

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 53/2008

de 25 de Março

A Directiva n.º 2006/125/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, veio codificar a Directiva n.º 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, que, entretanto, foi objecto de sucessivas alterações introduzidas pelas Directivas n.ºs 98/36/CE, de 2 de Junho, 1999/39/CE, de 6 de Maio, e 2003/13/CE, de 10 de Fevereiro, todas da Comissão.

Aquando da publicação do Decreto-Lei n.º 137/2004, de 5 de Junho, que transpôs para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2003/13/CE, da Comissão, de 10 de Fevereiro, procedeu-se à republicação do Decreto-Lei n.º 233/99, de 24 de Junho, que procedeu à transposição da Directiva n.º 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, para evitar a dispersão da regulamentação da matéria pelos diversos decretos-leis aprovados em sequência daqueles actos legislativos comunitários.

A referida Directiva n.º 2006/125/CE é uma directiva específica, nos termos da Directiva n.º 89/398/CEE, do Conselho, de 3 de Maio, alterada pela Directiva n.º 96/84/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Dezembro, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, transpostas para o direito interno pelo Decreto-Lei n.º 227/99, de 22 de Junho.

A directiva que ora se transpõe introduziu apenas modificações na sistematização dos anexos. Todavia, tendo-se detectado lapsos na legislação anteriormente publicada, aproveitou-se a oportunidade para os corrigir e, simultaneamente, porque foram integradas na Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) atribuições e competências anteriormente detidas pela Inspeção-Geral das Actividades Económicas em matéria de fiscalização, para actualizar a referência constante do artigo 11.º

Do mesmo modo, e na sequência das orientações definidas pelo Programa de Reestruturação da Administração Central do Estado (PRACE), foram integradas no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas as competências relativas às medidas de política no âmbito da qualidade e segurança alimentar, nomeadamente a regulamentação e coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios, pelo que as mesmas tiveram reflexo no presente decreto-lei.

O diploma que agora se aprova estabelece as normas de composição, rotulagem, apresentação e publicidade dos alimentos à base de cereais e dos alimentos para bebés, fixa os teores máximos de resíduos de pesticidas que podem estar presentes nestes géneros alimentícios, proíbe a utilização de determinados pesticidas nos produtos agrícolas destinados à sua produção e estabelece a obrigação para os responsáveis pela colocação desta categoria de produtos no mercado de notificar a sua comercialização.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

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 e âmbito

1 — O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/125/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, e estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade saudáveis e destinados a lactentes em fase de desmame e a crianças de pouca idade em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal.

2 — O presente decreto-lei não se aplica aos leites destinados a crianças de pouca idade.

Artigo 2.º

Definições e designações

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

a) «Lactentes» crianças com idade inferior a 12 meses;
b) «Crianças de pouca idade» crianças com idade compreendida entre 1 e 3 anos;

c) «Resíduo de pesticida» resíduo de produto fitofarmacêutico, tal como definido na alínea *b*) do n.º 2 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 94/98, de 15 de Abril, presente num alimento à base de cereais ou alimento para bebés, incluindo os produtos do seu metabolismo e os seus produtos de degradação ou reacção.

2 — Os géneros alimentícios mencionados no artigo anterior compreendem os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés.

3 — Os alimentos à base de cereais dividem-se nas seguintes categorias:

a) Cereais simples, que estão ou devem ser reconstituídos com leite ou outros líquidos nutritivos adequados;

b) Cereais a que se adicionam alimentos com elevado teor de proteínas, a reconstituir com água ou outros líquidos desprovidos de proteínas;

c) Massas, utilizadas após cozedura em água ou noutros líquidos apropriados;

d) Tostas e biscoitos, utilizados quer directamente quer com água, leite ou outros líquidos adequados após trituração.

4 — Os alimentos para bebés correspondem àqueles alimentos que não são compostos à base de cereais.

