



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 7/2009

de 6 de Janeiro

O Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de Setembro, transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados destinados à alimentação humana.

Considerando a crescente necessidade de harmonização no comércio internacional do leite e dos produtos lácteos, importa permitir e garantir a normalização do teor de proteínas de determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados a um teor mínimo de 34 %, em massa, em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda, pelo que se torna necessário definir as matérias-primas utilizadas no ajustamento do teor proteico, bem como a sua composição.

O Regulamento (CE) n.º 1925/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro, relativo à adição de vitaminas, minerais e outras substâncias aos alimentos, vem regulamentar a adição dessas substâncias aos alimentos e estabelecer a lista de vitaminas e minerais que podem ser adicionados aos alimentos.

A fim de permitir a adição de vitaminas e minerais tal como previsto no Regulamento (CE) n.º 1925/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, a Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, é alterada através da Directiva n.º 2007/61/CE, do Conselho, de 26 de Setembro, cuja transposição para o direito interno ora se efectua, impondo alterações ao Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de Setembro.

A fim de se evitar a dispersão das normas relativas a esta matéria, torna-se necessário consolidar a disciplina jurídica relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados destinados à alimentação humana.

Assim, o presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2007/61/CE, do Conselho, de 26 de Setembro, que altera a Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, e revoga o Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de Setembro, transposto por esta última.

Finalmente, importa realçar que, na sequência das orientações definidas pelo Programa de Reestruturação da Administração Central do Estado (PRACE), as competências relativas às medidas de política no âmbito da qualidade e segurança alimentar, nomeadamente a regulamentação e coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios foram atribuídas ao Gabinete de Planeamento e Políticas

(GPP) do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

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 decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2007/61/CE, do Conselho, de 26 de Setembro, que altera a Directiva n.º 2001/114/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados destinados à alimentação humana.

Artigo 2.º

Rotulagem

Aos produtos definidos no anexo I ao presente decreto-lei e que dele faz parte integrante é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, e respectivas alterações, nos termos seguintes:

a) Quanto à denominação de venda:

i) As denominações constantes do anexo I ao presente decreto-lei são reservadas aos produtos nele referidos e devem, sem prejuízo do disposto na subalínea *ii*), ser utilizadas para designar esses produtos, quando comercializados;

ii) Em alternativa às denominações referidas no anexo I, o anexo II ao presente decreto-lei, que dele faz parte integrante, contém uma lista de denominações específicas que podem ser utilizadas na língua e nas condições no mesmo definidas;

b) A percentagem de matéria gorda láctea, expressa em massa relativamente ao produto acabado, salvo no caso dos produtos definidos nas alíneas *d*) e *g*) do n.º 1 e na alínea *d*) do n.º 2 do anexo I, e a percentagem de resíduo seco isento de matéria gorda proveniente do leite, no caso dos produtos definidos no n.º 1 do anexo I, devem figurar na rotulagem na proximidade da denominação de venda;

c) No caso dos produtos definidos no n.º 2 do anexo I, deve figurar na rotulagem o modo de diluição ou de reconstituição, incluindo a indicação do teor de matéria gorda do produto uma vez diluído ou reconstituído;

d) Quando forem acondicionados numa embalagem exterior produtos com menos de 20 g por unidade, as indicações previstas no presente artigo, com excepção da denominação referida na subalínea *i*) da alínea *a*), podem figurar apenas na embalagem exterior;

e) A rotulagem dos produtos definidos no n.º 2 do anexo I deve indicar que o produto «Não se destina à alimentação de crianças com menos de 12 meses».

Artigo 3.º

Autoridade competente

O Gabinete de Planeamento e Políticas é o organismo responsável pelas medidas de política relativas à qualidade

e segurança dos produtos abrangidos pelo presente decreto-lei, competindo-lhe, designadamente:

a) Seleccionar e aplicar as opções apropriadas de prevenção e controlo no âmbito do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro;

b) Recolher as informações e documentos necessários para os efeitos previstos no artigo 17.º do referido Regulamento e exigir, se necessário, esclarecimentos suplementares aos fabricantes ou importadores;

c) Comunicar às instâncias comunitárias e aos restantes Estados membros as decisões tomadas ao abrigo do artigo 17.º

Artigo 4.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3 740,98 ou de € 44 891,81 consoante o agente da infracção seja pessoa singular ou colectiva:

a) O fabrico ou a comercialização de leites conservados parcial ou totalmente desidratados que não respeite as condições exigidas pelo anexo I ao presente decreto-lei;

b) A comercialização de leites conservados parcial ou totalmente desidratados cuja rotulagem não cumpra o disposto no artigo 2.º

2 — A tentativa e a negligência são puníveis, sendo os limites máximos e mínimos das coimas reduzidos a metade.

Artigo 5.º

Sanções acessórias

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

a) A perda de objectos pertencentes ao agente;

b) A suspensão da comercialização do produto.

