

disposições aplicáveis do Decreto-Lei n.º 178/88, de 19 de Maio, até à publicação do novo regime legal das moedas de colecção.

Artigo 9.º

Receitas do Estado

1 — O valor facial das moedas colocadas em circulação constitui receita do Estado, sendo entregue pelo Banco de Portugal à Direcção-Geral do Tesouro.

2 — A receita do Estado gerada por cada moeda é consignada ao pagamento dos respectivos custos de produção e às finalidades previstas no artigo seguinte, mediante inscrição de dotações com compensação em receita, administradas pela Direcção-Geral do Tesouro.

Artigo 10.º

Afectação de receitas

O Ministério das Finanças, nos termos do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 293/86, de 12 de Setembro, afecta ao Fundo do Património Mundial da UNESCO 10% do diferencial entre o valor facial e os custos de produção das moedas de colecção dedicadas ao «Centro histórico de Angra do Heroísmo» e ao «Mosteiro da Batalha», efectivamente postas em circulação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 12 de Maio de 2005. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Manuel Moreira de Campos e Cunha*.

Promulgado em 15 de Junho de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 20 de Junho de 2005.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

Decreto-Lei n.º 105/2005

de 29 de Junho

O Decreto-Lei n.º 193/81, de 8 de Julho, estabelece o quadro legal que define o estatuto dos navios e embarcações da Marinha que, pelas suas características, não devam ser considerados como unidades navais da Armada.

As embarcações atribuídas à autoridade marítima constituem prioritariamente um dos meios mais utilizados pelos agentes da Polícia Marítima para o desenvolvimento de acções de fiscalização no seu espaço de jurisdição. No exercício destas actividades, tem vindo a verificar-se uma necessidade cada vez maior de que os meios utilizados estejam devidamente identificados, de modo que sejam inequivocamente reconhecidos.

Torna-se necessário alterar a forma de identificação visual das unidades auxiliares da Marinha no sentido de a tornar mais adequada.

Assim:

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

Artigo 1.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 193/81, de 8 de Julho

É alterado o artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 193/81, de 8 de Julho, na redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 377/85, de 26 de Setembro, o qual passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 6.º

1 — *(Anterior artigo único.)*

2 — As unidades auxiliares atribuídas à Polícia Marítima têm ainda pintadas com cor preta as palavras ‘POLÍCIA MARÍTIMA’.

Artigo 2.º

Aditamento ao Decreto-Lei n.º 193/81, de 8 de Julho

É aditado o artigo 12.º ao Decreto-Lei n.º 193/81, de 8 de Julho, com a seguinte redacção:

«Artigo 12.º

Sem prejuízo do disposto nos artigos anteriores, as formas de identificação ou de inscrição nas unidades auxiliares ou em outros meios navais afectos à Polícia Marítima são estabelecidas por portaria do Ministro da Defesa Nacional.»

Artigo 3.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 19 de Maio de 2005. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado*.

Promulgado em 15 de Junho de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 20 de Junho de 2005.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 106/2005

de 29 de Junho

O Decreto-Lei n.º 32/94, de 5 de Fevereiro, estabeleceu um novo regime para as gorduras e óleos comestíveis, tendo sido regulamentado, entre outros, pela Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro, que fixou as características a que devem obedecer as gorduras e os

óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização.

No entanto, dado o tempo decorrido, importa adequar as normas constantes da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro, ao progresso tecnológico bem como à legislação geral relativa aos géneros alimentícios.

Por outro lado, as normas relativas aos óleos e gorduras vegetais destinados à alimentação humana devem encontrar-se contidas em diploma que consagre o respectivo regime sancionatório.

O presente diploma estabelece, assim, as características das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana, as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização, e o respectivo regime sancionatório, procedendo à revogação da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

Relativamente a este diploma, foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho.

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 de aplicação

1 — O presente diploma fixa as características a que devem obedecer as gorduras e os 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 se encontram abrangidos pelo disposto neste diploma o azeite e o óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final.