Artigo 3.º

Entidade competente

No âmbito do presente decreto-lei, compete ao Gabinete de Políticas e Planeamento (GPP):

a) Recolher as informações e documentos necessários para os efeitos previstos no artigo 8.º e exigir, se necessário, esclarecimentos suplementares aos fabricantes ou importadores;

b) Suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos, nos termos do artigo 9.º;

c) Comunicar às instâncias comunitárias, e aos restantes Estados membros da Comunidade Europeia, as decisões tomadas ao abrigo do artigo 9.º

Artigo 4.º

Composição

1 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés devem ser fabricados a partir de ingredientes relativamente aos quais tenha sido comprovada, através de dados científicos geralmente aceites, a respectiva adequação a fins nutricionais específicos de lactentes e crianças de pouca idade.

2 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés devem observar os critérios de composição constantes, respectivamente, dos anexos I e II do presente decreto-lei e que dele fazem parte integrante.

3 — No fabrico de alimentos à base de cereais e de alimentos para bebés apenas podem ser adicionadas as substâncias nutritivas constantes do anexo IV do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

4 — Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter substâncias em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 5.º

Teor máximo de resíduos de pesticidas

1 — Sem prejuízo do disposto no artigo seguinte, os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter resíduos de pesticidas específicos em teores superiores a 0,01 mg/kg, em produtos prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, com excepção das substâncias constantes no anexo VI do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, relativamente às quais os teores máximos de resíduos admissíveis são os aí fixados.

2 — Os métodos analíticos para determinar os teores dos resíduos de pesticidas são métodos normalizados geralmente aceites.

Artigo 6.º

Proibição de utilização de produtos agrícolas contaminados com determinados pesticidas

1 — Nos produtos agrícolas destinados à produção de alimentos à base de cereais ou alimentos para bebés é proibida a utilização dos pesticidas constantes no anexo VII do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se que os pesticidas enumerados nos quadros 1 e 2 do anexo VII do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, não foram utilizados, se os respectivos resíduos no produto pronto para consumo ou reconstituído de acordo com as instruções do fabricante não excederem um teor de 0,003 mg/kg.

Artigo 7.º

Rotulagem, apresentação e publicidade

1 — A rotulagem, apresentação e publicidade dos produtos abrangidos pelo presente decreto-lei regem-se pela legislação geral em vigor nessas matérias, sem prejuízo do disposto nas normas especiais estabelecidas nos números seguintes.

2 — A rotulagem destes produtos deve, obrigatoriamente, mencionar:

a) A indicação da idade adequada a partir da qual o produto pode ser utilizado, tendo em conta a sua composição, textura ou outras propriedades especiais, não podendo ser inferior a 4 meses;

b) Os produtos recomendados para utilização a partir da idade de 4 meses podem ter a indicação de que são adequados a partir dessa idade, salvo opinião contrária de pessoas independentes com qualificações em medicina, nutrição ou farmácia ou outros profissionais responsáveis por cuidados maternos ou infantis;

c) Informação sobre a presença ou ausência de glúten, se a idade indicada a partir da qual o produto pode ser utilizado for inferior a 6 meses;

d) O valor energético disponível, expresso em quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal), bem como o teor de proteínas, hidratos de carbono e lípidos, expressos em termos numéricos, por 100 g (gramas) ou 100 ml (mililitros) do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

e) A quantidade média de cada substância mineral e vitamínica, controlada por um nível específico constante dos anexos I e II do presente decreto-lei, e que dele fazem parte integrante, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

f) Se necessário, instruções sobre o modo de preparação, bem como a indicação da importância de se observarem as referidas instruções.

3 — A rotulagem destes produtos pode indicar:

a) A quantidade média das substâncias mencionadas no anexo IV do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, se essa indicação não for abrangida pelo disposto na alínea e) do número anterior, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

b) Para além de dados numéricos, dados relativos às vitaminas e minerais referidos no anexo V do presente decreto-lei, e que dele faz parte integrante, expressos em percentagens dos valores de referência nele apontados, por 100 g ou 100 ml do produto pronto a ser utilizado, desde que as quantidades presentes sejam superiores a 15 % dos valores de referência.

