



NOTA INTERPRETATIVA DA LEI nº 75/2009

Assunto: Aplicação da Lei nº 75/2009, de 12 de Agosto, que estabelece um limite ao teor de sal no pão e orientações em matéria de rotulagem no que se refere ao teor de sal presente nos alimentos.

Destinatários: Operadores do sector alimentar.

Âmbito de aplicação: A Lei nº 75/2009, de 12 de Agosto, tem em consideração 2 objectivos:

- Estabelecer normas com vista à redução do teor de sal no pão e fixar um limite máximo do teor de sal no pão;
- Incentivar a informação sobre o teor de sal, na rotulagem de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

Considera-se que os tipos de pão abrangidos por esta Lei são os indicados no nº 4º da Portaria 425/98, de 25 de Julho, relativa às características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão, designadamente pão de trigo, pão integral de trigo, pão de centeio, pão integral de centeio, pão de triticale, pão de mistura e broa de milho. O teor máximo permitido para o teor de sal nestes tipos de pão, após confeccionado, é de 1,4 g de cloreto de sódio por 100 g de pão ou 0,55 g de sódio por 100 g de pão (sal = sódio x 2,5).

Encontram-se excluídos do cumprimento do nº 1 do artigo 3º da Lei nº 75/2009:

- Pão especial – uma vez que no seu fabrico é permitida a utilização de outros ingredientes, tal como refere o ponto 5 do nº 7º da Portaria 425/98, cuja composição origina variedades de produtos com características muito específicas, não adequadas à fixação de um limite geral do teor de sal.
- Pão contendo outros ingredientes - que pela sua natureza já comportam sal, como por exemplo enchidos, azeitona, etc. e em que a sua denominação de venda já não será apenas “pão”, mas sim “pão com chouriço”, “pão com azeitonas”, etc.
- Pão reconhecido como produtos tradicionais com nomes protegidos - designadamente o pão de fabrico regional com características específicas ou em que os seus ingredientes têm características regionais reconhecidas pelo consumidor, tais como a broa de Avintes ou o pão de Favaios.
- Produtos afins do pão

A distinção em termos de características analíticas entre o pão, o pão especial e os afins do pão é feita de acordo com os pontos 4, 5, 6 e 7 do nº 8º da Portaria 425/98, isto é, o teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, não pode exceder respetivamente 3% para o pão abrangido pela Lei nº 75/2009, 5% para o pão especial e não poderá ser inferior a 5% nem exceder 22% para os produtos afins do pão.

Quanto à rotulagem dos géneros alimentícios pré-embalados destinados ao consumidor final, considera-se que a Lei em causa não exige a indicação do teor de sal no rótulo, mesmo para o pão alvo do limite de teor de sal, limitando-se a propor orientações, no caso de constar essa indicação, de forma a que essa informação seja objectiva e simples. De facto, a indicação obrigatória da menção relativa ao sal, isto é, tornar o artigo 4º de cumprimento obri-



obrigatório na rotulagem de todos os alimentos, seria impraticável e desadequado, porque exigiria a indicação do teor de sal em alimentos tais como fruta, produtos hortícolas, vinho, refrigerantes, etc.

Em virtude da livre circulação na União dos produtos alimentares, o pão fabricado pré cozido noutro EM, não terá de obedecer ao disposto nesta Lei, pois os alimentos legalmente produzidos e comercializados num Estado Membro, podem circular livremente em toda a União.

Assim, a Lei nº 75/2009 insere-se nas acções pertinentes para reduzir o consumo de sal da população, a fim de melhorar a saúde, estabelecendo limites legais máximos para o teor do sal no pão e incentivar os operadores do sector alimentar, a prestar informações aos consumidores, permitindo-lhes escolher produtos com menos sal.

A Circular nº 1/2010 de 21 de Maio de 2010 (em anexo) vem sensibilizar todos os intervenientes no sector alimentar, operadores e consumidores, para uma política alimentar que tenha por principal objectivo uma alimentação saudável e equilibrada, com especial destaque para a redução do consumo de sal.

O Director

(Francisco Cordovil)

Em anexo: Circular nº 1/2010