

MINISTÉRIOS DA ECONOMIA, DA AGRICULTURA E DO MAR E DA SAÚDE

Portaria n.º 52/2015

de 26 de fevereiro

O consumo de pão reveste-se de uma enorme importância, na medida em que é mundialmente reconhecido como um elemento essencial na dieta alimentar, devendo apresentar-se ao consumidor com características organolépticas próprias, designadamente no que respeita ao aroma, cor, sabor e textura.

As condições e requisitos a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de pão e outros produtos similares ou afins foram estabelecidas pela Portaria n.º 425/98, de 25 de julho, que se encontra desatualizada, não só do ponto de vista tecnológico, mas também, porque algumas das matérias por si regulamentadas caíram em desuso, face a um conjunto de diplomas comunitários e nacionais que são aplicáveis a todos os géneros alimentícios como é o caso, entre outros, da Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano.

Nestes termos, o presente diploma visa revogar a Portaria n.º 425/98, de 25 de julho, atualizando as regras relativas às características do pão e dos outros produtos similares ou afins e à sua comercialização.

Cumpriu-se o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas previsto na Diretiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998.

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado Adjunto e da Economia, Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar e Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Saúde, nos termos do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

1 — A presente portaria fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina, e regula aspetos da sua comercialização.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, são igualmente aplicáveis aos produtos abrangidos por esta portaria, designadamente, os seguintes regulamentos:

a) Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;

b) Regulamentos (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelecem regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;

c) Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares;

d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e respetivas alterações;

e) Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos;

f) Regulamento (UE) n.º 432/2012 da Comissão, de 16 de maio de 2012, que estabelece uma lista de alegações de saúde permitidas relativas a alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças, e respetivas alterações.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos da presente portaria, entende-se por:

a) «Pão», o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas, das farinhas de trigo, centeio, triticale ou milho, estremes ou em mistura, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável e fermento ou levedura sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nomeadamente enzimas, nas condições legalmente fixadas;

b) «Pão fresco», o pão que, pela sua natureza, é consumido num prazo inferior a vinte e quatro horas a seguir à conclusão do processo de fabrico, não sendo exigida a indicação da data de durabilidade mínima, o qual é fabricado em processo contínuo, desde a utilização das suas matérias-primas até à cozedura final, sem qualquer interrupção para a sua conservação e produzido através da cozedura de uma massa que não foi submetida a congelação, congelação rápida ou a qualquer processo que tenha em vista a sua conservação por um período longo e que interrompa o processo de fabrico do pão;

c) «Pão de longa duração», todo o tipo de pão que não se enquadra na definição referida na alínea anterior;

d) «Pão tradicional», o pão cujos ingredientes, processos de fabrico e receita se mantêm comprovadamente inalterados há, pelo menos, 30 anos;

e) «Pão artesanal», o pão obtido segundo a atividade artesanal regulamentada pelo Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com a redação dada pelo Decreto-Lei n.º 110/2002, de 16 de abril;

f) «Pão biológico», qualquer tipo de pão cujos ingredientes tenham sido obtidos segundo o modo de produção biológica de acordo com as regras estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, em todas as fases da produção, preparação e distribuição;

g) «Pão ralado», o produto resultante da trituração industrial do pão, sendo expressamente proibido o seu fabrico com sobras de pão provenientes de estabelecimentos de consumo;

h) «Produtos afins do pão ou de padaria fina», os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, que não se confundem com o pão, nos quais ainda é possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas;

i) Produtos intermédios ou em processo de fabrico:

i) «Pão pré-cozido», a massa de pão, cuja cozedura foi interrompida antes da finalização, sendo posteriormente submetido a um processo de congelação ou a qualquer outro processo de conservação autorizado;

ii) «Massa de pão congelada», a massa de pão, que tendo sido ou não fermentada e moldada, foi posteriormente congelada;

iii) «Outras massas semielaboradas», as massas de pão, que tendo sido ou não fermentadas e moldadas, foram posteriormente submetidas a um processo de conservação autorizado, distinto da congelação, de forma a inibir o processo de fermentação.

Artigo 3.º

Tipos de pão

Podem ser fabricados e comercializados os seguintes tipos de pão:

a) «Pão de trigo», o pão fabricado com farinha de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80 ou 110, água potável, sal e fermento ou levedura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte e farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos artigos 4.º e 5.º da presente portaria;

b) «Pão de centeio», o pão fabricado com farinha de centeio dos tipos 70, 85 ou 130, ou em mistura com farinha de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80, 110 ou 150, desde que a farinha de centeio seja utilizada numa incorporação superior a 50 %, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também ser utilizados extrato de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos artigos 4.º e 5.º da presente portaria;

c) «Pão integral», o pão fabricado com farinha de trigo do tipo 150 ou com farinha de centeio do tipo 170, observando ainda o disposto nas alíneas a) e b), respetivamente;

d) «Pão de triticale», o pão fabricado com farinha de triticale, de acordo com o estabelecido para o pão de centeio;

