

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PASCAS

Decreto-Lei n.º 37/2004

de 26 de Fevereiro

O presente diploma define condições a que a comercialização do pescado congelado, ultracongelado e descongelado deve obedecer a partir do momento em que os produtos se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, com respeito pelos indispensáveis padrões de qualidade.

A sua disciplina assegura a livre concorrência e a transparência do mercado e garante a defesa dos legítimos interesses e direitos do consumidor, prevenindo e sancionando práticas comerciais condenáveis como a fraude e a especulação.

Assim, o presente diploma consolida um conjunto de matérias contempladas no Decreto-Lei n.º 230/90, de 11 de Julho, que foram mantidas em vigor pelo Decreto-Lei n.º 288/98, de 17 de Setembro, e estabelece também princípios e regras de actuação inovadoras, nomeadamente no âmbito da definição do método para a determinação do peso líquido escorrido dos produtos da pesca congelados e ultracongelados, vidrados.

Refira-se que, a partir de 1998, deixou de existir legislação que definisse um método para a determinação da água de vidragem dos produtos da pesca, pelo que se tornou impossível controlar a quantidade de água de vidragem dos produtos, com prejuízo para o interesse do consumidor e para a sã concorrência e transparência do mercado.

Assim, foi adoptado um método oficial de amostragem e de determinação do peso líquido escorrido, que resultou dos trabalhos desenvolvidos durante sete anos pela Comissão Técnica 25 e que deu origem à NP 4355, de 2002, «Determinação do peso líquido escorrido e do teor de água de vidragem dos produtos congelados e ultracongelados, vidrados».

Contudo, pode ser utilizado qualquer outro método mediante pedido do operador à entidade fiscalizadora, desde que este comprove que se trata de um método oficial de um Estado membro da Comunidade Europeia.

Em consequência, as entidades fiscalizadoras passam a dispor das condições necessárias ao exercício da sua actividade neste âmbito.

Torna-se também obrigatória, para além do cumprimento do disposto na legislação que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, a apresentação e a publicidade dos géneros alimentícios, uma informação sobre o peso líquido escorrido dos produtos e o respectivo preço, o que permite ao consumidor saber a quantidade de água que está a ser vendida com o produto.

São, ainda, incluídas regras relativas aos produtos descongelados, nomeadamente no que diz respeito à temperatura a que devem ser mantidos, às condições a observar na respectiva descongelação e à obrigatoriedade de constar da informação ao consumidor a menção de que se trata de um produto descongelado, e que não deve ser recongelado, dado não existir legislação sobre estas matérias e tratar-se de produtos com uma forte expressão no mercado.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, bem como as organizações representativas do sector.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma estabelece condições a que deve obedecer a comercialização dos produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados.

Artigo 2.º

Âmbito

O presente diploma aplica-se a todos os produtos da pesca e aquicultura congelados, sejam ou não preembalados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras entidades similares.

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos do disposto neste diploma, entende-se por:

- a) «Produto da pesca» todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação comunitária específica;
- b) «Produto de aquicultura» todos os produtos da pesca cujos nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, sendo os peixes, moluscos bivalves ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano considerados produtos da aquicultura; os produtos da pesca capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso;
- c) «Produto congelado» todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permite obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18°C , após estabilização térmica;
- d) «Produto ultracongelado» todo o produto da pesca que foi submetido a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C e que é comer-

cializado preembalado, com menção de que se trata de um ultracongelado;

- e) «Produto descongelado» todo o produto da pesca inicialmente congelado ou ultracongelado que foi submetido a um processo adequado de elevação de temperatura acima do ponto de congelação;
- f) «Embalagem» a operação destinada a realizar a protecção do produto através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado; pode, também, definir-se embalagem como o recipiente ou invólucro de um produto destinado a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- g) «Produto preembalado» o conjunto da embalagem e do produto nela acondicionado antes da sua exposição à venda ao consumidor final, sendo a embalagem comercializada solidariamente com o produto e envolvendo-o completamente, de tal modo que o seu conteúdo não possa ser modificado sem que aquela seja violada;
- h) «Rotulagem» o conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento, acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto;
- i) «Água de vidragem» a quantidade de água para consumo humano, contendo ou não aditivos autorizados, aplicada por imersão ou pulverização, de modo a formar uma camada de gelo à superfície do produto congelado e ultracongelado, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;
- j) «Peso líquido» a quantidade de produto contido na embalagem;
- l) «Peso líquido escorrido» a quantidade de produto contido na embalagem isento de água de vidragem;
- m) «Lote» o conjunto de unidades de venda de um produto produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

Artigo 4.º

Apresentação

1 — Os produtos congelados, ultracongelados e descongelados podem apresentar-se crus, prontos a cozinhar ou prontos a consumir.

