



## FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma: CIVA

Artigo: al c) do nº 1 e n.º 3 do art. 18º

Assunto: Taxas - Bolachas feitas com aveia sem glúten, que não reúnem condições para

beneficiar da aplicação da taxa reduzida do imposto

Processo: nº 15069, por despacho de 2019-06-25, da Diretora de Serviços do IVA, (por

subdelegação)

Conteúdo:

Tendo por referência o presente pedido de informação vinculativa, solicitada ao abrigo do artigo 68.º da Lei Geral Tributária (LGT), cumpre informar:

A presente informação vinculativa prende-se com o enquadramento em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) da transmissão de bolachas das marcas **R**...... e **K**.....

## SITUAÇÃO APRESENTADA

- 1. A requerente encontra-se registada no Sistema de Gestão e Registo de Contribuintes pelas atividades de: "Comércio por grosso de produtos de limpeza" CAE 46442; "Comércio por grosso de perfumes e de produtos de higiene" CAE 46450; "Comércio a retalho produtos cosméticos e higiene, estabelecimento especializado" CAE 47750; "Comércio a retalho por correspondência ou via internet" CAE 47910; "Comércio por grosso de outros produtos alimentares, N.E." CAE 46382, e de "Comércio a retalho produtos alimentares, naturais e dietéticos, estabelecimento especializado" CAE 47292, enquadrada em sede de IVA no regime normal com periodicidade trimestral.
- **2.** Pretende a confirmação de que as bolachas que comercializa da marca **R**.... e, da marca K...... "(...) feitas com aveia sem glúten (...)", são tributadas à taxa reduzida (6%), por enquadramento na verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (CIVA). Para o efeito anexa: declaração do fabricante das duas marcas que atesta que os produtos não possuem glúten, fichas técnicas e rótulos de alguns dos produtos.

## **ENQUADRAMENTO LEGAL**

- **3.** A verba 1.12 da lista I anexa ao CVA, tributa à taxa reduzida a que se refere a alínea a) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 18.º do mesmo Código os "(p)rodutos dietéticos destinados à nutrição entérica e produtos sem glúten para doentes celíacos".
- **4.** O enquadramento na citada verba é restringido a produtos de âmbito muito específico, nomeadamente: i) desprovidos de glúten, proteína não tolerada pelos doentes celíacos; ii) destinados a um tipo especial de nutrição a nutrição entérica.
- **5.** Tem sido entendimento da Área de Gestão Tributária IVA que beneficiam da aplicação da taxa reduzida do imposto, por enquadramento na citada verba 1.12 da lista I, os géneros alimentícios que se encontrem especialmente produzidos, preparados ou transformados de forma a responder às necessidades dietéticas especiais das pessoas com intolerância ao glúten,

1





ficando afastados da mesma os géneros alimentícios que na sua composição original não contenham glúten, ainda que a respetiva rotulagem faça alusão à sua ausência.

- **6.** Estabelecia o artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 74/2010, de 21 de junho (norma legal que transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de maio, e que estabelecia o regime aplicável aos géneros alimentícios desprovidos de glúten, adotando regras relativas à respetiva natureza ou composição, introduzindo exigências especificas em matéria de rotulagem, apresentação e publicidade), que o operador económico, aquando da primeira comercialização deste tipo de alimentos em território nacional, era obrigado a notificar a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), que emitia parecer sobre o produto e o classificava, ou não, como destinado à alimentação especial.
- **7.** Porém, com a revogação da Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de maio, e a entrada em vigor a 20 de julho de 2016, do Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 12 de junho de 2013, foi abolido tal procedimento.
- 8. Na mesma data (2016/07/20), entrou em vigor o Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014 da Comissão, de 30 de julho, relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, ato adotado em cumprimento do disposto na alínea d) do n.º 3 do artigo 36.º do Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, visando garantir, após a revogação do Regulamento (CE) n.º 41/2009 da Comissão, de 20 de janeiro, a partir de 20 de julho de 2016, que a prestação de informações sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios continua a basear-se em dados científicos pertinentes e que essas informações não assentam em bases divergentes, sendo suscetíveis de induzir em erro ou confundir os consumidores, conformidade com as exigências estabelecidas no artigo 36.º, n.º 2, do citado Regulamento n.º 1169/2011, mantendo, na União, condições uniformes para a aplicação destes requisitos na prestação de informações pelos operadores de empresas do setor alimentar sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, fundamentadas no Regulamento (CE) n.º 41/2009.
- **9.** Em conformidade, o Regulamento (UE) n.º 609/2013 determina, entre outras disposições, a proteção do consumidor relativamente à rotulagem, apresentação e publicidade dos alimentos para o consumo humano, que não deve induzir em erro, nem atribuir propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças, nem sugerir tais propriedades, mas sim conter uma informação clara e adequada para a sua utilização.
- **10.** Como já se referiu, no que concerne especificamente aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, o Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014 visa manter nos Estados membros condições uniformes de aplicação das referidas regras.
- **11.** Assim, para efeitos do citado Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014, a proteína do "glúten" é definida como sendo "(...) uma fração proteica de trigo, centeio, cevada, aveia ou suas variedades cruzadas e derivados destes cereais, a que algumas pessoas são intolerantes e que é

2





insolúvel quer em água quer numa solução de cloreto de sódio a 0,5M" [alínea a) do artigo 2.º do Regulamento].