Artigo 8.º

Comercialização

1 — Tratando-se da primeira comercialização do produto na Comunidade, o fabricante, se o produto tiver origem num dos Estados membros, ou o importador, se o produto tiver origem em país terceiro, deve enviar ao GPP um modelo da rotulagem respectiva.

2 — Se o produto já tiver sido comercializado na Comunidade, o fabricante ou o importador, para além do modelo de rotulagem do produto, indica igualmente ao GPP a entidade destinatária da primeira notificação de comercialização.

3 — Sempre que necessário, o GPP pode, no prazo de 90 dias sobre a recepção da rotulagem do produto comercializado, exigir ao comerciante ou importador a apresentação de trabalhos científicos e dos dados que comprovam

a conformidade dos produtos com as regras constantes deste decreto-lei.

Artigo 9.º

Restrições

Sem prejuízo do procedimento contra-ordenacional a que houver lugar, o GPP pode suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos abrangidos por este diploma, desde que verifique, fundamentadamente, que não obedecem aos critérios de composição e de qualidade definidos nos artigos 4.º, 5.º e 6.º ou que põem em perigo a saúde humana, comunicando de imediato tal decisão à Comissão Europeia.

Artigo 10.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação, punível com coima mínima de € 100 e máxima de € 3 740,98 ou de € 14 963,91, consoante se trate de pessoa singular ou colectiva:

a) A comercialização de produtos cuja composição não obedeça aos critérios referidos no artigo 4.º ou que contenham resíduos de pesticidas específicos superiores ao teor máximo fixado no artigo 5.º ou ainda em que sejam utilizados ou se encontrem presentes em produtos agrícolas destinados à sua produção pesticidas constantes do anexo VII;

b) A falta de menção na rotulagem do produto de qualquer das indicações estabelecidas no n.º 2 do artigo 7.º;

c) A falta das comunicações a que se refere o artigo 8.º

2 — A negligência é punível, sendo reduzidos a metade os limites mínimos e máximos das coimas fixadas.

Artigo 11.º

Tramitação processual

1 — A fiscalização e a instrução dos processos por infracção ao disposto no presente decreto-lei compete à Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE), assim como lhe compete aplicar as medidas preventivas previstas no Regime Geral das Contra-Ordenações.

2 — Finda a instrução, serão os processos remetidos à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP) para aplicação das coimas respectivas.

3 — O produto da aplicação das coimas reverte a favor das seguintes entidades:

a) 60% para o Estado;

b) 30% para a entidade que instruiu o processo;

c) 10% para a CACMEP.

Artigo 12.º

Sanções acessórias

Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa da entidade, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

a) A perda de objectos pertencentes ao agente;

b) A suspensão da comercialização do produto.

Artigo 13.º

Regiões Autónomas

O disposto no presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo de as competências cometidas a serviços ou organismos da administração do Estado serem exercidas pelos correspondentes serviços e organismos das administrações regionais com idênticas atribuições e competências.

Artigo 14.º

Regulamentação especial

Por diploma aprovado pelos membros do Governo responsáveis pelas áreas da saúde, da economia e da protecção do consumidor, e da segurança e qualidade alimentar, e de acordo com os actos de direito comunitário que venham a ser adoptados nesta matéria, são estabelecidos os critérios de pureza das substâncias referidas no n.º 3 do artigo 4.º, bem como os critérios microbiológicos a que devem obedecer estes produtos e o nível máximo das substâncias cuja quantidade seja susceptível de prejudicar a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 15.º

Taxas

1 — Pela recolha e apreciação dos documentos e informações previstos no artigo 8.º e pelo controlo da rotulagem dos produtos são cobradas taxas a pagar pelos utentes dos serviços prestados pelo GPP, cujos quantitativos são fixados por portaria conjunta dos Ministros da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde.

