

contribuindo decisivamente, para a melhoria das condições de acesso e da qualidade de abastecimento.

Com a liberalização acima referida e consequente entrada de operadores privados no sector, torna-se necessário estabelecer normas que definam, entre outras, o tipo e a qualidade de farinha a ser importada no território nacional, bem como as condições da sua comercialização.

Com efeito, nesta matéria, importa não apenas salvaguardar o livre funcionamento do mercado, mas também, e sobretudo, os interesses dos consumidores sem esquecer, além disso, a necessidade de proteger os interesses dos produtores nacionais face à concorrência dos produtos importados, sem pôr em causa, no entanto, os fundamentos da liberdade económica e o normal funcionamento do mercado e a sã concorrência.

No actual contexto de desenvolvimento económico e social do país, estabelecer critérios objectivos em matéria de importação e comercialização da farinha de trigo deriva, em primeiro lugar, da necessidade de fornecer ao consumidor final um produto de elevado valor nutritivo (com percentagens suficientes de carboidratos, minerais, fibras, gorduras e proteínas), de acordo, aliás, com o objectivo geral da estratégia nacional de segurança alimentar sustentável, que é o de “assegurar o acesso permanente da população a uma alimentação suficiente, saudável e nutritiva, sem prejuízo para a satisfação de outras necessidades básicas”.

Assim, com o presente diploma pretende-se criar as condições da concorrência pela qualidade e, em simultâneo, facilitar o consumo de produtos mais convenientes sob os pontos de vista nutricional e alimentar.

É nessa ordem de ideias que se propõe a alteração da tradicional nomenclatura da farinha de trigo (de 1ª, de 2ª, etc.), por se entender que ela pouco esclarece sobre a efectiva qualidade do produto, adoptando-se a referência a um número correspondente ao teor de cinza total admissível para o tipo de farinha em causa, na esteira das legislações mais modernas sobre essa matéria, como é o caso das Directivas da União Europeia actualmente vigentes.

Por outro lado, há a considerar a necessidade de um quadro legal claro, por forma a se garantir uma efectiva fiscalização das condições de importação e comercialização da farinha consumida no país, dando-se às entidades públicas com competências na matéria as ferramentas necessárias para uma actuação firme e objectiva, o que passa, nomeadamente, pela definição de um quadro de contra-ordenações concreto e exequível.

Foram ouvidas as associações empresarias do sector e a Agencia Nacional de Segurança Alimentar.

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Âmbito do diploma

O presente diploma define e estabelece as características a que deve obedecer a importação, rotulagem,

Decreto-Lei nº 84/2005

de 19 de Dezembro

A importação da farinha de trigo ficou completamente liberalizada para todo o sector comercial, a partir de 1 de Fevereiro de 2004, na sequência da aprovação, pelo Governo, da Resolução n.º 14/2002, de 15 de Abril.

Igualmente a farinha de trigo foi introduzida na lista de bens alimentares de primeira necessidade constantes do anexo do decreto-lei n.º 29/2002, de 9 de Dezembro, pela Portaria n.º 6/2004, de 18 de Fevereiro.

O Decreto-lei n.º 29/2002, de 15 de Dezembro introduziu uma maior flexibilidade nos procedimentos de importação dos produtos de 1ª necessidade, com a supressão de vários requisitos, designadamente, sobre obrigatoriedade dos operadores possuírem armazéns em todas os concelhos, caução de garantia do normal abastecimento, apresentação de um programa anual de abastecimento, entre outros,

acondicionamento, armazenagem, comercialização, métodos de análise e controle de qualidade da farinha de trigo importada e fabricada localmente, destinada à panificação e a outros fins industriais e a usos culinários, bem como da sêmola de trigo destinada ao consumidor final.

Artigo 2º

Definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) “Farinha de trigo”, produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do género *trictum* reconhecidas (excepto *trictum* duro), através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado;
- b) “Farinha de trigo integral”, produto obtido a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas entre 2,0% a 2,5%, na base seca, devendo obedecer às características específicas para cada segmento de aplicação, definidas no anexo II ao presente diploma do qual faz parte integrante;
- c) “Sêmola de trigo”, produto granuloso resultante da trituração de trigo, isento de partículas de sênea, mesmo que aderentes, que passa num tecido de peneiração de abertura de malha de 1.250 millimicrons, e fica retido num de 0,16 millimicrons;
- d) “Data de acondicionamento”, a data em que a farinha ou a sêmola foi colocada na embalagem com que contacta directamente;
- e) “Data de durabilidade mínima” a data até à qual a farinha ou a sêmola conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas.