e) «Pão de mistura», o pão fabricado com mistura de farinhas de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80, 110 ou 150, de centeio dos tipos 70, 85, 130 ou 170 e de milho dos tipos 70, 100 ou 175, ou apenas com farinhas de dois destes cereais, com uma incorporação mínima de 10 % de farinha de cada cereal, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos artigos 4.º e 5.º da presente portaria;

f) «Pão de milho» ou «broa de milho», o pão de mistura em cujo fabrico seja utilizada predominantemente farinha de milho dos tipos 70, 100 ou 175;

g) «Pão especial», o pão fabricado com qualquer dos tipos de farinha definidos na Portaria n.º 254/2003, de 19 de março, estremes ou em mistura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte, farinha de malte, água potável, sal e fermento ou levedura, nas condições legalmente estabelecidas e os ingredientes e aditivos referidos no artigo 5.º da presente portaria, como sejam, designadamente, os seguintes:

i) «Pão-de-leite», o pão especial com uma incorporação mínima de leite em pó de 50 g/kg de farinha, ou quantidade equivalente de outro produto lácteo;

ii) «Pão tostado» ou «tosta», o pão especial, cortado em fatias, que, por meio de torra especial, apresenta um teor de humidade inferior a 8 %.

Artigo 4.º

Utilização de misturas

No fabrico de pão e dos produtos afins é permitida a utilização de misturas pré-embaladas de aditivos, auxiliares tecnológicos e ingredientes, que não sejam aditivos, previstos nos artigos 3.º e 5.º da presente portaria.

Artigo 5.º

Ingredientes e aditivos

1 — Os aditivos admissíveis no fabrico do pão e dos produtos afins são os fixados na legislação específica para os géneros alimentícios.

2 — Para tendedura do pão podem ser utilizadas quaisquer farinhas e sêmolos aptas à indústria de panificação.

3 — No fabrico dos diversos tipos de pão referidos no artigo 3.º da presente portaria pode ser utilizado vinagre alimentar como auxiliar tecnológico.

4 — No fabrico de pão especial é permitida a utilização de outros ingredientes estremes ou em mistura, além dos referidos na alínea g) do artigo 3.º, na massa, no recheio ou na cobertura, os quais devem obedecer à respetiva legislação específica.

5 — No fabrico dos produtos afins do pão ou de padaria fina podem ser utilizados os ingredientes admissíveis para o pão especial.

Artigo 6.º

Características analíticas

1 — O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, dos tipos de pão referidos nas alíneas a) a f) do artigo 3.º da presente portaria não pode exceder 3 %.

2 — O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, das diversas variedades de pão especial não pode exceder 8 %.

3 — O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, dos produtos afins do pão ou de padaria fina não pode ser inferior a 8 % nem exceder 22 %.

4 — O teor máximo de sal deve cumprir o disposto no artigo 3.º da Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto.

5 — O disposto no número anterior não se aplica aos produtos afins do pão ou de padaria fina.

Artigo 7.º

Métodos de análise

1 — Para efeitos de verificação das características do pão e dos produtos afins do pão ou de padaria fina, são utilizados os métodos de preparação da amostra e de análise legalmente definidos.

2 — Na ausência de legislação específica, deve a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, ouvido o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P., indicar quais os métodos a utilizar.

Artigo 8.º

Denominação

1 — Sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a denominação dos diferentes tipos de pão deve incluir, para além

da menção «pão», a indicação da farinha utilizada no seu fabrico ou a indicação do ingrediente que o distinga.

2 — Desde que seja observado o disposto no número anterior, na comercialização do pão podem ser utilizadas expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato.

3 — O uso de qualificativos que refiram uma origem geográfica do pão não pode induzir em erro o consumidor, de acordo com o estabelecido no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011.

4 — Na rotulagem do pão e dos produtos afins do pão ou de padaria fina, fabricados em estabelecimentos industriais não é permitida a utilização do qualificativo «caseiro».

Artigo 9.º

Reconhecimento mútuo

1 — O disposto na presente portaria não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países da Associação Europeia de Comércio Livre (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 do Funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.

2 — O disposto na presente portaria não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comerciali-

zados 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 10.º

Norma transitória

É permitido, durante um período de doze meses a contar da data da entrada em vigor desta portaria, o fabrico e comercialização, de pão e produtos afins do pão ou de padaria fina que obedeçam ao disposto na Portaria n.º 425/98, de 25 de julho.

Artigo 11.º

Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 425/98, de 25 de julho.

Artigo 12.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

O Secretário de Estado Adjunto e da Economia, *Leonardo Bandeira de Melo Mathias*, em 6 de fevereiro de 2015. — O Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, *Alexandre Nuno Vaz Baptista de Vieira e Brito*, em 6 de fevereiro de 2015. — O Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Saúde, *Fernando Serra Leal da Costa*, em 16 de fevereiro de 2015.

I SÉRIE



Depósito legal n.º 8814/85 ISSN 0870-9963

Diário da República Eletrónico:

Endereço Internet: <http://dre.pt>

Contactos:

Correio eletrónico: dre@incm.pt

Tel.: 21 781 0870

Fax: 21 394 5750