2 — As receitas previstas no número anterior destinam-se a pagar as despesas decorrentes da prestação do serviço respectivo e constituem receita própria do GPP.

Artigo 16.º

Norma revogatória

1 — É revogado o Decreto-Lei n.º 233/99, de 24 de Junho, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 284/2000, de 10 de Novembro, e 137/2004, de 5 de Junho.

2 — A Portaria n.º 566/2000, de 4 de Agosto, mantém-se em vigor enquanto não entrar em vigor a portaria prevista no artigo anterior.

Artigo 17.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 31 de Janeiro de 2008. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva* — *Ana Maria Teodoro Jorge*.

Promulgado em 29 de Fevereiro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 6 de Março de 2008.

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

ANEXO I

Composição dos alimentos à base de cereais destinados a lactentes e crianças de pouca idade

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Teor em cereais

Os alimentos à base de cereais são sobretudo preparados a partir de uma ou mais farinhas de cereais e ou raízes amiláceas.

A quantidade de cereais e ou raízes amiláceas não deve corresponder a menos de 25 %, em matéria seca, do peso da mistura final.

2 — Proteínas

2.1 — No que respeita aos produtos referidos nas alíneas *b*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de proteínas não deve exceder 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3 — No que respeita aos biscoitos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, preparados com a adição de alimentos com elevado teor de proteínas e como tal apresentados, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4 — O índice químico das proteínas incorporadas deve ser igual a pelo menos 80 % do da proteína de referência (caseína, tal como estipulado no anexo III) ou, em alternativa, o PER (coeficiente de eficácia proteica) das proteínas da mistura deve ser igual a pelo menos 70 % do PER da proteína de referência. Em todo o caso, a incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e, a verificar-se, apenas nas proporções necessárias para o efeito.

3 — Glicídios

3.1 — Caso se adicione sacarose, frutose, glicose ou xaropes de glicose ou mel aos produtos referidos nas alíneas *a*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º:

A quantidade total de glicídios incorporados provenientes destas fontes não deve exceder 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2 — Se aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º for adicionado mel ou xarope de glicose, sacarose, frutose ou glicose:

A quantidade de glicídios provenientes destas fontes não deve exceder 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 — Lípidos

4.1 — No que respeita aos produtos referidos nas alíneas *a*) e *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve exceder 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve

exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Caso este teor exceda 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

O teor de ácido láurico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos;

O teor de ácido mirístico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos;

O teor de ácido linoleico (sob a forma de glicerídeos = linoleatos) não deve ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) nem deve exceder 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 — Minerais**5.1 — Sódio:**

Os sais de sódio apenas podem ser incorporados nos alimentos à base de cereais para efeitos tecnológicos;

O teor de sódio dos alimentos à base de cereais não deve exceder 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2 — Cálcio:

5.2.1 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de cálcio não deve ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º, cujo fabrico envolve a incorporação de leite (biscoitos lácteos), e como tal apresentados, o teor de cálcio não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 — Vitaminas

6.1 — No que respeita aos alimentos à base de cereais, o teor de tiamina não deve ser inferior a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2 — No que respeita aos produtos referidos na alínea *b*) do n.º 3 do artigo 2.º:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg — ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER = todos os equivalentes de retinol trans.

⁽²⁾ Sob a forma de colecalciferol, em que 10 µg = 400 u. i. de vitamina D.

Estes limites são igualmente aplicáveis se as vitaminas A e D forem adicionadas a outros alimentos à base de cereais.

7 — Limites máximos de vitaminas, minerais e elementos vestigiais que podem ser adicionados

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180
Vitamina E (mg α-TE) ⁽¹⁾	3
Vitamina D (µg)	3

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina C (mg)	(²) 12,5/25
Tiamina (mg)	0,5
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE) (³)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	(⁴) 80/180/(⁵) 100
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

(¹) α-TE = d-α-equivalente de tocoferóis.

