

MINISTÉRIOS DA ECONOMIA, DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PISCAS, DA SAÚDE E DAS CIDADES, ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO E AMBIENTE.

Portaria n.º 254/2003

de 19 de Março

O Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de Abril, teve em vista estabelecer um novo quadro regulador para as farinhas, sêmolas, pão e produtos afins, de modo a, por um lado, salvaguardar a capacidade concorrencial das indústrias alimentares nacionais face ao mercado único europeu e, por outro, atingir-se um elevado nível de protecção do consumidor.

Com o presente diploma fixam-se, de acordo com o procedimento previsto no referido decreto-lei, as normas técnicas relativas à definição, caracterização, composição, acondicionamento, rotulagem, métodos de análise, tolerâncias analíticas e comercialização das farinhas destinadas à panificação e a outros fins e das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

Cumpriu-se o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho, transposta para a ordem jurídica interna pelo Decreto-Lei n.º 58/2000, de 18 de Abril.

Assim:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, da Saúde e das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente, nos termos do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de Abril, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

O presente diploma define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

2.º

Definições

Para efeitos da presente portaria, entende-se por:

- a) «Farinha» o produto resultante da moenda de grãos de um ou mais cereais, maduros, são, não germinados e isentos de impurezas, bem como da sua mistura;
- b) «Farinha corrigida» a farinha resultante da sua mistura com outros ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos com o objectivo de garantir a sua estabilidade funcional;
- c) «Farinha composta» a farinha resultante da sua mistura com outros ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos, incluindo os aditivos permitidos para os produtos finais a cujo fabrico se destina a farinha;
- d) «Farinha autolevedante» a farinha composta para usos culinários, resultante da adição de

levedantes químicos legalmente autorizados, a um ou mais tipos de farinha estreme;

- e) «Sêmola» o produto granuloso resultante da trituração do trigo ou do milho, isento de partículas de sêma, mesmo que aderentes, que passa num tecido de peneiração de 1,25 mm de abertura de malha e fica retido num de 0,16 mm;
- f) «Data de acondicionamento» a data em que a farinha ou a sêmola foi colocada na embalagem com que contacta directamente.

3.º

Características gerais

As farinhas e sêmolas devem ter as características organolépticas próprias do produto, ser adequadas ao fim a que se destinam, apresentar-se em conveniente estado de conservação, sem sinais de parasitação vegetal ou animal, isentas de agentes patogénicos ou de substâncias derivadas de microrganismos em níveis que representem risco para a saúde, bem como de outras substâncias estranhas à sua normal composição não previstas neste diploma.

4.º

Farinhas e sêmolas para usos industriais

1 — As farinhas destinadas à indústria de panificação, pastelaria, bolachas e biscoitos devem obedecer às características analíticas constantes do anexo I à presente portaria.

2 — O disposto no número anterior não se aplica às farinhas corrigidas e compostas, nem à mistura de farinhas.

3 — A farinha de tritcale pode ser fabricada de acordo com os tipos e as características fixadas para as farinhas de centeio.

4 — É permitido o fabrico de farinha de arroz com as seguintes características analíticas e limites máximos referidos à matéria seca, à excepção da humidade:

Humidade — 14,5 %;
Acidez — 0,100 g/100 g (determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico);
Cinza total — 1,00 %;
Cinza insolúvel em HCl — 0,06 %.

5 — As farinhas e sêmolas destinadas à indústria de massas alimentícias devem obedecer às características analíticas constantes do anexo II.

6 — É permitido o fabrico de sêmola de milho com as seguintes características analíticas e limites máximos referidos à matéria seca, à excepção da humidade:

Humidade — 14,5 %;
Acidez — 0,120 g/100 g (determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico);
Cinza total — 0,50 %;
Cinza insolúvel em HCl — vestígios.

5.º

Farinhas e sêmolas para usos culinários

1 — Para usos culinários podem ser utilizados todos os tipos de farinha referidos no n.º 4.º, com as características analíticas e limites nele definidos, à excepção do teor de glúten seco, que não fica, neste caso, sujeito aos limites aí fixados.

2 — Para usos culinários podem também ser utilizadas as sêmolas de trigo e de milho referidas no n.º 4.º, com as características e os limites aí fixados.

