

Decreto-Lei n.º 193/2000
de 18 de Agosto

O Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, estabeleceu os princípios orientadores da utilização dos aditivos alimentares nos géneros alimentícios e definiu as regras a que deve obedecer a sua utilização, deixando para portaria a fixação dos aditivos admissíveis nos géneros alimentícios, assim como as condições da sua utilização e respectivos critérios de pureza.

As Directivas n.os 94/36/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios, e 95/45/CE, da Comissão, de 26 de Julho, que estabelece os critérios de pureza específicos dos corantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, foram transpostas para a ordem jurídica nacional pela Portaria n.º 759/96, de 26 de Dezembro.

Em virtude do progresso técnico tornou-se necessário alterar os critérios de pureza para os carotenos mistos [E 160 a) i], o que foi feito através da Directiva n.º 1999/75/CE, da Comissão, de 22 de Julho, tornando-se imperioso proceder também à transposição desta directiva para a ordem jurídica nacional.

Tendo em conta a última revisão constitucional e nomeadamente o disposto no n.º 9 do artigo 112.º da Constituição, torna-se oportuno e conveniente proceder à elaboração de um diploma único no qual se vertam não só as alterações agora introduzidas pela referida Directiva n.º 1999/75/CE, mas também as restantes normas já transpostas anteriormente para o direito interno pela Portaria n.º 759/96, de 26 de Dezembro, apesar de inalteradas.

Assim:

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

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1 - O presente diploma aplica-se aos aditivos alimentares, a seguir denominados «corantes», que são substâncias utilizadas para conferir ou restituir cor a um género alimentício e que são constituídos por componentes naturais de géneros alimentícios ou outras substâncias naturais que não são normalmente consumidas como alimentos nem como ingredientes característicos de alimentos.

2 - O presente diploma não se aplica aos géneros alimentícios secos ou concentrados e aromatizantes incorporados durante o fabrico de géneros alimentícios compostos, devido às suas propriedades aromáticas, sápidas ou nutritivas, bem como a um efeito corante secundário, como o pimentão, a curcuma e o açafrão, nem aos corantes utilizados para coloração de partes externas não comestíveis de géneros alimentícios, como cascas de queijos e tripas artificiais.

Artigo 2.º

Definições

1 - Na acepção do presente diploma, são considerados corantes as preparações obtidas a partir de géneros alimentícios ou de materiais de base naturais obtidos por extracção física e ou química que provoque a extracção selectiva dos pigmentos correspondentes aos componentes nutritivos ou aromáticos.

2 - Para efeitos do presente diploma, a expressão «géneros alimentícios não transformados» significa que não foram submetidos a tratamento de que resulte uma alteração substancial do estado original; podem, no entanto, ter sido designadamente divididos, separados, cortados em fatias, desossados, picados, pelados, aparados, ralados, seccionados, limpos, talhados, ultracongelados, congelados, submetidos a baixas temperaturas, triturados ou descascados, embalados ou não.

Artigo 3.º

Critérios de pureza

Aos corantes utilizados nos géneros alimentícios, constantes do anexo I, são aplicáveis os critérios de pureza constantes do anexo VI ao presente diploma.

Artigo 4.º

Condições de utilização

1 - Apenas as substâncias enumeradas no anexo I podem ser utilizadas como corantes nos géneros alimentícios e nas condições especificadas nos anexos III, IV e V ao presente diploma.

2 - Os corantes podem ser utilizados nos mesmos géneros alimentícios quando se destinem a utilizações específicas nos termos do Decreto-Lei n.º 227/99, de 22 de Junho.

3 - É proibida a utilização de corantes nos géneros alimentícios que figuram no anexo II ao presente diploma, excepto nos casos especificamente previstos nos referidos anexos III, IV ou V.

4 - Os corantes cuja autorização se restringe apenas a determinadas utilizações constam do anexo IV ao presente diploma.

5 - Os corantes cuja utilização geral em géneros alimentícios é autorizada, bem como as respectivas condições de utilização, constam do anexo V ao presente decreto-lei.

6 - As doses máximas utilizáveis indicadas nos anexos ao presente diploma referem-se aos produtos prontos para consumo, preparados de acordo com as respectivas instruções de utilização e reportam-se às quantidades de princípio corante contidas no preparado corante.

7 - A expressão «quantum satis» referida nos anexos deste diploma significa que não se especifica a quantidade máxima; todavia, os corantes deverão ser utilizados segundo uma boa prática de fabrico, a um nível não superior ao necessário para se obter a finalidade pretendida e desde que não induzam o consumidor em erro.