(²) Limite aplicável a produtos enriquecidos de ferro.

(³) NE = equivalentes de niacina = mg de ácido nicotínico + mg de triptofano/60.

(⁴) Limite aplicável aos produtos referidos nas alíneas *ab*) do n.º 3 do artigo 2.º

(⁵) Limite aplicável aos produtos referidos na alínea *d*) do n.º 3 do artigo 2.º

ANEXO II

Composição dos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças de pouca idade

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Proteínas

1.1 — Caso os únicos ingredientes referidos na denominação do produto sejam carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteína, então:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem no seu conjunto representar menos de 40 % do peso da totalidade do produto;

Cada quantidade de carne de mamíferos, aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não deve representar menos de 25 % do peso da totalidade dessas fontes de proteínas;

A quantidade de proteínas provenientes das fontes indicadas não deve ser inferior a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2 — Caso a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, sejam referidos em primeiro lugar na denominação do produto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 10 % do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem individualmente constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3 — Caso o nome do produto mencione, embora não em primeiro lugar, carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 8 % do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não devem constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

A quantidade total de proteínas presentes nos produtos e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4 — Se o queijo for mencionado junto com outros ingredientes no nome do aperitivo, independentemente de o produto ser ou não apresentado como uma refeição:

O teor de proteínas provenientes de fontes lácteas não pode ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

O teor global de proteínas provenientes de todas as suas fontes não pode ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5 — Caso o rótulo refira que o produto constitui uma refeição, embora não mencione a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas no nome do produto, a quantidade total de proteínas presentes no produto e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6 — Os molhos apresentados como acompanhamento de refeições estão isentos dos requisitos constantes nos n.ºs 1.1 a 1.5, inclusive.

1.7 — Os preparados doces que mencionem fontes lácteas como primeiro ou único ingrediente no seu nome devem conter pelo menos 2,2 g de proteínas lácteas/100 kcal. Todos os outros preparados doces estão isentos dos requisitos constantes nos n.ºs 1.1 a 1.5.

1.8 — A incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e apenas nas proporções necessárias para o efeito.

2 — Glícidos

A quantidade total de glícidos presente nos sumos de frutos e vegetais e nos néctares, pratos constituídos unicamente por frutos e sobremesas ou pudins não deve exceder:

10 g/100 ml, no que respeita aos sumos de vegetais e bebidas neles baseadas;

15 g/100 ml, no que respeita aos sumos de frutos ou néctares e bebidas neles baseadas;

20 g/100 g, no que respeita aos pratos constituídos unicamente por frutos;

25 g/100 g, no que respeita às sobremesas e pudins;
5 g/100 g, no que respeita às restantes bebidas sem leite.

3 — Lípidos

3.1 — No que respeita aos produtos referidos no n.º 1.1 do presente anexo:

Caso o único ingrediente referido na denominação do produto seja carne de mamíferos ou leite, ou estes sejam mencionados em primeiro lugar na denominação do produto, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2 — No que respeita a todos os outros produtos, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 — Sódio

4.1 — O teor final de sódio no produto não deve exceder 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou 200 mg/100 g. Todavia, se o queijo for o único ingrediente referido na denominação do produto, o teor final de sódio não deve exceder 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2 — Os sais de sódio não podem ser incorporados em produtos à base de frutos nem em sobremesas ou pudins, excepto para fins tecnológicos.

5 — Vitaminas

Vitamina C

No que respeita aos sumos de frutos, néctares e sumos de vegetais, o teor final de vitamina C no produto não deve exceder 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou a 25 mg/100 g.

Vitamina A

Nos sumos de vegetais, o teor final de vitamina A no produto não deve ser inferior a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal).

A vitamina A não deve ser adicionada a outros alimentos para bebés.

Vitamina D

A vitamina D não deve ser adicionada a alimentos para bebés.

