

Portaria n.º 189/91
de 6 de Março

Com a publicação do Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio, foi posto fim a um vazio legislativo em matéria de fabrico e comercialização de sumos e néctares de frutos, impondo-se agora uma regulamentação específica, de modo a satisfazer não só as exigências da Directiva do Conselho n.º 75/726/CEE, de 17 de Novembro, com as rectificações introduzidas pelas Directivas n.os 79/168/CEE, de 5 de Fevereiro, 81/487/CEE, de 30 de Junho, e 89/394/CEE, de 14 de Junho, mas também as necessidades de um sector que tem no mercado português uma significativa expressão económica.

Assim, nos termos e para os efeitos do disposto nos artigos 2.º, 3.º e 5.º do Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, que seja aprovado o regulamento que estabelece o regime a que deve obedecer a produção e comercialização dos sumos e néctares de frutos.

Regulamento dos sumos e néctares de frutos

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Âmbito do diploma

O presente regulamento define e caracteriza os sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos e estabelece as regras a que devem obedecer a obtenção, composição, acondicionamento e rotulagem daqueles produtos, para os efeitos estabelecidos no Decreto-Lei n.º 159/90, de 18 de Maio.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

- a) Fruto - o fruto fresco ou conservado pelo frio, com exclusão do tomate, são, isento de qualquer alteração, dotado de todos os componentes essenciais para o fabrico de sumos ou néctares de frutos e que tenha atingido o grau de maturação adequado;
- b) Polme de frutos - o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido directamente da parte comestível de frutos inteiros ou descascados por peneiração, sem eliminação do sumo;
- c) Polme de frutos concentrado - o produto obtido de polme de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água de constituição;
- d) Sumo de frutos:
 - a') O produto líquido fermentescível, mas não fermentado, extraído de frutos por processos mecânicos, apresentando a cor, o aroma e o sabor característico dos frutos donde provém; ou
 - b') O produto obtido através de sumo de frutos concentrado, por restituição da proporção da água extraída do sumo aquando da concentração e do seu aroma através das substâncias aromatizantes recuperadas durante a concentração do próprio sumo de fruto ou de sumo de frutos da mesma espécie;
- e) Sumo de frutos concentrados - o produto obtido a partir do sumo de frutos por eliminação física de uma determinada parte da água de constituição, devendo a concentração ser, pelo menos, de 50% quando o produto se destinar ao consumo directo;
- f) Sumo de frutos desidratado - o produto obtido a partir de sumo de frutos por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;
- g) Néctar de frutos - o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e açúcares ao sumo de frutos, ao sumo de frutos concentrados, ao polme de frutos

concentrado ou a uma mistura destes produtos que se apresente conforme o estabelecido no mapa anexo;

h) Sumo e polpa de frutos - o néctar de frutos obtido exclusivamente a partir de polme de frutos eventualmente concentrado.

CAPÍTULO II

Obtenção, composição e características

Artigo 3.º

Matérias-primas

1 - Na obtenção dos sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos apenas podem ser utilizados frutos que correspondam à definição constante da alínea a) do artigo 2.º

2 - A água a utilizar deve apresentar as características adequadas ao fim a que se destina, nomeadamente nos aspectos químico, microbiológico e organoléptico, de forma a garantir as qualidades essenciais dos sumos e néctares de frutos.

3 - No fabrico de sumos de frutos apenas é permitida a utilização dos seguintes tipos de açúcar:

Açúcar semibranco;

Açúcar (açúcar branco);

Açúcar branco extra;

Dextrose mono-hidratada;

Dextrose anidra;

Xarope de glucose desidratado;

Frutose.

