



PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

Gabinete do Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros

A sessão
9

Exmo. Senhor
Chefe do Gabinete do Presidente da Assembleia
Legislativa da Região Autónoma dos Açores

000355 27.FEV.2007

Encarrega-me S. Exa. o Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros de junto remeter para a audição prevista no n.º 2 do artigo 229.º da Constituição e no artigo 8.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, o seguinte projecto de diploma:

- Projecto de Decreto-Lei que define as características e classificação do vinagre destinado à alimentação humana, estabelece as respectivas regras de acondicionamento e rotulagem e revoga o Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, e a Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro.

DL 119/2007

De acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 23.º do Regimento do Conselho de Ministros do XVII Governo Constitucional e no cumprimento do artigo 6.º da Lei n.º 40/96, de 31 de Agosto, solicita-se a emissão de parecer até ao dia 19 de Março de 2007.

Com os melhores cumprimentos,

O Chefe do Gabinete

AA
Francisco André

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

ADMITIDO, NUMERE-SE E
PUBLIQUE-SE

Baixa à Comissão: Economia

Para parecer até, 20, 3, 07
23, 3, 07

O Presidente,
[Signature]

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
ARQUIVO

Entrada 0636 Proc. Nº 08-06

Data: 07, 02, 28 Nº 175, III

As normas a que deve obedecer o fabrico e a comercialização do vinagre constam do Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, e da Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro, que regulamenta o primeiro.

Considerando, contudo, as alterações entretanto ocorridas nesta matéria tornam necessária uma adequação daquele regime ao progresso tecnológico e à legislação geral relativa aos géneros alimentícios.

Nestes termos, é necessário alargar o elenco das matérias-primas admissíveis para o fabrico de vinagre, para que os operadores económicos portugueses possam concorrer, em igualdade de circunstâncias, com os seus congéneres europeus.

Foram, por isso, consideradas as definições, as características e as regras de rotulagem referidas na norma europeia EN 13188, relativa ao vinagre, e respectivas alterações.

O presente decreto-lei estabelece, assim, as regras de fabrico e comercialização do vinagre, revogando o Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, e a Portaria n.º 55/88, de 27 de Janeiro.

Foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto no Decreto-Lei n.º 58/2000, de 18 de Abril, que transpôs para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998, e a Directiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Julho de 1998, que alterou a primeira.

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

- 1 - O presente decreto-lei define as características e classificação do vinagre destinado à alimentação humana e estabelece as respectivas regras de acondicionamento e rotulagem.
- 2 - Sem prejuízo das disposições específicas nacionais e comunitárias relativas às exigências qualitativas e de rotulagem, o presente decreto-lei aplica-se igualmente aos vinagres do sector vitivinícola com direito a denominação de origem ou indicação geográfica.
- 3 - O presente decreto-lei não se aplica à mistura de água e ácido acético, a qual não pode ser comercializada com a denominação de venda «vinagre».

Artigo 2.º

Definições e classificação

- 1 - Para efeitos do presente decreto-lei entende-se por «vinagre», o produto obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de produtos de origem agrícola.
- 2 - Quanto à origem, os vinagres classificam-se em:
 - a) «Vinagre de vinho», o vinagre obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética;
 - b) «Vinagre de fruta e vinagre de bagas», o vinagre obtido da fruta ou bagas de fruta pelo processo biológico de fermentação alcoólica e acética;
 - c) «Vinagre de sidra», o vinagre obtido da sidra pelo processo biológico de fermentação acética;
 - d) «Vinagre de álcool», o vinagre obtido do álcool destilado de origem agrícola pelo processo biológico de fermentação acética;

- e) «Vinagre de cereais», vinagre obtido, sem destilação intermédia, pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de cereais cujo amido tenha sido convertido em açúcares pela diastase de cevada maltada ou por qualquer outro processo;
- f) «Vinagre de malte», vinagre obtido, sem destilação intermédia, pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de cevada maltada com ou sem a adição de cereais, cujo amido foi convertido em açúcares unicamente pelo processo da diastase de cevada maltada;
- g) «Vinagre de malte destilado», vinagre obtido pela destilação do vinagre de malte, sob pressão reduzida, contendo apenas os constituintes voláteis do vinagre de malte de que deriva;
- h) «Outros vinagres», vinagres de outros produtos de origem agrícola de dupla fermentação não contemplados nas alíneas anteriores, designadamente, de mel, de cerveja, entre outros;
- i) «Vinagres aromatizados e vinagres com especiarias», os vinagres referidos nas alíneas anteriores aos quais sejam adicionadas plantas ou partes de plantas aromatizantes, especiarias e extractos aromatizantes, que sejam organolepticamente perceptíveis.