6 — Limites máximos de vitaminas, minerais e elementos vestigiais que podem ser adicionados

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	(¹) 180
Vitamina E (mg α-TE)	3
Vitamina C (mg)	12,5/(²) 25/(³) 125
Tiamina (mg)	0,25
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	80
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

(¹) Em conformidade com as disposições do n.º 5.

(²) Limite aplicável a produtos enriquecidos de ferro.

(³) Limite aplicável a produtos à base de fruta, sumos de fruta, néctares e sumos de vegetais.

ANEXO III

Aminoácidos presentes na caseína

	Gramas por 100 g de proteínas
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Histidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

ANEXO IV

Nutrientes

1 — Vitaminas

Vitamina A:

Retinol;
Acetato de retinilo;
Palmitato de retinilo;
Beta caroteno.

Vitamina B1:

Cloridrato de tiamina;
Mononitrato de tiamina.

Niacina:

Nicotinamida;
Ácido nicotínico.

Ácido pantoténico:

D-pantotenato de cálcio;
D-pantotenato de sódio;
Dexpantenol.

Vitamina B12:

Cianocobalamina;
Hidroxicobalamina.

Vitamina C:

Ácido L-ascórbico;
L-ascorbato de sódio;
L-ascorbato de cálcio;
Ácido 6-palmitil-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo);
Ascorbato de potássio.

Vitamina E:

D-alfa-tocoferol;
DL-alfa-tocoferol;
Acetato de D-alfa-tocoferol;
Acetato de DL-alfa-tocoferol.

Vitamina D:

Vitamina D2 (=ergocalciferol);
Vitamina D3 (=colecalfiferol).

Vitamina B2:

Riboflavina;
Riboflavina-5'-fosfato sódica.

Vitamina B6:

Hidrocloreto de piridoxina;
Piridoxina-5'-fosfato;
Dipalmitato de piridoxina.

Folato:

Ácido fólico.

Biotina:

D-biotina.

Vitamina K:

Filoquinona (fitomenadiona).

2 — Aminoácidos

L- arginina e respectivo hidrocloreto.
L- cistina e respectivo hidrocloreto.
L- histidina e respectivo hidrocloreto.
L- isoleucina e respectivo hidrocloreto.
L- leucina e respectivo hidrocloreto.
L- lisina e respectivo hidrocloreto.
L- cisteína e respectivo hidrocloreto.
L- metionina.
L- fenilalanina.
L- treonina.
L- triptofano.
L- tirosina.
L- valina.

3 — Outros

Colina.
Cloreto de colina.
Citrato de colina.
Bitartrato de colina.
Inositol.
L-carnitina.
Hidrocloreto de L-carnitina.

4 — Substâncias minerais e elementos vestigiais**Cálcio:**

Carbonato de cálcio;
Cloreto de cálcio;
Sais de cálcio de ácido cítrico;
Gluconato de cálcio;
Glicerofosfato de cálcio;
Lactato de cálcio;
Óxido de cálcio;
Hidróxido de cálcio;
Sais de cálcio do ácido ortofosfórico.

Magnésio:

Carbonato de magnésio;
Cloreto de magnésio;
Sais de magnésio do ácido cítrico;
Gluconato de magnésio;
Óxido de magnésio;
Hidróxido de magnésio;
Sais de magnésio do ácido ortofosfórico;
Sulfato de magnésio;
Lactato de magnésio;
Glicerofosfato de magnésio.

Potássio:

Cloreto de potássio;
Sais potássicos de ácido cítrico;
Gluconato de potássio;
Lactato de potássio;
Glicerofosfato de potássio.

Ferro:

Citrato ferroso;
Citrato férrico de amónio;
Gluconato ferroso;
Lactato ferroso;
Sulfato ferroso;
Fumarato ferroso;
Difosfato férrico (pirofosfato férrico);
Ferro elementar (em complexos com ligandos carbonilo, electrolítico ou reduzido por hidrogenação);
Sacarato férrico;
Difosfato férrico de sódio;
Carbonato ferroso.