4 - Na obtenção de sumos de frutos reconstituídos e néctares de frutos podem ainda ser utilizados:

Açúcar líquido;

Açúcar líquido invertido;

Xarope de açúcar invertido;

Xarope de glucose;

A solução aquosa de sacarose que satisfaça as seguintes características:

a) Resíduo seco - mínimo 62% em massa;

b) Teor de açúcar invertido - máximo 0,3%, em massa do resíduo seco (razão entre frutose e dextrose 1,0 (mais ou menos) 0,2);

c) Cinza condutivimétrica - máximo 0,3%, em massa do resíduo seco;

d) Cor da solução - máximo 75 unidades ICUMSA;

e) Teor residual de dióxido de enxofre - máximo 15 mg/kg de resíduo seco.

Artigo 4.º

Frutos

1 - O sumo de citrinos só pode provir do endocarpo do fruto.

2 - O sumo de lima pode ser obtido a partir do fruto inteiro, de acordo com as boas práticas de fabrico, devendo ser reduzida ao mínimo a presença no sumo de constituintes das partes exteriores do fruto.

Artigo 5.º

Açúcares

1 - Nos sumos de frutos o teor máximo de açúcares permitido, expresso em resíduo seco total, é de 15 g/l de sumo, para efeitos de correcção tecnológica.

2 - Para obtenção de um gosto adoçado os teores máximos de açúcar permitidos nos sumos de frutos são os seguintes:

a) 40 g/l de sumo - no sumo de maçã adoçado;

b) 200 g/l de sumo - no sumo de limão, de lima, de bergamota, de groselhas vermelhas, brancas ou negras adoçados;

c) 100 g/l de sumo - nos restantes sumos de frutos adoçados.

3 - Aos sumos de frutos concentrados pré-embalados apenas é permitida a adição de açúcares quando sejam destinados ao consumidor final, devendo a quantidade total de açúcares adicionados respeitar os limites fixados nos n.os 1 e 2.

4 - Ao sumo concentrado de laranja não destinado ao consumidor final podem ser adicionados açúcares numa quantidade máxima, referida ao resíduo seco, de 15 g/l de sumo para correcção tecnológica, devendo, neste caso, o transformador ser informado desse facto, em conformidade com os usos comerciais.

5 - Não é permitida a adição de açúcares aos sumos de pêra e de uva.

6 - Nos néctares de frutos o teor máximo de açúcares não deve exceder 20% do peso total dos produtos acabados.

Artigo 6.º

Mel

Nos néctares de frutos é permitida a substituição total dos açúcares por mel, observado o limite fixado no n.º 6 do artigo anterior.

Artigo 7.º

Processos e tratamentos admitidos

1 - No fabrico de sumos e néctares são admitidos:

a) Os processos físicos usuais, tais como a centrifugação, a filtração e tratamentos térmicos adequados;

b) A extracção de sumos por difusão para obtenção de sumos de frutos concentrados que não sejam de uva, ananás, citrinos, damascos, peras e pêsegos, desde que o produto final apresente as características organolépticas e analíticas equivalentes às dos sumos de frutos concentrados da mesma espécie obtidos por processos mecânicos;

c) A desidratação parcial ou quase total dos sumos de frutos por um tratamento ou processo físico, com excepção da chama directa, no que diz respeito aos sumos de frutos concentrados e desidratados, respectivamente.

2 - Na preparação de sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos é ainda admitido o tratamento através das seguintes substâncias, usadas como auxiliares tecnológicos:

Azoto;

Enzimas pectolíticas;

Enzimas amilolíticas;

Gelatina alimentar;

Tanino;

Bentonite;

Sílica-gel;

Caulino;

Carvão;

Adjuvantes inertes de filtração (perlites, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel).

3 - Nos sumos de frutos é admitida a utilização de dióxido de enxofre ou de qualquer das substâncias a seguir enumeradas, desde que o teor total destas substâncias expresso em dióxido de enxofre, não exceda 10 mg/l de sumo:

Sulfito de sódio;

Sulfito ácido de sódio (bissulfito de sódio);

Dissulfito de sódio (pirossulfito de sódio ou metabissulfito de sódio);

Dissulfito de potássio (pirossulfito de potássio ou metabissulfito de potássio);

Sulfito de cálcio;

Sulfito ácido de cálcio (bissulfito e cálcio).

