Portaria n.º 246/2000
de 4 de Maio

Considerando o Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, que estabeleceu um novo regime para as gorduras e óleos comestíveis;
Considerando que aquele diploma remeteu para posterior regulamentação a fixação das normas técnicas, características e condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização daqueles produtos;
Considerando, por isso, que importa fixar as características bem como as condições a observar na obtenção e no tratamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, assim como estabelecer algumas normas de comercialização daqueles produtos;
Considerando que, para o efeito, importa ter em consideração o disposto no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, da Comissão, de 11 de Julho, que definiu as características físico-químicas dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona e estabeleceu os respectivos métodos de análise, de forma a assegurar a pureza e a qualidade daqueles produtos;
Considerando, por último, que foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998:
Manda o Governo, ao abrigo do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro, o seguinte:

1.º
Âmbito

A presente portaria define as características do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final, as condições a observar na sua obtenção e tratamento, bem como diversas regras sobre a sua comercialização.

2.º
Definição

1 - Para efeitos do presente diploma, entende-se por:
a) Azeite - a gordura líquida à temperatura de 20ºC directamente obtida do fruto da oliveira, Olea europea L.;
b) Óleo de bagaço de azeitona estreme - a gordura líquida à temperatura de 20.ºC, extraída do fruto da Olea europea L., através da utilização de solvente, após obtenção do azeite;
c) Óleo de bagaço de azeitona - a gordura líquida à temperatura de 20.ºC, constituída pela mistura de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com excepção de azeite virgem lampante, e cuja acidez, expressa em ácido oleico, não seja superior a 1,5%.
2 - A designação «óleo de bagaço de azeitona estreme» é sempre acompanhada, consoante o caso, do adjectivo «bruto» ou «refinado», de acordo com o disposto no n.º 5.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

3.º
Matérias-primas

O azeite e o óleo de bagaço de azeitona devem ser provenientes de matérias-primas aptas para o processo de obtenção, apresentar características que os tornem próprios para o consumo, apresentarem-se em conveniente estado de conservação, estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

4.º
Obtenção e tratamento

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

a) Lavagem e moenda da azeitona;
b) Batedura e aquecimento da massa;
c) Extracção apenas por processos físicos de acção mecânica e de tensão superficial;
d) Depuração, mediante operações de decantação, lavagem, filtração e centrifugação.
2 - O azeite pode ser refinado mediante as seguintes operações:
a) Desacidificação, por neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas ou por destilação selectiva com solvente adequado, em ambiente rarefeito, para separação dos ácidos gordos livres;
b) Descoloração com adsorventes inertes ou membranas;
c) Desodorização, pela passagem de vapor de água ou outros gases inertes, em ambiente rarefeito.
3 - Na obtenção, tratamento e refinação de cada tipo de azeite pode ser observado o código de boas práticas respectivo.
5.º
Práticas proibidas
É proibido:
a) A obtenção e tratamento do azeite por processos e operações tecnológicas diferentes dos previstos no número anterior;
b) A obtenção ou tratamento do azeite simultaneamente com outros óleos não comestíveis;
c) A existência, nos estabelecimentos de obtenção e tratamento de azeite, de produtos ou aparelhos destinados a operações não previstas no presente diploma, nomeadamente a esterificação em que haja adição de glicerol ou de outros álcoois, e de substâncias que tenham função de auxiliar tecnológico cujo emprego não seja permitido nos termos deste diploma;
d) A mistura, no estado líquido, de azeite com outros óleos comestíveis, ainda que com outros ingredientes, mesmo que em suspensão, independentemente da denominação de venda, com excepção do óleo de bagaço de azeitona.
6.º
Classificação
1 - 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 n.º 4.º do presente diploma;
b) Azeite refinado - azeite obtido pela refinação do azeite virgem, exclusivamente através das operações tecnológicas definidas no n.º 2 do n.º 4.º do presente diploma.
2 - Para efeitos de comercialização, o azeite classifica-se nos tipos comerciais que a seguir se discriminam e que se encontram definidos nos regulamentos comunitários aplicáveis:
a) Azeite virgem extra;
b) Azeite virgem;
c) Azeite virgem corrente;
d) Azeite virgem lampante;
e) Azeite refinado;
f) Azeite.
3 - Apenas se destinam ao consumidor final os seguintes tipos comerciais:
a) Azeite virgem extra;
b) Azeite virgem;
c) Azeite;
d) Óleo de bagaço de azeitona.
4 - O azeite virgem lampante só pode ser utilizado para fins comestíveis depois de refinado.
5 - O azeite refinado só pode ser usado para a obtenção do tipo comercial azeite, ou como matéria-prima para outras indústrias.
7.º