Artigo 3.º

Matérias-primas

- 1 - No fabrico de vinagre só podem ser utilizadas matérias-primas em conveniente estado de conservação e que se apresentem isentas de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

2 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, no fabrico de vinagre do sector vitivinícola só podem ser utilizados vinhos cujas características estejam conformes com o estabelecido na legislação em vigor podendo, contudo, apresentar excesso de acidez volátil.

Artigo 4.º

Ingredientes facultativos

Na preparação de vinagre é permitida a adição de:

- a) Plantas ou partes de plantas aromatizantes, especiarias e extractos aromatizantes;
- b) Sumos de fruta ou concentrados de sumo de fruta;
- c) Mel;
- d) Açúcar;
- e) Sal.

Artigo 5.º

Substâncias proibidas

Na preparação de vinagre é proibida a adição das seguintes substâncias:

- a) Aromatizantes artificiais;
- b) Óleos de grainha de uva, naturais ou artificiais;
- c) Resíduos de destilação, resíduos de fermentação ou os seus subprodutos;
- d) Substâncias extraídas de bagaço de todos os tipos;
- e) Ácidos de todos os tipos, com excepção daqueles naturalmente contidos nas matérias-primas utilizadas ou contidos em qualquer substância cuja adição nestas seja permitida como sejam, designadamente, os aditivos.

Artigo 6.º

Características dos vinagres

O vinagre deve apresentar as características constantes do anexo ao presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

Artigo 7.º

Métodos de análise

Para verificação das características do vinagre a que se refere o presente decreto-lei são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos comunitariamente e, na sua ausência, os métodos validados internacionalmente reconhecidos, designadamente os aprovados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho e pelo *Codex Alimentarius*.

Artigo 8.º

Aditivos e auxiliares tecnológicos

- 1 - No fabrico de vinagre é admitida a utilização dos aditivos que se encontram fixados na legislação relativa aos aditivos alimentares.
- 2 - No fabrico de vinagre são ainda admitidos os agentes de filtração, de clarificação e de acabamento aprovados para os vinhos e, caso seja necessário facilitar a multiplicação das acetobactérias, as substâncias orgânicas, designadamente preparações de malte, amido líquido, glucose e as substâncias inorgânicas, tais como, os fosfatos e sais de amónio.

Artigo 9.º

Operações tecnológicas

No fabrico, preparação e conservação dos vinagres do sector vitivinícola são autorizadas as operações tecnológicas aprovadas para os vinhos e ainda as seguintes:

- a) Mistura de vinhos;
- b) Diluição dos produtos alcoólicos com água potável, na proporção conveniente para se obter uma acetificação normal;
- c) Acetificação rápida por meio de corrente de ar, oxigénio ou aquecimento e o emprego dos mesmos meios para o seu envelhecimento;
- d) Descoloração dos vinhos, outros líquidos alcoólicos e dos próprios vinagres com carvões descolorantes;
- e) Clarificação com os produtos a que se refere o n.º 2 do artigo anterior;
- f) Trasfega, separação líquido-sólido e líquido-líquido e refrigeração;
- g) Diluição dos vinagres com água potável, na proporção conveniente para se obter um vinagre com as características fixadas no presente decreto-lei;
- h) Coloração com caramelo;
- i) Esterilização e pasteurização.

