

PORTUGAL**1. LEGISLATION IN FORCE**

(unofficial translation)

MINISTRY OF THE ECONOMY**OFFICE OF THE SECRETARY OF STATE FOR TRADE AND INDUSTRY****Decree No. 45 588**

Availing itself of the powers conferred under Article 109 (3) of the Constitution, the Government decrees and I promulgate the following

REGULATION ON THE PRODUCTION OF PASTA**1. General provisions****Article 1**

1. For the purpose of this regulation, pasta shall mean a dry non-fermented product obtained from wheat flour and semolina, preferably of *T. durum*, and drinking water, by pressing and subsequent drying, with or without the addition of other authorised substances.
2. The Secretary of State for Industry may authorise, by decree and for a limited period of time, for reasons of public interest, the production of pasta with types of flour or semolina other than the ones specified in the preceding paragraph, having regard to the opinion of the State Bread Institute.
3. The above-mentioned flours shall be those produced by specialised industry, in compliance with articles 6 and 7 of the Decree No. 43-834 of 29 July 1961.

Article 2

With regard to its size, pasta shall be classified as small, short and long pasta; the bundled variety shall be included among the third type.

Article 3

With regard to its composition, pasta shall be classified as common, special and diet pasta.

Article 4

The existing manufacturing plants shall not be allowed to produce special and diet pasta without prior authorisation, in terms of the industrial preparation.

Article 5

(1) Common pasta shall mean the pasta produced with durum wheat flour (preferably *T. durum*) and drinking water and must meet the following requirements:

- a) a regular and well-defined shape;
- b) soft and smooth to the touch;
- c) a translucent appearance, practically free of any black or white areas, while small pasta may be opaque;
- d) a uniform amber colour, while small pasta may be whiter;
- e) a *sui generis* aroma, reminiscent of that of flour, a pleasant, not acid, flavour when chewed raw;
- f) a dull sound when broken, with clear-cut, glasslike and translucent fractures;
- g) after cooking, the piped varieties must not change their shape or flatten out;
- h) after cooking pasta should double its previous size and its weight (including the absorbed water) should be between one and one and a half times the weight of raw pasta;
- i) the pasta shall not make the cooking water gluey or doughy.

(2) Long pasta shall feature a certain degree of elasticity and resistance to cooking.

Article 6

For the purpose of this regulation, special pasta shall mean, (i) pasta with a filling, and (ii) pasta to which any authorised substances have been added, which radically alter its appearance and colour, as follows:

- (a) filled pasta - pasta filled with ground meat, vegetables, etc.;
- (b) egg pasta - pasta to which eggs have been added, in the measure of at least five fresh eggs per kilogram;
- (c) pasta with eggs - pasta to which either fresh or deep-frozen eggs or egg powder have been added, in the measure of the equivalent of two fresh eggs per kilogram;
- (d) pasta with spinach - pasta to which spinach extract has been added;
- (e) pasta with tomatoes - pasta to which tomato extract has been added.

Article 7

For the purpose of this regulation, diet pasta shall mean pasta added with glutinated substances, or supplements such as vitamins or mineral salts.

Article 8

With regard to special and diet pasta, it shall be necessary to specify all the ingredients on the package.

Article 9

(1) The Inspectorate-General of Agri-food Products, having regard to the opinion of the State Bread Institute, shall determine the chemical and analytical characteristics of pasta, as well as the requirements for special and diet pasta. With regard to the latter, the opinion of the Directorate-General for Health shall also be heard.

- (1) The official testing procedures and methods of pasta shall be determined, based on the joint proposal of the Inspectorate-General of Agri-food

Products and the State Bread Institute, by the Technical Committee of Chemical and Analytical Methods.

Article 10

(1) Pasta shall be packaged by producers in packages of no more than 1 kilo; packages of 250 g, 500 g and 1,000 g are also allowed.

These packages shall be such as to preserve the pasta without altering its characteristics and to prevent the introduction of any extraneous products capable of altering its colour, flavour or odour.

(2) As an exception to the above-mentioned rule, pasta packaged in bundles, including "capellini" and other pasta of lower quality, may also be packaged in packages of 5 and 10 kilograms.

(3) The exception envisaged in the preceding paragraph shall terminate within one year.

(4) With regard to the opinion of the Directorate-General for Health, common pasta of lower quality may be exempted from the packaging rules under paragraph (1) hereunder.

Article 11

Direct or indirect references to the therapeutic qualities of common or special pasta on the packaging, or in any form of advertising thereof, are forbidden.

Article 12

The packaging shall specify:

1. Brand name of the pasta.
2. Manufacturer's name.
3. Weight.
4. Retail price.
5. Quality or type of product.

Article 13

It shall not be possible to mention, on the packages, (i) the trade name or any compensation to which the manufacturer is not entitled, (ii) the name of a factory other than the one that has produced the packaged pasta, and (iii) the name or trade mark other than the one adopted by the factory.

II. Inspections and penalties**Article 14**

The Directorate-General for Industrial Services, the Inspectorate-General of Agri-food Products and the Directorate-General for Health, as well as the State Bread Institute, shall have the task of supervising and monitoring the enforcement hereof.

Article 15

The taking of samples, and the testing thereof, shall comply with the methods prescribed by the Technical Committee of Chemical and Analysis Techniques.

Article 16

Jurisdiction, in respect of the preliminary investigations and proceedings relating to the misdemeanours or penalties envisaged hereunder, shall be delegated to the Inspectorate-Generale of Agrifood Products, in accordance with articles 35 and from 40 to 45 of the Decree Law No. 41-204 of 24 July 1957.

Article 17

(1) The penalties prescribed hereunder shall be applied to any violations and to apportioning the responsibility of its agents, subject to the Decree Law No. 41 204 of 24 July 1957, as amended by the Decree Law No. 43 860 of 16 August 1961.

(2) Any falsification, alteration, corruption or simple lack of requirements under the law, pursuant to the Decree Laws mentioned in paragraph one hereof, shall be considered violations under articles 1 (1), 5 (1) and 6, 7, 8 and 9.

(3) The lack of cleanliness and hygiene shall be considered violations of article 10 (1).