Artigo 2.º

Definições

1 — Para efeitos 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 vegetal 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) e que pode ser fraccionada, dando origem a:

- i) «Palmaestearina», a 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 obedecem às disposições mencionadas no presente diploma.

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 da *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.;
- 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. Merril;
- q) «Outros óleos vegetais», os óleos comestíveis não definidos anteriormente e que obedecem às disposições mencionadas no presente diploma.

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

5 — É proibida a utilização, para a alimentação humana, de «óleo de colza» com um teor em ácido erúxico superior a 2%.

Artigo 3.º

Matérias-primas

1 — As gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana devem ser provenientes de frutos ou sementes em condições de facultar um produto bromatologicamente aceitável, apresentar-se em conveniente estado de conservação, isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes

derivados em níveis susceptíveis de prejudicar 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.

Artigo 4.º

Obtenção e tratamento

1 — Para a obtenção e tratamento das gorduras e óleos vegetais a partir de sementes ou frutos oleaginosos são admitidas apenas 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 na alínea b) do n.º 6 do artigo 9.º

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 destinados à alimentação humana simultaneamente com outros que não sejam comestíveis.

Artigo 5.º

Classificação

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

- a) «Gordura ou óleo bruto» — produto obtido por extracção mecânica ou por dissolução com solvente, de acordo com as condições previstas no presente diploma;
- b) «Gordura ou óleo virgem» — produto obtido por extracção mecânica, prensagem a frio 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 e centrifugação;
- c) «Gordura ou óleo refinado» — produto obtido pela refinação da gordura ou óleo bruto ou virgem;

- d) «Gordura ou óleo parcialmente refinado» — produto obtido pela neutralização e branqueamento da gordura ou óleo bruto.

2 — Apenas podem ser destinados ao consumidor final:

- a) As gorduras e os óleos tal como definidos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 2.º, quando refinados, excepto o óleo de bagaço de azeitona estreme;
- b) O óleo alimentar tal como definido no n.º 4 do artigo 2.º;
- c) As gorduras e os óleos virgens, tal como definidos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 2.º, obtidos de acordo com a alínea b) do n.º 1 do artigo 5.º

3 — As gorduras e os óleos brutos referidos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 2.º e o óleo de bagaço de azeitona refinado só podem ser transaccionados entre industriais, armazenistas, embaladores e exportadores.

Artigo 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, nem reversão do aroma e do sabor, mesmo depois de submetidos a 120°C durante duas horas em ambiente fechado.

Artigo 7.º

Aditivos

No fabrico das gorduras e dos óleos vegetais é admitida a utilização dos aditivos que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.

Artigo 8.º

Contaminantes

Nas gorduras e nos óleos vegetais destinados à alimentação humana apenas podem encontrar-se presentes as substâncias admitidas na legislação vigente relativa aos contaminantes.

Artigo 9.º

Auxiliares tecnológicos

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

- 1 — Ácidos:
 - A) Ácido cítrico;
 - B) Ácido clorídrico;
 - C) Ácido fosfórico [triácido ou ortofosfórico (H_3PO_4)];
 - D) Ácido láctico;
 - E) Ácido sulfúrico;
 - F) Ácido tartárico;
- 2 — Bases:
 - A) Hidróxido de amónio;
 - B) Hidróxido de cálcio;
 - C) Hidróxido de magnésio;
 - D) Hidróxido de potássio;
 - E) Hidróxido de sódio;
- 3 — Sais:
 - A) Carbonatos de amónio, cálcio, magnésio, potássio e sódio (sal comum);

- B) Citratos de cálcio, potássio e sódio;
 C) Cloretos de cálcio, magnésio, potássio e sódio (sal comum);
 D) Fosfatos:

i) Monofosfatos (ortofosfatos):