Artigo 5.º

Excepções

Salvo disposição legal em contrário, a presença de um corante num género alimentício é autorizada:

a) Se o género alimentício se destinar unicamente a ser utilizado na preparação de um género alimentício composto conforme o disposto no presente diploma; ou

b) Num género alimentício composto que não conste do anexo II mas no qual seja autorizada a utilização do corante num dos ingredientes do género alimentício composto.

Artigo 6.º

Situações especiais

1 - Para efeitos da marcação de salubridade nos termos do Decreto-Lei n.º 178/93 e da Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, e de outras marcações requeridas para os produtos à base de carne, será autorizada somente a utilização dos corantes E 155 - Castanho HT, E 133 - Azul-brilhante FCF, E 129 - Vermelho-allura AC ou ainda uma mistura apropriada de E 133 - Azul-brilhante FCF e de E 129 - Vermelho-allura AC.

2 - Para efeitos de coloração decorativa das cascas de ovos ou para carimbar os ovos tal como previsto no Regulamento (CEE) n.º 1274/91, da Comissão, de 15 de Maio, só poderão ser usados os corantes enumerados no referido anexo I.

Artigo 7.º

Venda directa

Só poderão ser vendidos directamente ao consumidor final os corantes que figuram no anexo I ao presente diploma, com excepção do E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 e E 180.

Artigo 8.º

Revogações

É revogada a Portaria n.º 759/96, de 26 de Dezembro.

Artigo 9.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor nos termos gerais, sem prejuízo da comercialização dos produtos que tenham sido produzidos e rotulados de acordo com a anterior legislação até ao esgotamento das existências.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 1 de Junho de 2000. - António Manuel de Oliveira Guterres - Joaquim Augusto Nunes Pina Moura - Luís Manuel Capoulas Santos - Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa - José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

Promulgado em 6 de Julho de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 12 de Julho de 2000.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO I

Lista dos corantes alimentares autorizados

Nota. - São autorizadas as lacas de alumínio preparadas a partir dos corantes mencionados no presente anexo.

(ver tabela no documento original)

ANEXO II

Géneros alimentícios que não podem conter corantes, excepto nos casos especificamente previstos nos anexos III, IV ou V.

[As designações usadas no anexo II não afectam o princípio da «transferência» (carry over principle), desde que os produtos contenham ingredientes com corantes devidamente autorizados.]

1 - Géneros alimentícios não transformados.

2 - Todas as águas engarrafadas ou embaladas.

3 - Leite, leite meio gordo e magro, pasteurizado ou esterilizado (incluindo o processo UHT), não aromatizados.

4 - Leite achocolatado.

5 - Leite fermentado não aromatizado.

6 - Leites conservados não aromatizados mencionados no Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro.

7 - Leitelho não aromatizado.

8 - Natas e natas em pó não aromatizadas.

9 - Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal.

10 - Ovos e ovoprodutos, definidos no Decreto-Lei n.º 234/92, de 22 de Outubro.

11 - Farinha e outros produtos moídos, amidos e féculas.

12 - Pão e produtos afins do pão.

13 - Massas alimentícias e gnocchi.

14 - Açúcares, incluindo todos os monossacarídeos e dissacarídeos.

15 - Pasta de tomate em lata ou em boião.

16 - Molhos à base de tomate.

17 - Sumo e néctar de frutos, mencionados na Portaria n.º 189/91, de 6 de Março, e sumos de produtos hortícolas.

18 - Frutos e produtos hortícolas (incluindo batatas) e cogumelos em lata, em boião ou desidratados, frutos e produtos hortícolas transformados, incluindo batatas e cogumelos.