III. Transitory provisions

Article 18

The supply of raw materials to the pasta factories, when the public interest so requires, shall be made according to proportional quantities determined by the Secretary of State for Trade, having regard to the opinion of the State Bread Institute and the National Federation of Milling Industries.

Article 19

Any amendments to this regulation deemed expedient, as well as the provisions for completing it, shall be promulgated by means of an Order issued by the Ministry of Health and Social Security and by the Secretary of State for Trade and Industry, jointly or severally, according to the competence of each.

To be published and enforced in accordance with the provisions herein.

Palace of the Government of the Republic, 3 March 1964.

Américo Deus Rodriguez Thomaz, Antonio de Oliveira Salazar - Luis Maria Teixeira Pinto - Armando Ramos de Pala Coelho.

**MINISTRY OF THE ECONOMY
SECRETARY OF STATE FOR INDUSTRY**

Decree No. 45 590

Having regard to the Law No. 2052 of 11 March 1952, and to article 4 of the Decree Law No. 39 634 of 5 May 1954;

Applying the powers granted under article 109 (3) of the Constitution, the Government decrees and I promulgate the following:

REGULATION ON THE OPERATION OF THE PASTA INDUSTRY

I. General provisions

Article 1

The pasta industry shall not be carried out at home or as a family concern and shall be subject to this regulation.

Article 2

(1) The installation, modification or transfer of plants for manufacturing common, special or diet pasta or similar pasta or pasta bundles, shall require a license granted by the Secretary of State for Industry, subject to the industrial packaging rules under Decree Law No. 39 634 of 5 May 1954.

(2) The relocation of the pasta manufacturing plants shall be free, under Base II (b) of the Law No. 2052 of 11 March 1952, as long as it does not entail relocation to a different district.

(3) The relocated manufacturing plant, however, in all circumstances, shall comply with this decree and with the health and safety at work rules, for which reason the project for a new plant shall require the prior approval of the Directorate-General for Industrial Services.

II. Location

Article 3

- (1) The manufacturing plants shall be built in premises that do not present any hazards in respect of hygiene, and are subject to the rules on health and safety at work.
- (2) The manufacturing plants must be easily accessed by road.

III. Manufacturing plants

Article 4

Manufacturing plants shall meet the requirements deemed necessary for their correct operation and shall have the following facilities, at least:

- (a) Adequate storage premises for the flour, semolina and other raw materials.
- (b) Plant for re-sieving the flour and semolina.
- (c) Pressing and drying equipment.
- (d) Manufacturing and packaging equipment.
- (e) Storage premises for the packaged pasta and shipment.
- (f) Boiler room.
- (g) Water treatment system, if necessary.
- (h) Laboratory.
- (i) Protective clothing and hygienic equipment.

Article 5

The unit under paragraph (f) of the preceding article shall be built with non-inflammable materials and accessed only from the outside.

Article 6

The floors, walls, partitions and rooves of the manufacturing plants specified in paragraphs a, c, d, e and h of article 4 shall meet the following conditions:

- (a) the floors, walls and partitions shall be smooth and waterproof;
- (b) the walls and partitions shall be coated, for a height of at least 2 metres, with a washable material, painted with light colours and with rounded corners and angles;
- (c) the roofs shall be water- and dust-proof, smooth and painted with light colours.

Article 7

The plants specified in paragraphs (a) and (e) shall be coated with an isothermal material, dust-free and shall be well lighted and ventilated, as well as being free of any conditions making it impossible to access them or allowing the proliferation of pests.

Article 8

The windows shall be airtight, not allowing any dust to enter the premises, and shall be at least 12% of the area to be lighted and shall be so placed as to distribute the light in a uniform manner and to prevent, in the pressing and drying divisions, sudden changes to the environmental conditions.

Article 9

The windows, or the ventilation openings of the units specified in paragraphs a, c, d, e, g and i of article 4 shall not allow the entry of dust and shall be covered with netting of at least six meshes per linear centimetre.

Article 10

The capacity of the storeroom for the flour, semolina and other raw materials shall be in excess of two weeks' production.

Article 11

(1) All the divisions shall be provided with piped water and the water used in the manufacturing divisions shall, obviously, be free of bacteria and of salts and other substances capable of altering the colour of flavour of the pasta.

(2) If the drinking water fails to meet the requirements specified in the preceding paragraph, it may be used solely in the operations of manufacturing after having been suitably treated.

Article 12

The divisions specified in paragraphs (c) and (d) of article 4 shall not be directly accessed from the outside in the other divisions, but solely through an antechamber with which they shall communicate by means of doors with a spring and netting in the conditions prescribed in article 9.

Article 13

None of the divisions specified in article 4 may be used, not even accidentally, for purposes other than those for which they have been manufactured.

Article 14

The manufacturing plants shall provide changing rooms and WCs suited to the number and sex of the employees, located at a sufficient distance from the manufacturing divisions and adequately connected to the sewerage.

I. Equipment**Article 15**

(1) As a rule, the manufacturing of pasta shall be allowed solely in premises provided with a continuous automatic press.

(2) The drying shall always commence with the wrapping in cardboard, with the allowable exception of small pasta and sheet pasta.

Article 16

(1) As a rule, manufacturing plants shall dispose of an automatic air conditioning system in the manufacturing plants, integrated with the heating, cooling, humidifying, drying and ventilation systems.

(2) If the manufacturing plant does not dispose of the air conditioning system in the conditions indicated in the preceding paragraph, the ceiling in the pressing and drying divisions shall be at least 4 metres high.

Article 17

The presses shall have the mixer protected by an adequate covering which, when opened, automatically interrupts the process.

Article 18

The manufacturing plants, in order to perform the hot mixing of the flour and semolina, shall dispose of automatically heated water tanks, which heating system, however, shall not alter the purity and other characteristics of the water.

Article 19

The pre-driers and the driers, if not installed in drying tunnels, shall have an (individual) capacity equal to the output of no more than one hour of the presses serving them, and shall be located as near as possible to the pressing division.

Article 20

When the transportation of the pasta towards the dryers is not automatic, it shall take place in the terms fixed by the Directorate-General for Industrial Services, with regard to the opinion expressed by the Directorate-General for Health.

