

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PISCAS

Decreto-Lei n.º 16/2004

de 14 de Janeiro

O Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, veio estabelecer, ao nível do comércio a retalho, normas de comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, definidos nos termos do Regulamento n.º 136/66/CEE, do Conselho, de 22 de Setembro, que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1513/2001, do Conselho, de 23 de Julho.

O Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, veio alterar a data de aplicabilidade do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, a fim de conceder aos operadores um prazo suficiente para se adaptarem às novas condições de embalagem e rotulagem do azeite.

As novas normas de comercialização compreendem regras específicas de rotulagem que completam as previstas na Directiva n.º 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março, a qual procedeu à consolidação das normas comunitárias relativas à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

A Directiva n.º 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março, na ordem jurídica interna corresponde ao Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, relativo à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

O Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, estabeleceu um novo regime para as gorduras e óleos comestíveis, tendo sido posteriormente regulamentado pela Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro, que fixou as características a que devem obedecer as gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização e, ainda, pela Portaria n.º 246/2000, de 4 de Maio, que definiu 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.

As novas normas de comercialização para o azeite e óleo de bagaço de azeitona fixadas pelo Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, impõem alterações às normas nacionais de comercialização fixadas pela Portaria n.º 246/2000, de 4 de Maio, alterações que implicam a sua revogação.

Por razões técnicas, importa manter em vigor as normas nacionais relativas à obtenção e tratamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona da Portaria n.º 246/2000, de 4 de Maio, ora revogada, razão pela qual as mesmas passam a fazer parte do articulado deste diploma.

Estas normas nacionais foram, a seu tempo, notificadas à Comissão nos termos do Decreto-Lei n.º 58/2000, de 18 de Abril, que transpôs a Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho,

alterada pela Directiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Julho, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação.

O Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, prevê um sistema de controlo da veracidade das menções de rotulagem, permitindo a criação de um regime de aprovação das empresas cujas instalações de acondicionamento se encontrem sediadas no seu território, sendo obrigatória essa aprovação para as menções relativas às designações de origem.

Com o presente diploma cumpre-se o determinado no artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, indicam-se os organismos que farão o controlo da sua aplicação e ainda o regime de sanções aplicáveis em caso de incumprimento das suas disposições.

Contudo, o Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, alterou o artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, diferindo a entrada em vigor da alínea *c*) do artigo 5.º para 1 de Novembro de 2004, por se encontrarem em curso trabalhos de investigação sobre novos métodos de avaliação organolépticas, com vista a alargar o número de atributos positivos dos azeites virgens, sendo ainda necessário que os organismos internacionais incumbidos dessa tarefa testem na prática tais métodos.

Assim, estando pendentes os referidos trabalhos de investigação e consequentes testes, considerou-se prudente não permitir, desde já, a utilização de menções relativas às características organolépticas.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma implementa, a nível nacional, o Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, relativo às normas de comercialização do azeite, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, e estabelece as condições a observar na obtenção e tratamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona.

Artigo 2.º

Definições e denominações

Para efeitos do presente diploma, as definições e denominações do azeite e do óleo de bagaço de azeitona são as previstas no anexo do Regulamento (CE) n.º 136/66/CEE, do Conselho, de 22 de Setembro, que estabelece uma organização comum de mercado, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1513/2001, do Conselho, de 23 de Julho.

Artigo 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 e 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.

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

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

Artigo 5.º

Práticas proibidas

É proibida:

- a) 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;
- 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.

Artigo 6.º

Azeites e óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final

Nos termos do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão,

de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, destinam-se ao consumidor final as seguintes categorias:

- a) Azeite virgem extra;
- b) Azeite virgem;
- c) Azeite — contém azeite refinado e azeite virgem;
- d) Óleo de bagaço de azeitona.

Artigo 7.º

Características

Os azeites e o óleo de bagaço de azeitona obedecem às características estabelecidas no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho, e respectivas alterações, relativo às características dos azeites e do óleo de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados.

Artigo 8.º

Métodos de análise

Para efeito de verificação das características dos azeites e do óleo 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, e respectivas alterações.

Artigo 9.º

Aditivos

Os aditivos admitidos na obtenção de azeite e do óleo de bagaço de azeitona são os que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.

Artigo 10.º

Contaminantes

A presença de substâncias contaminantes no azeite e óleo de bagaço de azeitona encontra-se fixada em legislação relativa a contaminantes.

Artigo 11.º

Auxiliares tecnológicos

1 — Na obtenção e tratamento do azeite refinado é admitida a utilização dos auxiliares tecnológicos constantes do anexo I ao presente diploma.

2 — Na obtenção do azeite virgem é permitida a utilização de talco como auxiliar tecnológico na extracção.

Artigo 12.º

Acondicionamento

1 — O acondicionamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final obedece ao disposto no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, podendo as embalagens de azeite e de óleo de bagaço de azeitona atingir a capacidade máxima de 25 l, quando destinadas aos restaurantes, hospitais, cantinas e similares.

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.

Artigo 13.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, igualmente, o disposto nos artigos 3.º, 4.º, 5.º, 6.º e 9.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho.

