

Número de referência	Denominação dos géneros alimentícios	Simuladores a utilizar			
		A	B	C	D
08.04	Leveduras e substâncias fermentantes: A — Em pasta. B — Secas.	(a) X	(a) X		
08.05	Sal de cozinha.				
08.06	Molhos: A — Que não apresentam matérias gordas à superfície. B — Maionese, molhos derivados da maionese, creme para salada e outros molhos emulsionados (emulsão do tipo óleo em água). C — Molho contendo óleo e água que formam duas camadas distintas.	(a) X (a) X	(a) X (a) X		X/3 X
08.07	Mostardas (com exclusão das mostardas em pó da posição 08.17).	(a) X	(a) X		(***) X/3
08.08	Sandes, tostas e outras contendo todas as espécies de alimentos: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outras.				X/5
08.09	Gelados.	X			
08.10	Alimentos secos: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outros.				X/5
08.11	Alimentos congelados ou ultracongelados.				
08.12	Extractos concentrados de teor álcool de 5 % vol. ou mais.		(*) X	X	
08.13	Cacau: A — Cacau em pó. B — Cacau em pasta.				(***) X/5 (***) X/3
08.14	Café, mesmo torrado ou descafeinado ou solúvel, sucedâneos de café em granulado ou em pó.				
08.15	Extractos de café líquido.	X			
08.16	Plantas aromáticas e outras plantas: camomila, malva, menta, chá, tília e outras.				
08.17	Especiarias e condimentos no estado natural: canela, cravinho, mostarda em pó, pimenta, baunilha, açafrão e outros.				

(\*) Este ensaio é efectuado unicamente nos casos em que o *pH* seja inferior ou igual a 4,5.

(\*\*) Este ensaio pode ser efectuado, no caso de líquidos ou de bebidas de teor alcoólico superior a 15 % vol., com etanol em solução aquosa de concentração análoga.

(\*\*\*) Se for possível, por um ensaio apropriado, demonstrar que não se estabelece nenhum «contacto gordo» com a matéria plástica, o ensaio com o simulador D pode ser omitido.

## 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, descaado 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 20 000\$ e no máximo de 750 000\$ ou de 9 000 000\$, 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.*

**MINISTÉRIO DA SAÚDE****Decreto-Lei n.º 125/2001**

de 17 de Abril

O Serviço de Prevenção e Tratamento da Toxicod dependência, abreviadamente SPTT, para a prossecução das suas atribuições, nas áreas da prevenção, tratamento