Cobre:

Complexo cobre-lisina;
Carbonato cúprico;
Citrato cúprico;
Gluconato cúprico;
Sulfato cúprico.

Zinco:

Acetato de zinco;
 Cloreto de zinco;
 Citrato de zinco;
 Lactato de zinco;
 Sulfato de zinco;
 Óxido de zinco;
 Gluconato de zinco.

Manganésio:

Carbonato de manganésio;
 Cloreto de manganésio;
 Citrato de manganésio;
 Gluconato de manganésio;
 Sulfato de manganésio;
 Glicerofosfato de manganésio.

Iodo:

Iodeto de sódio;
 Iodeto de potássio;
 Iodato de potássio;
 Iodato de sódio.

ANEXO V

**Valores de referência para a rotulagem nutricional
 dos alimentos destinados
 a lactentes e crianças de pouca idade**

Nutriente	Valor de referência para a rotulagem nutricional
Vitamina A	400 µg
Vitamina D	10 µg
Vitamina C	25 mg
Tiamina	0,5 mg
Riboflavina	0,8 mg
Equivalente de niacina	9 mg
Vitamina B6	0,7 mg
Folato	100 µg
Vitamina B12	0,7 µg
Cálcio	400 mg
Ferro	6 mg
Zinco	4 mg
Iodo	70 µg
Selénio	10 µg
Cobre	0,4 mg

ANEXO VI

**Níveis máximos de resíduos específicos para os pesticidas
 ou metabolitos de pesticidas nos alimentos transformados
 à base de cereais e nos alimentos para bebés**

Denominação química da substância	Nível máximo de resíduo (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-s-metilo, demeton-s-metilsulfona, oxidemeton-metilo (individualmente ou combinado, expresso como demeton-S-metilo)	0,006

Denominação química da substância	Nível máximo de resíduo (mg/kg)
Etoprofos	0,008
Fipronil (somatório de fipronil e fipronil-dessulfínio, expresso como fipronil)	0,004
Propinebe/Propilenotioureia (somatório de propinebe e propilenotioureia)	0,006

ANEXO VII

**Pesticidas que não podem ser utilizados em produtos
 agrícolas destinados à produção de alimentos
 à base de cereais e de alimentos para bebés**

QUADRO 1

Denominação química da substância (definição do resíduo):

Disulfoton (somatório de disulfoton, sulfóxido de disulfoton e sulfona de disulfoton, expresso como disulfoton);

Fensulfothion (somatório de fensulfothion, seu análogo oxigenado e respectivas sulfonas, expresso como fensulfothion);

Fentin, expresso como o catião de trifenilestanho;

Haloxifop (somatório de haloxifop, respectivos sais e ésteres incluindo conjugados, expresso como haloxifop);

Heptacloro e trans-epóxido de heptacloro, expresso como heptacloro;

Hexaclorobenzeno;

Nitrofenó;

Omethoate;

Terbufos (somatório de terbufos, seus sulfóxido e sulfona, expresso como terbufos).

QUADRO 2

Denominação química da substância:

Aldrin e dieldrin, expressos como dieldrin;
 Endrin.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Presidência do Governo

Decreto Regulamentar Regional n.º 4/2008/M

**Aprova a orgânica da Secretaria Regional
 do Turismo e Transportes**

O Decreto Regulamentar Regional n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, que aprovou a organização e funcionamento do Governo Regional da Madeira, prevê, na alínea e) do artigo 1.º, a Secretaria Regional do Turismo e Transportes na estrutura orgânica do Governo Regional.

A esta Secretaria Regional são cometidas, pelo artigo 5.º, atribuições sobre os sectores do turismo e dos transportes, bem como a tutela sobre empresas públicas deste último sector.

Neste contexto e no âmbito dos objectivos do Programa do Governo apostado na racionalização, na modernização administrativa e na melhoria da qualidade dos serviços