

Decreto-Lei n.º 121/98
de 8 de Maio

O Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, estabeleceu os princípios orientadores da utilização dos aditivos alimentares, remetendo para posterior regulamentação, entre outras matérias, a fixação das condições de utilização nos vários géneros alimentícios.

As Directivas n.os 95/2/CE e 96/85/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, respectivamente, de 20 de Fevereiro de 1995 e 19 de Dezembro de 1996, vieram estabelecer as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, pelo que importa alterar a legislação nacional sobre a matéria.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º e do n.º 5 do artigo 112.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1 - O presente decreto-lei aplica-se aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes, dos edulcorantes e dos agentes de tratamento da farinha.

2 - O disposto no presente diploma é igualmente aplicável aos géneros alimentícios correspondentes destinados a uma alimentação especial.

3 - Apenas poderão ser utilizados nos géneros alimentícios os aditivos que satisfaçam as especificações adaptadas pelo Comité Científico da Alimentação Humana da União Europeia.

Artigo 2.º

Definições

1 - Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Conservantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos;
- b) «Antioxidantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor;
- c) «Agentes de transporte», incluindo os solventes de transporte, as substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica, e sem que eles próprios exerçam quaisquer efeitos tecnológicos, a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;
- d) «Acidificantes» as substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e ou lhes conferem um sabor acre;
- e) «Reguladores de acidez» as substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios;
- f) «Antiaglomerantes» as substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras;
- g) «Agentes antiespuma» as substâncias que impedem ou reduzem a formação de espumas;
- h) «Agentes de volume» as substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível;
- i) «Emulsionantes» as substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura homogénea de duas ou mais fases imiscíveis, como óleo e água, nos géneros alimentícios;
- j) «Sais de fusão» as substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes;

- l) «Agentes de endurecimento» as substâncias que tomam ou mantêm firmes ou estaladiços os tecidos dos frutos ou dos produtos hortícolas, ou actuam em conjunto com gelificantes para produzir ou reforçar um gel;
- m) «Intensificadores de sabor» as substâncias que intensificam o sabor e ou o cheiro dos géneros alimentícios;
- n) «Espumantes» as substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios, líquidos ou sólidos;
- o) «Gelificantes» as substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel;
- p) «Agentes de revestimento» as substâncias, incluindo os lubrificantes, que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou formam um revestimento protector;
- q) «Humidificantes» as substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou que promovem a dissolução de um pó num meio aquoso;
- r) «Amidos modificados» as substâncias obtidas através de um ou mais tratamentos químicos de amidos comestíveis, que podem ter sofrido um tratamento físico ou enzimático e podem ser fluidificadas por via ácida ou alcalina ou branqueadas;
- s) «Gases de embalagem» os gases, com excepção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes;
- t) «Gases propulsores» os gases, com excepção do ar, que expõem os géneros alimentícios dos recipientes;
- u) «Levedantes químicos» as substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou bolos de farinha;
- v) «Sequestrantes» as substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos;
- x) «Estabilizadores» as substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios e dos quais fazem parte as substâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis num género alimentício, bem como as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios;
- z) «Espessantes» as substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.

2 - Entendem-se por agentes de tratamento da farinha, com excepção dos emulsionantes, as substâncias adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.

3 - A expressão «quantum satis», constante nos anexos ao presente diploma, significa que não é especificado qualquer teor máximo, sendo, no entanto, os aditivos utilizados de acordo com as boas práticas de fabrico, em quantidade não superior à necessária para a obtenção do resultado pretendido e desde que não induzam em erro o consumidor.

4 - Na aceção do presente diploma, a expressão «não preparados» significa que não foram submetidos

a tratamento de que resulte uma alteração substancial do estado original dos géneros alimentícios, que podem, no entanto, ter sido, por exemplo, divididos, separados, cortados em fatias, desossados, picados, pelados, desbastados, descascados, triturados, cortados, limpos, aparados, ultracongelados ou congelados, refrigerados, moídos ou descorticados, e embalados ou não.

