

Portaria n.º 1023/94
de 22 de Novembro

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 face ao mercado único europeu e, por outro, atingir-se um elevado nível de protecção do consumidor.

Com o presente diploma são estabelecidas, de acordo com o procedimento previsto no citado 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.

Assim:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, 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 e estabelece as características e condições de fabrico, rotulagem, acondicionamento, transporte e armazenagem das farinhas destinadas à panificação e a outros fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolas designadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

2.º

Definições

Para efeitos da presente portaria, entende-se por:

- 1) Farinha - o produto resultante da moenda de grãos de cereais, maduros,ãos, não germinados e isentos de impurezas;
- 2) Sêmola - o produto granuloso resultante da trituração do trigo ou do milho, isento de partículas de sêmea, mesmo que aderentes, que passa num tecido de peneiração de 1,250 mm de abertura de malha e fica retido num de 0,167 mm;
- 3) Data de acondicionamento - a data em que a farinha ou a sêmola foi colocada na embalagem com que contacta directamente;
- 4) Data de durabilidade mínima - a data até à qual a farinha ou a sêmola conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas.

3.º

Condições gerais

As farinhas e sêmolas 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, 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 para panificação

As farinhas destinadas à indústria de panificação devem obedecer às características analíticas constantes do anexo I à presente portaria.

5.º

Farinha de triticale

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

6.º

Farinha de arroz

1 - É permitido o fabrico de farinha de arroz com as seguintes características analíticas e limites máximos:

Humidade - 14,5%;

Acidez - 0,10 g/100 g;

Cinza total - 0,80%;

Cinza insolúvel em HCl - 0,06%.

2 - As características antes indicadas, à excepção do teor de humidade, são referidas à matéria seca.

3 - A acidez deve ser determinada no extracto alcoólico e expressa em ácido sulfúrico.

7.º

Farinhas para pastelaria, bolachas e biscoitos

Nas indústrias de pastelaria e confeitaria e no fabrico de bolachas e biscoitos podem ser utilizados todos os tipos de farinha constantes do anexo I, com as características no mesmo referidas, à excepção do teor de glúten seco, que não fica, neste caso, sujeito aos limites aí fixados.

8.º

Farinhas e sêmolas para massas alimentícias

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

9.º

Sêmola de milho

1 - É permitido o fabrico de sêmola de milho com as seguintes características analíticas e limites máximos:

Humidade - 14,5%;

Acidez - 0,120 g/100 g;

Cinza total - 0,40%;

Cinza insolúvel em HCl - vestígios.

2 - Às sêmolas de milho aplicam-se as disposições constantes do n.º 6.º, n.os 2 e 3, da presente portaria.

10.º

Farinhas e sêmolas para usos culinários

1 - Para usos culinários podem ser utilizados todos os tipos de farinha referidos nos n.os 4.º, 5.º e 6.º, 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 e as sêmolas de milho, referidas nos n.os 8.º e 9.º, com as características e os limites aí fixados.

11.º

Aditivos e auxiliares tecnológicos

As farinhas e as sêmolas não podem conter quaisquer aditivos ou auxiliares tecnológicos, designadamente branqueadores, conservantes ou corantes.

12.º

Resíduos de pesticidas

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

13.º

Métodos de análise

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

2 - Na ausência de legislação, deverá o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA) indicar quais os métodos a utilizar.

14.º

Tolerâncias

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

Humidade: + 0,50%;

Acidez: +0,005 g/100 g;

Cinza total, apenas para farinhas e sêmolas para massas alimentícias, sêmolas de milho e farinha de arroz: + 0,05%;

Cinza insolúvel em HCl em relação ao valor máximo fixado: +10%.

2 - É permitida uma tolerância de 10%, em massa, nas sêmolas cujas dimensões não obedeçam ao disposto no n.º 2.º, n.º 2.

15.º

Quantidades líquidas

1 - 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.

2 - Sem prejuízo do disposto no n.º 17.º, as farinhas e as sêmolas para usos industriais só podem ser comercializadas devidamente pré-embaladas e com as seguintes quantidades líquidas: 25 kg, 50 kg, 75 kg e múltiplos de 50 kg.

16.º

Embalagens

1 - As embalagens das farinhas e sêmolas 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 hígido-sanitário do produto.

17.º

Condições específicas de armazenamento e acondicionamento

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

2 - O acondicionamento de farinhas e de sêmolas 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 n.º 18.º;

c) O embalamento seja realizado em máquinas exclusivamente utilizadas para géneros alimentícios.

18.º

Transporte e armazenamento a granel

É permitido o transporte e armazenamento a granel de farinhas e sêmolas nas seguintes condições:

a) Os silos de moagens que procedam à 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 hígio-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 devem ser acompanhadas das indicações de rotulagem referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 20.º, n.º 1.

19.º

Rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas ao consumidor final

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, devendo ainda observar-se o seguinte:

- a) A denominação de venda deve incluir o nome do cereal respectivo e ser indicada por uma das seguintes expressões:

«Farinha de ..., tipo ..., para usos culinários»;

«Sêmola de ..., para usos culinários»;

«Farinha de arroz»;

- b) A data de durabilidade mínima deve ser indicada pela expressão «Consumir de preferência antes do fim de ...», com a indicação, pelo menos, do mês e do ano.

20.º

Rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas à indústria

1 - Na rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas a usos industriais são obrigatórias as seguintes indicações:

- a) A denominação de venda, com referência ao cereal, ao tipo de farinha e ao fim a que se destina, indicada por uma das seguintes expressões:

«Farinha de ..., tipo ..., para ...»;

«Sêmola de ..., para ...»;

«Farinha de arroz»;

- b) O nome ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador;

- c) A quantidade líquida, expressa em unidades de massa;

- d) 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.

21.º

Responsabilidade pela qualidade do produto

1 - 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 60 dias a contar da data de acondicionamento.

2 - O fabricante ou o embalador de farinhas e sêmolas para usos culinários e destinadas ao consumidor final é responsável pelas características e pelo estado das farinhas e sêmolas, desde que se encontrem em embalagens invioladas e em condições de armazenamento ou exposição à venda apropriadas até à data de durabilidade mínima indicada na respectiva embalagem.

22.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 a 10.º, 12.º e 15.º a 21.º da presente 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.

23.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 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) 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 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.

24.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.

25.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra imediatamente em vigor, sem prejuízo do fabrico e comercialização, durante o período de seis meses, das farinhas e sêmolas que obedeçam ao disposto no Decreto-Lei n.º 288/84, de 24 de Agosto.

Ministérios da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 25 de Outubro de 1994.

Pelo Ministro da Agricultura, Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.

- O Ministro da Saúde, Adalberto Paulo da Fonseca Mendo.- O Ministro do Comércio e Turismo, Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira. - A Ministra do Ambiente e Recursos Naturais, Maria Teresa Pinto Basto Gouveia.

ANEXO I

(ver documento original)

ANEXO II

(ver documento original)