ser substituídas pela indicação das espécies utilizadas, por ordem decrescente da sua proporção.

#### Artigo 12.º

##### Registos

O controlo da laboração e das quantidades produzidas do vinagre do sector vitivinícola é assegurado através de registos elaborados para o efeito pelo operador económico das matérias-primas utilizadas.

#### Artigo 13.º

##### Aplicação do princípio do reconhecimento mútuo

Considera-se que satisfazem os requisitos estabelecidos no presente decreto-lei o vinagre proveniente de qualquer Estado membro da União Europeia, da Turquia, ou de um Estado subscritor do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, que cumpram as respectivas regras nacionais que lhes sejam aplicáveis, sempre que estas prevejam um nível de protecção reconhecido, equivalente ao definido neste decreto-lei.

#### Artigo 14.º

##### Fiscalização

A fiscalização do cumprimento das normas do presente decreto-lei compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

**Artigo 15.º****Contra-ordenações**

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) O fabrico ou a comercialização de vinagre cujas características e ingredientes não respeitem o disposto nos artigos 2.º a 6.º e 8.º;
- b) A comercialização de vinagre cujo acondicionamento e rotulagem não cumpra o disposto, respectivamente, nos artigos 10.º e 11.º;
- c) O incumprimento, pelo operador económico, das obrigações de registo constantes do artigo 12.º

2 — A negligência é punível, sendo o montante das coimas referido no número anterior reduzido a metade.

**Artigo 16.º****Sanções acessórias**

Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, cumulativamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

**Artigo 17.º****Instrução e decisão**

1 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à ASAE.

2 — A aplicação de coimas e sanções acessórias compete à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP).

**Artigo 18.º****Afectação do produto das coimas**

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 60 % para o Estado;
- b) 30 % para a ASAE;
- c) 10 % para a CACMEP.

**Artigo 19.º****Regiões Autónomas**

O presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo das adap-

tações que sejam introduzidas através de diploma regional adequado, cabendo a sua execução administrativa aos serviços competentes das respectivas administrações regionais.

**Artigo 20.º****Norma transitória**

Num período transitório de 12 meses contados da entrada em vigor do presente decreto-lei, é admitida a comercialização de vinagre cuja rotulagem obedeça ao Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, sem prejuízo da conformidade do produto com as características fixadas no presente decreto-lei.

**Artigo 21.º****Norma revogatória**

1 — É revogado o Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, com excepção das suas disposições relativas à rotulagem, que se mantêm em vigor até ao final do período transitório estabelecido no artigo anterior.

2 — É revogada a Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro.

**Artigo 22.º****Entrada em vigor**

O presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Março de 2007. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Alberto Bernardes Costa* — *António José de Castro Guerra* — *Jaime de Jesus Lopes Silva*.

Promulgado em 23 de Abril de 2007.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 24 de Abril de 2007.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

**ANEXO**

(a que se refere o artigo 6.º)

**I — Características dos vinagres**

Acidez total, expressa em ácido acético por 100 ml:

Vinagre de vinho — mínimo 6 g/100 ml;  
Outros — mínimo 5 g/100 ml.

Álcool residual, em volume, a 20°C:

Vinagre de vinho — máximo 1,5%;  
Outros — máximo 0,5%.

**II — Características específicas dos vinagres do sector vitivinícola**

Aspecto — límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação.

Cor, aroma e sabor — próprios da natureza da matéria-prima e dos ingredientes facultativos indicados no rótulo.