Article 21

The end dryers shall have, at least, a semi-automatic mechanical, thermal and hygroscopic functioning.

Article 22

(1) Existing manufacturing plants not disposing of the automatic continuous drying line, with a pressing line of less than 300 kg/hour, shall not be allowed to extend the capacity of this line, except in the case of merger.

(2) With the exception of special cases for which there are no technical solutions, the automatic continuous drying line or lines shall entail the reviewing of the balance between the plant's pressing and drying capacity.

Article 23

Pasta manufacturing plants shall have mechanical packaging systems suitable for their output.

Article 24

The machinery shall be painted in light colours, appropriately and frequently cleaned and disinfected, when the inspections so require.

Article 25

The personnel of the plant's production, packaging and storage divisions must be issued with the respective health card and must use suitable protective clothing and

hats, of a light colour, supplied by the employer, who shall also be responsible for their state of cleanliness.

Article 26

The cleaning of the floor, walls, roof and furnishings shall be made solely with a damp means or by mechanical aspiration.

Article 27

The manufacturing plants shall dispose of portable fire extinguishers in appropriate numbers, conveniently located and visible, if they don't dispose of a more effective fire protection system.

II. Inspections and penalties

Article 28

It shall be the task of the Directorate-General for Industrial Services to oversee the enforcement of what is prescribed herein.

Article 29

(1) If the workings of any manufacturing plant do not meet the health and safety requirements, and the approved and prescribed conditions, it shall be notified by the competent services and the respective proceedings shall be immediately started.

(2) In the more serious cases, immediate measures may be taken to suspend or prevent the consequences of the violation, by ordering, when indispensable, the suspension of the processing or the sealing of any machinery.

III. Transitory provisions

Article 30

The existing manufacturing plants where the equipment fails to meet the requirements hereunder, shall be refurbished within five years. Failure to comply shall entail the withdrawal of the license, under article 19 of the Decree Law No. 39 634.

Article 31

The alterations deemed necessary for the purpose of this regulation, as well as the completing provisions, shall be promulgated with a decree issued by the Ministry of Health and Social Security and of the Secreteriat of State of Industry, jointly or severally, according to the competences of each.

May this be published and enforced, consistently with its contents.

Palace of the Government of the Republic, 3 March 1964.

Américo Deus Rodriguez Thomaz, Antonio de Oliveira Salazar - Luis Maria Teixeira Pinto - Armando Ramos de Pala Coelho.

**MINISTRY OF ECONOMY
SECRETARIAT OF STATE OF COMMERCE
COMMISSION OF ECONOMIC CO-ORDINATION**

**Decree no. 23 562
of 26 August 1968**

Considering the representations made to the Secretariat for Commerce,
Having heard the services and organizations concerned,
the Government of the Republic of Portugal unjoins, through the State Secretariat for
Commerce, in pursuance of article 9 of Decree no. 45 588 of March 3, 1964:

1. That an item with the following contents be entered into article 10 of Decree
no. 45 588:

5. Standard pasta intended for use as raw material for different industrial
activities may be packed by manufacturers in 10 kg packages.

2. That the maximum sale prices of such packages be the prices laid down in the
table attached to Decree no. 18 885 of December 7, 1961, for sale by manufacturers,
with no increase whatsoever.

State Secretariat for Commerce, August 16, 1968 – The Secretary of State for
Commerce, Fernando Alves Machado.

**MINISTRIES OF AGRICULTURE, HEALTH, TRADE AND TOURISM AND
ENVIRONMENT AND NATURAL RESOURCES**

**Decree no. 1023
of 22nd November 1994**

The Decree Law no. 65 of 23rd April 1992 is aimed to establish a new regulatory framework, in respect of wheat flour, groats, bread and the like in order to (i) safeguard the competitive capacity of the food industry vis-à-vis the Single European Market, and (ii) enhance consumer protection.

In conformity with the above captioned decrees-law, this decree lays down the technical regulations relating to the definition, characterisation, composition, preparation, labelling, testing methods, analytical tolerance values and marketing of flour for bread-making and other food products and groats for making pasta products.

Therefore:

the Government hereby orders the following, through the Ministers of Agriculture, Health, Trade and Tourism, the Environment and Natural Resources, in accordance with article 1 of the Decree Law No. 65 of 23rd April 1992:

1. Scope

This decree defines and establishes the characteristics and conditions for producing, labelling, preparing, transporting and storing flour, for bread-making and other industrial and food products, and groats for making pasta products.

2. Definitions

For the purpose of this decree, the following shall mean:

- a) **Flour** – the product resulting from the grinding of the grains of ripe, of ripe, unimpaired, unsprouted cereals, free from all impurities;
- b) **Groats** – the course product resulting from the grinding of wheat of maize, free of any part of the seed, capable of passing through a 1,250 mm sieve but held by a 0,167 mm sieve;
- c) **Date of packaging**; the date on which the flour or groats is placed inside the packaging with which it is in direct contact;
- d) **Shelf-life** –the period for which the flour or groats keeps its specific characteristics, under the appropriate storage conditions.

3. General conditions

The flour and groats used for bread-making and other food products shall (i) possess the organoleptic qualities proper to these cereals, (ii) be suitable for the purpose for which they will be used, (iii) be adequately preserved, (iv) be free of any traces of vegetable parasites or pests, (v) be free of pathogenic agents or substances produced by micro-organisms, in levels that may pose a hazard for health, as well as any other substance extraneous to their normal composition and referred to herein.

4. Flour for bread-making

The flour for bread-making purposes must comply with the analytical characteristics referred to in annex 1 to this decree.

5. Wheat-flour (triticum)

Wheat flour may be produced in conformity with the types and characteristics established for rye-flour.

6. Rice-flour

1 - Rice-flour shall comply with the following analytical and threshold values:

Moisture content: 14,5%

Acidity: 0,10g/100 g

Total ash: 0.80%

Ash insoluble in HCL: 0,06%

2 - The above-mentioned characteristics, excepting the moisture content, shall refer to the dry matter.

3 - The acidity shall be determined in the alcoholic extract and shall be expressed as sulphuric acid.