- a) Fosfato monocalcico [$Ca(H_2PO_4)_2$] anidro ou como uma molécula de água;
 b) Fosfato tricálcico [$Ca_3(PO_4)_2$] anidro;
 c) Fosfato monopotássico (KH_2PO_4) anidro;
 d) Fosfato dipotássico (K_2HPO_4) anidro;
 e) Fosfato tripotássico (K_3PO_4) anidro e com uma ou duas moléculas de água;
 f) Fosfato monossódico (NaH_2PO_4) anidro e com uma ou duas moléculas de água;
 g) Fosfato dissódico (Na_2HPO_4) anidro e com duas moléculas de água;
 h) Fosfato trissódico (Na_3PO_4) anidro e com 1 ou 12 moléculas de água;

ii) Difosfatos (pirofosfatos):

- a) Difosfato dissódico ($Na_2H_2P_2O_7$) anidro ou com seis moléculas de água;
 b) Difosfato tetrassódico ($Na_4P_2O_7$) anidro ou com 10 moléculas de água;

iii) Polifosfatos:

- a) Trifosfato pentassódico ($Na_5P_3O_{10}$);
 b) Sal de Graham [$(NaPO_3)_x$ ou $Na_xH_2P_xO_{3x+1}$ ou $Na_x + 2P_xO_{3x+1}$];

iv) Hidrogenocarbonatos (bicarbonatos) de amónio, potássio e sódio;

v) Lactatos de cálcio, potássio e sódio;

vi) Silicatos de sódio:

- a) Silicato dissódico [metassilicato de sódio (Na_2SiO_3)] com uma ou nove moléculas de água;
 b) Silicato tetrassódico [ortossilicato de sódio (Na_4SiO_4)];
 c) Tetrassilicato tetrassódico [silicato de sódio ($Na_4Si_4O_9$)];

vii) Sulfatos de cálcio, magnésio, potássio e sódio;

4 — Agentes de clarificação:

- A) Adjuvantes de filtração, inertes;
 B) Argilas adsorventes, barro-de-espanha, bentonites, montmorilonite, caulino, terras descorantes naturais e activadas;
 C) Carvões não activados e activados;
 D) Enzimas pectolíticas (aplicáveis também como adjuvantes de extracção);
 E) Sílicas sintéticas;
 F) 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 dos óleos vegetais são os fixados na legislação específica para os géneros alimentícios;

6 — Catalisadores:

A) Para hidrogenação:

- 1) Cobre, crómio, manganésio, molibdénio, níquel, paládio e platina;

B) Para interesterificação e transesterificação:

- 1) 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:

- A) Decilsulfato de sódio;
 B) Dodecilsulfato de sódio (laurilsulfato de sódio);
 8 — Gases — como gases inertes podem ser utilizados:
 A) Azoto;
 B) Dióxido de carbono;
 C) Gases raros não radioactivos.

Artigo 10.º

Características

As características das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana, a que se refere o artigo 2.º, são as constantes do anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 11.º

Acondicionamento

1 — As gorduras e os óleos vegetais destinados ao consumidor final devem apresentar-se pré-emballados, podendo encontrar-se a granel quando se destinem a industriais, a grossistas e a outras entidades similares, exportadores e refinadores.

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 relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Artigo 12.º

Rotulagem

A rotulagem das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana, a que se refere o n.º 2 do artigo 5.º, obedece ao disposto na legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, devendo observar ainda o seguinte:

- a) A denominação de venda deve ser constituída por uma das expressões constantes dos n.ºs 2 e 3 do artigo 2.º seguida da indicação do modo de obtenção nos termos seguintes:

- i) Refinado(a);
 ii) Virgem;

- b) Caso as fracções da gordura de palma sejam comercializadas separadamente, a denominação de venda das mesmas deverá ser «Palmaestearina» ou «Palmoleína», consoante seja a fracção sólida ou a fracção líquida daquela;

- c) Na denominação de venda do «óleo de cártamo» estreme com alto teor em ácido oleico, do «óleo de girassol» estreme com alto teor em ácido oleico, do «óleo de colza» estreme e do «óleo alimentar» com um teor em ácido linolénico superior a 2% deve constar a referência ao teor em ácido oleico, em ácido erúxico ou ácido linolénico, respectivamente;

- d) A denominação de venda da mistura a que se refere o n.º 4 do artigo 2.º é constituída pela expressão «óleo alimentar», devendo constar da mesma a expressão «contém óleos vegetais refinados».

