

Decreto-Lei n.º 343/88
de 28 de Setembro

Os óleos vegetais desempenham um importante papel na dieta alimentar dos Portugueses, com particular destaque para o azeite, cujas importâncias nutricional, económica e social sempre foram reconhecidas, procurando-se, pois, salvaguardar a sua genuinidade e qualidade, numa perspectiva de incremento da sua produção e racionalização do seu consumo.

A adopção das disposições constantes da política agrícola comum no azeite e noutras matérias gordas, já vigentes em resultado do Tratado de Adesão à CEE, a necessidade de harmonização com diversas directivas sobre géneros alimentícios e, por outro lado, os compromissos assumidos no âmbito do Acordo Internacional do Azeite impõem e condicionam a alteração da legislação até agora vigente nesta matéria.

Importa também alterar o processo administrativo preconizado pela anterior legislação para caracterização dos produtos, adaptando a legislação deste sector às restantes legislações comunitárias.

Seguindo esta orientação, este decreto-lei estabelece as principais disposições sobre a obtenção, caracterização e comercialização do azeite e dos restantes óleos comestíveis, deixando para posteriores portarias as matérias que exigem frequentes actualizações.

Deste modo o presente diploma apenas se aplica ao azeite e aos óleos comestíveis, deixando as gorduras alimentares comestíveis como é o caso da gordura de palma, para posterior legislação.

Como forma de garantir a superior qualidade do azeite, promovendo uma imagem pública de genuinidade e qualidade, reportada às melhores regiões produtoras, o presente decreto-lei prevê a criação de regiões demarcadas e do uso de marcas de qualidade, instrumentos que certamente favorecerão o consumo e a capacidade concorrencial de um produto mais caro mas de valor e tradição indiscutíveis.

Por imposição da legislação comunitária, este diploma reserva a expressão «óleo de bagaço de azeitona», quando destinado ao consumidor final, apenas quando contenha azeite adicionado, não sendo legítimo o uso da palavra «azeite» na sua denominação. Consequentemente, a designação do óleo de bagaço estreme carece sempre do uso do adjetivo «bruto» ou «refinado», consoante os casos.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

O presente decreto-lei destina-se a fixar as características a que devem obedecer o azeite e os outros óleos comestíveis, as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como diversas regras sobre a sua comercialização.

Artigo 2.º

Condições gerais

O azeite e os outros óleos comestíveis devem ser provenientes de matérias-primas aptas para o processo de obtenção, apresentar características que os tornem próprios para consumo de acordo com a respectiva denominação, apresentar-se em conveniente estado de conservação, estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénico ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

Artigo 3.º

Outros requisitos

As características e os limites a que devem obedecer os diferentes tipos de azeite e de outros óleos comestíveis, bem como os auxiliares tecnológicos, os aditivos e suas condições de utilização, os teores máximos de contaminantes e ainda os critérios a utilizar na apreciação das anormalidades dos produtos serão determinados por portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Alimentação, sob proposta do Instituto da Qualidade Alimentar.

Artigo 4.º

Azeite e outros óleos comestíveis

São considerados directamente comestíveis o azeite, de acordo com o disposto no artigo 9.º, e os outros óleos comestíveis, de acordo com o referido no artigo 10.º

Artigo 5.º

Requisitos técnicos

Os estabelecimentos em que se proceda a quaisquer operações de obtenção, tratamento ou armazenagem, neste caso excepto quando pré-embalados, de azeite e outros óleos comestíveis devem obedecer aos requisitos gerais de higiene e segurança previstos no Regulamento de Instalação e Laboração dos Estabelecimentos Industriais, publicado pelo Decreto n.º 46924, de 28 de Março de 1966, e aos requisitos especiais a estabelecer por portarias dos Ministros da Agricultura, Pecuária e Alimentação, da Indústria e Energia e do Comércio e Turismo, de acordo com o estabelecido no Decreto Regulamentar n.º 55/79, de 22 de Setembro.