7. Flour confectionery and biscuits

With regard to the confectionery and biscuit industry, all the types of flour referred to in annex 1 to this decree may be used, as long as they possess the specified characteristics, except the dry gluten content, which is not subject, in this case, to the limits laid down hereunder.

8. Flour and groats for making pasta products

The flour and groats for making pasta products must comply with the analytical characteristics referred to in annex 2.

9. Maize-groats

1 - It shall be possible to make maize-groats with the following analytical characteristics and maximum limits:

Moisture content: 14,5%

Acidity: 0,120g/100g

Total ash: 0,40%

Ash insoluble in ECL: in traces

2 - The provisions under articles 6, 2 and 3 hereunder shall apply to the maize-groats.

10. Flour and groats for cooking

1 - All the types of flour referred to in articles 4, 5 and 6 may be used for cooking, as long as they possess the analytical characteristics and with the limits referred to therein, excepting the dry gluten content which, in this case, is not subject to the limits laid down hereunder.

2 - The wheat and maize groats referred to in articles 8 and 9 may be used for cooking, as long as they possess the characteristics and limits referred to hereunder.

11. Chemical additives

Flour and groats must not contain any chemical additives, in particular whiteners, preservatives or colourings.

12. Pesticide residues

The maximum amount of pesticide residues allowed in flour and groats shall established by separate and specific legislation.

13. Method of analysis

1 - For the purpose of analysing the characteristics of the flour and semolina, legally approved methods for preparing and analysing samples shall be used.

2 - If there are no applicable rules, it shall be the duty of the Institute for the Protection of Agrifood Production (IPPAA) to specify which techniques shall be used.

14. Tolerance values

1 - To appraise the characteristics of the flour and semolina, the following tolerance values are allowed:

Moisture: +0.50%

Acidity: +0.05 g/100g

Total ash, only in the case of flour and semolina for pasta, corn semolina and rice flour: +0.05%. Insoluble ash in HCl, in relation to the maximum established value: +10%.

2 - A tolerance of 10% shall be allowed, in pasta, in semolina whose dimensions comply with the provisions no. 2, no. 2.

15. Loose quantities

1 - Flour and semolina for cooking and destined for the end user may be sold only if they are duly pre-packaged and with the following loose quantities: 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 1.5 kg, 2 kg, 2.5 kg and 10 kg.

2 - Subject to article 17, the flour and semolina for industrial use may be sold only if duly pre-packaged and in the following loose quantities: 25 kg, 50 kg, 75 kg and multiples of 50 kg.

16. Packaging

1 - The packaging used for flour and semolina shall be made of innocuous and inert materials, with regard to the packaged substance, so as to ensure the suitable preservation of the product and, if it is coloured, the colour shall not stain or pollute the product in any way.

2 - In the event recyclable packaging is used, these shall undergo a special cleaning and preservation treatment, to ensure the suitable hygienic and sanitary conditions of the product.

17. Special storage and packaging conditions

1 - The storerooms that do not dispose of suitable silos for storing the flour and semolina shall be required to package their production on a daily basis.

2 - The packaging of flour and semolina for cooking may be done by the manufacturer for other entities, as long as:

(a) the storage and packaging premises are dry, well ventilated, with waterproof walls and flooring and without irregularities, which may be easily cleaned and which may be used exclusively for foodstuffs that are unable to alter their organoleptic features;

(b) the receipt of loose flour shall be performed in compliance with article 18;

(c) packaging shall be done with machinery used exclusively for foodstuffs.

18. Transportation and storage of loose products

Loose flour and semolina may be transported and stored in the following conditions:

- (a) the silos of the storerooms effecting the delivery shall be in suitable conditions of preservation and cleanliness and the respective cells and their contents duly identified;
- (b) the loading and unloading operations shall take place in suitable hygienic conditions and with equipment preventing their coming into direct contact with the product;
- (c) the tank trucks used for transportation shall be used exclusively for this purpose and shall be manufactured with innocuous and inert materials and adequately waterproofed, and shall always be kept in a suitable state of repair and cleanliness;
- (d) storage after unloading shall be in suitably preserved and cleaned cells and their content shall be specified in the delivery note or equivalent document;
- (e) during the transportation and storage the flour and semolina shall be accompanied by indications of labelling indicated in paragraphs (a), (b) and (c) of article 20 (1).

19. Labelling of the flour and semolina for cooking

In respect of the labelling of the flour and semolina for cooking, the current prescriptions under the general legislation on the labelling of foodstuffs shall apply, and the following provisions shall also be complied with:

- 1 - the name with which the product is sold shall include the name of the cereal concerned and shall be indicated according to one of the following expressions:

“..... flour, type, for cooking”

“..... semolina, for cooking”

“Rice flour”

- 2 - the minimum date of expiry shall be indicated with the expression “best before,”, specifying at least the month and the year.

20. Labelling of flour and semolina for industrial use

- 1 - In respect of the labelling of flour and semolina for industrial use, the following indications are mandatory:

a) the name with which the product is sold shall include the name of the cereal concerned and shall be indicated according to one of the following expressions:

“..... flour, type, for cooking”

“..... semolina, for cooking”

“Rice flour”

b) the name and address of the manufacturer or packager;

c) the loose quantity, expressed in pasta units;

d) the date of packaging.

2 - The indications relating to the preceding paragraph may be written directly on the package or on an adhesive label applied to the package in such a manner as to prevent it from being tampered with.

21. Responsibility for the quality of the product

1 - The manufacturer shall be responsible for the characteristics and condition of the flour and semolina for industrial use, as long as they are contained inside packages that have not been tampered with and in appropriate storage conditions in the 60 days after the packaging date.

2 - The manufacturer and packager of the flour and semolina for domestic use shall be responsible for the characteristics and condition of the flour and semolina, as long as they are contained inside packages that have not been tampered with and in appropriate conditions of storage or exposition for sale up to the “best before” date specified on the package.

22. Handmade products

1 - Products coming from mills and water-mills with a processing capacity of less than 120 kg/hour are not obliged to follow the provisions in articles from 4 to 10, 12, and from 15 to 21 of this decree.