Artigo 3.º

Substâncias não consideradas aditivos alimentares

Para efeitos do presente diploma, não são considerados aditivos alimentares:

- a) As substâncias utilizadas no tratamento da água potável, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;

- b) Os produtos que contêm pectina obtidos a partir de polpa de maçã seca, de cascas de citrinos ou de uma mistura de ambas, por acção de um ácido diluído seguida de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio («pectina líquida»);
- c) As bases das gomas de mascar;
- d) A dextrina, branca ou amarela, o amido, torrado ou dextrinado, o amido modificado por tratamento, ácido ou alcalino, o amido branqueado, o amido modificado por processos físicos e o amido tratado por enzimas amilolíticos;
- e) O cloreto de amónio;
- f) O plasma sanguíneo, a gelatina de qualidade alimentar e os hidrolisados proteicos e respectivos sais, as proteínas do leite e o glúten;
- g) Os aminoácidos e respectivos sais, com excepção do ácido glutâmico, da glicínia, da cisteína e da cistina e respectivos sais, desde que não tenham função de aditivos;
- h) Os caseinatos e a caseína;
- i) A inulina.

Artigo 4.º

Aditivos alimentares utilizados nos géneros alimentícios

1 - Apenas podem ser utilizadas nos géneros alimentícios, para os fins referidos no artigo 2.º, as substâncias constantes dos anexos I, III, IV e V ao presente diploma, do qual constituem parte integrante.

2 - Os aditivos alimentares constantes do anexo I são autorizados nos géneros alimentícios para os fins referidos no artigo 2.º, salvo nos géneros alimentícios previstos no anexo II ao presente diploma, do qual constitui parte integrante, de acordo com o princípio quantum satis.

3 - Excepto nos casos especificamente previstos, o disposto no número anterior não se aplica aos seguintes géneros alimentícios:

- a) Géneros alimentícios não preparados;
 - b) Mel;
 - c) Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não emulsionados;
 - d) Manteiga;
 - e) Leite pasteurizado e esterilizado, incluindo a esterilização UHT, e natas, sejam magras, gordas ou meio gordas;
 - f) Produtos lácteos não aromatizados, fermentados com fermentos vivos;
 - g) Águas minerais naturais e águas de nascente;
 - h) Café, salvo o café aromatizado de preparação instantânea e extractos de café;
 - i) Chá em folhas não aromatizado;
 - j) Açúcares;
 - l) Massas alimentícias secas;
 - m) Leiteiro natural não aromatizado (com excepção do leiteiro esterilizado);
 - n) Alimentos para lactentes e crianças de tenra idade, incluindo os alimentos para lactentes e crianças doentes, ficando estes géneros alimentícios sujeitos às disposições do anexo VI ao presente diploma e do qual faz parte integrante;
 - o) Géneros alimentícios enumerados no anexo II, que apenas podem conter os aditivos indicados nesse anexo e nos anexos III e IV e nas condições neles especificadas.
- 4 - Os aditivos enumerados nos anexos III e IV apenas podem ser utilizados nos géneros alimentícios indicados nesses anexos e nas condições aí especificadas.

Artigo 5.º

Agentes de transporte ou solventes de transporte

Apenas podem ser utilizados como agentes de transporte ou solventes de transporte de aditivos alimentares os aditivos enumerados no anexo V, devendo ser utilizados nas condições aí especificadas.

Artigo 6.º

Indicação dos teores máximos

Os teores máximos indicados nos anexos dizem respeito aos géneros alimentícios comercializados, salvo indicação em contrário.

Artigo 7.º

Presença autorizada de aditivos alimentares nos géneros alimentícios

1 - Salvo disposição em contrário, a presença de aditivos alimentares nos géneros alimentícios é autorizada nos seguintes casos:

- a) Nos géneros alimentícios compostos, com excepção dos referidos no n.º 3 do artigo 4.º, na medida em que o aditivo alimentar seja autorizado num dos ingredientes que constituem esse género alimentício;
- b) Nos géneros alimentícios destinados apenas a serem utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos e na medida em que estes estejam em conformidade com o disposto no presente diploma.

2 - O número anterior não se aplica aos preparados para lactentes, aos alimentos de transição e aos alimentos para desmame, excepto quando expressamente previsto.

Artigo 8.º

Legislação específica sobre aditivos

O presente diploma aplica-se sem prejuízo das legislações específicas que autorizam a utilização dos aditivos enumerados nos anexos como edulcorantes ou corantes.

Artigo 9.º

Norma revogatória

São revogados a Portaria n.º 646/93, de 6 de Julho, a Portaria n.º 747/94, de 19 de Agosto, e os n.os 1.º, 2.º, 3.º, 5.º e 6.º da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 5 de Março de 1998. - António Manuel de Oliveira Guterres - Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva - Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina - Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira.

Promulgado em 23 de Abril de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 27 de Abril de 1998.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

(Ver tabelas no documento original)