DIÁRIO DA REPÚBLICA

1.ª série
N.º 247
24-12-2025

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei n.º 133/2025, de 24 de dezembro

Sumário: Altera o Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, e transpõe a Diretiva (UE) 2024/1438, no respeitante às normas de composição, rotulagem e denominação dos produtos de fruta, como doces e geleias.

O Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro, transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001 (Diretiva 2001/113/CE), relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

Em 2024, foi aprovada a Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho de 14 de maio de 2024, que altera a Diretiva 2001/113/CE, no respeitante às normas de composição, rotulagem e denominação dos produtos de fruta, como doces e geleias.

As modificações introduzidas centram-se essencialmente na atualização das regras de produção e rotulagem de doces, geleias e produtos similares. Ademais, é simplificada a rotulagem para eliminar a exigência específica de indicação de açúcares, uma vez que essa informação já está abrangida pelo quadro geral da rotulagem nutricional. Simultaneamente, promove-se a reformulação nutricional dos produtos ao aumentar a quantidade mínima de fruta utilizada, contribuindo para a redução de açúcares livres.

Considerando que é necessário adotar as disposições legislativas com vista à transposição da Diretiva acima referida, é aprovado o presente decreto-lei, o qual procede à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objeto

O presente decreto-lei transpõe, parcialmente, para a ordem jurídica interna a Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de maio de 2024, que altera a Diretiva 2001/113/CE do Conselho, na parte relativa aos doces, geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana, e procede à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro

Os artigos 1.º, 3.º e 4.º do Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, na sua redação atual, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 1.º

[...]

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro, relativa aos doces, geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana, na redação conferida pela Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de maio de 2024.

Artigo 3.º

[...]

A rotulagem dos produtos abrangidos pelo presente diploma obedece ao disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, exigindo-se ainda o cumprimento das seguintes regras:

a) [...]

b) [...]

c) [...]

d) [...]

e) [...]

f) *(Revogada.)*

g) *(Revogada.)*

h) As indicações previstas na alínea e) devem figurar em carateres claramente visíveis no mesmo campo visual da denominação de venda;

i) *(Revogada.)*

Artigo 4.º

[...]

Só podem ser utilizados no fabrico dos produtos definidos no anexo I os ingredientes enumerados no anexo II do presente diploma e que dele faz parte integrante.»

Artigo 3.º

Alteração aos anexos I, II e III do Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro

Os anexos I, II e III ao Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, na sua redação atual, são alterados com a redação constante do anexo ao presente decreto-lei e do qual faz parte integrante.

Artigo 4.º

Norma transitória

Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 14 de junho de 2026, nos termos legais anteriormente exigidos, podem continuar a ser comercializados até ao esgotamento das suas existências.

Artigo 5.º

Norma revogatória

São revogadas as alíneas f), g) e i) do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, na sua redação atual.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 4 de dezembro de 2025. — Luís Montenegro — Paulo Artur dos Santos de Castro de Campos Rangel — Rui Miguel Ladeira Pereira.

Promulgado em 11 de dezembro de 2025.

Publique-se.

O Presidente da República, MARCELO REBELO DE SOUSA.

Referendado em 15 de dezembro de 2025.

O Primeiro-Ministro, Luís Montenegro.

ANEXO

(a que se refere o artigo 3.º)

«ANEXO I

[...]

I — [...]

«Doce» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces de citrinos podem ser obtidos a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

450 g em geral,

350 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira-das-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,

180 g no caso do gengibre,

230 g no caso das castanhas de caju,

80 g no caso dos maracujás.

«Doce extra» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces extra de frutos da roseira-brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha-negra, mirtilo e groselha-vermelha podem ser obtidos, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respetivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser obtidos a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

500 g em geral,

450 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira-das-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,

280 g no caso do gengibre,

290 g no caso das castanhas de caju,

100 g no caso dos maracujás.

[...]

[...]

[...]

[...]

«Citrinada» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extrato aquoso e/ou casca. À denominação «citrinada» pode ser acrescentado o nome do citrino utilizado («citrinada de [nome do citrino]»).

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo.

[...]

[...]

II — O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refratometria, deve ser no mínimo de 60 %, exceto no caso dos produtos que preencham os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, no que respeita ao teor de açúcares reduzido, e os produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

III — [...]

ANEXO II

[...]

[...]

[...]

Sumo de frutos, concentrado ou não: apenas nos doces;

Sumo de citrinos, concentrado ou não: em produtos fabricados a partir de outros frutos: apenas nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;

Sumo de frutos vermelhos, concentrado ou não: apenas nos doces e nos doces extra fabricados a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo;

Sumo de beterrabas vermelhas, concentrado ou não: apenas nos doces e nas geleias fabricados a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas;

[...]

[...]

[...]

[...]

[...]

[...]

[...]

Aditivos alimentares autorizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008.

ANEXO III

[...]

A — [...]

B — [...]

1 — [...]

Tratamentos pelo calor ou pelo frio;

Liofilização;

Concentração, se tal for tecnicamente possível.

2 — [...]

3 — [...]»

119919735