2 - For the effects of the preceding provision, the processing capacity, expressed in kg/hour, is considered equal to two-thirds of the sum of the diameters of the pair of grinding wheels installed, expressed in centimetres.

3 - The flour from the processing of these mills and water-mills may be destined only to the consumption of farms and for producing bread for the consumption of the purchaser and his or her family.

4 - The flour produced according to the preceding manner cannot be sold nor transported in quantities above 300 kg.

23. Classification of anomalies

- 1- Flour and semolina shall be deemed adulterated:
 - a) that contain any substances extraneous to their normal composition and nature and which may have as a consequence the increase of weight or volume, the concealing of bad quality or deterioration or the addition of additives;
 - b) to which an ingredient or constituent has been subtracted, so as to alter or impoverish them, with regard to their nutritional qualities or compared to their correct composition;
 - c) in which several ingredients have been replaced with another substance, so as to imitate it.
- 2 - Flour and semolina shall be deemed altered:
 - a) that are in a state of fermentation, decomposition or putrefaction or resulting from the milling of cereals in these conditions;
 - b) that contain pathogenic agents, toxic or disgusting substances;
 - c) that have been attacked by any fungi or bacteria or presenting other micro-organisms in levels such as to represent a risk for health and whose presence has been denounced by their physical aspect, microscopic exam or by chemical and microbiological tests.
- 3 - Flour and semolina shall be considered deteriorated:
 - a) that come from dirty or damaged cereals or cereals that are mixed with grains of strange species, parts of plants and other impurities;
 - b) that contain insects, mites or other animals in various stages of their development or presenting an amount of fragments of insects or mites equal to or in excess of 100 for each 100 g;
 - c) that are dirty because they contain detritus and dust resulting from environmental agents or substances to which they have been exposed;
 - d) that present abnormal odours, flavours or appearance;
 - e) that have a degree of acidity in excess of the maximum legal amount established.

4 - Flour and semolina shall be deemed not to comply with the requirements hereunder if they present characteristics not included within the limits prescribed by this decree and which have not been adulterated, altered or deteriorated.

24. Safeguarding the situations

The provisions of this decree shall be applied without prejudice to the free circulation of products legally produced or sold in the other member states of the European Unions or which originate from EFTA countries who are parties to the EEA Agreement - Agreement on the European Economic Area, in the measure in which these products do not represent a risk for health or the life of people, in the meaning under article 36 of the EC Treaty and Article 13 of the EEA Agreement.

25. Effective date

This decree shall enter immediately into force, subject to the manufacturing and sale, in the period of six months, of the flour and semolina complying with the provisions laid down in the Decree Law No. 288/84 of 24 August.

The Ministers of Agriculture, Health, Trade and Tourism and Environment and Natural Resources.

Signed on 25 October 1994.

For the Minister of Agriculture, Alvaro dos Santos Amaro, Secretary of State for Agriculture - The Minister of Health, Adalberto Paulo de Fonseca Mendo - The Minister of Trade and Tourism, Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira - The Minister of the Environment and Natural Resources, Maria Teresa Pinto Basta Gouveia.

APPENDIX I

Type of flour	Analytical characteristics				
	Moisture (max. %)	Acidity (1) (g/100 max. %)	Total ash (limit %)	Insoluble ash (max. %) (2)	Dry gluten (min. %)
		Values referring to the dry substance			
1 - Wheat flour:					
a) Type 45	14.5	0.060	0.49	Traces	8
b) Type 55	14.5	0.060	0.50-0.60	Traces	8
c) Type 65	14.5	0.060	0.61-0.75	0.02	8
d) Type 90	14.5	0.060	0.76-0.90	0.02	8
e) Type 110	14.5	0.080	0.91-1.20	0.04	8
f) Type 150	14.5	0.120	1.21-2.00	0.06	7
2 - Rye-flour:					
a) Type 70	14.5	0.070	0.79	0.02	-
b) Type 85	14.5	0.080	0.80-1.19	0.02	-
c) Type 130	14.5	0.100	1.20-1.50	0.06	-
d) Type 170	14.5	0.120	1.51-2.50	0.10	-
3 - Corn-flour:					
a) Type 70	14.5	0.150	0.70	0.02	-
b) Type 100	14.5	0.190	0.71-1.00	0.02	-
c) Type 175	14.5	0.230	1.01-1.75	0.10	-

(1) *The degree of acidity is determined in the alcohol extract and expressed as sulphuric acid.*

(2) *Ash insoluble in HCl.*

APPENDIX II

Type of flour	Analytical characteristics				
	Moisture (max. %)	Acidity (1) (g/100 max.)	Total ash (limit %)	Insoluble ash (max. %) (2)	Dry gluten (min. %)
	Values referring to the dry substance				
1. Wheat semolina for pasta	15.0	0.060	0.90	0.02	9
2. Wheat flour for pasta	15.0	0.080	1.20	0.02	8
3. Wholemeal flour for pasta	15.0	0.120	2.00	0.06	7

(2) *The degree of acidity is determined in the alcohol extract and expressed as sulphuric acid.*

(3) *Ash insoluble in HCl.*

LEGISLATION IN FORCE

(texts in the original language)

MINISTERIO DA ECONOMIA
SECRETARIA DE ESTADO DO COMERCIO E DA INDUSTRIA

Decreto n. 45 588 de 3 de Março de 1964
Regulamento do fabrico de massa alimenticias

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA DE ESTADO DO COMÉRCIO E DA INDÚSTRIA

Decreto n.º 45 583

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

REGULAMENTO DO FABRICO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

I. Disposições gerais

Artigo 1.º — 1. Para os efeitos do preceituado neste regulamento, consideram-se massas alimentícias os produtos secos não fermentados, obtidos de sêmolas de trigo rijo de grão claro, ou de preferência de *T. durum*, e de água potável, por prensagem e subsequente secagem, com ou sem adição de outras substâncias legalmente autorizadas.

2. O Secretário de Estado da Indústria poderá autorizar, por portaria e sempre por tempo limitado, quando o interesse público o exigir, o fabrico de massas comuns com sêmolas diferentes das mencionadas no número anterior ou farinhas, ouvido o Instituto Nacional do Pão.

