



# REPÚBLICA PORTUGUESA

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO  
DE MINISTROS

Exmo. Senhor

Chefe do Gabinete de S. Exa. A

Presidente da Assembleia Legislativa da Região

Autónoma dos Açores

Dr. João Garcia

Ref.º 166/SEPCM/2017

Data: 31.março.2017

Encarrega-me o Senhor 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 o Senhor Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros e no n.º 1 do artigo 116.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, o seguinte projeto de diploma:

Projeto de Decreto-Lei que altera o regime jurídico da ourivesaria e das contrastarias, aprovado pela Lei n.º 98/2015, de 18 de agosto – *MPMA* – (Reg. DL 531/2016);

Projeto de Decreto-Lei que estabelece o regime de identificação e rotulagem de caseínas e caseínatos destinados à alimentação humana, transpondo a Diretiva (UE) 2015/2203 – *MAFDR* – (Reg. DL 72/2017);

Projeto de Decreto-Lei que estabelece o regime de identificação e rotulagem sobre origem do leite, executando o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 – *MAFDR* – (Reg. DL 74/2017);

Projeto de Decreto-Lei que transpõe a Diretiva 2014/61/UE, com o objetivo de reforçar as medidas destinadas a reduzir o custo da implantação de redes de comunicações eletrónicas de elevado débito – *MPI* – (Reg. DL 60/2017).



REPÚBLICA  
PORTUGUESA

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO  
DE MINISTROS

Em cumprimento do disposto no artigo 118.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, solicita-se a emissão de parecer até ao dia 24 de abril de 2017.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

*Alice PPHL*

(Alice Feiteira)

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada <b>1091</b>	Proc. n.º <b>08-06</b>
Data: <b>07/03/31</b>	N.º <b>20/RT</b>



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

**DL 72/2017**

**2017.03.31**

A Portaria nº 196/91, de 9 de março, definiu e caracterizou as caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana, fixou os métodos de colheita de amostras e os métodos de análise a utilizar para avaliação das suas características e estabeleceu as regras a observar para a respetiva rotulagem, acolhendo as regras contempladas na Diretiva 83/417/CEE, do Conselho, de 25 de julho de 1983, que prevê a aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a determinadas lactoproteínas (caseínas e caseinatos) destinadas à alimentação humana.

A Diretiva (UE) n.º 2015/2203, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana, revogou a Diretiva 83/417/CEE, do Conselho, de 25 de julho, alterando as regras fixadas por esta, importando proceder à sua transposição.

As mencionadas alterações resultam de diversos fatores, especialmente do facto de, no decurso da vigência da Diretiva 83/417/CEE, do Conselho, de 25 de julho de 1983, terem ocorrido várias alterações, em especial o desenvolvimento de um vasto quadro jurídico em matéria de legislação alimentar e a adoção de uma norma internacional pela Comissão do *Codex Alimentarius* para os produtos de caseína alimentar (norma do Codex para os produtos de caseína alimentar).

Uma das alterações deveu-se à publicação do Regulamento (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras gerais de aplicação uniforme em toda a União Europeia, relativas aos métodos de amostragem e de análise dos géneros alimentícios, impondo tacitamente a desaplicação das disposições da Portaria nº 196/91, de 9 de março, nessa matéria.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

Também os termos e referências utilizados na Portaria nº 196/91, de 9 de março, foram alterados pelo Regulamento (CE) nº 1332/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, e que alterou a Diretiva 83/417/CEE, do Conselho, de 1983.

Por último, na comercialização destes produtos aos operadores que os adquirirem com vista à preparação de produtos alimentares, deve ser disponibilizada a necessária e suficiente informação sobre os mesmos, que permita assegurar a presença e a exatidão da informação necessária na rotulagem dos produtos finais que vão ser colocados à disposição do consumidor e evitar que esses produtos possam ser confundidos com produtos similares não destinados ou não adequados à alimentação humana.

Por essa razão as regras específicas de rotulagem devem ser adaptadas ao quadro jurídico em vigor, designadamente ao previsto no Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, bem como ao disposto no Decreto-Lei nº 26/2016, de 9 de junho.

Importa, portanto, proceder à transposição da Diretiva (UE) n.º 2015/2203, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, para a ordem jurídica nacional, promovendo a revogação expressa da Portaria nº 196/91, de 9 de março.

Assim:

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



Ministra\o d .....



Decreto ..... n.º .....

## CAPÍTULO I

### Objeto, âmbito e definições

#### Artigo 1.º

##### Objeto

O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva (UE) n.º 2015/2203, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana.

#### Artigo 2.º

##### Âmbito

O presente decreto-lei aplica-se à comercialização de caseínas, caseinatos e às suas misturas, destinadas à alimentação humana, bem como à prestação de informação aos consumidores.