- **12.** Por sua vez, o n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento determina que as informações ao consumidor sobre estes alimentos "(...) podem ser acompanhadas das menções: «especialmente formulado para pessoas com intolerância ao glúten» ou «especialmente formulado para pessoas com doença celíaca», se o alimento em causa for especialmente produzido, preparado e/ou transformado para: a) Reduzir o teor de glúten de um ou mais ingredientes que contêm glúten; ou b) Substituir os ingredientes que contêm glúten por outros ingredientes naturalmente isentos de glúten".
- **13.** Em observância aos requisitos expressos no artigo 3.º ao citado Regulamento, e no anexo a que este se refere, nas informações prestadas aos consumidores "(...) sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios (...) devem ser transmitidas apenas através das menções" a saber:
- i) «Isento de glúten» só pode ser utilizada se os géneros alimentícios, tal como vendidos ao consumidor final, não contiverem mais de 20 mg/kg de glúten;
- ii)«Teor muito baixo de glúten» só pode ser utilizada se os géneros alimentícios que são constituídos por ou contêm um ou mais ingredientes provenientes do trigo, do centeio, da cevada, da aveia ou das suas variedades cruzadas e que foram especialmente transformados para reduzir o teor de glúten não contiverem, tal como vendidos ao consumidor final, mais de 100 mg/kg de glúten.
- **14.** De referir que a aveia contida nos géneros alimentícios apresentados como «isento de glúten» ou com um «teor muito baixo de glúten», tem de ser especialmente produzida, preparada e/ou transformada de modo a evitar a contaminação com trigo, centeio, cevada ou as suas variedades cruzadas, e o teor de glúten dessa aveia não pode ser superior a 20 mg/kg.
- **15.** Face ao exposto, e tendo em atenção o disposto na verba 1.12 da lista I anexa ao CIVA, apenas os produtos «Isentos de glúten», ou seja, os géneros alimentícios, tal como vendidos ao consumidor final, que não contenham mais de 20 mg/kg de glúten, podem beneficiar da aplicação da taxa reduzida do imposto.

## **ENQUADRAMENTO DOS PRODUTOS**

- **16.** A presente informação vinculativa vai recair sobre os produtos respeitantes às fichas técnicas que a requerente anexou designadamente:
- Bolacha vegan e biológica **K**...... de Ananás e Laranja (Flocos de aveia sem glúten\* (29%), ananás\* (23%), caju \* (17%), néctar de flor de coco\*, coco desidratado\*, óleo de coco\*, canela\*, óleo de laranja\* (0,04%), sal.\*Ingredientes de origem biológica);
- Bolacha vegan e biológica, **K**...... de Baunilha e Pepitas de chocolate (Flocos de aveia sem glúten\*, caju \*, néctar de flor de coco\*, coco desidratado\*, pepitas de chocolate\* (pasta de cacau\*, açúcar de coco\*, manteiga de cacau\*) (8%), óleo de coco\*, lascas de coco\*, baunilha Bourbon\* (0,1%), sal. \*Ingredientes de origem biológica);