3. As sêmolas ou farinhas, referidas no número anterior, são as produzidas pela indústria especializada nos termos dos artigos 6.º e 7.º do Decreto n.º 43 894, de 29 de Julho de 1961.

Art. 2.º As massas alimentícias classificam-se, quanto ao formato, em massinhas, massas curtas e massas longas, considerando-se as medidas incluídas na última classe.

Art. 3.º As massas alimentícias classificam-se, quanto à composição, em comuns, especiais e dietéticas.

Art. 4.º As fábricas existentes não poderão produzir massas especiais e dietéticas sem prévia autorização, nos termos do condicionamento industrial.

Art. 5.º — 1. Consideram-se massas comuns as obtidas de sêmolas de trigo rijo de grão claro, ou de preferência de *T. durum*, e água potável, que satisfizerem aos requisitos seguintes:

- a) Forma regular e bem definida;
 - b) Macieza ao tacto e isenção de asperezas;
 - c) Aspecto translúcido e praticamente isento de pontuações brancas ou negras, podendo as massinhas apresentar-se opacas;
 - d) Cor uniforme, de tom amarelado, podendo as massinhas apresentar-se mais esbranquiçadas;
 - e) Aroma *sui generis*, a lembrar o da sêmola, sabor agradável, não ácido, quando mastigadas cruas;
 - f) Ruído surdo característico ao quebrarem-se, com fractura nítida, vítrea e translúcida;
 - g) Não se deformarem nem achatarem as formas tubulares após a cozedura;
 - h) Apresentarem, depois de cozidas, volume pelo menos duplo do apresentado no estado de cruas, devendo o peso, incluída a água absorvida, estar compreendido entre uma vez e meia o peso das massas cruas;
 - i) Não tornarem pastosa ou gomosa a água da cozedura.
2. As massas longas deverão apresentar também certa elasticidade e resistência ao quebramento.

Art. 6.º Consideram-se massas especiais as recheadas ou adicionadas de substâncias legalmente autorizadas que lhes alterem profundamente o aspecto e o sabor, tais como:

- a) Massas recheadas — as recheadas com picada de carne, vegetais ou outros;
- b) Massas de ovos — as adicionadas de ovo, em quantidade equivalente, pelo menos, a cinco ovos frescos por quilograma;

c) Massas com ovos — as adicionadas de ovo, fresco, congelado ou em pó, em quantidade equivalente, pelo menos, a dois ovos frescos por quilograma;

d) Massas com espinafres — as adicionadas de extracto de espinafres;

e) Massa com tomates — as adicionadas de extracto de tomate.

Art. 7.º Consideram-se massas dietéticas as aumentadas de substâncias glutinadas ou de substâncias protectoras, tais como vitaminas ou sais minerais.

Art. 8.º Nas massas especiais e dietéticas é obrigatória a indicação da sua composição.

Art. 9.º — 1. A Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, ouvido o Instituto Nacional do Pão, estabelecerá as características químico-analíticas a que devem satisfazer as massas alimentícias, bem como os requisitos a impor às especiais e dietéticas. Para as massas alimentícias dietéticas será também ouvida a Direcção-Geral de Saúde.

2. Os processos e métodos oficiais de análises das massas serão estabelecidos, por proposta conjunta da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais e do Instituto Nacional do Pão, pela Comissão Técnica dos Métodos Químico-Analíticos.

Art. 10.º — 1. As massas alimentícias serão obrigatoriamente acondicionadas pelos fabricantes em embalagens de peso não superior a 1 kg, podendo ser apresentadas em embalagens de 250 g, 500 g e 1000 g.

Estas embalagens deverão manter as massas sem lhes modificar as suas características e evitar a incorporação de quaisquer produtos estranhos que possam alterar-lhes a coloração, o sabor e o odor.

2. A massa comum era medida, incluindo a metria, e a de mais baixa qualidade, poderão ser também embaladas em unidades de 5 kg e 10 kg.

3. A excepção prevista no número anterior caducará no prazo de um ano.

4. Ouvida a Direcção-Geral de Saúde, poderá isentar-se do acondicionamento previsto no n.º 1 deste artigo a massa comum de mais baixa qualidade.

Art. 11.º Nas embalagens das massas comuns e especiais, bem como em qualquer forma da sua propaganda ou publicidade, não são permitidas alusões, directas ou indirectas, a propriedades terapêuticas destas.

Art. 12.º Das embalagens deverá constar obrigatoriamente:

- 1.º A denominação ou marca da massa, se a tiver;
- 2.º A firma ou designação do fabricante;
- 3.º O peso líquido;
- 4.º O preço de venda ao público;
- 5.º A qualidade e o tipo do produto.

Art. 13.º As embalagens não poderão mencionar firma, denominação ou recompensa a cujo uso o fabricante não tiver direito, nome de fábrica diferente da que tiver produzido as massas embaladas, nome ou marca diferente da que a mesma fábrica tiver adoptado.

II. Fiscalização e sanções

Art. 14.º Compete à Direcção-Geral dos Serviços Industriais, Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais e Direcção-Geral de Saúde, bem como ao Instituto Nacional do Pão, a fiscalização do preceituado neste regulamento.

Art. 15.º Na colheita de amostras, bem como nas análises a que forem submetidas, serão observados os métodos estabelecidos pela Comissão Técnica dos Métodos Químico-Analíticos.

Art. 16.º A competência para proceder à instrução preparatória dos processos referentes aos crimes ou contra-

venções previstas neste regulamento considera-se delegada na Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, com observância do preceituado nos artigos 33.º e 40.º a 45.º do Decreto-Lei n.º 41 304, de 24 de Julho de 1957.

Art. 17.º — 1. É aplicável às infracções ao estabelecido neste regulamento e à graduação da responsabilidade dos seus agentes o preceituado no Decreto-Lei n.º 41 304, de 24 de Julho de 1957, com as modificações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 43 860, de 16 de Agosto de 1961.