Artigo 13.º

Métodos de análise

Para efeitos de verificação das características das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana, serão utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos em normas portuguesas e, na sua ausência, os métodos validados internacionalmente reconhecidos, designadamente os aprovados pelo *Codex Alimentarius*.

Artigo 14.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 sobre o Espaço Económico Europeu (Acordo EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretam um risco para a saúde ou para a vida das pessoas na acepção do artigo 30.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

Artigo 15.º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar assegurar a fiscalização do cumprimento das normas do presente diploma.

Artigo 16.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) O fabrico e ou a comercialização de gorduras e óleos vegetais cujas características, ingredientes e modo de obtenção ou fabrico não respeitem o disposto nos artigos 2.º a 10.º;
- b) A comercialização de gorduras e óleos vegetais cujo acondicionamento e rotulagem não cumpram o disposto, respectivamente, nos artigos 11.º e 12.º

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 17.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, cumula-

tivamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 18.º

Processos de contra-ordenação

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, sem prejuízo das competências atribuídas às autoridades policiais e fiscalizadoras.

2 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à entidade que levantar o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para o efeito, à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

3 — Compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar a aplicação das coimas e sanções acessórias.

Artigo 19.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído 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 o Estado.

Artigo 20.º

Norma transitória

Durante um período de 12 meses após a entrada em vigor do presente diploma é admitida a comercialização de gorduras e óleos vegetais destinados à alimentação humana que cumpram o disposto na Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

Artigo 21.º

Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 12 de Maio de 2005. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Manuel Moreira de Campos e Cunha* — *Alberto Bernardes Costa* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva* — *António Fernando Correia de Campos*.

Promulgado em 6 de Junho de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 8 de Junho de 2005.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

ANEXO

(a que se refere o artigo 10.º)

Características gerais de qualidade

- 1 — Cor — característica do produto designado.
- 2 — Aroma e sabor — característicos do produto designado e isentos de aroma e sabor estranhos e de ranço.
- 3 — Índice de acidez (expresso em mg de KOH/g):
Gorduras e óleos virgens — máx. 4;
Gorduras e óleos refinados — máx. 0,6.
- 4 — Índice de peróxido (expresso em miliequivalente de oxigénio activo/kg):
Gorduras e óleos virgens — máx. 15;
Gorduras e óleos refinados sem antioxidantes — máx. 10.

Características específicas de qualidade

As que constam das tabelas seguintes:

TABELA N.º 1

Composição em ácidos gordos (expressa em percentagem dos ácidos gordos totais)

