

Portaria n.º 928/98
de 23 de Outubro

O Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, veio estabelecer um novo regime para as gorduras e óleos comestíveis, remetendo para posterior regulamentação a fixação das normas técnicas, características e condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização desses produtos.

Procede-se agora à regulamentação do referido diploma, excluindo-se, no entanto, o azeite e o óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final, que serão objecto de tratamento autónomo.

Assim, ao abrigo do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro, o seguinte:

1.º

Âmbito

1 - A presente portaria fixa as características a que devem obedecer as gorduras e óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização.

2 - Não estão sujeitos ao regime estabelecido na presente portaria o azeite e o óleo de bagaço de azeitona destinado ao consumidor final.

2.º

Definições

1 - Para os fins do presente diploma, entende-se por:

a) Gordura vegetal - o produto obtido de frutos ou sementes, no estado sólido à temperatura de 20°C, isento de impurezas e sem actividade à luz polarizada;

b) Óleo vegetal - a gordura líquida à temperatura de 20°C.

2 - São consideradas gorduras vegetais destinadas à alimentação humana as seguintes:

a) Gordura de coco - a que é obtida da amêndoa parcialmente seca (copra) do fruto do coqueiro, (*Cocos nucifera* Linnaeus);

b) Gordura de palmiste (ou de coconote) - a que é obtida da amêndoa do fruto da palmeira de dendém (*Elaeis guineensis* Jacq);

c) Gordura de palma - a que é directamente obtida do mesocarpo carnudo do fruto da palmeira de dendém (*Elaeis guineensis* Jacq);

i) Palmaestearina - fracção sólida da gordura de palma;

ii) Palmoleína - a fracção líquida da gordura de palma;

d) Outras gorduras vegetais - as gorduras comestíveis não definidas acima e que obedeçam às disposições mencionadas na presente portaria.

3 - São considerados óleos vegetais destinados à alimentação humana os seguintes:

a) Óleo de algodão - o que é obtido da semente de diversas espécies cultivadas de *Gossypium*;

b) Óleo de amendoim - o que é obtido da semente de *Arachis hypogaea* L.;

c) Óleo de arroz - o que é obtido do farelo e gérmen da semente de *Oriza sativa* L.;

d) Óleo de babassu - o que é obtido da amêndoa do fruto de diversas espécies da palmeira *Orbignya*;

e) Óleo de bagaço de azeitona (estreme) - o que é obtido do fruto de *Olea europaea* L., após obtenção do azeite;

f) Óleo de bolota - o que é obtido do fruto do *Quercus ilex* L. e *Quercus suber* L.;

g) Óleo de cártamo - o que é obtido da semente de *Carthamus tinctorius* L.;

h) Óleo de colza - o que é obtido da semente de *Brassica napus* L. e de *Brassica campestris* L., com teor de ácido erúxico não superior a 5%;

- i) Óleo de gergelim (ou sésamo) - o que é obtido da semente de *Sesamum indicum* L.;
- j) Óleo de girassol - o que é obtido da semente de *Helianthus annuus* L.;
- l) Óleo de grainha de uva - o que é obtido da semente de *Vitis vinifera* L.;
- m) Óleo de milho - o que é obtido do gérmen de *Zea mays* L.;
- n) Óleo de mostarda - o que é obtido da semente da mostarda branca (*Sinapis alba* L. ou *Brassica hirta* Moench), da mostarda castanha e amarela (*Brassica juncea* L. Czern e Coss) e da mostarda preta (*Brassica nigra* L. Koch);
- o) Óleo de semente de tomate - o que é obtido da semente de *Solanum lycopersicum* L.;
- p) Óleo de soja - o que é obtido da semente de *Glycine max* L. Merrill;
- q) Outros óleos vegetais - os óleos comestíveis não definidos anteriormente e que obedeçam às disposições mencionadas na presente portaria.

4 - Entende-se por «óleo alimentar» a mistura de dois ou mais óleos, refinados isoladamente ou em conjunto, com excepção do azeite, de acordo com as características definidas em anexo.

3.º

Matérias-primas

1 - As gorduras e os óleos vegetais comestíveis devem ser provenientes de frutos ou sementes em condições que facultem um produto bromatologicamente aceitável e apresentarem-se em conveniente estado de conservação, 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.

2 - As gorduras e os óleos vegetais recuperados de subprodutos obtidos no processo de refinação não podem servir como gorduras ou óleos comestíveis, quaisquer que sejam os tratamentos a que sejam submetidos ulteriormente.