2. Consideram-se delictos de falsificação, avaria, corrupção ou simples falta de requisitos legais, de harmonia com o preceituado pelos diplomas legais citados no n.º 1 do presente artigo, as infracções ao estabelecido no n.º 1 do artigo 1.º, n.º 1 do artigo 3.º e nos artigos 6.º, 7.º, 8.º e 9.º

3. Considera-se delicto da falta de asscjo e higiene a infracção ao estabelecido no n.º 1 do artigo 10.º

III. Disposições transitórias

Art. 18.º O abastecimento de matéria-prima às fábricas de massas alimentícias, enquanto o interesse público o exigir, será feito através de quotas de ração fixadas em portaria pelo Secretário de Estado do Comércio, ouvidos o Instituto Nacional do Pão e a Federação Nacional dos Industriais de Moagem.

Art. 19.º As alterações julgadas necessárias ao presente regulamento, bem como as disposições que o venham a completar, serão promulgadas por portaria dimanada do Ministério da Saúde e Assistência e das Secretarias de Estado do Comércio e da Indústria, conjunta ou isoladamente, conforme a respectiva matéria.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 8 de Março de 1964. —
 Américo Dias RODRIGUES TOMAZ — António de Oliveira Salazar — Luis Maria Teixeira Pinto — Armando Ramos da Paula Coelho.

D. 22 0 p.º 33.

Oliveira Salazar — José Gonçalo da Cunha Sottomayor Correia de Oliveira — Manuel Gomes de Araújo — Alfredo Rodrigues dos Santos Junior — João de Matos Antunes Varela — António Manuel Pinto Barbosa — Joaquim da Luz Cunha — Fernando Quintanilha Mendonça Dias — Alberto Marciano Gorjão Franco Nogueira — Eduardo de Arantes e Oliveira — António Augusto Peixoto Correia — Inocência Galvão Teles — Luis Maria Teixeira Pinto — Carlos Gomes da Silva Ribeiro — José João Gonçalves de Póvoa — Francisco Pereira Neto de Garenhão.

Para ser presente à Assembleia Nacional.

D. 22 0 p.º 33.

LEGISLATION IN FORCE

(texts in the original language)

MINISTERIO DA ECONOMIA
SECRETARIA DE ESTADO DA INDUSTRIA

Decreto n. 45 590 de 3 de Março de 1964
Regulamento do exercicio da industria de massa alimenticias

Decreto n.º 45 590

Tendo em vista o disposto na base v da Lei n.º 2032, de 11 de Março de 1952, e no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 39 634, de 5 de Maio de 1954;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

REGULAMENTO DO EXERCÍCIO DA INDÚSTRIA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

I. Disposições gerais

Artigo 1.º O exercício da indústria de massas alimentícias não é consentâneo com o trabalho caseiro e familiar autónomo e fica sujeito ao preceituado neste decreto e no regulamento do fabrico que vier a ser publicado.

Art. 2.º — 1. A instalação, modificação ou transferência dos estabelecimentos de fabrico de massas alimentícias comuns, especiais, dietéticas, ou de pastas e massas alimentares similares, carece de licença do Secretário de Estado da Indústria, de acordo com as regras do condicionamento industrial prescritas no Decreto-Lei n.º 39 634, de 5 de Maio de 1954.

2. É livre, nos termos da alínea b) da base II da Lei n.º 2032, de 11 de Março de 1952, a transferência dos estabelecimentos de fabrico de massas alimentícias, quando não implicar mudança de distrito.

3. A fábrica ao transferir-se terá, porém, em qualquer circunstância, de ficar a obedecer ao preceituado neste diploma e às disposições legais de salubridade e higiene aplicáveis, pelo que o projecto das novas instalações carece de aprovação prévia da Direcção-Geral dos Serviços Industriais.

II. Localização

Art. 3.º — 1. As fábricas deverão ser construídas em locais que não apresentem inconvenientes para a higiene de fabrico, ficando sujeitas às disposições legais de salubridade aplicáveis.

2. Os locais onde estejam instaladas as fábricas deverão dispor de acesso rodoviário fácil e amplo.

III. Instalação

Art. 4.º As fábricas deverão satisfazer às condições julgadas necessárias ao seu bom funcionamento e dispor, pelo menos, das seguintes secções e instalações:

- a) Armazém de sêmolos e outras matérias-primas;
- b) Instalação de repasse de sêmolos;
- c) Secção ou secções de prensagem e cocagem;
- d) Secção de acondicionamento ou embalagem;

pelo primeiro-assistente da cadeira de Dermatologia e Micologia (ramo de Medicina Tropical):

2.º O componente desta missão terá direito, além do vencimento próprio do lugar, a ajuda de custo de embarque e a subsídio diário.

3.º O subsídio diário e as condições do seu abono serão fixados por despacho do Ministro do Ultramar.

4.º As despesas com a missão serão suportadas pelo artigo 18.º do orçamento privativo da Escola Nacional de Saúde Pública e de Medicina Tropical em vigor.

Ministério do Ultramar, 26 de Agosto de 1968. —
O Ministro do Ultramar, Joaquim Morais da Silva Cunha.

Para ser publicada no Boletim Oficial da Guiné. —
J. da Silva Cunha.

LEGISLATION IN FORCE

(texts in the original language)

MINISTERIO DA ECONOMIA
SECRETARIA DE ESTADO DO COMERCIO

Portaria n. ° 23 562
26 de Agosto de 1968

Portaria n.º 23 562 *

Atendendo ao que foi exposto à Secretaria de Estado do Comércio;

Ouvidos os serviços e organismos interessados:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado do Comércio, ao abrigo do artigo 19.º do Decreto n.º 45 583, de 3 de Março de 1964:

1.º Que seja aditado ao artigo 10.º do Decreto n.º 45 583 um número do teor seguinte:

5.º As massas alimentícias comuns destinadas a ser utilizadas como matéria-prima por outras actividades industriais poderão ser embaladas pelos fabricantes em unidades de 10 kg.

2.º Que os preços máximos de venda daquelas embalagens sejam os que se encontram estabelecidos na tabela anexa à Portaria n.º 13 865, de 7 de Dezembro de 1961, para as vendas pelos fabricantes, sem qualquer acréscimo.

Secretaria de Estado do Comércio, 26 de Agosto de 1968. — O Secretário de Estado do Comércio, *Fernando Manuel Alves Machado*.