3





- Bolacha vegan e biológica, **K**...... de Cânhamo e Cacau (Flocos de aveia sem glúten\* (31%), caju \* (25%), néctar de flor de coco\*, sementes de cânhamo\* (8%), óleo de coco\*, cacau em pó\* (3,7%), proteína de cânhamo\*, baunilha Bourbon\* \*Ingredientes de origem biológica);
- Bolacha vegan e biológica, **K**....... de Chia e Limão (Flocos de aveia sem glúten\* (32%), néctar de flor de coco\*, caju \* (22%), coco seco\*, óleo de coco\*, lascas de coco\*, sementes de chia\* (4%), óleo de limão\* (0,06%), sal. \*Ingredientes de origem biológica);
- Bolacha vegan e biológica, **K**..... de Pepitas de cacau e Noz (Flocos de aveia sem glúten\* (34%), caju \* (23%), néctar de flor de coco\*, óleo de coco\*, manteiga de cacau\*, nozes\* (4,3%), cacau em pó\*, pepitas de cacau\* (1,4%), baunilha Bourbon\*, sal.\*Ingredientes de origem biológica);
- Bolacha biológica **R**......, Damasco e Baunilha (Tâmaras\*, damascos\* (23%), flocos de aveia sem glúten\*, amêndoas \*, óleo de coco\*, xarope de tâmaras\*, baunilha\* (0,3%), bicarbonato de sódio. \*Ingrediente de origem biológico);
- Bolacha biológica **R**...., Maçã e Canela (Tâmaras\*, flocos de aveia sem glúten\*, nozes \*, xarope de tâmaras\*, maçãs\* (7%), óleo de coco\*, canela\* (1%), bicarbonato de sódio. \*Ingrediente de origem biológico);
- Bolacha biológica **R**....., Pepitas de Chocolate e Avelãs (Tâmaras\*, avelãs \* (15%), flocos de aveia sem glúten\*, óleo de coco\*, xarope de tâmaras\*, pepitas de chocolate\* (pasta de cacau\*, açúcar de coco\*, manteiga de cacau\*) (6%), cacau em pó\*, bicarbonato de sódio. \*Ingrediente de origem biológico);
- Bolacha biológica **R**...., Tâmaras e Amêndoas (Tâmaras\* (47%), flocos de aveia \* sem glúten\*, amêndoas \* (15%), óleo de coco\*, xarope de tâmaras\*, gengibre\*, canela\*, bicarbonato de sódio, cravo-da-índia\*. \*Ingrediente de origem biológico).
- **17.** Não especifica a requerente qual o "ingrediente" da receita que compõe as bolachas que, originariamente continha a proteína do glúten, e que sofreu alteração de modo a deixar de a conter, facto que permitia distinguir o produto aqui em apreciação de outros produtos de consumo geral.
- **18.** Em todas as fichas técnicas no campo 6. OGM e Alérgenos é referido que o produto "(...) é isento de glúten (não certificado) (...)" embora tenha sido anexada uma declaração do fabricante onde é declarado que os produtos aqui em apreciação não contêm um teor de glúten superior a 20 mg/kg, de acordo com a legislação da União Europeia.
- **19.** Na etiqueta escrita em português a apor na embalagem do produto (é dado como exemplo a bolacha de damasco e baunilha) é referido que se trata de um produto vegan, biológico e isento de glúten. Contudo, não é informado expressamente o consumidor de que se trata de um produto adequado a consumidores celíacos.
- **20.** Verifica-se assim, que os produtos aqui em apreciação são "bolachas" confecionadas com um ingrediente comum flocos de aveia (a aveia é um cereal que em si não possui a proteína do "Glúten", mas que conforme referido no ponto 14 da presente informação vinculativa, pode sofrer contaminação com trigo, centeio, cevada ou as suas variedades cruzadas pelo que requer cuidados especiais ao ser produzida, preparada e/ou transformada

4



5



de modo a não ter um teor de glúten superior a 20 mg/kg) ao qual são adicionados frutos, chocolate, cacau, etc, de modo a possuírem sabor diferentes.

- **21.** Constata-se, no entanto que os ingredientes que compõe as bolachas, não contêm, originariamente a proteína do glúten, pelo que, naturalmente podem ser consumidas por pessoas com intolerância à proteína do glúten.
- **22.** Assim, porque para beneficiar da aplicação da taxa reduzida do imposto, por enquadramento na verba 1.12 da lista I anexa ao CIVA é necessário que os ingredientes originais que compõem o produto sofram uma preparação ou transformação de forma a responder às necessidades dietéticas especiais das pessoas com intolerância ao glúten, possuindo particularidades especiais que as diferenciem de outros produtos similares consumidos pela população em geral, conclui-se que a transmissão das "Bolachas", com a designação: Bolacha vegan e biológica K..... de Ananás e Laranja; Bolacha vegan e biológica, K.... de Baunilha e Pepitas de chocolate; Bolacha vegan e biológica, K..... de Cânhamo e Cacau; Bolacha vegan e biológica, K..... de Chia e Limão; Bolacha vegan e biológica, K.... de Pepitas de cacau e Noz; Bolacha biológica R...., Damasco e Baunilha; Bolacha biológica R...., Maçã e Canela; Bolacha biológica R...., Pepitas de Chocolate e Avelãs; e Bolacha biológica R...., Tâmaras e Amêndoas não reúne condições para beneficiar da aplicação da taxa reduzida do imposto, por falta de enquadramento na verba 1.12 ou em qualquer outra das listas anexas ao CIVA, sendo a sua tributação passível de imposto pela aplicação da taxa normal, a que se refere a alínea c) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 18.º do CIVA.