

Portaria n.º 620/90
de 3 de Agosto

O Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, fixou os princípios orientadores da aplicação dos aditivos nos géneros alimentícios e definiu as regras a que deve obedecer a sua utilização, estabelecendo a Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, de acordo com o previsto no citado decreto-lei, a lista positiva dos aditivos admissíveis, bem como as condições específicas da sua utilização.

Contudo, não se incluem naquele diploma as substâncias com propriedades aromatizantes pela impossibilidade de elaborar listas positivas das mesmas, em consequência da complexidade que revestem face aos outros aditivos.

Por esta razão, torna-se necessária a adopção de disposições específicas relativamente a estes aditivos.

Com a publicação da presente portaria, estabelecem-se princípios gerais, definições e condições de obtenção dos aromas, acolhendo-se no direito interno a Directiva do Conselho n.º 88/388/CEE, de 22 de Junho.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho: Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais, sob proposta do Instituto de Qualidade Alimentar, o seguinte:

1.º A presente portaria define e fixa as condições de obtenção dos aromas destinados a ser utilizados no interior ou à superfície dos géneros alimentícios, para lhes conferir um determinado cheiro e ou gosto, e estabelece as regras de rotulagem a que os mesmos devem obedecer.

2.º Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

a) «Aroma» - as substâncias aromatizantes, os preparados aromatizantes, os aromas de transformação, os aromas de fumo ou suas misturas;

b) «Substância aromatizante» - uma substância química definida que apresente propriedades aromatizantes e que, consoante o modo de obtenção, corresponde a uma das seguintes categorias:

- «Substância aromatizante natural» - quando obtida por processos físicos adequados, incluindo a destilação e a extracção por solventes, ou por processos enzimáticos ou microbiológicos, a partir de uma substância de origem vegetal ou animal não transformada ou transformada para o consumo humano por meio de processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios, incluindo a secagem, a torrefacção e a fermentação;

- «Substância aromatizante idêntica à natural» - quando obtida por processos químicos e idêntica quimicamente a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem animal ou vegetal, tal como as descritas no primeiro travessão;

- «Substância aromatizante artificial» - quando obtida por síntese química mas não quimicamente idêntica a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem animal ou vegetal, tal como as descritas no primeiro travessão;

c) «Preparado aromatizante» - qualquer produto não incluído nas substâncias aromatizantes naturais, concentrado ou não, que apresente propriedades aromatizantes e seja obtido por processos físicos adequados, incluindo a destilação e a extracção por solventes, ou por processos enzimáticos ou microbiológicos, a partir de substâncias de origem animal ou vegetal não transformadas ou transformadas para o consumo humano por meio de processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios, incluindo a secagem, a torrefacção e a fermentação;

d) «Aroma de transformação» - qualquer produto obtido de acordo com as boas práticas de fabrico, por aquecimento a uma temperatura não superior a 180.º C, durante um período que não exceda 15 minutos, a partir de uma mistura de ingredientes que não possam necessariamente por si próprios propriedades aromatizantes e dos quais, pelo menos, um contenha azoto aminado e outro seja um açúcar redutor;

e) «Aroma de fumo» - qualquer extracto de fumo utilizado nos processos tradicionais de obtenção de géneros alimentícios por tratamento de fumo.

3.º Não são consideradas aromas:

a) As substâncias e géneros alimentícios destinados a ser consumidos como tal, com ou sem reconstituição;

b) As substâncias que apresentem exclusivamente um gosto ácido, doce ou salgado;

c) As substâncias de origem vegetal ou animal com propriedades aromatizantes intrínsecas, quando não sejam utilizadas como fonte de aromas.

4.º Nos aromas podem ser utilizados aditivos necessários à sua armazenagem e utilização, produtos para a sua dissolução e diluição, bem como os auxiliares tecnológicos necessários à sua produção.

5.º - 1 - Os aromas devem obedecer aos seguintes critérios gerais de pureza:

a) Não apresentar um teor toxicologicamente perigoso de qualquer elemento ou substância;

b) Não conter quantidades superiores a 3 mg/kg de arsénio, 10 mg/kg de chumbo, 1 mg/kg de cádmio e 1 mg/kg de mercúrio.

2 - A utilização de aromas não deve dar origem à presença, nos géneros alimentícios prontos a consumir, das substâncias constantes dos anexos I e II, em quantidades superiores às aí fixadas.

6.º - 1 - Na rotulagem dos aromas não destinados à venda ao consumidor final devem constar nas embalagens ou recipientes, em caracteres bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

a) A menção «aroma», ou uma designação mais específica ou a descrição do aroma;

b) A enumeração, por ordem decrescente do peso, das categorias de substâncias aromatizantes, dos preparados aromatizantes e dos aromas de transformação e de fumo presentes, de acordo com o estabelecido no n.º 2.º;

c) A menção «para utilização em géneros alimentícios» ou uma referência mais específica ao género alimentício a que o aroma se destina;

d) A identificação do lote;

e) O nome ou a firma e a morada do fabricante, do embalador ou do importador;

f) A quantidade líquida expressa em unidades de massa ou de volume.

2 - Além das indicações referidas no n.º 1, devem ainda constar da rotulagem:

a) No caso de uma mistura de aromas com as substâncias mencionadas no n.º 4.º, a enumeração por ordem decrescente de peso das categorias de aromas e o nome de cada uma das outras substâncias e respectivo número CEE, se for caso disso;

b) A indicação da percentagem de qualquer componente ou grupo de componentes, cuja incorporação em géneros alimentícios esteja sujeita a uma limitação quantitativa ou outra informação que permita ao comprador dar cumprimento às disposições legais existentes sobre a matéria;

c) No caso de mistura de aromas com aditivos que desempenhem apenas função de auxiliares tecnológicos, estes não carecem de figurar na rotulagem.

7.º As menções previstas na alínea a) do ponto 1 e nas alíneas a) e b) do ponto 2 do n.º 6.º podem constar apenas dos documentos de acompanhamento relativos ao lote, desde que a menção «para géneros alimentícios e não para venda a retalho» figure em lugar bem visível na embalagem ou no recipiente do produto em questão.

8.º Sem prejuízo do disposto na alínea b) do n.º 3.º, a menção «natural» ou qualquer outra com um significado equivalente apenas podem ser utilizadas na rotulagem dos aromas:

a) Cujas partes aromatizantes contenham exclusivamente preparados aromatizantes tal como definidos na alínea c) do n.º 3.º;

b) Cujas partes aromatizantes, no caso de ser feita referência a um género alimentício ou a uma fonte de aromas, seja isolada por processos físicos adequados, por processos enzimáticos ou microbiológicos ou por processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios, exclusivamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromas referidos.

9.º As menções previstas no n.º 6.º serão sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 12 de Julho de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado da Alimentação. - O Ministro da Saúde, Arlindo Gomes de Carvalho. - O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, Fernando Nunes Ferreira Real.

ANEXO I

Teores máximos de certas substâncias indesejáveis presentes nos géneros alimentícios consumidos não transformados e devidas à utilização de aromas

(ver documento original)

ANEXO II

Teores máximos em certas substâncias provenientes de aromas e de outros ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes presentes nos géneros alimentícios prontos a consumir e nos quais foram utilizados aromas

(ver documento original)