Artigo 3º

Classificações

A farinha de trigo é classificada de acordo com o seu uso e características em:

1. Farinha de trigo para uso doméstico:

- a) “Farinha de trigo integral”, produto obtido a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2,0%, na base seca;
- b) “Farinha de trigo especial”, produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 millimicrons;
- c) “Farinha de trigo comum”, produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas entre 0,66% e 1,35% na base seca. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 millimicrons

2. Farinha e sêmola de trigo para uso industrial:

- a) “Farinha de trigo integral”, produto obtido a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2,5%, na base seca, devendo obedecer às características específicas para cada segmento de aplicação, definidas no anexo II ao presente diploma do qual faz parte integrante;
- b) “Sêmola de trigo”, o produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passam pela peneira n.º 20 e sejam retidas pela peneira n.º 40.

3. As características de composição e qualidade, bem como aditivos e/ou coadjuvantes de tecnologia permitidos serão definidas em diploma próprio.

Artigo 4º

Características gerais

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

Artigo 5º

Comercialização

1. As farinhas e sêmolas de trigo destinadas a serem comercializadas no mercado interno, terão as características e os limites indicados nos anexos I (uso doméstico) e II (uso industrial);
2. As características analíticas indicadas nos Anexos I e II, à excepção do teor de humidade são retiradas à matéria seca.
3. A acidez é determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico.

Artigo 6º

Farinhas e sêmolas de trigo para usos industriais

1. As farinhas de trigo destinadas à indústria de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, devem obedecer às características analíticas constantes do anexo I ao presente diploma.
2. As farinhas e sêmolas de trigo destinadas à indústria de massas alimentícias devem obedecer às características analíticas constantes do anexo II, ao presente diploma.

Artigo 7º

Farinhas e sêmolas de trigo para usos culinários

1. Para usos culinários podem ser utilizados todos os tipos de farinha referidos no artigo 6º, com as características analíticas e limites nos mesmos 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, referidas no artigo 6º, com as características e os limites aí fixados.

Artigo 8º

Aditivos e auxiliares tecnológicos

1. As farinhas e sêmolas de trigo não podem conter quaisquer auxiliares tecnológicos, designadamente, branqueadores, conservantes ou corantes.

2. Os aditivos admissíveis no fabrico de farinhas e sêmolas de trigo são os fixados na legislação específica sobre os géneros alimentícios.

3. Exceptuam-se do n.º 1 anterior, a adição de ferro às farinhas e sêmolas de trigo, visando a protecção da saúde pública, nomeadamente, pela prevenção de patologias endémicas ocasionadas pelo défice de ferro na alimentação.

4. As normas e especificações técnicas da adição prevista no número anterior serão definidas em legislação específica.

Artigo 9º

Resíduos de pesticida

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

Artigo 10º

Tolerâncias

Para efeitos de verificação das características das farinhas e sêmolas de trigo, são admitidas as seguintes tolerâncias analíticas:

- a) Humidade: + 0,30%;
- b) Acidez: + 0,005g/100g;
- c) Cinza total, apenas para farinhas e sêmolas de trigo para massas alimentícias: + 0,05%;
- d) Cinza insolúvel em HCl em relação ao valor máximo fixado: +10%

Artigo 11º

Métodos de análise

1. Para efeito de verificação das características das farinhas e sêmolas de trigo, serão utilizados os métodos de preparação de amostras e análise definidos em normas do "Codex Alimentarius mundial", sobre farinhas e sêmolas de trigo.

2. Sem prejuízo do disposto no nº anterior, por despacho conjunto dos membros do governo responsáveis pelas áreas do Comércio, da Saúde e da Agricultura, poderão ser estabelecidos outros métodos a utilizar, ouvida a ARFA – Agência de Regulação e Supervisão de Produtos Farmacêuticos e Alimentares.

Artigo 12º

Quantidades líquidas

1. As farinhas e as sêmolas de trigo para uso doméstico e destinadas ao consumidor final, só podem ser

comercializadas, pré – embaladas e sempre que possível, rotuladas com as quantidades líquidas entre 125 g a 10 kg.

2. Sem prejuízo no disposto no art.º 14º, as farinhas e as sêmolas de trigo para usos industriais só podem ser comercializadas devidamente pré – embaladas e com as seguintes quantidades líquidas: 25kg, 50Kg ou múltiplos de 5 kg ou 10 kg.