6.º

Aditivos e auxiliares tecnológicos

1 — Os aditivos admissíveis no fabrico das farinhas e sêmolas são os fixados na legislação específica para os géneros alimentícios.

2 — Sem prejuízo do disposto no n.º 1.º, no caso da farinha composta, são admitidos os aditivos fixados para os produtos finais a cujo fabrico se destina a farinha.

3 — As farinhas e as sêmolas não podem conter branqueadores ou auxiliares tecnológicos.

4 — Exceptuam-se do número anterior as farinhas corrigidas e compostas, onde são admissíveis os seguintes ingredientes e auxiliares tecnológicos:

- a) Farinha de glúten, extracto de malte, farinha de malte, farinha de fava, farinha de soja e açúcares, até ao limite máximo de 2% do peso total da farinha;
- b) Enzimas utilizadas em panificação, pastelaria ou fabrico de bolachas e biscoitos.

7.º

Resíduos de pesticidas

Os teores máximos admissíveis para resíduos de pesticidas nas farinhas e sêmolas são os fixados em legislação específica.

8.º

Métodos de análise

1 — Para efeito de verificação das características das farinhas e sêmolas são utilizados os métodos de preparação de amostra e de análise definidos na lei.

2 — Na ausência de legislação, a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) estabelece quais os métodos a utilizar.

9.º

Tolerâncias

1 — Para efeitos de verificação das características fixadas para as farinhas e sêmolas, são admitidas as seguintes tolerâncias analíticas:

- Humidade — + 0,50 %;
- Acidez — + 0,005 g/100 g;
- Cinza total — + 0,05 % (apenas para farinhas e sêmolas para massas alimentícias, sêmolas de milho e farinha de arroz);
- Cinza insolúvel em HCl — + 10 % (em relação ao valor máximo fixado).

2 — É permitida uma tolerância de 10%, em massa, nas sêmolas cujas dimensões não obedecem ao disposto na alínea e) do n.º 2.º

10.º

Quantidades líquidas

1 — Sem prejuízo do disposto no n.º 12.º, as farinhas e as sêmolas para usos industriais, quando pré-embaladas, devem ter as quantidades líquidas de 10 kg ou de múltiplos superiores de 5 kg.

2 — As farinhas e as sêmolas para usos culinários e destinadas ao consumidor final só podem ser comercializadas devidamente pré-embaladas e com as seguintes quantidades líquidas: 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg e 10 kg.

11.º

Embalagens

1 — As embalagens das farinhas e sêmolas são feitas em materiais inócuos, inertes em relação ao conteúdo e de forma a garantirem uma adequada conservação de produto e, quando coradas, a cor não deve distinguir ou inquinar o produto, conforme previsto na legislação relativa aos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

2 — Em caso de embalagens recuperáveis destinadas à indústria, estas são sujeitas a especiais tratamentos de limpeza e conservação, de modo a garantirem o adequado estado hígio-sanitário do produto.

12.º

Condições específicas de armazenamento e acondicionamento

1 — As moagens que não disponham de silos próprios para o armazenamento de farinhas e sêmolas embalam diariamente as suas produções.

2 — O acondicionamento de farinhas e sêmolas para usos culinários pode ser feito pelo fabricante ou por outras entidades desde que obedecem às disposições legais relativas à higiene dos géneros alimentícios bem como às seguintes regras:

- a) Os locais de armazenamento e embalagem têm de ser bem arejados, secos, com paredes e pisos impermeabilizados e sem irregularidades, facilmente higienizáveis, servindo exclusivamente para géneros alimentícios por forma que não sejam susceptíveis de alterar as suas características organolépticas;
- b) A recepção de farinhas a granel deve cumprir as exigências previstas no n.º 13.º;
- c) O embalamento deve ser realizado em máquinas exclusivamente utilizadas para géneros alimentícios.