Características
Os azeites e os óleos de bagaço de azeitona obedecem às características estabelecidas no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho.
8.º
Métodos de análise
Para efeito de verificação das características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho.
9.º
Beneficiação
O azeite e os óleos de bagaço de azeitona classificados como 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 n.º 4.º do presente diploma;
c) Aproveitamento como matéria-prima por outras indústrias, alimentares ou não.
10.º
Aditivos
Os aditivos admitidos no fabrico de azeite e do óleo de bagaço de azeitona são os que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.
11.º
Contaminantes
1 - No azeite destinado ao consumidor final é admitida a presença das seguintes substâncias contaminantes:
a) Matéria volátil a 105ºC - máx. 0,2% m/m;
b) Impurezas insolúveis no éter de petróleo - máx. 0,5% m/m;
c) Resíduo de solvente: azeite refinado - máx. 0,20 mg/kg;
d) Sabão, expresso em oleato de sódio:
Azeite virgem - nenhum;
Azeite refinado - máx. 50 mg/kg;
e):
Cobre, cádmio, arsénio e chumbo - máx. 0,1 mg/kg;
Ferro - máx. 3 mg/kg.
2 - No óleo de bagaço de azeitona é admitida a presença dos contaminantes referidos no n.º 8.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.
12.º
Auxiliares tecnológicos
1 - Na obtenção e tratamento do azeite refinado e do óleo de bagaço de azeitona é admitida a utilização dos auxiliares tecnológicos constantes do n.º 9.º da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.
2 - Na obtenção do azeite virgem é permitida a utilização, como auxiliares tecnológicos na extracção, de enzimas pectolíticas e de talco desde que este obedeça aos critérios de pureza que forem estabelecidos, nomeadamente toxicidade, grau de pureza e condições de utilização.
13.º
Acondicionamento
1 - O azeite e o óleo de bagaço de azeitona 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 o óleo de bagaço de azeitona deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação, conforme previsto na legislação relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.
3 - O azeite destinado ao comércio a retalho é obrigatoriamente pré-embalado.
14.º
Embalagens
1 - O azeite e o óleo de bagaço de azeitona só podem ser postos à venda, vendidos a retalhistas ou a entidades ao mesmo equiparadas e ao consumidor final 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 organizações que prossigam fins de promoção económica e social, às quais podem ser fornecidos azeites e óleos de bagaço de azeitona pré-embalados em quantidades líquidas superiores a 10 l.
3 - Podem ser utilizadas unidades de venda com quantidades líquidas diferentes das previstas no n.º 1 desde que as mesmas sejam inferiores a 0,25 l.
15.º
Rotulagem
1 - A rotulagem do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, observando-se ainda o seguinte:
a) Na denominação de venda do azeite é utilizada, consoante o caso, uma das expressões referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 3 do n.º 6.º do presente diploma;
b) Na denominação de venda da mistura definida na alínea c) do n.º 1 do n.º 2.º do presente diploma é utilizada a expressão «óleo de bagaço de azeitona»;
c) É obrigatória a indicação da acidez, ou da acidez máxima estabelecida para o respectivo tipo comercial, expressa em ácido oleico, no caso dos diferentes tipos comerciais de azeite.
2 - Na rotulagem do azeite o qualificativo «especial» pode ser utilizado por azeite virgem extra cuja acidez, expressa em ácido oleico, seja igual ou inferior a 0,7%.
16.º
Regiões demarcadas, marcas de qualidade e marca nacional
Na demarcação de regiões produtoras de azeite, no uso de denominações de origem e na atribuição de uma marca nacional, bem como na fixação das exigências qualitativas e de rotulagem para os azeites abrangidos por estas disposições, aplica-se a legislação nacional e comunitária sobre a matéria
17.º
Reconhecimento mútuo
O disposto no presente diploma aplica-se sem prejuízo da livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são partes contratantes do Acordo EEE - Acordo sobre o Espaço Económico Europeu -, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas na acepção do artigo 36.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.
18.º
Derrogações
1 - É admitida a comercialização, durante um período de 12 meses a contar da data de entrada em vigor do presente diploma, de azeite e de óleo de bagaço de azeitona cuja rotulagem obedeça ao disposto no Decreto-Lei n.º 343/88, de 28 de Setembro, sem prejuízo da conformidade do produto com as características fixadas no presente diploma.

2 - Os produtos a que se refere a alínea d) do n.º 5.º do presente diploma podem ser comercializados durante o período a que se refere o número anterior desde que não sejam susceptíveis de, por qualquer forma, se confundirem com «azeite».

19.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde.

Em 10 de Abril de 2000.

Pelo Ministro da Economia, Vítor Manuel Sampaio Caetano Ramalho, Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Economia. - Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e da Qualidade Alimentar. - A Ministra da Saúde, Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa. - O Ministro Adjunto do Primeiro-Ministro, Armando António Martins Vara.