

Portaria n.º 425/98
de 25 de Julho

A constituição do mercado único europeu e a importância de que se reveste o consumo de pão, reconhecido mundialmente como um elemento fundamental na dieta alimentar da Humanidade, impõem a necessidade de aproximar a legislação nacional relativa à fixação das características do pão e às suas condições de fabrico da orientação que tem sido dada ao sector pelas demais ordens jurídicas comunitárias, com vista a promover a livre concorrência e a transparência do mercado, e a proteger a saúde e os interesses do consumidor.

Assim:

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

1.º

Âmbito

O disposto na presente portaria destina-se a fixar as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão, bem como a regular alguns aspectos da sua comercialização, sem prejuízo do disposto no Regulamento de Exercício da Indústria de Panificação e na lei geral sobre rotulagem de géneros alimentícios.

2.º

Definições e classificações

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, estames 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, nas condições legalmente fixadas;
- b) Produtos afins do pão - os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, fabricadas em formatos que não se confundam com os adoptados para o pão, sendo ainda possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas.

3.º

Condições gerais

1 - O pão deverá revelar condições de fabrico normais e apresentar características organolépticas próprias, designadamente aroma, cor, sabor, textura de côdea, alveolado e consistência do miolo.

2 - O pão e os produtos afins do pão deverão obedecer às características legalmente fixadas, estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor, não se apresentarem conspurcados ou com sinais de parasitação vegetal ou animal nem conterem substâncias estranhas à sua normal composição, previstas ou não neste diploma.

4.º

Tipos de pão

Poderão 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 farinha de glúten, extracto de malte, açúcares e os aditivos referidos nos n.os 6.º e 7.º do presente diploma,
- b) Pão integral de trigo - o pão de trigo fabricado com farinha de trigo do tipo 150;

- c) 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 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 extracto de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos n.os 6.º e 7.º do presente diploma;
- d) Pão integral de centeio - o pão de centeio fabricado com farinha de centeio do tipo 170;
- e) Pão de tritcale - o pão fabricado com farinha de tritcale, de acordo com o estabelecido para o pão de centeio;
- f) Pão de mistura - o pão fabricado com mistura de farinhas de trigo dos tipos 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 farinha de glúten, extracto de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos n.os 6.º e 7.º do presente diploma;
- g) Pão de milho ou broa de milho - o pão de mistura em cujo fabrico seja utilizado predominantemente qualquer dos tipos de farinha de milho;
- h) Pão especial - o pão fabricado com qualquer dos tipos de farinha definidos na Portaria n.º 1023/94, de 22 de Novembro, estremos ou em mistura, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também ser utilizados farinha de glúten, extracto de malte, farinha de malte, açúcares e aditivos nas condições legalmente estabelecidas e os ingredientes referidos no n.º 7.º do presente diploma e que obedeça aos requisitos a estabelecer nos termos do n.º 5.º 5.º

Pães especiais

Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do n.º 14.º, deverão obedecer às características fixadas neste número os pães especiais que recebam as seguintes denominações de venda:

- a) Pão de ... enriquecido - o pão especial em cujo fabrico sejam utilizados os elementos enriquecedores dentro dos seguintes limites:

Tiamina - 4,4 mg/kg a 5,5 mg/kg de farinha;

Riboflavina - 2,6 mg/kg a 3,3 mg/kg de farinha;

Niacina - 35 mg/kg a 44 mg/kg de farinha;

Ferro - 28 mg/kg a 36 mg/kg de farinha.

- a) Na denominação de venda deverá constar a indicação do cereal cuja farinha é utilizada no seu fabrico;

- b) Pão sem sal - o pão especial sem incorporação de sal;

- c) Pão glutinado - o pão especial fabricado com farinha de trigo com um teor de glúten seco referido à matéria seca superior a 16%;

- d) Pão de glúten - o pão especial fabricado com farinha de trigo com um teor de glúten seco referido à matéria seca superior a 30%;

- e) Pão de ovos - o pão especial com uma incorporação mínima de ovos frescos de 150g/kg de farinha, ou quantidade equivalente de ovos desidratados;

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

- g) Pão tostado ou tosta de... - o pão especial, cortado em fatias, que, por meio de torra especial, apresenta um teor de humidade inferior a 8%; na denominação de venda deverá constar a indicação do cereal, ou do tipo de farinha, utilizado no seu fabrico.

6.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 n.os 4.º, 5.º e 7.º do presente diploma.

7.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 - Sem prejuízo do disposto no n.º 1, no fabrico do pão e dos produtos afins são expressamente proibidos o branqueamento e o uso de branqueadores de farinhas, bem como de levedantes químicos.