4.º

Obtenção e tratamento

1 - Na obtenção e tratamento das gorduras e óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos são apenas admitidas as seguintes operações:

- a) Extracção por processos físicos, mediante acção mecânica, ou dissolução com solventes;
- b) Depuração mediante operações de decantação, filtração, centrifugação e desmucilaginação;
- c) Fraccionamento por operações de arrefecimento ou aquecimento a determinadas temperaturas e ou por cristalização fraccionada em dissolvente apropriado;
- d) Refinação mediante operações de neutralização dos ácidos gordos livres com soluções alcalinas ou de separação desses ácidos por destilação em ambiente rarefeito, bem como de descoloração com adsorventes inócuos ou membranas e de desodorização pela passagem do vapor de água ou azoto em ambiente rarefeito;
- e) Modificação molecular e de estrutura glicéridica, com subsequente eliminação do catalisador utilizado, mediante hidrogenação, interesterificação ou transesterificação, sendo proibida a esterificação em que haja adição de glicerol ou de outros alcoóis, sem prejuízo do disposto no n.º 9.º, n.º 6.2.

2 - Todas as operações devem decorrer a temperaturas que não alterem a gordura ou o óleo, utilizando-se, quando necessário, pressão reduzida, e não deverão produzir trocas prejudiciais na estrutura natural dos componentes.

3 - É proibida a obtenção e tratamento das gorduras e óleos vegetais simultaneamente com outros não comestíveis.

5.º

Classificação

1 - As gorduras e óleos vegetais classificam-se, quanto ao modo de obtenção, em:

- a) Gorduras ou óleos brutos - os produtos obtidos por extracção mecânica ou por dissolução com solvente, de acordo com as condições previstas na presente portaria;

b) Gorduras ou óleos virgens - os produtos obtidos por extração mecânica, ou por outras operações físicas, excluída a dissolução com solvente, em condições, sobretudo térmicas, que não impliquem alterações do óleo ou da gordura e que não tenham sofrido outro tratamento para além da lavagem, depuração por decantação, filtração, centrifugação e desmucilaginação;

c) Gorduras ou óleos refinados - os produtos obtidos pela refinação das gorduras ou óleos brutos ou virgens;

d) Gorduras ou óleos parcialmente refinados - os produtos obtidos pela neutralização e branqueamento das gorduras ou óleos brutos.

2 - Apenas podem ser destinados ao consumidor final:

a) As gorduras e óleos tal como definidos no n.º 2.º, n.os 2 e 3, quando refinados, excepto o óleo de bagaço de azeitona estreme;

b) O óleo alimentar tal como definido no n.º 2.º, n.º 4;

c) Os óleos virgens obtidos de acordo com a alínea b) do n.º 1 do n.º 5.º

3 - As gorduras e óleos brutos referidos no n.º 2.º, n.os 2 e 3, e o óleo de bagaço de azeitona refinado só podem ser transaccionados entre industriais, armazenistas, embaladores e exportadores.

6.º

Óleos para conservas de peixe

Os óleos comestíveis destinados à indústria de conservas de peixe não podem apresentar temperatura de congelação superior a 5°C, sem reversão do aroma e do sabor, mesmo depois de submetidos a 120°C durante duas horas em ambiente fechado.

7.º

Aditivos

Os aditivos admissíveis no fabrico das gorduras e óleos vegetais são os fixados na legislação específica dos aditivos alimentares.

8.º

Contaminantes

Nas gorduras e óleos vegetais comestíveis é admitida a presença das seguintes substâncias contaminantes:

a) Matéria volátil a 105°C:

Gorduras e óleos virgens - máx. 0,5% m/m;

Gorduras e óleos refinados - máx. 0,2% m/m;

b) Impurezas insolúveis no éter de petróleo:

Gorduras e óleos virgens - máx. 0,1% m/m;

Gorduras e óleos refinados - máx. 0,05% m/m;

c) Resíduo de solvente:

Gorduras e óleos virgens - nenhum;

Gorduras e óleos refinados - máx. 0,005% m/m;

d) Sabão, expresso em oleato de sódio:

Gorduras e óleos virgens - nenhum;

Gorduras e óleos refinados - máx. 0,005% m/m;

e) Chumbo, cádmio e arsénio - máx. 0,1 mg/kg:

Ferro:

Gorduras e óleos virgens - 5 mg/kg;

Gorduras e óleos refinados - 1,5 mg/kg;

Cobre:

Gorduras e óleos virgens - 0,4 mg/kg;

Gorduras e óleos refinados - 0,1 mg/kg;

f) Resíduos de catalisadores de hidrogenação:

Gorduras hidrogenadas - máx. 0,2 mg/kg;

g) Resíduos de catalisadores de interesterificação e transesterificação - máx. 50 mg/kg;

h) Resíduo de tensoactivo de fraccionamento - máx. 40 mg/kg.