#### Artigo 3.º

##### Definições

Para efeitos do presente decreto-lei, entende-se por:

- a) «Caseína ácida alimentar», o produto lácteo obtido por separação, lavagem e secagem do coágulo ácido precipitado de leite desnatado e/ou de outros produtos obtidos a partir do leite;
- b) «Caseína-coalho alimentar», o produto lácteo obtido por separação, lavagem e secagem do coágulo de leite desnatado e/ou de outros produtos obtidos a partir do leite; o coágulo é obtido pela reação do coalho e/ou de outros enzimas coagulantes;
- c) «Caseinatos alimentares», o produto lácteo obtido pela ação da caseína alimentar ou da coalhada de caseína alimentar com agentes neutralizantes por secagem.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

## CAPÍTULO II

### Regime de comercialização e rotulagem

#### Artigo 4.º

##### Comercialização

- 1 - As caseínas e caseinatos só podem ser comercializados com as denominações referidas no artigo 3.º desde que obedeçam às características definidas nos anexos I e II do presente decreto-lei, que dele fazem parte integrante.
- 2 - As caseínas e caseinatos que não satisfaçam as características definidas nas alíneas *b)* e *c)* da secção I e, nas alíneas *b)* e *c)* da secção II, ambos do anexo I ou nas alíneas *b)* e *c)* do anexo II do presente diploma, que dele fazem parte integrante, não podem ser utilizados na preparação de géneros alimentícios e, quando comercializados para outros fins, devem ser claramente denominados e rotulados de modo a indicar a sua natureza, qualidade e utilização a que se destinam de forma a não induzirem em erro o comprador.

#### Artigo 5.º

##### Rotulagem

- 1 - Sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a rotulagem dos produtos lácteos abrangidos pelo presente decreto-lei deve conter a indicação das seguintes menções:
  - a)* Denominação dos produtos, tal como estabelecido no artigo 3.º, com indicação, para os caseinatos alimentares, do ou dos catiões enunciados na alínea *d)* do anexo II do presente decreto-lei;
  - b)* Em relação aos produtos comercializados em mistura:



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

- i)* A menção «mistura de ...» seguida das denominações dos diferentes produtos que compõem a mistura, por ordem ponderal decrescente;
    - ii)* Indicação, para os caseinatos alimentares, do ou dos catiões, enunciados na alínea *d)* do anexo II;
    - iii)* Teor de proteínas para as misturas que contêm caseinatos alimentares;
  - c)* Quantidade líquida dos produtos expressa em quilogramas ou gramas;
  - d)* Nome ou firma e endereço do operador da empresa do setor alimentar sob cujo nome ou firma o produto é comercializado ou, se esse operador da empresa do setor alimentar não estiver estabelecido na União, o importador para o mercado da União;
  - e)* Nome do país de origem para os produtos importados de países terceiros;
  - f)* Identificação do lote dos produtos ou a data de produção do lote.
- 2 - As menções referidas no número anterior devem ser inscritas nas embalagens, recipientes ou rótulos dos produtos lácteos abrangidos pelo presente decreto-lei, em caracteres visíveis, legíveis e indelévels.
- 3 - Em derrogação ao disposto no n.º 1, as menções referidas na subalínea *iii)* da alínea *b)* e nas alíneas *c)*, *d)* e *e)* podem constar apenas dos documentos de acompanhamento.
- 4 - As menções referidas no n.º 1 devem ser redigidas em língua portuguesa, salvo se essas informações forem fornecidas por outros meios pelo operador da empresa do setor alimentar, podendo, nestes casos, ser apresentadas em várias línguas.
- 5 - Se o teor mínimo de proteínas do leite exceder a percentagem prevista no n.º 2, a) da secção I do anexo I, no n.º 2, a) da secção II do anexo I, e no n.º 2, a) do anexo II do presente decreto-lei, o mesmo deve ser indicado nas embalagens, recipientes ou rótulos dos produtos lácteos abrangidos pelo presente decreto-lei.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

### CAPÍTULO III

#### Regime sancionatório

##### Artigo 6.º

As infrações ao disposto no presente decreto-lei constituem contraordenações, nos termos do artigo seguinte.

##### Artigo 7.º

#### Contraordenações

- 1 - Constitui contraordenação, punível com coima, cujo montante mínimo é de 249,40€ e máximo de 3740,98€ no caso de pessoas singulares, e 44 891,81€, no caso de pessoas coletivas:
  - a) O incumprimento das normas relativas à comercialização dos produtos lácteos abrangidos pelo presente decreto-lei, previstas no artigo 4.º;
  - b) O incumprimento das normas relativas à rotulagem dos produtos lácteos abrangidos pelo presente decreto-lei previstas no artigo 5.º;
- 2 - A tentativa é punível com a coima aplicável à contraordenação consumada, especialmente atenuada.
- 3 - A negligência é punível, sendo os limites mínimos e máximos da coima reduzidos para metade.

##### Artigo 8.º

#### Sanções acessórias

Consoante a gravidade da contraordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objetos pertencentes ao agente;
- b) Suspensão da comercialização do produto.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

#### Artigo 9.º

##### Fiscalização

Sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades, compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) a fiscalização do cumprimento presente decreto-lei.

#### Artigo 10.º

##### Instrução e decisão

A instrução e decisão dos respetivos processos de contraordenação compete à ASAE.