Artigo 6.º

Operações tecnológicas

1 - Na extracção e depuração do azeite são admissíveis as seguintes operações tecnológicas:

- a) Lavagem e moenda da azeitona;
- b) Batedora e aquecimento da massa, cuja água de aquecimento não deverá ultrapassar a temperatura de 30°C, em sistemas descontínuos, e de 65°C, em sistemas contínuos;
- c) Extracção apenas por processos físicos de acção mecânica e de tensão superficial;
- d) Depuração, mediante operações de decantação, lavagem, filtração e centrifugação, em que a temperatura da água não deverá ser superior a 65°C.

2 - Na extracção e depuração dos outros óleos comestíveis são admissíveis as seguintes operações tecnológicas:

- a) Tratamento físico prévio da matéria-prima;
- b) Pressão ou centrifugação da matéria-prima;
- c) Extracção, mediante acção mecânica de tensão superficial, ou dissolução por solvente;
- d) Eliminação do solvente;
- e) Depuração, mediante operações de decantação, lavagem, filtração, centrifugação e desmucilaginação.

3 - Na obtenção do azeite e dos outros óleos comestíveis é admissível a refinação mediante as seguintes operações:

- a) Desacidificação, por neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas, ou por destilação, em ambiente rarefeito, para separação dos ácidos gordos livres;
- b) Descoloração com absorventes inócuos;
- c) Desodorização, pela passagem de vapor de água, em ambiente rarefeito.

4 - Na obtenção dos óleos comestíveis, exceptuando o azeite, é admissível o fraccionamento mediante operações de arrefecimento ou aquecimento a determinadas temperaturas e por cristalização fraccionada em dissolvente apropriado.

5 - Na obtenção dos óleos comestíveis, exceptuando o azeite, é admissível a mistura de óleos de diferentes naturezas nas condições estabelecidas pelo presente diploma.

6 - Na obtenção de óleos comestíveis, transformados, exceptuando o azeite, é admissível a modificação molecular e de estrutura glicéridica, com subsequente eliminação do catalisador

utilizado, mediante hidrogenação, interesterificação ou transterificação, sendo proibida a esterificação em que haja adição de glicerol ou de outros álcoois.

7 - Na obtenção da mistura designada por óleo de bagaço de azeitona é obrigatória a mistura de óleo de bagaço de azeitona refinado e azeite nas condições previstas no presente diploma.

Artigo 7.º

Práticas proibidas

1 - É expressamente proibido:

- a) A obtenção ou tratamento do azeite e outros óleos comestíveis por processos diferentes dos referidos no artigo anterior;
- b) A obtenção e tratamento do azeite e dos outros óleos comestíveis simultaneamente com outros não comestíveis;
- c) A extracção de azeite e sua depuração enquanto virgem em estabelecimentos onde se processem quaisquer operações com outras gorduras ou óleos, mesmo que comestíveis;
- d) A existência, nos estabelecimentos de extracção de azeite e sua depuração enquanto virgem, de outras gorduras ou óleos, bem como respectivas matérias-primas e subprodutos;
- e) A existência, nos estabelecimentos de obtenção, tratamento e armazenagem, neste caso excepto quando pré-embalados, de azeite e outros óleos comestíveis, de produtos ou aparelhos destinados a operações não previstas pelo presente diploma, nomeadamente a esterificação em que haja adição de glicerol ou de outros álcoois e de substâncias que tenham função de aditivo tecnológico, cujo emprego não seja permitido nos termos deste diploma;
- f) A existência de solventes nos estabelecimentos de extracção de azeite e sua depuração enquanto virgem;
- g) A adição ao azeite e aos outros óleos comestíveis de óleos minerais e de corantes naturais ou sintéticos.

2 - O disposto nas alíneas e) e f) do número anterior não é aplicável à existência de reagentes, com a necessária pureza, em laboratórios para realização de análises, desde que em quantidades insuspeitas de aplicação tecnológica.

Artigo 8.º

Definição e classificação

1 - Para efeitos do presente diploma, entende-se por azeite a gordura líquida à temperatura de 20°C directamente obtida do fruto da oliveira (*Olea europea* L.).