3 - Para tendedura do pão podem ser utilizadas as farinhas referidas nos n.os 4.º, 5.º e 6.º da Portaria n.º 1023/94, de 22 de Novembro.

4 - No fabrico dos diversos tipos de pão referidos no n.º 4.º do presente diploma pode ser utilizado vinagre alimentar como auxiliar tecnológico.

5 - No fabrico de pão especial é permitida a utilização dos seguintes ingredientes, estremos ou em mistura, além dos referidos na alínea h) do n.º 4.º do presente diploma:

a) Leite inteiro, desnatado ou magro, pasteurizado, ultrapasteurizado, esterilizado, concentrado, condensado ou em pó, leite e soro de leite;

b) Manteiga;

c) Gordura e óleos comestíveis, margarinas e shortenings;

d) Ovos, em natureza ou desidratados;

e) Preparados e enchidos de carne;

f) Gérmen de trigo;

g) Sêmea e sêmola de trigo, de centeio ou de milho;

h) Flocos de cereais;

i) Sementes comestíveis, em natureza;

j) Farinha de leguminosa ou mandioca;

l) Fruta, em natureza, seca ou cristalizada, escorrida ou em calda;

m) Alho, cebola ou tomate;

n) Especiarias, em natureza;

o) Mel.

6 - No fabrico dos produtos afins do pão poderão ser utilizados os ingredientes admissíveis para o pão especial.

7 - No fabrico dos diversos tipos de pão e produtos afins do pão poderão ser utilizadas as amilases como corrector de farinhas hipodistásicas.

8 - O pão especial e os produtos afins do pão poderão ser recheados e ou cobertos com outros ingredientes, que deverão obedecer à legislação específica desses produtos.

8.º

Características analíticas

1 - Os teores máximos de humidade admitidos para o pão de trigo fabricado com farinha de trigo dos tipos 55 e 65 são os seguintes:

a) 30% para massas nominais inferiores a 250 g;

b) 33% para massas nominais superiores a 250 g.

2 - Os teores máximos de humidade admitidos para o pão de trigo fabricado com farinha de trigo dos tipos 80 ou 110 são os seguintes:

a) 33% para massas nominais inferiores a 250 g;

b) 38% para massas nominais superiores a 250 g.

3 - Os teores máximos de humidade admissíveis para o pão integral de trigo, pão de centeio, pão integral de centeio e pão de mistura são os seguintes:

a) 33% para massas nominais inferiores a 250 g;

b) 40% para massas nominais superiores a 250 g.

4 - O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, dos tipos de pão referidos nas alíneas a) a g) do n.º 4.º deste diploma não poderá exceder 3%.

5 - O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, das diversas variedades de pão especial não poderá exceder 5%.

6 - O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, dos produtos afins do pão não poderá ser inferior a 5% nem exceder 22%.

7 - Para o pão especial, referido na alínea a) do n.º 5.º desta portaria, é admitida uma tolerância analítica de 10% para cada um dos elementos enriquecedores.

9.º

Métodos de análise

1 - Para efeitos de verificação das características do pão e dos produtos afins do pão, serão utilizados os métodos de preparação da amostra e de análise definidos na lei.

2 - Na ausência de legislação específica, deverá a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar indicar quais os métodos a utilizar.

3 - O critério microbiológico a utilizar na apreciação das características dos produtos afins do pão bem como a metodologia para a obtenção e constituição da amostra para laboratório são os definidos na portaria prevista pelo Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de Janeiro, que estende àqueles produtos os mesmos parâmetros mínimos de qualidade que os fixados para os bolos e cremes de pastelaria.

4 - As características do pão e dos produtos afins do pão poderão ser fiscalizadas em qualquer fase do seu fabrico, designadamente nas massas panares.

10.º

Farinhas permitidas nos estabelecimentos

Nos estabelecimentos de fabrico de pão e dos produtos afins do pão só poderão existir farinhas que satisfaçam as condições legalmente estabelecidas para o acondicionamento, transporte, armazenamento e rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas à indústria, sem prejuízo do disposto no restante articulado da legislação relativa a esses produtos.

11.º

Acondicionamento de aditivos, incluindo as leveduras e auxiliares tecnológicos

Para efeitos de comercialização, os aditivos, incluindo as leveduras, os auxiliares tecnológicos e as misturas previstas no n.º 6.º da presente portaria, deverão ser convenientemente acondicionados, de forma inviolável, em embalagens ou recipientes perdidos, feitos com materiais inócuos, inertes em relação ao conteúdo, e que garantam uma adequada conservação do produto.