2 — A rotulagem do azeite ou de óleo de bagaço de azeite não pode conter referências às características organolépticas dos respectivos produtos.

Artigo 14.º

Justificação das menções de rotulagem

Nos termos do artigo 7.º do Regulamento n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, a pedido da Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, adiante designada por DGFCQA, o interessado apresenta a justificação das menções de rotulagem referidas nos artigos 4.º, 5.º e 6.º do mesmo Regulamento.

Artigo 15.º

Pedido de verificação das menções de rotulagem

O pedido de verificação das menções de rotulagem feito ao abrigo do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, é dirigido à DGFCQA, que procede em conformidade com a referida disposição regulamentar.

Artigo 16.º

Aprovação das empresas de acondicionamento

1 — As empresas que satisfaçam as condições exigidas no n.º 2 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho, podem requerer a sua aprovação à direcção regional de agricultura da área onde se situam as respectivas instalações de acondicionamento.

2 — Após aprovação da empresa de acondicionamento efectuada nos termos do número anterior, a respectiva identificação alfanumérica é atribuída pelo Gabinete de Planeamento de Política Agro-Alimentar, adiante designado por GPPAA, a quem compete, a nível central, a coordenação e gestão do sistema de aprovação das empresas de acondicionamento.

3 — O GPPAA comunica à DGFCQA as identificações alfanuméricas que forem atribuídas às empresas de acondicionamento.

4 — A aprovação das empresas de acondicionamento é obrigatória para as menções relativas às designações de origem referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, de 13 de Junho, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho.

Artigo 17.º

Identificação alfanumérica das empresas

A identificação alfanumérica das empresas tem a seguinte constituição ordenada:

- 1) As letras PT identificam o Estado membro;
- 2) Os números que identificam as direcções regionais de agricultura são:
 - a) 1 — Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho;
 - b) 2 — Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes;
 - c) 3 — Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral;
 - d) 4 — Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior;
 - e) 5 — Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste;
 - f) 6 — Direcção Regional de Agricultura do Alentejo;
 - g) 7 — Direcção Regional de Agricultura do Algarve;
- 3) As letras AZ/O identificam o produto;
- 4) O número sequencial.

Artigo 18.º

Colaboração de outras autoridades

A DGFCQA solicita, no âmbito do controlo previsto neste diploma, a colaboração de outras autoridades administrativas e policiais, sempre que entender necessário.

Artigo 19.º

Sanções

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, nos montantes mínimo de € 750 e máximo de € 3740 ou de € 44 890, consoante o agente da infracção seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A obtenção e tratamento do azeite por processos e operações tecnológicas diferentes dos previstos no artigo 4.º;
- b) A existência, nos estabelecimentos de obtenção e tratamento de azeite, de produtos ou aparelhos destinados a operações não previstas neste diploma;
- c) O fabrico ou a comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona que não obedeça às características legais exigidas pelo artigo 7.º;
- d) A utilização de aditivos, contaminantes e auxiliares tecnológicos não previstos nos artigos 9.º, 10.º e 11.º;

- e) A apresentação do azeite e do óleo de bagaço de azeitona ao consumidor final, bem como a restaurantes, hospitais, cantinas e similares, em embalagens de capacidades não permitidas pelo artigo 12.º;
- f) A utilização de materiais em contacto com o azeite e com o óleo de bagaço de azeitona em infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 12.º;
- g) A falta, inexactidão ou deficiência das menções obrigatórias de rotulagem previstas nos artigos 6.º e 13.º;
- h) A não justificação das menções de rotulagem exigidas pelo artigo 14.º

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 20.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e da 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 de subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Encerramento do estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- f) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 21.º

Autoridade competente

Sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras autoridades policiais e fiscalizadoras, compete especialmente à DGFCQA assegurar a fiscalização do cumprimento das regras previstas neste diploma.

Artigo 22.º

Autuação, instrução e aplicação da coima

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à DGFCQA, assim como às autoridades policiais e fiscalizadoras.

2 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à autoridade que levantar o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para o efeito, à DGFCQA.

3 — A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Artigo 23.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levanta o auto de notícia;
- b) 10% para a entidade que instrui o processo;
- c) 20% para a entidade que aplica a coima;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 24.º

Direito subsidiário

1 — O presente regime não prejudica a aplicação do regime jurídico vigente em matéria de infracções antieconómicas e contra a saúde pública que consta do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 347/89, de 12 de Outubro, 6/95, de 17 de Janeiro, 20/99, de 28 de Janeiro, 162/99, de 13 de Maio, e 143/2001, de 26 de Abril, pelas Leis n.ºs 13/2001, de 4 de Junho, e 108/2001, de 28 de Novembro, e pelo Decreto-Lei n.º 81/2002, de 4 de Abril.

2 — Às contra-ordenações e sanções acessórias previstas neste diploma e em tudo que nele não se encontre especialmente regulado são aplicáveis as disposições do Decreto-Lei n.º 433/82, de 23 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decretos-Leis n.ºs 356/89, de 17 de Outubro, 244/95, de 14 de Setembro, e 323/2001, de 17 de Dezembro, e pela Lei n.º 109/2001, de 24 de Dezembro.