2 - Quanto ao processo de obtenção, o azeite classifica-se em:

- a) Azeite virgem - azeite obtido a partir do fruto da oliveira exclusivamente através das operações tecnológicas referidas no n.º 1 do artigo 3.º;
- b) Azeite refinado - azeite obtido pela refinação do azeite virgem.

3 - Para efeitos de comercialização, o azeite classifica-se nos seguintes tipos comerciais:

- a) Azeite virgem extra - azeite virgem com gosto perfeitamente irrepreensível cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 1%;
- b) Azeite virgem - azeite virgem com gosto irrepreensível cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 2%. A designação de azeite virgem «fino» pode ser empregue na fase da produção e do comércio grossista;
- c) Azeite virgem corrente - azeite virgem com gosto bom, cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 3,3%;
- d) Azeite virgem lampante - azeite virgem com gosto defeituoso ou cuja acidez, expressa em ácido oleico, seja superior a 3,3%;
- e) Azeite refinado - azeite obtido pela refinação de azeite virgem cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 0,5%;
- f) Azeite - azeite constituído por uma mistura de azeite refinado com azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 1,5%.

Artigo 9.º

Azeite destinado ao consumidor final

1 - Podem ser destinados ao consumidor final os seguintes tipos comerciais de azeite:

- a) Azeite virgem extra;
- b) Azeite virgem;
- c) Azeite.

2 - O azeite virgem lampante só pode ser utilizado para fins comestíveis depois de refinado.

3 - O azeite refinado só pode ser usado para a obtenção do tipo comercial azeite.

Artigo 10.º

Óleos comestíveis

1 - É admissível a obtenção dos óleos comestíveis a seguir enunciados e definidos:

- a) Óleo de algodão - gordura líquida à temperatura de 20°C extraída da semente das diversas espécies cultivadas de *Gossypium*;
- b) Óleo de amendoim - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Arachis hipogaea* L.;
- c) Óleo de arroz - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída do farelo e gérmen de semente de *Oriza sativa* L.;
- d) Óleo de bagaço de azeitona bruto - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída do fruto de *Olea europaea* L., após obtenção do azeite;
- e) Óleo de bolota - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída do fruto do *Quercus ilex* L. e *Quercus suber* L.;
- f) Óleo de cártamo - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Carthamus tinctorius* L.;
- g) Óleo de colza - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Brassica napus* L. e *Brassica campestris* L., com teor de ácido erúico não superior a 5%;
- h) Óleo de gergelim - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Sesamum indicum* L.;
- i) Óleo de girassol - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Helianthus annuus* L.;
- j) Óleo de grainha de uva - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Vitis vinifera* L.;
- l) Óleo de milho - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída do gérmen de *Zea mays* L.;
- m) Óleo de semente de tomate - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Solanum lycopersicum* L.;
- n) Óleo de soja - gordura líquida à temperatura de 20°C, extraída da semente de *Glycine max* L. Merrill.

2 - São também consideradas comestíveis as misturas de óleos a seguir designadas e definidas:

- a) Óleo alimentar - gordura líquida à temperatura de 20°C, constituída pela mistura de dois ou mais óleos comestíveis, refinados isoladamente ou em conjunto, com excepção do azeite;
- b) Óleo de bagaço de azeitona - gordura líquida à temperatura de 20°C, constituída pela mistura de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com excepção do azeite virgem lampante, cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 1,5%;

3 - Quanto ao modo de obtenção, os óleos comestíveis classificam-se em:

- a) Óleos brutos - óleos comestíveis que satisfaçam as definições constantes do n.º 1, obtidos por extracção mecânica ou por dissolução por solvente, de acordo com as condições previstas no presente diploma;
- b) Óleos refinados - óleos directamente comestíveis, obtidos pela refinação dos óleos brutos;
- c) Óleos virgens - óleos directamente comestíveis obtidos por extracção mecânica, ou por outras operações físicas, excluída a dissolução, em condições, sobretudo térmicas, que não

impliquem alerações do óleo e que não tenham sofrido outro tratamento para além da lavagem, depuração por decantação, filtração, centrifugação e desmucilaginação.