12.º

Rotulagem de aditivos, misturas e leveduras

1 - Na rotulagem de aditivos, quer para o consumidor final quer para usos industriais, destinados ao fabrico do pão e dos produtos afins do pão aplicam-se as disposições constantes na Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

2 - Na rotulagem das misturas previstas no n.º 6.º, bem como das leveduras, destinadas ao consumidor final é aplicável a legislação geral sobre rotulagem de géneros alimentícios.

13.º

Rotulagem do pão e dos produtos afins

A rotulagem do pão e dos produtos afins deverá obedecer ao estabelecido na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios.

14.º

Denominação de venda

1 - A denominação de venda dos diferentes tipos de pão, referidos no n.º 4.º do presente diploma, será a correspondente à farinha utilizada no seu fabrico, de acordo com as seguintes expressões: «Pão de trigo ...»; «Pão integral de trigo»; «Pão de centeio ...»; «Pão integral de centeio»; «Pão de tritcale ...»; «Pão de mistura de ...», e «Pão de milho ou broa de milho».

2 - Sem prejuízo do disposto no n.º 5.º, a denominação de venda do pão especial poderá ser completada por referência ao ingrediente referido no n.º 7.º, n.º 5, incluído no respectivo fabrico.

3 - O pão poderá ser comercialmente designado por expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato, desde que seja observado o disposto nos números anteriores e no n.º 15.º do presente diploma.

4 - O uso de qualificativos que refiram uma origem geográfica do pão obriga à existência, no estabelecimento de venda, de guia de remessa, da qual constarão, obrigatoriamente, o nome e a morada do fabricante, situada na região referida na denominação de venda, bem como a quantidade de pão, e sua denominação de venda e a data de entrega a que se refere a mesma guia de remessa.

5 - Nos estabelecimentos de fabrico e venda de pão não é permitida a utilização do qualificativo «caseiro».

15.º

Indicações obrigatórias

Nos locais de venda de pão deverá existir, de modo bem visível, uma tabela da qual constem, para todos os tipos de pão aí comercializados, as seguintes indicações:

- a) A denominação de venda do pão, de acordo com o estabelecido no número anterior;
- b) As expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato, quando, de acordo com o disposto no número anterior, sejam também utilizadas;
- c) O preço por quilograma.

16.º

Classificações de anormalidades

1 - Consideram-se anormais o pão e os produtos afins do pão que não apresentem as características fixadas pelo presente diploma para o tipo correspondente à respectiva denominação de venda.

2 - Consideram-se com falta de requisitos o pão e os produtos afins do pão que apresentem características fora dos limites fixados pelo presente diploma, que sejam fabricados com farinhas ou outros ingredientes com falta de requisitos, mas que não estejam falsificados, avariados ou corruptos.

3 - Consideram-se falsificados o pão e os produtos afins do pão que:

- a) Sejam falsificados com farinhas ou outros ingredientes falsificados;
- b) Contenham qualquer substância estranha à sua normal composição, mesmo aditivos ou auxiliares tecnológicos, a qual, pela sua presença, não os torne avariados ou corruptos;
- c) Pela adição ou subtracção, total ou parcial, de ingredientes, não corresponda à sua denominação de venda.

4 - Consideram-se avariados o pão e os produtos afins do pão que:

- a) Sejam fabricados com farinhas ou outros ingredientes avariados;
- b) Apresentem cheiro, sabor ou aspecto anormais;
- c) Estejam contaminados por quaisquer fungos, bactérias ou outros microrganismos não patogénicos em níveis que representem um risco para a saúde do consumidor e cuja presença seja denunciada pelo aspecto físico, pelo exame microscópico ou pela análise química ou microbiológica.

5 - Consideram-se corruptos o pão e os produtos afins do pão que:

- a) Sejam fabricados com farinhas ou outros ingredientes corruptos;
- b) Estejam em fermentação atípica, decomposição ou putrefacção;
- c) Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
- d) Contenham insectos, ácaros ou quaisquer outros animais nos seus diversos estados de desenvolvimento, seus detritos ou apresentem vestígios de por eles terem sido contaminados ou conspurcados.

17.º

Salvaguarda de situações

O disposto no presente 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 acepção do artigo 36.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

18.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra imediatamente em vigor, sem prejuízo do fabrico e comercialização, durante o período de seis meses, de pão e produtos afins que obedeçam ao disposto no Decreto-Lei n.º 289/94, de 24 de Agosto.

Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde.

Assinada em 26 de Junho de 1998.

O Ministro da Economia, Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura. - Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Manuel Maria Cardoso Leal, Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar. - A Ministra da Saúde, Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina. - O Ministro Adjunto do Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.