9.º

Auxiliares tecnológicos

Na obtenção e tratamento das gorduras e óleos vegetais são admissíveis os seguintes auxiliares tecnológicos:

1 - Ácidos:

1.1 - Ácido cítrico;

1.2 - Ácido clorídrico;

1.3 - Ácido fosfórico [triácido ou ortofosfórico (H(índice 3) PO(índice 4))];

1.4 - Ácido láctico;

1.5 - Ácido sulfúrico;

1.6 - Ácido tartárico.

2 - Bases:

2.1 - Hidróxido de amónio;

2.2 - Hidróxido de cálcio;

2.3 - Hidróxido de magnésio;

2.4 - Hidróxido de potássio;

2.5 - Hidróxido de sódio.

3 - Sais:

3.1 - Carbonatos de amónio, cálcio, magnésio, potássio e sódio;

3.2 - Citratos de cálcio, potássio e sódio;

3.3 - Cloretos de cálcio, magnésio, potássio e sódio (sal comum);

3.4 - Fosfatos:

3.4.1 - Monofosfatos (ortofosfatos):

Fosfato monocálcico [(Ca(H(índice 2)PO(índice 4)) (índice 2)] anidro ou com 1 molécula de água;

Fosfato tricálcico [(Ca(PO(índice 4)) (índice 2)] anidro;

Fosfato monopotássico (KH(índice 2)PO(índice 4)) anidro;

Fosfato dipotássico (K(índice 2)HPO(índice 4)) anidro;

Fosfato tripotássico (K(índice 3)PO(índice 4)) anidro e com 1 ou 2 moléculas de água;

Fosfato monossódico (NaH(índice 2)PO(índice 4)) anidro e com 1 ou 2 moléculas de água;

Fosfato dissódico (Na(índice 2)HPO(índice 4)) anidro e com 2 moléculas de água;

Fosfato trissódico (Na(índice 3)PO(índice 4)) anidro e com 1 ou 12 moléculas de água;

3.4.2 - Difosfatos (pirofosfatos):

Difosfato dissódico (Na(índice 2)H(índice 2)P(índice 2)O(índice 7)) anidro ou com 6 moléculas de água;

Difosfato tetrassódico (Na(índice 4)P(índice 2)O(índice 7)) anidro ou com 10 moléculas de água;

3.4.3 - Polifosfatos:

Trifosfato pentassódico (Na(índice 5)P(índice 3)O(índice 10));

Sal de Graham [(NaPO(índice 3)(índice x) ou Na(índice x) H₂P(índice x)O(índice 3x + 1) ou Na (índice x) + 2P(índice x)O(índice 3x + 1))];

3.4.4 - Hidrogenocarbonatos (bicarbonatos) de amónio, potássio e sódio;

3.4.5 - Lactatos de cálcio, potássio e sódio;

3.4.6 - Silicatos de sódio:

Silicato dissódico [metassilicato de sódio (Na (índice 2)SiO(índice 3))] com 1 ou 9 moléculas de água;

Silicato tetrassódico [ortossilicato de sódio (Na(índice 4)SiO(índice 4))];

Tetrassilicato tetrassódico [silicato de sódio (Na (índice 4)Si(índice 4)O(índice 9))];

3.4.7 - Sulfatos de cálcio, magnésio, potássio e sódio.

4 - Agentes de clarificação:

4.1 - Adjuvantes de filtração, inertes;

4.2 - Argilas adsorventes, barro-de-espanha, bentonites, montmorilonite, caulino, terras descorantes naturais e activadas;

4.3 - Carvões não activados e activados;

4.4 - Enzimas pectolíticas (aplicáveis também como adjuvantes de extracção);

4.5 - Silicas sintéticas;

4.6 - Para a activação de carvões e terra só pode ser empregada a acção do calor ou de ácidos indicados no n.º 1.

5 - Solventes - os solventes admissíveis no fabrico das gorduras e óleos vegetais são os fixados na legislação específica para os géneros alimentícios.

6 - Catalisadores:

6.1 - Para hidrogenação:

Cobre, crómio, manganésio, molibdénio, níquel, paládio e platina;

6.2 - Para interesterificação e transesterificação:

Amida de sódio, etilato de sódio, metilato de sódio e sódio metálico, sódio-glicerol e por enzimas.