4 - No sumo de uva e sumo de uva concentrado são também admitidas:

- a) A dessulfitação por processos físicos;
- b) A clarificação através da caseína, da clara de ovo e outras albuminas animais;
- c) A desacidificação parcial através do tartarato neutro de potássio ou de carbonato de cálcio, contendo este eventualmente pequenas quantidades de sal duplo de cálcio dos ácidos D-tartárico e L-málico.

Artigo 8.º

Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados e sumos de frutos desidratados

1 - Na obtenção dos sumos e sumos de frutos concentrados é permitida, respectivamente, a mistura entre si de uma ou várias espécies de sumos e ou de polmes de frutos, bem como a mistura entre si de sumos e ou polmes de frutos concentrados.

2 - A restituição do aroma aos sumos de frutos concentrados e desidratados apenas pode ser feita através das substâncias aromatizantes recuperadas aquando da concentração ou do decurso da desidratação do sumo do próprio fruto ou de outro fruto da mesma espécie.

3 - A adição das substâncias aromatizantes referidas no número anterior é obrigatória quando se trate de sumos de frutos concentrados destinados ao consumo directo ou de sumos de frutos desidratados.

Artigo 9.º

Néctares de frutos

1 - Na obtenção de néctares de frutos é permitida a mistura entre si de néctares de frutos de uma ou várias espécies, podendo a mesma ser adicionada de sumo ou de polme de frutos.

2 - No caso referido no número anterior, o teor em sumo e ou em polme, assim como a acidez total, devem corresponder proporcionalmente aos níveis fixados no mapa anexo.

3 - Para a obtenção de néctares de frutos a água deve ser adicionada numa quantidade tal que não faça baixar o teor de sumo ou de polme nem a acidez total do produto final para valores inferiores aos fixados no mapa anexo.

Artigo 10.º

Aditivos

1 - Os aditivos admissíveis nos sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos, bem como as condições da sua utilização, são os estabelecidos na Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

2 - É proibida a adição de açúcares e ácidos ao mesmo sumo de frutos ou sumo de frutos concentrado.

3 - Quando for adicionado mais de um ácido a um sumo de frutos, sumo de frutos concentrado ou néctar de frutos, a soma das percentagens relativas à quantidade máxima autorizada de cada um dos ácidos não deve ultrapassar 100.

Artigo 11.º

Substâncias residuais

Os tratamentos e processos previstos no presente diploma não devem deixar subsistir nos produtos tratados quaisquer substâncias em quantidades que possam apresentar perigo para a saúde humana.

Artigo 12.º

Métodos de análise

Para verificação das características dos produtos referidos no artigo 2.º serão utilizados os métodos de colheita, de preparação da amostra e de análise definidos nas respectivas normas portuguesas ou, na sua falta, os estabelecidos pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

CAPÍTULO III

Acondicionamento e rotulagem

Artigo 13.º

Pré-embalados

1 - Os sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos destinados ao consumidor só podem ser comercializados pré-embalados, salvo o disposto no artigo 15.º

2 - Os recipientes utilizados devem ser hermeticamente vedados e assegurar protecção contra a contaminação microbiana.

3 - Quando recuperáveis, os recipientes devem permitir a lavagem e ou esterilização fáceis e ser fabricados em vidro ou outro material inerte, impermeável e inócuo em relação ao conteúdo.

Artigo 14.º

Quantidades líquidas

Para quantidades líquidas compreendidas entre 0,125 l e 2 l os produtos a que se refere este diploma só podem ser comercializados em embalagens que contenham os seguintes volumes nominais: 0,125 l; 0,2 l; 0,25 l; 0,33 l; 0,5 l; 0,75 l; 1 l; 1,5 l e 2 l.