Artigo 10.º

Acondicionamento

- 1 - O vinagre, destinado ao consumidor final, deve apresentar-se pré-embalado, podendo encontrar-se a granel quando se destine às indústrias, a grossistas e a outras entidades similares.
- 2 - O material em contacto com o vinagre deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação, conforme previsto na legislação relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Artigo 11.º

Rotulagem

- 1 - A rotulagem do vinagre destinado ao consumidor final deve cumprir o disposto na legislação aplicável, devendo ainda observar o seguinte:
 - a) A denominação de venda deve ser constituída pelas expressões constantes das alíneas *a)* a *g)* do n.º 2 do artigo 2.º;
 - b) Para os produtos a que se refere a alínea *b)* do n.º 2 do artigo 2.º, a denominação de venda deve ser «vinagre» seguida da indicação da respectiva matéria-prima;
 - c) Nos produtos referidos na alínea *a)* do presente número, que sejam aromatizados, a denominação de venda deve ser completada com a menção «aromatizado» ou com a indicação da especiaria utilizada;
 - d) Os ingredientes facultativos, referidos nas alíneas *a)* a *c)* do artigo 4.º, devem ser mencionados junto à denominação de venda;
- 2 - Na denominação de venda a que se refere a alínea *a)* do número anterior, as menções «fruta», «cereais», «aromatizado» e «especiarias» podem ser substituídas pela indicação das espécies utilizadas, por ordem decrescente da sua proporção.

Artigo 12.º

Registos

O controlo da laboração e das quantidades produzidas do vinagre do sector vitivinícola é assegurado através de registos elaborados para o efeito pelo operador económico, das matérias-primas utilizadas.

Artigo 13.º

Aplicação do princípio do reconhecimento mútuo

Considera-se que satisfazem os requisitos estabelecidos no presente decreto-lei o vinagre proveniente de qualquer Estado-membro da União Europeia, da Turquia, ou de um Estado subscritor do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, que cumpram as respectivas regras nacionais que lhes sejam aplicáveis, sempre que estas prevejam um nível de protecção reconhecido, equivalente ao definido neste decreto-lei.

Artigo 14.º

Fiscalização

A fiscalização do cumprimento das normas do presente decreto-lei compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 15.º

Contra-ordenações

- 1 - Constitui contra-ordenação punível com coima, no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3.740 ou € 44.890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:
 - a) O fabrico ou a comercialização de vinagre cujas características e ingredientes não respeitem o disposto nos artigos 2.º a 6.º e 8.º;
 - b) A comercialização de vinagre cujo acondicionamento e rotulagem não cumpra o disposto, respectivamente, nos artigos 10.º e 11.º;
 - c) O incumprimento, pelo operador económico, das obrigações de registo constantes do artigo 12.º
- 2 - A negligência é punível, sendo o montante das coimas referido no número anterior reduzido a metade.

Artigo 16.º

Sanções acessórias

Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, cumulativamente 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.

Artigo 17.º

Instrução e decisão

- 1 - A instrução dos processos de contra-ordenação compete à ASAE.
- 2 - A aplicação de coimas e sanções acessórias compete à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP).

Artigo 18.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 60% para o Estado;
- b) 30% para a ASAE;
- c) 10% para a CACMEP.

Artigo 19.º

Regiões Autónomas

O presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo das adaptações que sejam introduzidas através de diploma regional adequado, cabendo a sua execução administrativa aos serviços competentes das respectivas administrações regionais.

Artigo 20.º

Norma transitória

Num período transitório de 12 meses contados da entrada em vigor do presente decreto-lei, é admitida a comercialização de vinagre cuja rotulagem obedeça ao Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, sem prejuízo da conformidade do produto com as características fixadas no presente decreto-lei.

Artigo 21.º

Norma revogatória

- 1 - É revogado o Decreto-Lei n.º 58/85, de 11 de Março, com excepção das suas disposições relativas à rotulagem, que se mantêm em vigor até ao final do período transitório estabelecido no artigo anterior.
- 2 - É revogada a Portaria n.º 55/88, de 27 de Abril.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de

O Primeiro-Ministro

O Ministro de Estado e dos Negócios Estrangeiros

O Ministro da Justiça

O Ministro da Economia e da Inovação

O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

ANEXO

[a que se refere o artigo 6.º]

I. CARACTERÍSTICAS DOS VINAGRES

ACIDEZ TOTAL, EXPRESSA EM ÁCIDO ACÉTICO POR 100 ML	Vinagre de vinho – mínimo 6 g/100 ml Outros – mínimo 5 g/100 ml
ÁLCOOL RESIDUAL, EM VOLUME, A 20°C	Vinagre de vinho – máximo 1,5% Outros – máximo 0,5%.

II. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS VINAGRES DO SECTOR VITIVINICOLA

ASPECTO	Límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação
COR, AROMA E SABOR	Próprios da natureza da matéria-prima e dos ingredientes facultativos indicados no rótulo