3. É proibida a exposição, a venda e a comercialização do produto a granel ao consumidor final.

Artigo 13º

Acondicionamento

1. As embalagens das farinhas e sêmolas de trigo devem ser 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.

2. Em caso de embalagens recuperáveis estas devem ser sujeitas a especiais tratamentos de limpeza e conservação, de modo a garantirem o adequado estado higio sanitário do produto.

Artigo 14º

Condições específicas de armazenamento e acondicionamento

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

2. O acondicionamento de farinhas e de sêmolas de trigo para usos culinários pode ser feito, para além do fabricante, por outras entidades, desde que:

- a) Os locais de armazenamento e embalagem sejam secos, bem arejados, com paredes e pisos impermeabilizados e sem irregularidades, facilmente higienizáveis e que sirvam exclusivamente para géneros alimentícios que não sejam susceptíveis de alterar as suas características organolépticas;
- b) A recepção de farinhas a granel obedeça às exigências previstas no art.º 15º.

Artigo 15º

Transporte e armazenamento a granel

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

- a) Os silos de moagens que procedam a sua expedição devem estar em adequado estado de conservação e limpeza e as respectivas células e seus conteúdos devidamente identificados;
- b) A carga e a descarga devem ser realizadas em convenientes condições higio-sanitárias e com equipamentos que evitem o contacto directo dos operadores com o produto;

- c) Os veículos cisternas destinados ao seu transporte devem ser exclusivamente utilizados para esse fim e fabricados em material inócuo, inerte em relação ao conteúdo e impermeável, devendo apresentar-se sempre em conveniente estado de conservação e limpeza;
- d) O armazenamento após a descarga deve ser 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 de trigo, devem ser acompanhadas das indicações de rotulagem referidas nas alíneas a), b), e c) do art.º 16º, n.º 1.

Artigo 16º

Rotulagem de farinhas e sêmolas de trigo para uso doméstico

1. Na rotulagem de farinhas e sêmolas de trigo para uso culinários e destinadas ao consumidor final são obrigatórias as indicações constantes da legislação geral em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios, devendo conter as seguintes menções obrigatórias:

- a) A denominação “farinha de trigo” ou “sêmola de trigo” seguido do tipo, para usos culinários;
- b) A relação dos ingredientes e aditivos (quando for o caso);
- c) O peso líquido;
- d) O prazo de validade mínimo, com a indicação de, pelo menos, o mês e o ano.

2. Na rotulagem das farinhas e sêmolas de trigo importados, além das menções obrigatórias referidas no nº 1 anterior, deverão ser, ainda, especificados:

- a) Nome e endereço do fornecedor;
- b) País de origem.

Artigo 17º

Rotulagem de farinhas e sêmolas de trigo para uso industrial

1. Na rotulagem de farinhas e sêmolas de trigo para uso industrial é aplicável a legislação geral sobre rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final e são obrigatórias as seguintes indicações:

- a) A denominação “farinha de trigo” ou sêmola de trigo”, seguido do tipo e do fim a que se destina, indicada por uma das seguintes expressões:
“Farinha de trigo,....., tipo ..., para.....”;
“Sêmola de trigo, para ...”
- b) O nome ou denominação social e o endereço do fabricante ou do embalador;
- c) A quantidade líquida, expressa em unidades de massa;
- d) O prazo de validade mínimo, com a indicação de, pelo menos, o mês e o ano;
- e) A data de acondicionamento.

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

3. No caso de farinhas a granel destinadas ao uso industrial, as informações de rotulagem deverão estar explicitas na documentação que acompanhe o produto.

Artigo 18º

Classificação de anormalidades

1. Consideram-se falsificadas as farinhas e sêmolas de trigo que:

- a) 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 deterioração ou incorporação de aditivo;
- b) Tenham 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) Tenham sido substituído algum dos seus ingredientes por outra substância, de modo a imitá-los.

2. Consideram-se corruptas as farinhas e sêmolas de trigo 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 de trigo que:

- a) Provenham de cereais sujos, avariados ou misturados com grãos de espécies estranhas, partes de plantas ou outras impurezas;
- b) Contenham 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 100g 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 apresentam características fora dos limites fixados pelo presente diploma e que não estejam falsificadas, avariadas ou corruptas.

