

Portaria n.º 497/92
de 17 de Junho

O Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, estabeleceu um novo quadro regulador para os doces, geleias, citrinadas, compotas, conservas, marmelada e cremes de sementes comestíveis e de outros produtos doces derivados de frutos.

A presente portaria visa transpor para o direito interno a Directiva n.º 88/593/CEE, de 18 de Novembro, que veio alterar a Directiva n.º 79/693/CEE, de 24 de Julho, relativa a doces, geleias, citrinadas e creme de castanha.

Assim, nos termos do disposto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, o seguinte:

1.º É aprovado o Regulamento dos Doces, Geleias, Citrinadas e Creme de Castanha, anexo à presente portaria, que dela faz parte integrante.

2.º Este diploma entra em vigor no prazo de três meses a partir da sua publicação, sem prejuízo da possibilidade de comercialização, até 1 de Setembro de 1992, dos produtos não conformes com o anexo Regulamento que se encontrarem acondicionados e rotulados à data da sua entrada em vigor.

Ministérios da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 4 de Junho de 1992.

Pelo Ministro da Agricultura, Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. - O Ministro da Saúde, Arlindo Gomes de Carvalho. - Pelo Ministro do Comércio e Turismo, António José Fernandes de Sousa, Secretário de Estado Adjunto e do Comércio Externo. - O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, Carlos Alberto Diogo Soares Borrego.

Regulamento dos Doces, Geleias, Citrinadas e Creme de Castanha

Artigo 1.º

Âmbito

1 - O presente Regulamento define e caracteriza os doces, geleias, citrinadas e creme de castanha e estabelece as regras a que deve obedecer a obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem destes produtos.

2 - Para efeitos do disposto neste Regulamento, são equiparados a frutos comestíveis os seguintes produtos: cenoura, batata-doce, escorçãoeira, abóbora, pepino, tomate, a parte comestível das raízes do gengibre e do ruibarbo e a baga da roseira-brava.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente Regulamento, entende-se por:

- a) Doce - o produto resultante da mistura de polpa e ou polme de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, nas quantidades adequadas, com consistência gelificada apropriada;
- b) Geleia - o produto resultante da mistura de sumo e ou extracto aquoso de frutos de uma ou mais espécies e de açúcares, em quantidades adequadas, com consistência suficientemente gelificada;
- c) Citrinada - o produto resultante da mistura, com consistência gelificada apropriada, de polpa, polme, sumo, extracto aquoso e casca, ou de vários destes produtos obtidos a partir de frutos cítricos, com açúcares;

d) Creme de castanha - o produto resultante da mistura de polme da respectiva semente comestível com açúcares, com consistência apropriada.

Artigo 3.º

Características

1 - Os géneros alimentícios definidos no artigo anterior devem obedecer, de acordo com o respectivo tipo comercial, às características estabelecidas no anexo I a este Regulamento.

2 - No caso de misturas, os teores mínimos fixados no anexo a que se refere o número anterior para as diferentes espécies de frutos são calculados proporcionalmente às percentagens utilizadas de cada um dos constituintes.

3 - Nos doces tipo extra não pode ser utilizado o polme de frutos.

4 - Nos doces e geleias extra de maçã, pêra, ameixa de caroço aderente, uva, melão, melancia, abóbora, pepino, tomate e cenoura só é permitida a utilização de uma espécie de fruto.

5 - No mercado nacional poderão ainda ser comercializados os produtos referidos no anexo I com um resíduo seco solúvel inferior a 60%, mas superior a 30%, desde que sejam observadas as restantes regras fixadas neste Regulamento.

Artigo 4.º

Características das matérias-primas

No fabrico de géneros alimentícios definidos no presente Regulamento apenas são permitidas as matérias-primas a seguir referidas, caracterizadas nos seus elementos essenciais:

a) Frutos - os frutos frescos, são e isentos de qualquer alteração, no estado de maturação industrial, limpos e contendo todos os seus componentes essenciais;

b) Polpa de frutos ou polpa - a parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados e ou extraídas as sementes, podendo essa parte comestível ser cortada em pedaços ou esmagada, mas não reduzida a pasta;

c) Polme de frutos ou polme - a parte comestível de frutos inteiros, descascados e extraídas as sementes, estando essa parte comestível reduzida a pasta por refinação mecânica ou processo similar;

d) Sumo de frutos ou sumo - o produto líquido que, sem prejuízo dos tratamentos previstos neste Regulamento, corresponde à definição e características estabelecidas no Regulamento dos Sumos e Néctares de Frutos, aprovado pela Portaria n.º 189/91, de 6 de Março;

e) Extracto aquoso de frutos ou extracto aquoso - o produto líquido obtido de frutos, por tratamento com água, que contem todos os constituintes solúveis da matéria-prima utilizada, descontadas as perdas inevitáveis, mesmo seguindo as boas práticas de fabrico;

f) Açúcares - os produtos que apresentem as características definidas no Decreto-Lei n.º 302/85, de 29 de Julho, para os seguintes tipos:

Açúcar semibranco;

Açúcar branco;

Açúcar branco extra;

Açúcar líquido;

Açúcar líquido invertido;

Xarope de açúcar invertido;

Dextrose mono-hidratada;

Dextrose anidra;

Xarope de glucose;

Xarope de glucose desidratada;

Frutose;

g) Solução aquosa de sacarose - o produto que corresponde às seguintes características:

Matéria seca: mín. de 62%, em massa;

Teor de açúcares invertidos (razão entre frutose e dextrose: 1,0 (mais ou menos) 0,2): máx. de 0,3%, em massa, da matéria seca;

Cinzas condutivimétricas: máx. de 0,3%, em massa, da matéria seca;
Cor em solução: máx. de 75 unidades ICUMSA;
Teor residual de dióxido de enxofre: máx. de 15 mg/kg da matéria seca.