Ácidos gordos	Óleo de amendoim	Óleo de babassu	Gordura de coco	Óleo de algodão	Óleo de graminha de uva	Óleo de milho	Óleo de mostarda	Gordura de palma	Gordura de palmiste	Oleína de palma	Estearina de palma
C6:0	ND	ND	ND-0.7	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0.8	ND	ND
C8:0	ND	2.6-7.3	4.6-10.0	ND	ND	ND	ND	ND	2.4-6.2	ND	ND
C10:0	ND	1.2-7.6	5.0-8.0	ND	ND	ND	ND	ND	2.6-5.0	ND	ND
C12:0	ND-0.1	40.0-55.0	45.1-53.2	ND-0.2	ND-0.5	ND-0.3	ND	ND-0.5	45.0-55.0	0.1-0.5	0.1-0.5
C14:0	ND-0.1	11.0-27.0	16.8-21.0	0.6-1.0	ND-0.3	ND-0.3	ND-1.0	0.5-2.0	14.0-18.0	0.5-1.5	1.0-2.0
C16:0	8.0-14.0	5.2-11.0	7.5-10.2	21.4-26.4	5.5-11.0	8.6-16.5	0.5-4.5	39.3-47.5	6.5-10.0	38.0-43.5	48.0-74.0
C16:1	ND-0.2	ND	ND	ND-1.2	ND-1.2	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.6	ND-0.2	ND-0.6	ND-0.2
C17:0	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND	ND-0.2	ND	ND-0.2	ND-0.2
C17:1	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1
C18:0	1.0-4.5	1.8-7.4	2.0-4.0	2.1-3.3	3.0-6.5	ND-3.3	0.5-2.0	3.5-6.0	1.0-3.0	3.5-5.0	3.9-6.0
C18:1	35.0-67.0	9.0-20.0	5.0-10.0	14.7-21.7	12.0-28.0	20.0-42.2	8.0-23.0	36.0-44.0	12.0-19.0	39.8-46.0	15.5-36.0
C18:2	13.0-43.0	1.4-6.6	1.0-2.5	46.7-58.2	58.0-78.0	34.0-65.6	10.0-24.0	9.0-12.0	1.0-3.5	10.0-13.5	3.0-10.0
C18:3	ND-0.3	ND	ND-0.2	ND-0.4	ND-1.0	ND-2.0	6.0-18.0	ND-0.5	ND-0.2	ND-0.6	ND-0.5
C20:0	1.0-2.0	ND	ND-0.2	0.2-0.5	ND-1.0	0.3-1.0	ND-1.5	ND-1.0	ND-0.2	ND-0.6	ND-1.0
C20:1	0.7-1.7	ND	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.3	0.2-0.6	5.0-13.0	ND-0.4	ND-0.2	ND-0.4	ND-0.4
C20:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND-0.1	ND-1.0	ND	ND	ND	ND
C22:0	1.5-4.5	ND	ND	ND-0.6	ND-0.5	ND-0.5	0.2-2.5	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2
C22:1	ND-0.3	ND	ND	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	22.0-50.0	ND	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND	ND-1.0	ND	ND	ND	ND
C24:0	0.5-2.5	ND	ND	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.5	ND-0.5	ND	ND	ND	ND
C24:1	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	0.5-2.5	ND	ND	ND	ND

Ácidos gordos	Óleo de colza (com baixo teor em ácido erúico)	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo (com alto teor em ácido oleico)	Óleo de sésamo (óleo de gergelim)	Óleo de soja	Óleo de girassol (com alto teor em ácido oleico)	Óleo de girassol	Óleo de arroz	Óleo de bolota	Óleo de semente de tomate
C6:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12:0	ND	ND	ND-0.2	ND	ND-0.1	ND	ND-0.1	ND	ND	ND
C14:0	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2	ND-1.0	ND-0.5	ND-0.3
C16:0	2.5-7.0	5.3-8.0	3.6-6.0	7.9-10.2	8.0-13.5	2.6-5.0	5.0-7.6	10.0-25.0	10.0-19.0	11.0-17.0
C16:1	ND-0.6	ND-0.2	ND-0.2	0.1-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.3	ND-0.5	ND-1.0	ND-1.0
C17:0	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.2	ND	ND-0.3	ND-0.3
C17:1	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND-0.3	ND-1.0
C18:0	0.8-3.0	1.9-2.9	1.5-2.4	4.8-6.1	2.0-5.4	2.9-6.2	2.7-6.5	1.0-4.0	0.5-5.0	3.0-7.0
C18:1	51.0-70.0	8.4-21.3	70.0-83.7	35.9-42.3	17.7-28.0	75-90.7	14.0-39.4	30.0-50.0	50.0-73.0	19.0-32.0
C18:2	15.0-30.0	67.8-83.2	9.0-19.9	41.5-47.9	49.8-59.0	2.1-17	48.3-74.0	25.0-45.0	11.0-27.0	46.0-58.0
C18:3	5.0-14.0	ND-0.1	ND-1.2	0.3-0.4	5.0-11.0	ND-0.3	ND-0.3	ND-1.5	0.5-3.0	1.0-3.0
C20:0	0.2-1.2	0.2-0.4	0.3-0.6	0.3-0.6	0.1-0.6	0.2-0.5	0.1-0.5	ND-1.3	ND-0.5	ND-1.0
C20:1	0.1-4.3	0.1-0.3	0.1-0.5	ND-0.3	ND-0.5	0.1-0.5	ND-0.3	ND-0.5	ND-1.0	ND-0.2
C20:2	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND	ND	ND	ND
C22:0	ND-0.6	ND-1.0	ND-0.4	ND-0.3	ND-0.7	0.5-1.6	0.3-1.5	ND	ND-0.3	ND-0.3
C22:1	ND-2.0	ND-1.8	ND-0.3	ND	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	ND	ND	ND
C22:2	ND-0.1	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0.3	ND	ND	ND
C24:0	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.5	ND-1.0	ND-0.3	ND-0.3
C24:1	ND-0.4	ND-0.2	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND

ND — não detectável, definido como $< = 0,05\%$

TABELA N.º 2

Características físicas e químicas

	Óleo de amendoim	Óleo de babassu	Gordura de coco	Óleo de algodão	Óleo de gralha de uva	Óleo de milho	Óleo de mostarda	Gordura de palma	Gordura de palmiste
Densidade relativa ($x^{\circ}C/$ água a $20^{\circ}C$)	0.912-0.920 $x=20^{\circ}C$	0.914-0.917 $x=25^{\circ}C$	0.908-0.921 $x=40^{\circ}C$	0.918-0.926 $x=20^{\circ}C$	0.920-0.926 $x=20^{\circ}C$	0.917-0.925 $x=20^{\circ}C$	0.910-0.921 $x=20^{\circ}C$	0.891-0.899 $x=50^{\circ}C$	0.899-0.914 $x=40^{\circ}C$
Densidade aparente (g/ml)								0.889-0.895 ($50^{\circ}C$)	
Índice de refração (ND $40^{\circ}C$)	1.460-1.465	1.448-1.451	1.448-1.450	1.458-1.466	1.467-1.477	1.465-1.468	1.461-1.469	1.454-1.456 a $50^{\circ}C$	1.448-1.452
Índice de saponificação (mgKOH/g de óleo)	187-196	245-256	248-265	189-198	188-194	187-195	168-184	190-209	230-254
Índice de iodo (Wijs)	86-107	10-18	6.3-10.6	100-123	128-150	103-135	92-125	50.0-55.0	14.1-21.0
Insaponificável (g/kg)	$< = 10$	$< = 12$	$< = 15$	$< = 15$	$< = 20$	$< = 28$	$< = 15$	$< = 12$	$< = 10$

	Oleína de palma	Estearina de palma	Óleo de colza (com baixo teor em ácido erúico)	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo (com alto teor em ácido oleico)	Óleo de sésamo (óleo de gergelim)	Óleo de soja	Óleo de girassol	Óleo de girassol (com alto teor em ácido oleico)
Densidade relativa (x°C/água a 20°C)	0,899-0,920 x=40°C	0,881-0,891 x=60°C	0,914-0,920 x=20°C	0,922-0,927 x=20°C	0,913-0,919 x=20°C	0,915-0,924 x=20°C	0,919-0,925 x=20°C	0,918-0,923 x=20°C	0,909-0,915 x=25°C
Densidade aparente (g/ml)	0,896-0,898 a 40°C	0,881-0,885 a 60°C			0,910-0,916 x=25°C	0,912-0,914 a 20°C			
Índice de refração (ND 40°C)	1,458-1,460	1,447-1,452 a 60°C	1,465-1,467	1,467-1,470	1,460-1,464 x=40°C; 1,466-1,470 x=25°C	1,465-1,469	1,466-1,470	1,461-1,468	1,467-1,471 a 25°C
Índice de saponificação (mg KOH/g de óleo)	194-202	193-205	182-193	186-198	186-194	186-195	189-195	188-194	182-194
Índice de iodo (Wijs)	>=56	<=48	105-126	136-148	80-100	104-120	124-139	118-141	78-90
Insaponificável (g/kg)	<=13	<=9	<=20	<=15	<=10	<=20	<=15	<=15	<=15