13.º

Transporte e armazenamento a granel

O transporte e armazenamento a granel de farinhas e sêmolas obedece à legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios e às seguintes condições específicas:

- a) Os silos de moagens que procedam à sua expedição terão de estar em adequado estado de conservação e limpeza e as respectivas células e seus conteúdos devidamente identificados;
- b) A carga e a descarga têm de ser realizadas em convenientes condições hígio-sanitárias e com equipamentos que evitem o contacto directo dos operadores com o produto;
- c) Os veículos-cisternas destinados ao seu transporte têm de ser exclusivamente utilizados para esse fim e fabricados em material inócuo, inerte em relação ao conteúdo e impermeável, apresentando-se sempre em conveniente estado de conservação e limpeza;

- d) O armazenamento após a descarga é feito em células convenientemente conservadas e limpas e o seu conteúdo referenciado na guia de remessa, guia de transferência ou documento equivalente;
- e) Durante o transporte e armazenamento as farinhas e sêmolas são acompanhadas das indicações de rotulagem referidas no n.º 15.º

14.º

Rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas ao consumidor final

1 — Na rotulagem de farinhas e sêmolas para usos culinários e destinadas ao consumidor final são obrigatórias as indicações constantes da legislação geral em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios.

2 — A denominação de venda inclui o nome do cereal ou cereais, consoante o caso, e é indicada por uma das seguintes expressões:

- a) No caso de farinha estreme ou mistura de farinhas estremes:

«Farinha de . . . tipo . . . para usos culinários»;
 «Mistura de farinhas de . . . para usos culinários»;
 «Sêmola de . . . para usos culinários»;
 «Farinha de arroz»;

- b) No caso de farinha corrigida e composta:

«Farinha corrigida de . . . para usos culinários»;
 «Farinha composta de . . . para usos culinários»;
 «Farinha autolevedante de . . . para usos culinários».

15.º

Rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas à indústria

1 — Na rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas a usos industriais é aplicável a legislação geral sobre rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final com as seguintes condições e excepções:

- a) A denominação de venda é indicada por uma das expressões mencionadas no n.º 14.º para as farinhas e sêmolas, substituindo a indicação do fim a que se destinam «usos culinários» por «usos industriais»;
- b) A data de durabilidade mínima é substituída pela data de acondicionamento;
- c) A referência ao teor de glúten é feita de acordo com o exigido nos anexos I e II.

2 — As indicações referidas no número anterior podem estar inscritas directamente na embalagem, ou constar de uma etiqueta fixada na embalagem de forma a garantir a inviolabilidade da mesma, ou podem vir registadas nos documentos de acompanhamento, ou ainda em quaisquer outros documentos referentes ao produto.

16.º

Responsabilidade pela qualidade do produto

O fabricante é responsável pelas características e pelo estado das farinhas e sêmolas destinadas a usos industriais, desde que se encontrem em embalagens invioladas e em condições de armazenamento apropriadas durante o prazo de 90 dias a contar da data de acondicionamento.

17.º

Produtos artesanais

1 — Os produtos provenientes de moinhos e azenhas que possuam uma capacidade de laboração inferior a 120 kg/hora não ficam abrangidos pelo disposto nos n.ºs 4.º, 5.º, 10.º e 12.º a 16.º desta portaria.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se o valor da capacidade de laboração, expresso em quilogramas/hora, igual a dois terços do somatório dos diâmetros dos casais de mós instalados, expressos em centímetros.

3 — As farinhas provenientes da laboração destes moinhos e azenhas só podem destinar-se ao consumo de casas agrícolas e ao fabrico de pão para consumo do adquirente e respectivo agregado familiar.

4 — As farinhas referidas no número anterior não podem ser comercializadas nem transportadas em quantidades superiores a 300 kg.

18.º

Classificação de anormalidades

1 — Consideram-se falsificadas as farinhas e sêmolas:

- a) Que contenham qualquer substância estranha à sua normal composição e natureza e que possa ter como consequência o aumento de peso ou volume, o encobrimento da má qualidade ou a deterioração ou incorporação de aditivo;
- b) A que tenha sido subtraído algum ingrediente ou constituinte, de modo a desvirtuá-las ou a empobrecê-las quanto a qualidades nutritivas ou quanto à sua composição própria;
- c) Em que tenha sido substituído algum dos seus ingredientes por outra substância, de modo a imitá-las.

2 — Consideram-se corruptas as farinhas e sêmolas que:

- a) Estejam em fermentação, decomposição ou putrefacção ou que resultem de moenda de cereais nestas condições;
- b) Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
- c) Tenham sido atacadas por quaisquer fungos ou bactérias ou apresentem outros microrganismos em níveis que representem um risco para a saúde e cuja presença seja denunciada pelo seu aspecto físico, pelo exame microscópico e pela análise química ou microbiológica.