4 - São considerados directamente comestíveis e podendo ser destinados ao consumidor final os seguintes óleos:

- a) Os óleos comestíveis enumerados e definidos no n.º 1, quando refinados, com excepção do óleo de bagaço de azeitona bruto e do óleo de bagaço de azeitona refinado;
- b) As misturas de óleos enumeradas e definidas no n.º 2;
- c) Os óleos virgens de amendoim, gergelim, girassol e milho obtidos de acordo com a alínea c) do n.º 3.

5 - Os óleos comestíveis brutos referidos no n.º 1 e o óleo de bagaço de azeitona refinado apenas podem ser vendidos a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas e exportadores.

Artigo 11.º

Acondicionamento

1 - O azeite e os outros óleos comestíveis destinados a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas, exportadores e refinadores podem ser comercializados a granel ou acondicionados.

2 - O material em contacto com o azeite e com os outros óleos comestíveis quer estejam a granel ou acondicionados, deve ser impermeável e inerte em relação ao conteúdo, inócuo e garantir uma adequada conservação.

Artigo 12.º

Embalagens

1 - O azeite e os outros óleos comestíveis só poderão ser postos à venda e vendidos a retalhistas ou a entidades aos mesmos equiparadas e ao consumidor, quando devidamente pré-embalados, com as seguintes quantidades líquidas:

0,25 l; 0,50 l; 0,75 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l e 10 l.

2 - O disposto no número anterior não é aplicável a cantinas e a outras organizações que prossigam fins de promoção económica e social, às quais podem ser fornecidos azeites e outros óleos comestíveis pré-embalados em quantidades líquidas superiores a 10 l.

3 - Sem prejuízo do disposto no n.º 1, podem ser utilizadas embalagens com quantidades líquidas diferentes das aí estabelecidas quando se destinem à exportação.

4 - Sem prejuízo das tolerâncias permitidas por lei, os pré-embalados não poderão apresentar um volume não preenchido pelo conteúdo superior a 10% da sua capacidade total, ou superior a 20%, quando se trate de embalagens de quantidades líquidas inferiores a 1 l.

Artigo 13.º

Rotulagem

1 - Na rotulagem do azeite e dos outros óleos comestíveis destinados a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas, exportadores ou refinadores é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 394-B/84, de 26 de Dezembro, sendo de observar o seguinte:

a) A denominação de venda do azeite será feita por uma das expressões que constam do n.º 3 do artigo 8.º, consoante os casos;

b) A denominação de venda dos outros óleos comestíveis será feita por uma das seguintes expressões, consoante os casos, com a indicação da oleaginosa utilizada na sua obtenção:

Óleo de ... bruto;

Óleo de ... parcialmente refinado;

Óleo de ... refinado;

Óleo de ... virgem.

2 - À rotulagem do azeite e dos outros óleos comestíveis destinados ao consumidor é aplicável a legislação em vigor sobre rotulagem, tendo em conta o seguinte:

- a) Na denominação de venda do azeite será utilizada uma das expressões referidas no n.º 1 do artigo 9.º, consoante os casos;
- b) Na denominação de venda dos óleos comestíveis referidos no n.º 1 do artigo 10.º serão utilizadas as expressões «óleo de ... virgem» ou «óleo de ... refinado», consoante os casos, com a indicação da oleaginosa utilizada na sua obtenção;
- c) Na denominação de venda das misturas indicadas no n.º 2 do artigo 10.º serão utilizadas as expressões «óleo alimentar» ou «óleo de bagaço de azeitona», consoante os casos;
- d) A data de durabilidade mínima será indicada pela expressão «consumir de preferência antes do fim de ...», seguida da indicação do mês e do ano, quando ao produto for atribuída uma duração inferior a dezoito meses, ou apenas com a indicação do ano, quando lhe for atribuída uma duração superior a dezoito meses.