TABELA N.º 3

Teores de dimetilesteróis nos óleos vegetais brutos provenientes de amostras genuínas em percentagem de esteróis totais

	Óleo de amendoim	Óleo de babassu	Gordura de coco	Óleo de algodão	Óleo de grainha de uva	Óleo de milho	Gordura de palma	Gordura de palmiste
Colesterol	ND-3.8	1.2-1.7	ND-3.0	0.7-2.3	ND-0.5	0.2-0.6	2.6-6.7	0.6-3.7
Brassicasterol	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.3	0.1-0.3	ND-0.2	ND-0.2	ND	ND-0.8
Campesterol	12.0-19.8	17.7-18.7	6.0-11.2	6.4-14.5	7.5-14.0	16.0-24.1	18.7-27.5	8.4-12.7
Estigmasterol	5.4-13.2	8.7-9.2	11.4-15.6	2.1-6.8	7.5-12.0	4.3-8.0	8.5-13.9	12.0-16.6
Beta-sitosterol	47.4-69.0	48.2-53.9	32.6-50.7	76.0-87.1	64.0-70.0	54.8-66.6	50.2-62.1	62.6-73.1
Delta-5-avanasterol	5.0-18.8	16.9-20.4	20.0-40.7	1.8-7.3	1.0-3.5	1.5-8.2	ND-2.8	1.4-9.0
Delta-7-estigmastenol	ND-5.1	ND	ND-3.0	ND-1.4	0.5-3.5	0.2-4.2	0.2-2.4	ND-2.1
Delta-7-avanasterol	ND-5.5	0.4-1.0	ND-3.0	0.8-3.3	0.5-1.5	0.3-2.7	ND-5.1	ND-1.4
Outros	ND-1.4	ND	ND-3.6	ND-1.5	ND-5.1	ND-2.4	ND	ND-2.7
Esteróis totais (mg/kg)	900-2900	500-800	400-1200	2700-6400	2000-70*00	7000-22100	300-700	700-1400

	Óleo de colza (com baixo teor em ácido erúico)	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo (com alto teor em ácido oleico)	Óleo de sésamo (óleo de gergelim)	Óleo de soja	Óleo de girassol	Óleo de girassol (com alto teor em ácido oleico)
Colesterol	ND-1.3	ND-07	ND-0.5	0.1-0.5	0.2-1.4	ND-0.7	ND-0.5
Brassicasterol	5.0-13.0	ND-0.4	ND-2.2	0.1-0.2	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.3
Campesterol	24.7-38.6	9.2-13.3	8.9-19.9	10.1-20.0	15.8-24.2	6.5-13.0	5.0-13.0
Estigmasterol	0.2-1.0	4.5-9.6	2.9-8.9	3.4-12.0	14.9-19.1	6.0-13.0	4.5-13.0
Beta-sitosterol	45.1-57.9	40.2-50.6	40.1-66.9	57.7-61.9	47.0-60	50-70	42.0-70
Delta-5-avanasterol	2.5-6.6	0.8-4.8	0.2-8.9	6.2-7.8	1.5-3.7	ND-6.9	1.5-6.9
Delta-7-estigmastenol	ND-1.3	13.7-24.6	3.4-16.4	0.5-7.6	1.4-5.2	6.5-24.0	6.5-24.0
Delta-7-avanasterol	ND-0.8	2.2-6.3	ND-8.3	1.2-5.6	1.0-4.6	3.0-7.5	ND-9.0
Outros	ND-4.2	0.5-6.4	4.4-11.9	0.7-9.2	ND-1.8	ND-5.3	3.5-9.5
Esteróis totais (mg/kg)	4500-11300	2100-4600	2000-4100	4500-19000	1800-4500	2400-5000	1700-5200