Artigo 15.º

Não pré-embalados

Podem ser vendidos não pré-embalados, desde que destinados a consumo imediato:

a) Os sumos de frutos, no local da sua obtenção;

b) Os sumos e néctares de frutos colhidos de aparelhos distribuidores de vidro ou outro material apropriado que satisfaçam os necessários requisitos de inocuidade e higiene e nos quais os produtos sejam mantidos a temperatura inferior a 8°C.

Artigo 16.º

Rotulagem

1 - À comercialização dos produtos abrangidos pelo presente diploma é aplicável o disposto na legislação em vigor sobre rotulagem em tudo o que não for especificamente regulado nos artigos seguintes.

2 - O disposto nos artigos seguintes não se aplica à rotulagem dos produtos não destinados ao consumo directo.

Artigo 17.º

Denominação de venda

1 - As designações referidas nas alíneas d) a h) do artigo 2.º são reservadas aos produtos aí definidos e constituem a sua denominação de venda.

2 - A denominação «Sumo e polpa», reservada aos produtos definidos na alínea h) do artigo 2.º, pode ser acompanhada da menção «Néctar de frutos polposos».

3 - Quando o produto provém de uma única espécie de frutos, a indicação desta substitui a palavra «fruto» ou acompanha as denominações que não contenham essa palavra.

4 - No «sumo de frutos desidratado» o qualificado desidratado pode ser substituído pela expressão «em pó» e acompanhado ou substituído pela indicação do tratamento utilizado como «liofilizado» ou outra análoga.

5 - A denominação de venda deve ser completada:

a) Pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente da sua proporção ponderal, no caso de sumos provenientes de duas ou mais espécies de frutos, sendo, neste caso, facultativo a utilização do termo «fruto»;

b) Pela menção «adoçado», seguida da indicação da quantidade máxima de açúcares adicionados, referida ao resíduo seco e expresso em gramas por litro, a qual não pode exceder em mais de 15% a quantidade efectivamente adicionada, no caso dos produtos a que tenham sido adicionados açúcares dentro dos limites fixados nas alíneas a), b) e c) do n.º 2 do artigo 5.º

6 - Quando seja utilizado sumo de limão em substituição de ácido cítrico, a menção «limão» não é obrigatória.

Artigo 18.º

Outras menções obrigatórias

1 - Deverão ainda constar da rotulagem as seguintes menções:

- a) «À base de concentrado de [...]», completada pela indicação do produto concentrado utilizado, no sumo e no néctar de frutos obtidos total ou parcialmente a partir de um sumo concentrado;
- b) «Teor mínimo de frutos [...]», no néctar de frutos, indicando o teor mínimo efectivo de sumos de frutos, polme de frutos ou da mistura de ambos;
- c) «Gaseificado», nos produtos referidos nas alíneas d), e), g) e h) do artigo 2.º, sempre que o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l;
- d) A indicação da quantidade de água a adicionar para reconstituir o sumo de frutos, no sumo de frutos concentrado e no sumo de frutos desidratado.

2 - As menções referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 devem figurar no mesmo campo visual da denominação de venda, quantidade líquida e data de durabilidade mínima.

3 - A menção indicada na alínea a) do n.º 1 deve ser inscrita na proximidade imediata da denominação de venda, em evidência relativamente a todo o contexto e em caracteres bem visíveis.

Artigo 19.º

Menção condicionada

A adição de ácido L-ascórbico dentro dos limites fixados legalmente não autoriza qualquer referência à vitamina C.

Artigo 20.º

Excepções à lista de ingredientes

Na lista de ingredientes não é obrigatória a inclusão:

- a) Das substâncias estritamente necessárias utilizadas para a reconstituição no estado original de um sumo de frutos a partir de um sumo de frutos concentrado ou de um polme de frutos a partir de um polme de frutos concentrado;
- b) Das substâncias utilizadas na restituição do aroma, no caso do sumo de frutos concentrado e do sumo de frutos desidratado.

Artigo 21.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor três meses após a data da sua publicação.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 13 de Fevereiro de 1991.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado da Alimentação.

ANEXO

Disposições especiais para os néctares de frutos

(ver documento original)