3 — Consideram-se avariadas as farinhas e sêmolas que:

- a) Provenham de cereais sujos, avariados ou misturados com grãos de espécies estranhas, partes de plantas ou outras impurezas;
- b) Conttenham insectos, ácaros ou quaisquer outros animais nos seus diversos estados de desenvolvimento ou que apresentem uma quantidade de fragmentos de insectos ou de ácaros igual ou superior a 100 por cada 100 g de produto;
- c) Se encontrem sujas por detritos ou poeiras resultantes de agentes ou substâncias do meio a que estiverem expostas;
- d) Apresentem cheiros, sabores ou aspecto anormais;
- e) Tenham um teor de acidez superior ao máximo legal fixado.

4 — Consideram-se com falta de requisitos as farinhas e sêmolas que apresentem características fora dos limites fixados pelo presente diploma e que não estejam falsificadas, avariadas ou corruptas.

19.º

Reconhecimento mútuo

O disposto neste diploma aplica-se sem prejuízo da livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países

da EFTA que são Partes Contratantes do Acordo EEE — Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas na aceção do artigo 30.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

20.º

Norma revogatória

São revogadas as Portarias n.ºs 996/94, de 12 de Novembro, e 1023/94, de 22 de Novembro.

21.º

Disposição transitória

É permitida, durante um período de seis meses, a contar da entrada em vigor deste diploma, a comercialização das farinhas e sêmolas não conformes com o presente diploma, mas que estejam de acordo com o disposto nas Portarias n.ºs 996/94, de 12 de Novembro, e 1023/94, de 22 de Novembro.

Em 28 de Fevereiro de 2003.

O Ministro da Economia, *Carlos Manuel Tavares da Silva*. — O Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, *Armando José Cordeiro Sevinate Pinto*. — O Ministro da Saúde, *Luís Filipe Pereira*. — O Ministro das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente, *Isaltino Afonso de Moraes*.

ANEXO I

Características analíticas

Tipos de farinha	Humidade (percentagem máxima)	Acidez ⁽¹⁾ (g/100 g máximo)	Cinza total (percentagem limite)	Cinza insolúvel ⁽²⁾ (percentagem máxima)	Glúten seco ⁽³⁾ (percentagem mínima)
Farinhas de trigo:					
Tipo 45	14,5	0,120	0,49	Vestígios	8
Tipo 55	14,5	0,120	0,50-0,60	Vestígios	8
Tipo 65	14,5	0,120	0,61-0,75	0,02	8
Tipo 80	14,5	0,120	0,76-0,90	0,02	8
Tipo 110	14,5	0,120	0,91-1,20	0,04	8
Tipo 150	14,5	0,120	1,21-2,00	0,06	7
Farinhas de centeio:					
Tipo 70	14,5	0,120	0,79	0,02	—
Tipo 85	14,5	0,120	0,80-1,19	0,02	—
Tipo 130	14,5	0,120	1,20-1,50	0,06	—
Tipo 170	14,5	0,120	1,51-2,50	0,10	—
Farinhas de milho:					
Tipo 70	14,5	0,230	0,79	0,02	—
Tipo 100	14,5	0,230	0,71-1,00	0,02	—
Tipo 175	14,5	0,230	1,01-1,75	0,01	—

⁽¹⁾ A acidez é determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico.

⁽²⁾ Cinza insolúvel em HCl.

Os valores de acidez, cinza total, cinza insolúvel e glúten seco são referidos à matéria seca.

O valor da humidade refere-se ao momento de embalamento. Posteriormente as variações de humidade devido ao carácter higroscópico da farinha deverão ser relacionadas com a variação em massa.

⁽³⁾ Salvo nos casos em que pela sua utilização específica se requer um teor inferior, o qual deverá constar do rótulo ou quaisquer outros documentos referentes ao produto.

ANEXO II

Características analíticas

Tipos de sêmolas e farinhas	Humidade (percentagem máxima)	Acidez ⁽¹⁾ (g/100 g máxima)	Cinza total (percentagem limite)	Cinza insolúvel ⁽²⁾ (percentagem máxima)	Glúten seco ⁽³⁾ (percentagem mínima)
Sêmolas de trigo para massas alimentícias	14,5	0,120	0,90	0,02	9
Farinhas de trigo para massas alimentícias	14,5	0,120	1,20	0,02	8
Farinha integral de trigo para massas alimentícias	14,5	0,120	2,00	0,06	7

⁽¹⁾ A acidez é determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico.