2 — Os produtos congelados podem ser comercializados sob as seguintes formas de apresentação:

- a) Inteiro;
- b) Produto eviscerado: inteiro sem vísceras;
- c) Produto descabeçado eviscerado: inteiro sem cabeça e sem vísceras.

3 — Os produtos descongelados, não preembalados, apenas podem ser comercializados sob as formas referidas nas alíneas b) e c) do número anterior.

4 — As cabeças de peixe e as caras de bacalhau, congeladas, podem ser comercializadas não preembaladas.

5 — Os produtos congelados e descongelados, preembalados, e os ultracongelados podem ser comercializados sob qualquer forma de apresentação.

Artigo 5.º

Temperatura

1 — Os produtos congelados e ultracongelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os seus pontos.

No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos congelados e ultracongelados:

- a) No transporte: 3°C ;
- b) Nos expositores de venda: 6°C .

3 — Os produtos descongelados devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente.

Artigo 6.º

Rotulagem e venda

1 — Para além do cumprimento do disposto na legislação que estabelece as regras a que devem obedecer a rotulagem, a apresentação e a publicidade dos géneros alimentícios, a rotulagem dos produtos abrangidos pelo presente diploma deve ainda:

- a) Nos produtos descongelados:
 - i) Incluir na denominação de venda a menção «Descongelado»;
 - ii) Referir a menção «Não recongelar»;
- b) Nos produtos não vidrados, congelados, preembalados, e ultracongelados contidos em embalagens não transparentes ou que não permitam visualizar o seu conteúdo referir a menção «Sem adição de água de vidragem».

2 — Nos locais de venda dos produtos congelados não preembalados deve constar, junto dos mesmos, uma informação relativa aos seguintes elementos:

- a) Peso líquido escorrido por quilo de peso líquido;
- b) Preço por quilo de peso líquido escorrido ou preço por quilo de peso líquido, consoante a venda ao público do produto seja feita pelo peso líquido escorrido ou pelo peso líquido, respectivamente.

Artigo 7.º

Controlo e determinação do peso líquido escorrido

1 — Para determinação do peso líquido escorrido é adoptado, como oficial, o método descrito no anexo I do presente diploma, que dele faz parte integrante.

2 — Em alternativa à utilização do método referido no número anterior, qualquer operador interveniente no circuito comercial do produto pode solicitar às entidades fiscalizadoras que seja utilizado um outro método de determinação desde que comprove que se trata do método oficial de um Estado membro.

3 — A solicitação escrita a que se refere o número anterior deve ser acompanhada de cópia da publicação oficial do método de determinação alternativo e da respectiva tradução na língua portuguesa.

Artigo 8.º

Amostras para controlo e determinação analítica

1 — Para a determinação do peso líquido escorrido referida no artigo anterior, o número mínimo de amostras, por cada lote do produto, é de 10 embalagens ou unidades com peso líquido igual ou superior a 100 g e inferior a 1000 g e de 5 embalagens ou unidades com peso líquido igual ou superior a 1000 g.

2 — As amostras são colhidas em duplicado e seladas pela entidade fiscalizadora, com elaboração do respectivo auto de colheita e selagem, após o que são remetidas a um laboratório acreditado para a realização da determinação analítica numa das amostras.

3 — As reclamações são analisadas com base em nova determinação no duplicado/testemunha da amostra colhida.

Artigo 9.º

Peso líquido escorrido

O peso líquido escorrido dos produtos congelados, preembalados e não preembalados, e ultracongelados deve obedecer às regras fixadas no anexo II do presente diploma, que dele faz parte integrante.

Artigo 10.º

Fiscalização

A fiscalização do cumprimento das normas do presente diploma compete à Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE) e à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 11.º

Contra-ordenações

1 — Se sanção mais grave não for aplicável por força de outra disposição legal, 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 transporte, armazenagem e comercialização de produtos da pesca em desrespeito pelas normas constantes do artigo 5.º;
- b) A comercialização de produtos da pesca que não cumpram o disposto nos artigos 4.º e 6.º

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 12.º

Sanções acessórias

1 — 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 e 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 da decisão condenatória definitiva.

Artigo 13.º

Processos de contra-ordenação

1 — A instrução dos processos de contra-ordenação compete à entidade que levanta o auto de notícia ou, caso esta não tenha competência para fazer a instrução, à DGFCQA.

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

Artigo 14.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas cobradas 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 15.º

Regiões Autónomas

1 — Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira as competências cometidas à IGAE e à DGFCQA pelo presente diploma são exercidas pelos competentes serviços e organismos das respectivas administrações regionais.

2 — O produto das coimas aplicadas pelas Regiões Autónomas constitui receita própria.

Artigo 16.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 288/98, de 17 de Setembro.

Artigo 17.º

Produção de efeitos

1 — O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, com excepção dos artigos 6.º, n.º 2, e 7.º a 9.º, que apenas produzem efeitos 90 dias após aquela data.

