

Decreto-Lei n.º 124/2001
de 17 de Abril

O Decreto-Lei n.º 53/89, de 22 de Fevereiro, estabeleceu as regras sobre as características, acondicionamento e rotulagem do café, dos sucedâneos de café, seus extractos e respectivas misturas, tendo adoptado na ordem jurídica nacional, entre outras directivas, a Directiva n.º 77/436/CEE, do Conselho, de 27 de Junho, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos extractos de café e aos extractos de chicória.

Criaram-se, então, as condições para que os referidos produtos, designadamente os extractos de café e os extractos de chicória, pudessem circular livremente na Comunidade, dentro do espírito de uma concorrência leal, o que não se verificava até então, por existirem diferenças nas legislações nacionais dos vários Estados membros.

Entretanto, foi adoptada a Directiva n.º 1999/4/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Fevereiro, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicória, que ora se transpõe para a ordem jurídica nacional, adopção esta que implica a revogação de algumas das disposições do Decreto-Lei n.º 53/89, de 22 de Fevereiro, e a sua adaptação às novas exigências da legislação comunitária aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente a relativa à rotulagem e aos métodos de análise.

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

O presente diploma aplica-se aos extractos de café e aos extractos de chicória, ficando excluído do seu campo de aplicação o «café torrefacto solúvel».

Artigo 2.º

Denominações e definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

a) «Extracto de café», «extracto de café solúvel», «café solúvel» ou «café instantâneo» - os produtos concentrados obtidos por extracção a partir de grãos de café torrados, utilizando unicamente água como agente de extracção e excluindo todos os processos de hidrólise por adição de ácidos ou de bases:

i) O extracto de café só pode conter o seguinte: os componentes solúveis e aromáticos do café, as substâncias insolúveis tecnologicamente inevitáveis e os óleos insolúveis provenientes do café;

b) «Chicória» - as raízes de *Chichorium intybus* L., não utilizadas na produção de endívias (chicória witloof), habitualmente destinadas à preparação de bebidas, convenientemente limpas para posterior secagem e torrefacção;

c) «Extracto de chicória», «chicória solúvel» ou «chicória instantânea» - os produtos concentrados obtidos por extracção a partir de chicória torrada, utilizando unicamente água como agente de extracção e excluindo todos os processos de hidrólise por adição de ácidos ou de bases.

Artigo 3.º

Matérias-primas

1 - No fabrico do extracto de café apenas é permitido utilizar como matéria-prima o café verde proveniente de frutos são e maduros, correctamente preparado, descascado e desprovido do tegumento exterior, em bom estado de conservação e de sanidade, com cor própria e cheiro normal.

2 - No fabrico do extracto de chicória apenas é permitido utilizar como matéria-prima a raiz das variedades cultivadas de chicória, devidamente limpa, seca, em bom estado de conservação e com características próprias para o consumo humano.

Artigo 4.º

Características dos extractos de café

1 - O teor de matéria seca proveniente do café deve ser:

- a) No extracto de café: de, pelo menos, 95% em massa;
- b) No extracto de café em pasta: de 70% a 85% em massa;
- c) No extracto de café líquido: de 15% a 55% em massa.

2 - Os extractos de café no estado sólido ou em pasta não podem conter substâncias que não tenham sido extraídas do café.

3 - Os extractos de café líquidos podem conter açúcares alimentares, torrados ou não, desde que estes não representem mais de 12% em massa.

Artigo 5.º

Características dos extractos de chicória

1 - O teor de matéria seca proveniente da chicória deve ser:

- a) No extracto de chicória: de, pelo menos, 95% em massa;
- b) No extracto de chicória em pasta: de 70% a 85% em massa;
- c) No extracto de chicória líquida: de 25% a 55% em massa.

2 - Nos extractos de chicória no estado sólido ou em pasta, as substâncias não extraídas da chicória não podem representar mais de 1% em massa.

3 - Os extractos de chicória líquida podem conter açúcares alimentares, torrados ou não, desde que estes não representem mais de 35% em massa.