- 19 - Compota extra, geleia extra e puré de castanhas mencionados no Decreto-Lei n.º 81/92, de 7 de Maio, e na Portaria n.º 497/92, de 17 de Junho; crème de pruneaux.
- 20 - Peixe, moluscos e crustáceos, carne, aves de capoeira e carne de caça, bem como as suas preparações, mas não incluindo refeições preparadas que contenham esses ingredientes.
- 21 - Produtos à base de cacau e componentes de chocolate nos produtos à base de chocolate, mencionados no Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Julho, e na Portaria n.º 671/93, de 17 de Julho.
- 22 - Café torrado, chá, chicória, extractos de chá e de chicória, preparações de chá, de plantas, de frutos ou de cereais para infusões, bem como as respectivas misturas, incluindo as instantâneas.
- 23 - Sal, sucedâneos de sal, especiarias e respectivas misturas.
- 24 - Vinho e outros produtos definidos no Regulamento (CEE) n.º 1493/99.
- 25 - Korn, Kornbrand, bebidas espirituosas de frutos, aguardente de frutos, ouzo, grappa, tsikoudia de Creta, tsipouro da Macedónia, tsipouro de Tessália, tsipouro de Tyrnavos, eau de vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, definidos no Regulamento (CEE) n.º 1576/89.
- 26 - Sambuca, maraschino e mistra definidos no Regulamento (CEE) n.º 1180/91.
- 27 - Sangria, clarea e zurra, mencionadas no Regulamento (CEE) n.º 1601/91.
- 28 - Vinagre de vinho.
- 29 - Alimentos para bebés e crianças mencionados no Decreto-Lei n.º 227/91, de 19 de Junho, incluindo alimentos para bebés e crianças doentes.
- 30 - Mel.
- 31 - Malte e produtos de malte.
- 32 - Queijos curados e não curados não aromatizados.
- 33 - Manteiga de leite de ovelha e cabra.

ANEXO III

Géneros alimentícios que apenas podem conter determinados corantes
(ver tabela no documento original)

ANEXO IV

Corantes autorizados apenas para certos usos
(ver tabela no documento original)

ANEXO V

Corantes autorizados nos géneros alimentícios para além dos enumerados nos anexos II e III
PARTE 1

Os seguintes corantes podem ser utilizados quantum satis em géneros alimentícios mencionados na parte 2 do presente anexo e em todos os outros géneros alimentícios que não são enumerados nos anexos II e III:

E 101:

i) Riboflavina;

ii) Riboflavina-5'-fosfato.

E 140 - Clorofilas e clorofilinas.

E 141 - Complexos de cobre de clorofilas e clorofilinas.

E 150a - Caramelo simples.

E 150b - Caramelo de sulfito cáustico.

E 150c - Caramelo amoniacal.

E 150d - Caramelo de sulfito de amónio.

E 153 - Carvão vegetal.

E 160a - Carotenos.
E 160c - Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina.
E 162 - Vermelho-de-beterraba, betanina.
E 163 - Antocianinas.
E 170 - Carbonato de cálcio.
E 171 - Dióxido de titânio.
E 172 - Óxidos e hidróxidos de ferro.

PARTE 2

Os seguintes corantes podem ser utilizados estremos ou em mistura nos seguintes géneros alimentícios, até aos limites máximos especificados na tabela. Todavia, no caso de bebidas não alcoólicas aromatizadas, gelados alimentares, sobremesas e produtos de pastelaria e padaria fina e de confeitaria, podem ser utilizados corantes até ao limite indicado no respectivo quadro, mas as quantidades de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não podem ser superiores a 50 mg/kg ou mg/l:

E 100 - Curcumina.
E 102 - Tartarazina.
E 104 - Amarelo-de-quinoleína.
E 110:
Amarelo-sol FCF;
Amarelo-alaranjado S.
E 120 - Cochonilha, ácido carmínico, carminas.
E 122 - Azorubina, carmosina.
E 124 - Ponceau 4R, vermelho-de-cochonilha A.
E 129 - Vermelho-allura AC.
E 131 - Azul-patenteado V.
E 132 - Indigotina, carmim-de-indigo.
E 133 - Azul-brilhante FCF.
E 142 - Verde S.
E 151 - Negro-brilhante BN, negro PN.
E 155 - Castanho HT.
E 160d - Licopeno.
E 160e - Beta-apo-8'-carotenal (C30).
E 160f - Éster etílico de ácido beta-apo-8'-caroténico (C30).
E 161b - Luteína.
(ver tabela no documento original)

ANEXO VI

A - Especificações gerais para lacas de alumínio preparadas a partir de corantes

Definição

As lacas de alumínio são obtidas por reacção de corantes conformes aos critérios de pureza estabelecidos na monografia específica adequada com alumina, em meio aquoso. Utiliza-se em geral alumina não seca, recentemente preparada por reacção de sulfato ou cloreto de alumínio com carbonato ou bicarbonato de sódio ou cálcio ou com amónia. Após a formação da laca, o produto é filtrado, lavado com água e seco. O produto acabado pode conter alumina que não reagiu.

Matérias insolúveis em HCl.

Teor não superior a 0,5%.

Matérias extractáveis com éter.

Teor não superior a 0,2% (a pH neutro).

São aplicáveis os critérios de pureza específicos relativos aos corantes em causa.

B - Critérios de pureza específicos
(ver documento original)