ND — não detectável, definido <= 0,05 %

TABELA N.º 4

Teores de tocoferóis e tocotrienóis nos óleos vegetais brutos provenientes de amostras genuínas, em percentagem dos esteróis totais mg/kg

	Óleo de amendoim	Óleo de babassu	Gordura de coco	Óleo de algodão	Óleo de gralha de uva	Óleo de milho	Gordura de palma	Gordura de palmiste
Alfa-tocoferol	49-373	ND	ND-17	136-674	16-38	23-573	4-193	ND-44
Beta-tocoferol	ND-41	ND	ND-11	ND-29	ND-89	ND-356	ND-234	ND-248
Gama-tocoferol	88-389	ND	ND-14	138-746	ND-73	268-2468	ND-526	ND-257
Delta-tocoferol	ND-22	ND	ND	ND-21	ND-4	23-75	ND-123	ND
Alfa-tocotrienol	ND	25-46	ND-44	ND	18-107	ND-239	4-336	ND
Gama-tocotrienol	ND	32-80	ND-1	ND	115-205	ND-450	14-710	ND-60
Delta-tocotrienol	ND	9-10	ND	ND	ND-3.2	ND-20	ND-377	ND
Total(mg/kg)	170-1300	60-130	ND-50	380-1200	240-410	330-3720	150-1500	ND-260

	Óleo de colza (com baixo teor em ácido erúico)	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo (com alto teor em ácido oleico)	Óleo de sésamo (óleo de gergelim)	Óleo de soja	Óleo de girassol	Óleo de girassol (com alto teor em ácido oleico)
Alfa-tocoferol	100-386	234-660	234-660	ND-3.3	9-352	403-935	400-1090
Beta-tocoferol	ND-140	ND-17	ND-13	ND	ND-36	ND-45	10-35
Gama-tocoferol	189-753	ND-12	ND-44	521-983	89-2307	ND-34	3-30
Delta-tocoferol	ND-22	ND	ND-6	4-21	154-932	ND-7.0	ND-17
Alfa-tocotrienol	ND	ND	ND	ND	ND-69	ND	ND
Gama-tocotrienol	ND	ND-12	ND-10	ND-20	ND-103	ND	ND
Delta-tocotrienol	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Total(mg/kg)	430-2680	240-670	250-700	330-1010	600-3370	440-1520	450-1120

ND — não detectável.

Nota. — O óleo de milho também contém ND — 52 mg/kg de betatocotrienol.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa

Decreto Legislativo Regional n.º 11/2005/M

Aprova o regulamento da avaliação do desempenho dos trabalhadores e dirigentes intermédios dos serviços da administração regional autónoma da Madeira.

A avaliação do desempenho dos profissionais da Administração Pública constitui um importante instrumento de valorização dos contributos individuais nas respectivas equipas de trabalho e na organização, proporcionando o diagnóstico de oportunidades de melhoria do capital humano com vista a potenciar mais e melhores resultados.

Desde há algum tempo que o sistema de classificação de serviço, constante na Região, do Decreto Regulamentar Regional n.º 23/83/M, de 4 de Outubro, era tido como ultrapassado, por práticas que se demonstraram incapazes de reflectir o real desempenho daqueles que laboram na Administração Pública. Com a clara intenção de mudança ao nível do sistema de avaliação dos profissionais da Administração Pública, surgiu a Lei n.º 10/2004, de 22 de Março. Tal diploma foi regulamentado para os trabalhadores dos serviços da administração directa do Estado, pelo Decreto Regulamentar n.º 19-A/2004, de 14 de Maio.

No que se refere à administração regional autónoma da Madeira, há que definir a regulamentação necessária para que os serviços procedam à avaliação dos seus recursos humanos.

Porém, reclamam a prudência e o bom senso que se tenha em consideração o tempo necessário para que,