Artigo 6.º

Rotulagem

1 - A rotulagem dos produtos abrangidos pelo presente diploma obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, observando-se ainda o seguinte:

a) As denominações previstas no artigo 2.º são completadas, consoante o caso, com:

- i) «Em pasta» ou «sob forma de pasta»; ou
- ii) «Líquido» ou «sob forma líquida»;

b) As referidas denominações são completadas pelo qualificativo «concentrado»:

- i) No extracto de café líquido, quando o teor de matéria seca proveniente do café exceder 25% em massa;
- ii) No extracto de chicória líquido, quando o teor de matéria seca proveniente da chicória exceder 45% em massa;

c) No extracto de café, extracto de café solúvel, café solúvel e café instantâneo cujos teores de cafeína anidra não excedam os 0,3%, em massa, da matéria seca proveniente do café, a indicação «descafeinado» deve figurar na rotulagem e fazer parte do mesmo campo visual da denominação de venda;

d) No extracto de café líquido e no extracto de chicória líquido devem figurar na rotulagem, no mesmo campo visual da denominação de venda, os termos «com ...» ou «conservado com ...» ou «com adição de ...» ou «torrado com ...», acompanhados da denominação do tipo de açúcar ou açúcares utilizados;

e) No extracto de café em pasta, extracto de café líquido, extracto de chicória em pasta e extracto de chicória líquido devem figurar na rotulagem, respectivamente, o teor mínimo de matéria seca proveniente do café e da chicória, ambos expressos em percentagem mássica do produto acabado.

Artigo 7.º

Métodos de análise

1 - Para efeitos de verificação das características dos extractos de café e de chicória, devem ser utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos nas normas portuguesas.

2 - Na ausência de norma portuguesa aplicável, os métodos a utilizar serão indicados pela Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA).

Artigo 8.º

Aditivos

Os aditivos admissíveis no fabrico dos extractos de café e de chicória são aqueles que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.

Artigo 9.º

Acondicionamento

O material em contacto com os géneros alimentícios abrangidos pelo presente diploma deve ser inerte, inócuo e impermeável em relação ao conteúdo, garantir uma adequada conservação das suas características organolépticas e estar de acordo com a legislação específica que lhe é aplicável.

Artigo 10.º

Regime sancionatório

1 - Constitui contra-ordenação punível com coima no montante mínimo de 20000\$00 e no máximo de 750000\$00 ou de 9000000\$00, consoante o agente da infracção seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A produção ou a comercialização do extracto de café e do extracto de chicória em violação do disposto nos artigos 3.º, 4.º e 5.º do presente diploma;
- b) A falta, inexactidão ou deficiência de rotulagem do extracto de café e do extracto de chicória.

2 - A infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 9.º constitui contra-ordenação prevista e punida nos termos do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, e respectiva regulamentação.

3 - A tentativa e a negligência são puníveis.

4 - Às contra-ordenações previstas nos números anteriores aplica-se supletivamente o regime constante do Decreto-Lei n.º 433/82, com as alterações que lhe foram introduzidas pelos Decretos-Leis n.os 356/89, de 17 de Outubro, e 244/95, de 14 de Setembro.

Artigo 11.º

Sanções acessórias

Em função da gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente, a autoridade competente pode determinar, simultaneamente com a aplicação da coima, a perda a favor do Estado de objectos pertencentes ao agente utilizados na prática da infracção.

Artigo 12.º

Entidades competentes

1 - Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete especialmente à DGFCQA a fiscalização do cumprimento das regras previstas no presente diploma.

2 - A entidade fiscalizadora que levantar o auto de notícia, após a instrução do competente processo por contra-ordenação, remete o mesmo ao director-geral da DGFCQA, a quem compete a aplicação de coima e sanção acessória, no âmbito do presente diploma.

Artigo 13.º

Destino das coimas

O montante das coimas aplicadas pelas contra-ordenações previstas neste diploma será afectado da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% para a entidade que aplicou a coima;

d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 14.º

Disposição revogatória

São revogadas as seguintes disposições do Decreto-Lei n.º 53/89, de 22 de Fevereiro:

a) Alínea b) do artigo 2.º;

b) Alíneas f), g), h), l), m) e n) do artigo 4.º;

c) Artigos 3.º, 7.º e 8.º, no que respeita aos extractos de café e extractos de chicória.

Artigo 15.º

Disposição transitória

1 - É proibida, a partir de 13 de Setembro de 2001, a comercialização de produtos que não estejam em conformidade com o presente diploma.

2 - É autorizada a comercialização de produtos não conformes com o presente diploma, até ao esgotamento das respectivas existências, desde que tenham sido rotulados antes de 13 de Setembro de 2001, nos termos do Decreto-Lei n.º 53/89, de 22 de Fevereiro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 15 de Fevereiro de 2001. - António Manuel de Oliveira Guterres - Guilherme d'Oliveira Martins - Joaquim Augusto Nunes Pina Moura - António Luís Santos Costa - Mário Cristina de Sousa - Luís Manuel Capoulas Santos.

Promulgado em 30 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Abril de 2001.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.