Artigo 5.º

Tratamento das matérias-primas

1 - As matérias-primas, com exceção das referidas nas alíneas d), f) e g) do artigo anterior, apenas podem sofrer os seguintes tratamentos:

a) Tratamento pelo calor ou pelo frio;

b) Liofilização;

c) Concentração, na medida em que esta operação lhes seja tecnicamente adequada.

2 - Podem ainda ser adicionados dióxido de enxofre (E 220) ou os seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) quando sejam destinados ao fabrico de doces, de geleias e de citrinadas.

3 - Quando se trate de castanhas, estas podem ser previamente humedecidas, durante um curto período, numa solução aquosa de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227).

4 - Os damascos destinados ao fabrico de doces que não sejam do tipo extra podem sofrer tratamento de desidratação diferente da liofilização.

5 - O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope, e as cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.

6 - Os sumos de frutos podem ainda ser submetidos aos tratamentos previstos no Regulamento dos Sumos e Néctares de Frutos.

Artigo 6.º

Métodos de análise

Para efeitos da avaliação das características produtos a que se refere o presente Regulamento, devem ser utilizados os métodos de colheita, de preparação de amostras e de análise fixados em normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

Artigo 7.º

Ingredientes

No fabrico dos géneros alimentícios definidos no presente Regulamento, além das matérias-primas indicadas no artigo 4.º, apenas é admitida a utilização dos ingredientes alimentares referidos nos anexos II e III, nas condições neles estabelecidas, bem como dos aditivos discriminados no anexo IV, dentro dos limites indicados.

Artigo 8.º

Acondicionamento

Os doces, geleias, citrinadas e creme de castanha só podem ser postos à venda e vendidos em embalagens adequadamente vedadas, de material impermeável, inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

Artigo 9.º

Rotulagem

À comercialização destes géneros alimentícios é aplicável o disposto na legislação em vigor sobre rotulagem, bem como o estabelecido nos artigos seguintes.

Artigo 10.º

Denominação de venda

1 - A denominação de venda é completada pela indicação das espécies de frutos utilizados, por ordem decrescente da proporção ponderal no momento da sua incorporação.

2 - A indicação dos produtos a que se refere o número anterior poderá ser substituída pela menção «mistura de frutos» ou pelo número de espécies de frutos utilizados quando se trate de géneros alimentícios obtidos a partir de três ou mais espécies diferentes.

3 - A denominação de venda deve incluir, ainda, a indicação dos aromatizantes: extracto de baunilha, vanilina ou etilvanilina, sempre que eles tenham sido adicionados.

Artigo 11.º

Lista de ingredientes

1 - Na lista de ingredientes devem ser mencionados todos os produtos utilizados, por ordem decrescente da proporção ponderal no momento da sua incorporação.

2 - Pode ser indicada na lista de ingredientes a designação genérica de «frutos» quando o número de espécies for igual ou superior a três.

3 - Deve constar da lista de ingredientes a menção «sumo de beterraba-vermelha para reforçar a coloração», sempre que o mesmo seja adicionado aos doces e geleias obtidos a partir de morango, framboesa, groselha e ameixa.

4 - A adição do ácido L-ascórbico (E 300) como aditivo não autoriza qualquer referência a «vitamina C» ou a «vitaminado».

5 - O dióxido de enxofre utilizado pode não ser mencionado se o seu teor residual não ultrapassar 30 mg/kg no produto final.

6 - A menção «damascos secos» deve ser indicada na lista dos ingredientes sempre que os frutos destinados ao fabrico de doce sejam dessas espécies e tenham sofrido um tratamento de desidratação diferente da liofilização.

Artigo 12.º

Outras menções obrigatórias

Para além das menções constantes dos artigos anteriores, dos rótulos das embalagens devem ainda constar as seguintes menções:

a) «Preparado com [...] g de fruto por 100 g», sendo deduzido o peso da água empregada na preparação do extracto aquoso;

b) «Teor total de açúcares [...] g por 100 g», indicando o valor em graus refractométricos do produto final, determinado a 20º Celsius mediante uma tolerância de (mais ou menos) 3º refractométricos;

c) A indicação do modo como a casca foi cortada, ou a ausência desta, conforme o caso, para a «citrinada»;

d) «Deve conservar-se no frigorífico depois de aberto», para os produtos cujo teor de resíduo seco solúvel seja inferior a 63%, que não contenham conservantes e sejam vendidos em quantidade superior à normalmente consumida de uma só vez.

ANEXO I

(ver documento original)

ANEXO II

(ver documento original)

ANEXO III

(ver documento original)

ANEXO IV

(ver documento original)