7 - Tensioactivos - para o fraccionamento, utilizam-se como tensioactivos apenas:

7.1 - Decilsulfato de sódio;

7.2 - Dodecilsulfato de sódio (laurilsulfato de sódio).

8 - Gases - como gases inertes podem ser utilizados:

8.1 - Azoto;

8.2 - Dióxido de carbono;

8.3 - Gases raros não radioactivos.

10.º

Acondicionamento

1 - As gorduras e óleos vegetais destinados a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas, exportadores e refinadores podem ser comercializados a granel.

2 - O material em contacto com a gordura e com os outros óleos vegetais deve ser inerte, inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação, de acordo com a legislação específica aplicável.

3 - As gorduras e óleos vegetais destinados à venda a retalho devem ser comercializados pré-embalados.

11.º

Embalagens

1 - As gorduras e óleos vegetais 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 organizações que prossigam fins de promoção social, às quais podem ser fornecidos gorduras e outros óleos pré-embalados em quantidades líquidas superiores a 10 l.

3 - Podem ser utilizadas unidades de venda com quantidades líquidas diferentes das estabelecidas desde que inferiores a 0,25 l.

12.º

Rotulagem

Na rotulagem das gorduras e óleos vegetais destinados ao consumidor final são obrigatórias as disposições constantes da legislação em vigor sobre a matéria, devendo ainda observar-se o seguinte:

a) A denominação de venda das gorduras e óleos será feita por uma das seguintes expressões, consoante o caso, com indicação da oleaginosa utilizada na sua obtenção:

Gordura ou óleo de ... bruto(a);

Gordura ou óleo de ... parcialmente refinado(a);

Gordura ou óleo de ... refinado(a);

Gordura ou óleo de ... virgem;

b) Na denominação de venda da mistura indicada no n.º 2.º, n.º 4, deverá ser utilizada a expressão «óleo alimentar»;

c) Na denominação de venda de óleo de girassol estreme, com alto teor em ácido oleico, deverá ser utilizada, a seguir à indicação da oleaginosa, uma das expressões referidas na alínea a), seguida da menção «oleico»;

d) Na denominação de venda de óleo de colza estreme deverá ser utilizada, a seguir à indicação da oleaginosa, uma das expressões referidas na alínea a), seguida da menção «baixo teor em ácido erúico» ou «alto teor em ácido erúico», conforme o caso;

e) Na denominação de venda de óleo alimentar com um teor em ácido linolénico superior a 2% deverá ser utilizada, a seguir à indicação da expressão referida na alínea b), a menção «teor de ácido linolénico superior a 2%»;

f) No caso do óleo alimentar deverá ainda constar no rótulo a expressão «contém óleos vegetais refinados».

13.º

Métodos de análise

1 - Para efeitos de verificação das características das gorduras e óleos vegetais comestíveis, serão utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos em normas portuguesas.

2 - Na ausência de norma portuguesa, deverá a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar indicar quais os métodos a utilizar.

14.º

Características

As características das gorduras e óleos vegetais, à excepção do óleo de bagaço de azeitona estreme que se encontram fixadas no Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de Julho, são as constantes dos anexos I e II.

15.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.

16.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra imediatamente em vigor, sem prejuízo da comercialização, durante o período de um ano, de gorduras e óleos vegetais que obedeçam ao disposto no Decreto-Lei n.º 343/88, de 28 de Setembro.

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

Assinada em 3 de Julho de 1998.

O Ministro da Economia, Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura. - Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Manuel Maria Cardoso Leal, Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar. - A Ministra da Saúde, Maria de Belém Roseira

Martins Coelho Henriques de Pina. - O Ministro Adjunto do Primeiro-Ministro, José Sócrates
Carvalho Pinto de Sousa.

ANEXO I

Características gerais de qualidade

Cor - característica do produto designado.

Aroma e sabor - característicos do produto designado e isentos de aroma e sabor estranhos e de ranço.

Índice de acidez (expresso em mg de KOH/g):

Gorduras e óleos virgens - máx. 4;

Gorduras e óleos refinados - máx. 0,6.

Índice de peróxido (expresso em miliequivalente de oxigénio activo/kg):

Gorduras e óleos virgens - máx. 10;

Gorduras e óleos refinados com antioxidantes - máx. 5;

Gorduras e óleos refinados sem antioxidantes - máx. 10.

ANEXO II

Características específicas de qualidade

TABELA N.º 1

Composição em ácidos gordos

(expressa em percentagem dos ácidos gordos totais)

(ver tabela no documento original)

TABELA N.º 2

Características físicas e químicas

(ver tabela no documento original)