Artigo 19º

Controle de qualidade

1. O controle de qualidade das farinhas e sêmolas de trigo será assegurado por uma entidade de controlo de qualidade, devidamente certificada e credenciada pela entidade competente.

2. O importador deve fornecer à entidade de controlo de qualidade, os documentos a seguir indicados, respeitantes a cada remessa, emitidos pelos organismos competentes do país de origem:

- a) Certificado de origem;
- b) Certificado de qualidade;
- c) Certificado fitossanitário.

Artigo 20º

Contra-ordenações

1. A violação do disposto nos artigos 8º, n.º 1, 13º, 14º, 15º, 16º, 17º e 19º, n.º 2, constituem contra-ordenações, punidas com coima de 500.000\$00 a 1.000.000\$00, e de 1.000.000\$00 a 3.000.000\$00, consoante o infractor seja uma pessoa singular ou uma pessoa colectiva.

2. Às infracções previstas no presente diploma são aplicáveis as disposições do regime geral das contra-ordenações.

3. A negligência é sempre punida.

Artigo 21º

Fiscalização

Compete especialmente à Inspecção Geral das Actividades Económicas, à Direcção Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária, à ANSA- Agência Nacional de Segurança Alimentar e à ARFA- Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares, a fiscalização do disposto no presente diploma, cabendo-lhes a instrução do processo de contra-ordenação e a aplicação das coimas nele previstas.

Artigo 22º

Disposições transitórias

1. As farinhas e sêmolas de trigo que, à data da entrada em vigor do presente diploma, já tenham sido produzidos ou importados e que não obedeçam aos requisitos e exigências nesta estabelecidos, poderão ser comercializados até ao esgotamento dos respectivos "stocks", não podendo esse período de comercialização ultrapassar os seis meses a partir da referida data de entrada em vigor.

2. Os produtores, importadores e comerciantes que comercializem as farinhas e sêmolas de trigo referidas no número anterior deverão, contudo, ter permanentemente disponíveis para exibição às entidades fiscalizadoras competentes, os documentos comprovativos da data de produção, importação ou aquisição das mesmas.

3. Na falta de exibição dos documentos previstos no número anterior, as farinhas e sêmolas referidas no nº 1 do presente artigo serão consideradas impróprias para consumo, confiscadas e destruídas, sem prejuízo da aplicação das coimas previstas no artigo 20º, do presente diploma.

4. O disposto no presente artigo aplica-se igualmente, às farinhas e sêmolas de trigo que, embora já adquiridas, ainda não tenham chegado ao país, desde que se encontrem já em fase de transporte, bem como ao trigo destinado à produção de farinha e sêmola que, apesar de ainda não transformado, já se encontre no armazém do produtor.

Artigo 23º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - João Pereira Silva - Maria Madalena Neves

Promulgado em 5 de Dezembro de 2005.

Publique-se

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 5 de Dezembro de 2005

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO I

Característica das farinhas de trigo para uso doméstico

Tipos de Farinha	Características Analíticas				
	Humidade (porcen- tagem máxima)	Acidez(1) (g/100g máximo)	Cinza total (porcen- tagem limite)	Cinza insolúvel (2)(porcenta- gem máximo)	Glúten seco (3)(per- centagem mínima)
	Valores referidos à matéria seca				
Farinha de trigo					
a) Tipo 45	14,0	0,060	0,49	Vestígios	8
b) Tipo 55	14,0	0,060	0,50 – 0,60	Vestígios	8
c) Tipo 65	14,0	0,060	0,61 – 0,75	0,02	8
d) Tipo 80	14,0	0,060	0,76 – 0,90	0,02	8
e) Tipo 110	14,0	0,080	0,91 – 1,20	0,04	8
f) Tipo 150	14,0	0,120	1,21 – 2,00	0,06	7

(1) A acidez é determinada no extracto 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 embasamento. 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

Característica das farinhas de trigo para uso industrial

Tipos de Farinha	Características Analíticas				
	Humidade (porcen- tagem máxima)	Acidez(1) (g/100g máximo)	Cinza total (porcen- tagem limite)	Cinza insolúvel (2) (percenta- gem máximo)	Glúten seco (3) (per- centagem mínima)
1 – Sémolas de trigo para massa alimentícias	14,5	0,120	0,90	0,02	9
2 – Farinhas de trigo para massas alimentícias	14,5	0,120	1,20	0,02	8
3 – farinha integral de trigo para massas alimentícias	14,5	0,120	2,00	0,06	7

(1) 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.

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*