Artigo 6.º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, a fiscalização do cumprimento do disposto no presente decreto-lei compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Artigo 7.º

Tramitação processual

1 — O levantamento dos autos de notícia compete à ASAE, assim como às entidades policiais no âmbito das suas competências.

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

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

4 — O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

a) 60 % para o Estado;

b) 10 % para a entidade autuante;

c) 20 % para a entidade instrutora;

d) 10 % para a CACMEP.

Artigo 8.º

Regiões Autónomas

O disposto no presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo das competências cometidas a serviços ou organismos da administração do Estado serem exercidas pelos correspondentes serviços e organismos das administrações regionais com idênticas atribuições e competências.

Artigo 9.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de Setembro.

Artigo 10.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 18 de Setembro de 2008. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Rui Carlos Pereira* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva* — *Ana Maria Teodoro Jorge*.

Promulgado em 5 de Dezembro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 10 de Dezembro de 2008.

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

ANEXO I

Definições e denominações dos produtos

1 — «Leite parcialmente desidratado», designa o produto líquido, açucarado ou não, obtido por eliminação parcial da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado ou de uma mistura destes produtos, eventualmente adicionado de nata, de leite totalmente desidratado ou destes dois produtos; a quantidade de leite totalmente desidratado adicionada não pode representar, no produto acabado, mais de 25 % do resíduo seco total proveniente do leite:

a) Leites concentrados não açucarados:

i) Leite evaporado rico em matéria gorda — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 15 % de matéria gorda e pelo menos 26,5 % de resíduo seco total proveniente do leite;

ii) Leite evaporado — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 7,5 % de matéria gorda e pelo menos 25 % de resíduo seco total proveniente do leite;

iii) Leite evaporado parcialmente desnatado — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, pelo menos 1 % e menos de 7,5 % de matéria gorda e pelo menos 20 % de resíduo seco total proveniente do leite;

iv) Leite evaporado desnatado ou leite evaporado magro — leite parcialmente desidratado que contém, em massa, um máximo de 1 % de matéria gorda e pelo menos 20 % de resíduo seco total proveniente do leite;

b) Leites concentrados açucarados:

i) Leite condensado ou leite condensado inteiro — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, pelo menos 8 % de matéria gorda e pelo menos 28 % de resíduo seco total proveniente do leite;

ii) Leite condensado parcialmente desnatado ou leite condensado meio gordo — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, pelo menos 1 % e menos de 8 % de matéria gorda e pelo menos 24 % de resíduo seco total proveniente do leite;

iii) Leite condensado desnatado ou leite condensado magro — leite parcialmente desidratado a que foi adicionada sacarose (açúcar semibranco, açúcar branco ou açúcar branco extra) e que contém, em massa, um máximo de 1 % de matéria gorda e pelo menos 24 % de resíduo seco total proveniente do leite.

2 — «Leite totalmente desidratado», designa o produto pulverulento obtido por eliminação da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado, da nata ou de uma mistura destes produtos e caracterizado por um teor de humidade igual ou inferior a 5 %, em massa, do produto acabado:

i) Leite em pó rico em matéria gorda — leite desidratado que contém, em massa, pelo menos 42 % de matéria gorda;

ii) Leite em pó ou leite em pó gordo — leite desidratado que contém, em massa, pelo menos 26 % e menos 42 % de matéria gorda;

iii) Leite em pó parcialmente desnatado — leite desidratado que contém, em massa, mais de 1,5 % e menos de 26 % de matéria gorda;

iv) Leite em pó magro — leite desidratado que contém, em massa, um máximo de 1,5 % de matéria gorda.

3 — Tratamentos:

a) No fabrico dos produtos definidos nas alíneas a) e g) do n.º 1 é autorizada uma quantidade adicional de lactose não superior a 0,03 %, em massa, do produto acabado;

b) Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal a conservação dos produtos referidos nos n.ºs 1 e 2 é obtida:

i) No tocante aos produtos referidos nas alíneas a) a d) do n.º 1, por tratamento térmico (esterilização, UHT, etc.);

ii) No tocante aos produtos referidos nas alíneas e) a g) do n.º 1, por adição de sacarose;

iii) No tocante aos produtos referidos no n.º 2, por desidratação;

c) Sem prejuízo dos requisitos relativos à composição constantes dos n.ºs 1 e 2 do presente anexo, o teor de

proteínas do leite pode ser ajustado a um valor mínimo de 34 % em massa (em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda), por adição e ou eliminação de constituintes do leite sem alterar, no leite ajustado, a proporção entre proteínas do soro e caseína.

4 — Adições e matérias primas autorizadas:

a) Vitaminas e minerais em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1925/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos;

b) Para ajustamento do teor de proteínas referido na alínea c) do n.º 3, são autorizadas as seguintes matérias-primas:

i) Concentrado lácteo — é o produto obtido por concentração das proteínas lácteas por ultrafiltração do leite, do leite parcialmente desnatado ou do leite desnatado;

ii) Permeato lácteo — é o produto obtido por eliminação, por ultrafiltração, das proteínas e da matéria gorda do leite, do leite parcialmente desnatado ou do leite desnatado; e

iii) Lactose — é um constituinte natural do leite, normalmente obtido a partir do soro, com um teor de lactose anidra não inferior a 99 % (m/m) da matéria seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização, ou ainda uma mistura de ambas as formas.