2 — As embalagens em que os elementos de informação ao consumidor constem de caracteres impressos nas próprias embalagens e que não cumpram o disposto

na alínea b) do n.º 1 do artigo 6.º podem ser comercializadas até 18 meses após a data de entrada em vigor do presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 7 de Janeiro de 2004. — José Manuel Durão Barroso — Maria Manuela Dias Ferreira Leite — Maria Celeste Ferreira Lopes Cardona — José Luís Fazenda Arnaut Duarte — Carlos Manuel Tavares da Silva — Armando José Cordeiro Sevinate Pinto — Luís Filipe Pereira.

Promulgado em 6 de Fevereiro de 2004.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 11 de Fevereiro de 2004.

O Primeiro-Ministro, José Manuel Durão Barroso.

ANEXO I

(a que se refere o n.º 1 do artigo 7.º)

I — Descrição do método:

1 — Objectivo — o presente anexo fixa o processo para a determinação do peso líquido escorrido dos produtos congelados e ultracongelados.

2 — Campo de aplicação — aplica-se aos produtos congelados e ultracongelados, quer estejam inteiros, eviscerados ou não, descabeçados eviscerados, em filetes, postas ou sob qualquer outra forma.

3 — Resumo do processo — pesagem do produto, fusão da camada de gelo envolvente por imersão em água, eliminação do excesso de água e pesagem da amostra ainda congelada.

4 — Aparelhos e utensílios:

4.1 — Balança com classe de precisão de 0,1 g e capacidade adequada aos valores das pesagens a efectuar;

4.2 — Tina com capacidade para conter um volume de água pelo menos 10 vezes superior à massa da toma de ensaio;

4.3 — Cesto de rede com malha de $2\text{ mm} \pm 1\text{ mm}$;

4.4 — Termómetro ou sonda para leituras compreendidas entre -20°C e $+25^\circ\text{C}$;

4.5 — Panos turcos de algodão.

5 — Técnica:

5.1 — Toma de amostra para ensaio — o ensaio deve ser efectuado em cada unidade ou na totalidade do produto de cada embalagem, devendo ser utilizadas unidades ou embalagens do mesmo lote. Assegurar que no início do ensaio o produto se encontra a temperatura igual ou inferior a -18°C ;

5.2 — Determinação do peso líquido escorrido:

5.2.1 — Produtos inteiros, *tranches*, troços, filetes, postas e outras porções — pesar cada uma das unidades

ou o conteúdo de cada embalagem (M_0). Colocar o produto no cesto e introduzir este na tina, contendo um volume de água 10 vezes superior à massa da toma de ensaio à temperatura de $20^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$, mantendo-o constantemente imerso com o auxílio de uma espátula. Retirar da água o cesto com o produto logo que toda a camada de gelo tenha desaparecido, sem que o produto descongele (normalmente um minuto). Secar com panos turcos de algodão, sem pressionar, e pesar novamente (M_1). Todas estas operações devem ser efectuadas com a maior brevidade possível;

5.2.2 — Peixes eviscerados e descabeçados eviscerados — proceder de modo idêntico ao indicado na secção 5.2.1, assegurando-se que toda a camada de gelo tenha desaparecido da cavidade abdominal;

5.2.3 — Miolo de bivalves e de crustáceos — proceder de modo idêntico ao indicado na secção 5.2.1, sendo o tempo de imersão de vinte e cinco a trinta segundos;

5.2.4 — Cefalópodes individualizados — proceder de modo idêntico ao indicado na secção 5.2.1, sendo o tempo de imersão de quarenta a quarenta e cinco segundos.

6 — Cálculo do peso líquido escorrido do produto congelado e ultracongelado, vidrado — o peso líquido escorrido do produto congelado e ultracongelado, vidrado, é a massa, apresentada como a média aritmética, arredondada às décimas, das determinações M_1 , efectuadas de acordo com a secção 5.2.1.

Referência bibliográfica — IPQ (NP 4355), 2002, «Determinação do peso líquido escorrido e do teor de água de vidragem dos produtos congelados ou ultracongelados, vidrados», Caparica, Portugal, seis páginas.

II — Desvios:

São admissíveis os seguintes desvios, para menos, no valor do peso líquido escorrido determinado pelo presente método:

- a) Até 5 %, inclusive, nos cefalópodes;
- b) Até 4 %, inclusive, nos restantes produtos.

ANEXO II

(a que se refere o artigo 9.º)

1 — Produtos congelados, preembalados, e ultracongelados — a média aritmética do peso líquido escorrido determinado nas várias embalagens utilizadas no ensaio não deve ser inferior à média dos pesos líquidos escorridos indicados na rotulagem.

2 — Produtos congelados, não preembalados — a média aritmética do peso líquido escorrido determinado nas várias unidades utilizadas no ensaio, expressa por quilo de peso líquido, não deve ser inferior ao peso líquido escorrido indicado na informação a que se refere a alínea a) do n.º 2 do artigo 6.º