LEGISLATION IN FORCE

(texts in the original language)

MINISTERIOS DA AGRICULTURA, DA SAUDADE, DO COMERCIO E TURISMO E
DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS

Portaria n. ° 1023/94
de 22 de Agosto de 1994

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, sãos, não germinados e isentos de impurezas;
- 2) Sêmola — o produto granuloso resultante da trituração do trigo ou do milho, isento de partículas de sêmen, mesmo que aderentes, que passa num tecido de penetração 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, apresentarem-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

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DA SAÚDE, DO COMÉRCIO E TURISMO E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS.

Portaria n.º 1023/94

de 21 de Novembro

○ Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de Abril, teve em vista estabelecer um novo quadro regulador para as fa-

estranhas à sua actual 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 tritcale

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 — 0,05 %.

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

3 — A acidez deve ser determinada no extracto alcohólico e expressa em ácido sulfúrico.

7.º

Farinhas para pastaria, bolachas e biscoitos

Nas indústrias de pastaria 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 sêmolos para massas alimentícias

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

9.º

Sêmolos de milho

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

Humidade — 14,3 %;
Acidez — 0,120 g/100 g;
Cinza total — 0,40 %;
Cinza insolúvel em HCl — vestígios.

2 — As sêmolos de milho aplicam-se as disposições constantes do n.º 3.º, n.º 2 e 3, da presente portaria.

10.º

Farinhas e sêmolos 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 sêmolos de trigo e as sêmolos 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 sêmolos 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 sêmolos serão fixados em legislação específica.

13.º

Métodos de análise

1 — Para efeito de verificação das características das farinhas e sêmolos, 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 (IPFAA) indicar quais os métodos a utilizar.

14.º

Tolerâncias

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

Humidade: + 0,50 %;
Acidez: + 0,005 g/100 g;
Cinza total, apenas para farinhas e sêmolos para massas alimentícias, sêmolos 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 sêmolos cujas dimensões não obedecem ao disposto no n.º 2.º, n.º 2.

15.º

Quantidades mínimas

1 — As farinhas e as sêmolos para usos culinários e destinadas ao consumidor final só podem ser comer-

cializadas 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 30 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 higio-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 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 inerte, lacre em relação ao conteúdo e impermeável, devendo apresentar-se sempre em conveniente estado de conservação e limpeza;

a) 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;

b) 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 pelo conteúdo do produto

1 — O fabricante é responsável pelas características e pelo estado das farinhas e sêmolas destinadas a usos industriais, desde que se apresentem em embalagens invioladas e em condições de armazenamento apropriadas.

das 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 canais 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 avariações

1 — Consideram-se falsificadas as farinhas e sêmolas:

- 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;
- 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;
- 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:

- Estejam em fermentação, decomposição ou putrefacção ou que resultem de moenda de cereais nestas condições;
- Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
- 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:

- Provenham de cereais sujos, avariados ou misturados com grãos de espécies estranhas, partes de plantas ou outras impurezas;
- 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;
- Se encontrem sujas por detritos ou poeiras resultantes de agentes ou substâncias do meio a que estiverem expostas;
- Apresentem cheiros, sabores ou aspecto anormais;
- 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 exceções

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 obedecem ao disposto no Decreto-Lei n.º 288/94, 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 Amorim*, Secretário de Estado da Agricultura. — O Ministro da Saúde, *Alcides Pereira da Fonseca Adão*. — O Ministro do Comércio e Turismo, *Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira*. — A Ministra do Ambiente e Recursos Naturais, *Maria Teresa Fátima Costa Gonçalves*.

ANEXO I

Tipo de farinha	Características analíticas				
	Humidade (porcentagem máxima)	Acidez (*) (g/100 g máxima)	Cinza total (porcentagem máxima)	Cinza insolúvel (porcentagem (% máxima)	Cinza seca (porcentagem mínima)
1 — Farinhas de trigo:					
a) Tipo 45	14,5	0,060	0,49	Vestígios	8
b) Tipo 55	14,5	0,060	0,50-0,60	Vestígios	8
c) Tipo 65	14,5	0,060	0,61-0,75	0,02	8
d) Tipo 80	14,5	0,060	0,76-0,90	0,02	8
e) Tipo 110	14,5	0,080	0,91-1,20	0,04	8
f) Tipo 150	14,5	0,120	1,21-2,00	0,06	7
2 — Farinhas de centeio:					
a) Tipo 70	14,5	0,070	0,79	0,02	—
b) Tipo 85	14,5	0,080	0,80-1,15	0,02	—
c) Tipo 130	14,5	0,100	1,20-1,50	0,06	—
d) Tipo 170	14,5	0,120	1,51-2,50	0,10	—
3 — Farinhas de milho:					
a) Tipo 70	14,5	0,150	0,70	0,02	—
b) Tipo 100	14,5	0,190	0,71-1,00	0,02	—
c) Tipo 175	14,5	0,230	1,01-1,75	0,10	—

(*) A acidez é determinada no extracto alcohólico e expressa em ácido sulfúrico.
(†) Cinza insolúvel em HCl.

ANEXO II

Tipo de massas e farinhas	Características analíticas				
	Humidade (porcentagem máxima)	Acidez (*) (g/100 g máxima)	Cinza total (porcentagem máxima)	Cinza insolúvel (porcentagem (% máxima)	Cinza seca (porcentagem mínima)
1 — Massas de trigo para massas alimentícias	15,0	0,060	0,80	0,02	8
2 — Farinhas de trigo para massas alimentícias	15,0	0,080	1,20	0,02	8
3 — Farinha integral de trigo para massas alimentícias	15,0	0,120	2,00	0,06	7

(*) A acidez é determinada no extracto alcohólico e expressa em ácido sulfúrico.
(†) Cinza insolúvel em HCl.

2. USEFUL CONTACTS

Associação Portuguesa da Indústria De Moagem

Núcleo de Massas Alimentícias

Praça D. Filipa De Lencastre 22

3º Esq. Salas 57/59

P - 4050-259 PORTO

Tel.: 00351/22/3394080

Fax: 00351/22/3394089

E-mail: apim@mail.telepac.pt

Mr. José Amorim (*President*)

Mr. José Aguiar (*Secretary General*)