#### Artigo 11.º

##### Afetação do produto das coimas

- 1 - O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:
  - a) 10 % para a entidade que levantou o auto;
  - b) 30 % para a ASAE.;
  - c) 60 % para o Estado.
- 2 - A afetação do produto das coimas quando aplicadas nas Regiões Autónomas constitui receita própria das mesmas.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

#### CAPÍTULO IV

Disposições complementares, transitórias e finais

##### Artigo 12.º

###### Reconhecimento mútuo

- 1 - O disposto no presente decreto-lei não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o artigo 36.º do Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.
- 2 - O disposto no presente decreto-lei não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo (Acordo sobre o Espaço Económico Europeu).

##### Artigo 13.º

###### Regiões Autónomas

Os atos e os procedimentos necessários à execução do presente decreto-lei nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira competem às entidades das respetivas administrações regionais com atribuições e competências nas matérias em causa.

##### Artigo 14.º

###### Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 196/91, de 9 de março.



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

Artigo 15.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor 15 dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de

O Primeiro-Ministro

O Ministro dos Negócios Estrangeiros

A Ministra da Justiça

O Ministro da Economia

O Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

### ANEXO I

(anexo a que se refere o artigo 4.º)

#### Caseínas alimentares

##### Secção I - Normas aplicáveis às caseínas ácidas alimentares

a) Fatores essenciais de composição	
1. Teor máximo de humidade	12 % (em peso)
2. Teor mínimo de proteínas do leite, calculado no extrato seco com um teor mínimo de caseína	90 % (em peso) 95 % (em peso)
3. Teor máximo de matérias gordas lácteas	2 % (em peso)
4. Acidez titulável máxima expressa em ml de solução de hidróxido de sódio decinormal por g	0,27
5. Teor máximo de cinzas (incluindo (P2O5))	2,5 % (em peso)
6. Teor máximo de lactose anidra	1 % (em peso)
7. Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	22,5 mg em 25 g
b) Contaminantes	
Teor máximo de chumbo	0,75 mg/kg
c) Impurezas	
Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insectos)	ausência em 25 mg



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

d) Auxiliares tecnológicos, culturas microbianas e ingredientes autorizados	
1. Ácidos: — Ácido láctico — Ácido clorídico — Ácido sulfúrico — Ácido cítrico — Ácido acético — Ácido ortofosfórico	
2. Culturas microbianas produtoras de ácido láctico	
3. Lacto-soro	
e) Características organolépticas	
1. <i>Cheiro</i> : ausência de cheiros estranhos	
2. <i>Aspetto</i> : cor que vai do branco ao branco creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.	



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

Secção II Normas aplicáveis à “Caseína de coalho alimentar”

a) Fatores essenciais de composição	
1. Teor máximo de humidade	12% (em peso)
2. Teor mínimo de proteínas do leite, calculado no extrato seco com um teor mínimo de caseína	84 % (em peso) 95 % (em peso)
3. Teor máximo de matérias gordas lácteas	2 % (em peso)
4. Teor máximo de cinzas (incluindo (P2O5)	7,5 % (em peso)
5. Teor máximo de lactose anidra	1 % (em peso)
6. Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	15 mg em 25 g
b) Contaminantes	
Teor máximo de chumbo	0,75 mg/kg
c) Impurezas	
Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insectos)	ausência em 25 mg
d) Auxiliares tecnológicos	
— coalho, que cumpra os requisitos do Regulamento (CE) n° 1332/2008; — outros enzimas coagulantes do leite, que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n° 1332/2008.	
e) Características organoléticas	
1. <i>Cheiro: ausência de cheiros estranhos</i>	
2. <i>Aspeto: cor que vai do branco ao branco creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.</i>	



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

## ANEXO II

(a que se refere o artigo 4.º)

Caseinatos alimentares

Normas aplicáveis aos caseinatos alimentares

a) Fatores essenciais de composição		
1. Teor máximo de humidade		8 % (em peso)
2. Teor mínimo de proteínas do leite, calculado no extrato seco com um teor mínimo de caseína		88 % (em peso) 95 % (em peso)
3. Teor máximo de matérias gordas lácteas		2 % (em peso)
4. Teor máximo de lactose anidra		1 % (em peso)
5. pH		6,0 a 8,0
6. Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)		22,5 mg em 25 g
b) Contaminantes		
Teor máximo de chumbo		0,75 mg/kg
c) Impurezas		
Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insetos)		ausência em 25 mg
d) Aditivos alimentares (agentes neutralizantes e tampões opcionais)		
hidróxidos	de	sódio
carbonatos		potássio
fosfatos		cálcio
citratos		amónio
		magnésio



Ministra\o d.....



Decreto ..... n.º .....

e) Características organolépticas

1. *Cheiro*: aromas e cheiros estranhos muito ligeiros.
2. *Aspeto*: cor que vai do branco ao branco creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.
3. *Solubilidade*: quase inteiramente solúvel na água destilada, com exceção do caseinato de cálcio.

2b6d1d1d3eee4088926174b3f5b68f71