Artigo 25.º

Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 246/2000, de 4 de Maio.

Artigo 26.º

Norma transitória

O disposto no n.º 2 do artigo 13.º vigora até 1 de Novembro de 2004.

Artigo 27.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 31 de Outubro de 2003. — *José Manuel Durão Barroso* — *Maria Manuela Dias Ferreira Leite* — *Maria Teresa Pinto Basto Gouveia* — *Maria Celeste Ferreira Lopes Cardona* — *Carlos Manuel Tavares da Silva* — *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto*.

Promulgado em 22 de Dezembro de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 30 de Dezembro de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso*.

ANEXO I

Auxiliares tecnológicos

Na obtenção e tratamento das gorduras e óleos vegetais são admissíveis os seguintes auxiliares tecnológicos:

- 1 — Ácidos:
 - 1.1 — Ácido cítrico;
 - 1.2 — Ácido clorídrico;
 - 1.3 — Ácido fosfórico [triácido ou ortofosfórico (v. fórmula química no documento original)];
 - 1.4 — Ácido láctico;
 - 1.5 — Ácido sulfúrico;
 - 1.6 — Ácido tartárico.
- 2 — Bases:
 - 2.1 — Hidróxido de amónio;
 - 2.2 — Hidróxido de cálcio;
 - 2.3 — Hidróxido de magnésio;
 - 2.4 — Hidróxido de potássio;
 - 2.5 — Hidróxido de sódio.
- 3 — Sais:
 - 3.1 — Carbonatos de amónio, cálcio, magnésio, potássio e sódio;
 - 3.2 — Citratos de cálcio, potássio e sódio;
 - 3.3 — Cloretos de cálcio, magnésio, potássio e sódio (sal comum);
 - 3.4 — Fosfatos:
 - 3.4.1 — Monofosfatos (ortofosfatos):
 - Fosfato monocálcico (v. fórmula química no documento original) anidro ou com uma molécula de água;
 - Fosfato tricálcico (v. fórmula química no documento original) anidro;
 - Fosfato monopotássico (v. fórmula química no documento original) anidro;
 - Fosfato dipotássico (v. fórmula química no documento original) anidro;
 - Fosfato tripotássico (v. fórmula química no documento original) anidro e com uma ou duas moléculas de água;
 - Fosfato monossódico (v. fórmula química no documento original) anidro e com uma ou duas moléculas de água;
 - Fosfato dissódico (v. fórmula química no documento original) anidro e com duas moléculas de água;
 - Fosfato trissódico (v. fórmula química no documento original) anidro e com 1 ou 12 moléculas de água;
 - 3.4.2 — Difosfatos (pirofosfatos):
 - Difosfato dissódico (v. fórmula química no documento original) anidro ou com seis moléculas de água;

Difosfato tetrassódico (v. fórmula química no documento original) anidro ou com 10 moléculas de água;

3.4.3 — Polifosfatos:

Trifosfato pentassódico (v. fórmula química no documento original);
Sal de Graham (v. fórmula química no documento original).

3.4.4 — Hidrogenocarbonatos (bicarbonatos) de amónio, potássio e sódio;

3.4.5 — Lactatos de cálcio, potássio e sódio;

3.4.6 — Silicatos de sódio:

Silicato dissódico [metassilicato de sódio (v. fórmula química no documento original)] com uma ou nove moléculas de água;

Silicato tetrassódico [ortossilicato de sódio (v. fórmula química no documento original)];

Tetrassilicato tetrassódico [silicato de sódio (v. fórmula química no documento original)];

3.4.7 — Sulfatos de cálcio, magnésio, potássio e sódio.

4 — Agentes de clarificação:

4.1 — Adjuvantes de filtração, inertes;

4.2 — Argilas adsorventes, barro-de-espanha, bentonites, montmorilonite, caulino, terras descorantes naturais e activadas;

4.3 — Carvões não activados e activados;

4.4 — Enzimas pectolíticas (aplicáveis também como adjuvantes de extracção);

4.5 — Sílicas sintéticas;

4.6 — Para a activação de carvões e terra só pode ser empregada a acção do calor ou de ácidos indicados no n.º 1.

5 — Solventes — os solventes admissíveis no fabrico das gorduras e óleos vegetais são os fixados na legislação específica para os géneros alimentícios.

6 — Catalisadores:

6.1 — Para hidrogenação — cobre, crómio, manganésio, molibdénio, níquel, paládio e platina;

6.2 — Para interesterificação e transesterificação — amida de sódio, etilato de sódio, metilato de sódio e sódio metálico, sódio-glicerol e por enzimas.

7 — Tensioactivos — para o fraccionamento, utilizam-se como tensioactivos apenas:

7.1 — Decilsulfato de sódio;

7.2 — Dodecilsulfato de sódio (laurilsulfato de sódio).

8 — Gases — como gases inertes podem ser utilizados:

8.1 — Azoto;

8.2 — Dióxido de carbono;

8.3 — Gases raros não radioactivos.