⁽²⁾ Cinza insolúvel em HCl.

Os valores de acidez, cinza total, cinza insolúvel e glúten seco são referidos à matéria seca.

O valor da humidade refere-se ao momento de embalamento. Posteriormente as variações de humidade devido ao carácter higroscópico da farinha deverão ser relacionadas com a variação em massa.

⁽³⁾ Salvo nos casos em que pela sua utilização específica se requer um teor inferior, o qual deverá constar do rótulo ou quaisquer outros documentos referentes ao produto.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PESCAS

Portaria n.º 255/2003

de 19 de Março

Considerando que para uma gestão mais eficaz da pesca na albufeira do Torrão a zona de pesca reservada do rio Tâmega-Formão, criada pela Portaria n.º 165/99, de 10 de Março, deverá estender-se também à margem direita daquele troço do rio Tâmega:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, ao abrigo das bases IV, XXIX e XXXIII da Lei n.º 2097, de 6 de Junho de 1959, e dos artigos 5.º e 84.º do Decreto n.º 44 623, de 10 de Outubro de 1962, que o n.º 1.º da Portaria n.º 165/99, de 10 de Março, passe a ter a seguinte redacção:

«1.º É criada uma zona de pesca reservada no troço do rio Tâmega (albufeira do Torrão) compreendido entre a ponte da A 4 no lugar de Formão, freguesia de Cepelos, na margem esquerda, e lugar de Amaranzinho, freguesia de Fregim, na margem direita, concelho de Amarante, a montante, e a ponte de Baía, freguesia de Salvador do Monte, na margem esquerda, e freguesia de Vila Caiz, na margem direita, concelho de Amarante, a jusante, numa extensão de 2,5 km.»

Pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, *Fernando António de Miranda Guedes Bianchi de Aguiar*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, em 5 de Março de 2003.

Portaria n.º 256/2003

de 19 de Março

Ao nível comunitário foi estabelecido, para 2003, um total admissível de captura (TAC) para a unidade populacional de espadarte (*Xiphias gladius*) no oceano Atlântico a norte de 5º de latitude norte, sendo a quota atribuída a Portugal de 1003,6 t.

Considerando que os desembarques de espadarte se repartem pela frota registada em postos de diferentes parcelas do território nacional, a melhor gestão acon-

selha uma repartição da quota atribuída a Portugal pelo conjunto de embarcações registadas nos portos do continente, da Região Autónoma da Madeira (RAM) e da Região Autónoma dos Açores (RAA), tendo em devida conta a actividade tradicional das embarcações, à semelhança da repartição levada a efeito em anos anteriores.

Tendo em conta que a ICCAT adoptou uma recomendação, no quadro da qual a sobrepesca de espadarte verificada num determinado ano ou a não utilização integral da quota anual devem ser repercutidas no ano seguinte;

Considerando o Regulamento (CE) n.º 2847/93, do Conselho, de 12 de Outubro, que institui um regime de controlo aplicável à política comum das pescas, com as alterações que lhe foram introduzidas pelos Regulamentos (CE) n.ºs 2870/95, de 8 de Dezembro, 686/97, de 19 de Abril, 2205/97, de 14 de Dezembro, 2635/97, de 31 de Dezembro, e 2846/98, de 31 de Dezembro;

Considerando o disposto nos artigos 3.º, 4.º, n.º 2, alínea g), e 10.º do Decreto-Lei n.º 278/87, de 7 de Julho, na redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 383/98, de 27 de Novembro;

Ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, o seguinte:

1.º A quota de 1003,6 t de espadarte, atribuída a Portugal, no oceano Atlântico a norte de 5º de latitude norte, através do Regulamento (CE) n.º 2341/2002, de 20 de Dezembro, é repartida pelo conjunto das embarcações nacionais, de acordo com o porto de registo, podendo esta repartição vir a ser ajustada face ao apuramento final das respectivas capturas relativas a 2002, da seguinte forma:

- Embarcações registadas em portos do continente: 662,9 t;
- Embarcações registadas em portos da Região Autónoma dos Açores: 310,4 t;
- Embarcações registadas em portos da Região Autónoma da Madeira: 30,3 t.

Logo que se preveja estar a ser atingida a quantidade máxima de capturas de espadarte fixada no n.º 1, o