3 - Para além das indicações previstas no número anterior, na rotulagem do azeite e dos outros óleos comestíveis são também obrigatórias, consoante os casos, as seguintes indicações:

- a) O qualificativo «especial» relativamente ao azeite virgem extra cuja acidez seja igual ou inferior a 0,7%;
- b) A acidez, ou a acidez máxima estabelecida para o respectivo tipo comercial, expressa em ácido oleico, no caso dos diferentes tipos comerciais de azeite;
- c) A expressão «óleo para tempero e fritura», quando o óleo comestível possuir um teor de ácido linolénico (C18:3) inferior ou igual a 2,0%, ou a expressão «óleo para tempero», quando o teor for superior a 2,0%;
- d) A expressão «contém óleos vegetais refinados», no caso do óleo alimentar.

4 - Na rotulagem da mistura designada por «óleo de bagaço de azeitona» é proibido sob qualquer forma o uso da palavra azeite.

Artigo 14.º

Regiões demarcadas e marcas de qualidade

1 - Mediante decreto regulamentar, será regulamentada a demarcação de regiões produtoras de azeite, o uso de denominações de origem, bem como fixadas exigências qualitativas e de rotulagem para os azeites abrangidos por esta disposição.

2 - Mediante portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, será fixado e regulamentado o uso de marcas nacionais ou regionais a utilizar no azeite.

Artigo 15.º

Colheita de amostras

Na colheita de amostras de azeite e de outros óleos comestíveis para efeito de prevenção e investigação das infracções contra a sua genuinidade, qualidade ou composição serão utilizados os critérios a publicar em portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, sob proposta do Instituto da Qualidade Alimentar.

Artigo 16.º

Métodos de análise

1 - Para efeitos de verificação das características do azeite e dos outros óleos comestíveis, serão utilizados os métodos de preparação da amostra para o laboratório e de análise definidos em normas portuguesas.

2 - Na ausência de norma portuguesa, deverá o Instituto da Qualidade Alimentar, ouvida a comissão técnica de normalização respectiva, indicar quais os métodos a utilizar.

Artigo 17.º

Beneficiação

O azeite e os outros óleos comestíveis considerados anormais podem ser beneficiados ou aproveitados para consumo, mediante um dos processos a seguir indicados, consoante a natureza da anormalidade detectada:

- a) Alteração da sua denominação de venda;
- b) Beneficiação, quando tecnicamente possível, através das operações referidas no artigo 6.º;

c) Aproveitamento como matéria-prima de outras indústrias, alimentares ou não.

Artigo 18.º

Infracções

Às violações ao disposto no presente diploma é aplicável o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

Artigo 19.º

Revogações

São revogados os seguintes diplomas:

- a) Decreto de 17 de Outubro de 1903;
- b) Decreto de 22 de Julho de 1905;
- c) Decreto-Lei n.º 28556, de 30 de Março de 1938;
- d) Portaria n.º 21430, de 29 de Julho de 1965;
- e) Portaria n.º 23932, de 21 de Fevereiro de 1969;
- f) Portaria n.º 23945, de 27 de Fevereiro de 1969;
- g) Portaria n.º 23964, de 8 de Março de 1969;
- h) Portaria n.º 411/73, de 9 de Junho;
- i) Portaria n.º 386/78, de 17 de Julho;
- j) Portaria n.º 1002/80, de 21 de Novembro;
- l) Decreto-Lei n.º 33/82, de 2 de Fevereiro;
- m) Decreto-Lei n.º 407/83, de 19 de Novembro.

Artigo 20.º

Entrada em vigor

1 - O presente decreto-lei entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

2 - É admissível a utilização da rotulagem que satisfaça a legislação ora revogada, sem prejuízo da conformidade do produto com as características fixadas, até 31 de Dezembro de 1989.

3 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, no caso dos rótulos de azeite fino, a indicação da acidez máxima carece de correcção, excepto quando esta menção corresponder à acidez do próprio produto conforme o estabelecido na alínea b) do n.º 3 do artigo 13.º

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 18 de Agosto de 1988. - Eurico Silva Teixeira de Melo - Arlindo Marques Cunha - António José Fernandes de Sousa - Maria Leonor Couceiro Pizarro Beleza de Mendonça Tavares - Joaquim Martins Ferreira do Amaral.

Promulgado em 15 de Setembro de 1988.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 16 de Setembro de 1988.

O Primeiro-Ministro, Aníbal António Cavaco Silva.