ANEXO II

Denominações específicas para determinados produtos enumerados no anexo I

a) A expressão «*evaporated milk*», em inglês, designa o produto definido na alínea b) do n.º 1 do anexo I que contém, em massa, um mínimo de 9 % de matéria gorda e pelo menos 31 % de resíduo seco total proveniente do leite;

b) As expressões «*lait demi-écrémé concentré*» e «*lait demi-écrémé concentré non sucré*», em francês, «*leche evaporada semidesnatada*», em espanhol, «*geëvaporeerde halfvolle melk*» e «*halfvolle koffiemelk*», em neerlandês, e «*evaporated semi-skimmed milk*», em inglês, designam o produto definido na alínea c) do n.º 1 do anexo I que contém, em massa, entre 4 % e 4,5 % de matéria gorda e pelo menos 24 % de resíduo seco total;

c) As expressões «*kondenseret kaffeflode*», em dinamarquês, e «*kondensierte kaffeesahne*», em alemão, designam o produto definido na alínea a) do n.º 1 do anexo I;

d) As expressões «*flodepulver*», em dinamarquês, «*Rahmpulver*» e «*Sahnepulver*», em alemão, «*crème en poudre*», em francês, «*roompoeder*», em neerlandês, «*gräddpulver*», em sueco, e «*kermajauhe*», em finlandês, designam o produto definido na alínea a) do n.º 2 do anexo I;

e) As expressões «*lait demi-écrémé concentré sucré*», em francês, «*leche condensada semidesnatada*», em espanhol, e «*gecondenseerde halfvolle melk met suiker*», em neerlandês, designam o produto definido na alínea f) do n.º 1 do anexo I que contém, em massa, entre 4 % e 4,5 % de matéria gorda e pelo menos 28 % de resíduo seco total proveniente do leite;

f) As expressões «*lait demi-écrémé en poudre*», em francês, «*semi-skimmed milk powder*» ou «*dried semi-skimmed milk*», em inglês, e «*halfvolle melkpoeder*», em neerlandês,

dês, designam o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 14 % e 16 %;

g) A expressão «leite em pó meio-gordo», em português, designa o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 13 % e 26 %;

h) A expressão «*koffiemelk*», em neerlandês, designa o produto definido na alínea b) do n.º 1 do anexo I;

i) A expressão «*rasvaton maitojauhe*», em finlandês, designa o produto definido na alínea d) do n.º 2 do anexo I;

j) A expressão «*leche en polvo semidesnatada*», em espanhol, designa o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I com um teor de matéria gorda compreendido entre 10 % e 16 %;

l) A expressão maltesa «*Halib evaporat*» designa o produto definido na alínea b) do n.º 1 do anexo I;

m) A expressão maltesa «*Halib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham*» designa o produto definido na alínea c) do n.º 1 do anexo I;

n) A expressão estónia «*koorepulber*» designa o produto definido na alínea a) do n.º 2 do anexo I;

o) A expressão estónia «*piimapulber*» designa o produto definido na alínea b) do n.º 2 do anexo I;

p) A expressão estónia «*väherasvane kondenspiim*» designa o produto definido na alínea c) do n.º 1 do anexo I;

q) A expressão estónia «*magustatud väherasvane kondenspiim*» designa o produto definido na alínea f) do n.º 1 do anexo I;

r) A expressão estónia «*väherasvane piimapulber*» na alínea c) do n.º 2 do anexo I;

s) A expressão checa «*zahuštěná neslazená smetana*» designa o produto definido na alínea a) do n.º 1 do anexo I;

t) A expressão checa «*zahuštěné neslazené plnotučné mléko*» designa o produto definido na alínea b) do n.º 1 do anexo I;

u) A expressão checa «*zahuštěné neslazené polotučné mléko*» designa o produto definido na alínea c) do n.º 1 do anexo I, que contém, em massa, entre 4 % e 4,5 % de matéria gorda;

v) A expressão checa «*zahuštěné slazené plnotučné mléko*» designa o produto definido na alínea e) do n.º 1 do anexo I;

x) A expressão checa «*zahuštěné slazené polotučné mléko*» designa o produto definido na alínea f) do n.º 1 do anexo I, que contém, em massa, entre 4 % e 4,5 % de matéria gorda;

z) A expressão checa «*sušená smetana*» designa o produto definido na alínea a) do n.º 2 do anexo I;

aa) A expressão checa «*sušené polotučné mléko*» designa o produto definido na alínea c) do n.º 2 do anexo I que contém, em massa, entre 14 % e 16 % de matéria gorda.