

## FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma:	Código do IVA - Lista I
Artigo/Verba:	Verba 1.12 - Produtos dietéticos destinados à nutrição entérica e produtos sem glúten para doentes celíacos.
Assunto:	Taxa de IVA - Enquadramento - Verba 1.12 da Lista I anexa ao CIVA do produto: "Béchamel Isento de Glúten, com Suave Sabor a Queijo - marca PP"
Processo:	29585, com despacho de 2026-03-31, do Diretor de Serviços da DSIVA, por subdelegação
Conteúdo:	I - O PEDIDO

1. A Requerente vem, nos termos do artigo 68.º da Lei Geral Tributária (LGT), requerer informação vinculativa sobre a taxa de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) a que deve ser sujeita a transmissão do produto "Béchamel Isento de Glúten, com Suave Sabor a Queijo - marca PP", nomeadamente, se é passível de aplicação da taxa reduzida, prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º por enquadramento na verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA (CIVA).

2. De acordo com informação da Requerente, "o produto objeto do presente Pedido de Informação Vinculativa consiste num molho Bechamel especialmente desenvolvido para pessoas com intolerância ao glúten, incluindo doentes celíacos, sendo a sua composição a seguinte:

- Leite; Nata (leite); Amido modificado; Queijo (leite) parmigiano regiano; Sal;
- Espessantes: farinha de sementes de alfarroba e carragenina; e,
- Aroma (leite).

(...) a formulação do produto exclui a utilização da farinha de trigo - que contém glúten - a qual é substituída por espessantes (farinha de sementes de alfarroba e carragenina) e amidos alternativos, com o objetivo de replicar as propriedades organolépticas do produto original.

Deste modo, a composição do produto não se limita à simples exclusão de ingredientes naturalmente isentos de glúten, assentando, antes, numa substituição funcional da farinha de trigo por alternativas isentas de glúten - método que visa não apenas preservar as características sensoriais do produto tradicional, mas também garantir a sua conformidade com os requisitos dietéticos específicos das pessoas com intolerância ou sensibilidade ao glúten, incluindo os indivíduos diagnosticados com doença celíaca. Em consequência deste processo de transformação, o produto encontra-se certificado pela Associação Portuguesa de Celíacos (APC), ostentando na respetiva embalagem o selo distintivo dessa certificação, bem como as menções "Adequado a pessoa com doença celíaca" e "Isento de glúten" em cumprimento do disposto no Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014 da Comissão, de 30 de julho de 2014.

(...)"

3. Adicionalmente, foram ainda enviados pela Requerente, relativamente ao produto cujo enquadramento jurídico tributário pretende aferir, os seguintes elementos:

- Relatórios de ensaio realizados pela (...) Portugal, S.A. em 25/04/2024, 27/09/2024, 05/02/2025, 06/03/2025 e 27/08/2025 nos quais no ensaio de química ao Alergénio - Glúten (ELISA) este não foi detetado;
- Certificado de Licença anual emitido pela ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CELÍACOS referente ao "PP" Béchamel Isento de Glúten PT-012-001 válido até

24/02/2026;  
- Rótulo; e,  
- Ficha técnica.

## II - ENQUADRAMENTO

4. Em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) a Requerente é um sujeito passivo misto com afetação real de todos os bens. Está, relativamente às atividades tributadas, enquadrada no Regime normal de periodicidade mensal, registada para o exercício das atividades, principal "Indústria de Laticínios "a que corresponde o CAE 010510 e secundária "Fabricação de Sumos de Frutos e de Produtos Hortícolas" com o CAE 010320.

5. O Código do IVA (CIVA) prevê, para efeitos do disposto na verba 1.12 da Lista I que lhe é anexa, a tributação à taxa reduzida, de harmonia com a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do mesmo Código, dos "(p)rodutos dietéticos destinados à nutrição entérica e produtos sem glúten para doentes celíacos".

6. O enquadramento na citada verba é restringido a produtos de âmbito muito específico: os desprovidos de glúten, proteína não tolerada por doentes celíacos; e os destinados a um tipo especial de nutrição - a nutrição entérica.

7. Neste sentido, a DGAV(1) divulgou uma nota orientadora de produtos em que não é admissível a menção "isento de glúten" por ser evidente a isenção e improvável a contaminação (incluindo a tecnicamente inevitável). Contudo, pode ser utilizada a menção "isento de glúten" noutros que não o contenham, dado o risco real de contaminação e o risco percebido pelos consumidores celíacos ou encarregues de efetuar por estes as escolhas alimentares (país e cuidadores), como por exemplo todos os produtos de moagem de grãos isentos de glúten, como por exemplo farinhas de milho e arroz.

8. Note-se que segundo a referida nota orientadora, nos produtos ali elencados "não é admissível a menção "isento de glúten", por ser evidente a isenção e improvável a contaminação (incluindo a tecnicamente inevitável)".

9. No Regulamento de Execução (UE) N.º 828/2014, da Comissão, de 30 de julho de 2014 relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, no ponto 5) dos considerandos, é referido que, determinados géneros alimentícios foram especialmente produzidos, preparados e/ou transformados por forma a reduzir o teor de glúten ou para substituir os seus ingredientes que contêm glúten por outros naturalmente isentos de glúten. Outros géneros alimentícios são constituídos exclusivamente de ingredientes que estão naturalmente isentos de glúten.

10. É ainda, vertido no ponto 9) que, deve ser possível que um género alimentício especialmente produzido, preparado e/ou transformado para reduzir o teor de glúten ou para substituir os ingredientes que contêm glúten por outros naturalmente isentos de glúten ostente uma menção indicando quer a ausência («isento de glúten») quer a presença reduzida de glúten («teor muito baixo de glúten») em conformidade com as disposições estabelecidas no presente regulamento. Deve ser igualmente possível que esse género alimentício ostente uma menção que informe os consumidores de que foi especificamente formulado para pessoas com intolerância de glúten.

11. Para efeitos do citado Regulamento de Execução (UE) N.º 828/2014, a proteína do "glúten" é definida como "(...) uma fração proteica de trigo, centeio, cevada, aveia ou

outras variedades cruzadas e derivados destes cereais, a que algumas pessoas são intolerantes e que é insolúvel quer em água quer numa solução de cloreto de sódio a 0,5M" [(alínea a) do artigo 2.º do Regulamento].

12. Já as informações prestadas aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios devem ser transmitidas, de acordo com o Anexo ao supracitado Regulamento, apenas através das seguintes menções:

- «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; e,
- «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.

13. 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 anexa ao CIVA, apenas 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, 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.

14. Em suma, e tendo em atenção o disposto na verba 1.12 da Lista I anexa ao CIVA, esta e a subsequente taxa reduzida do imposto, apenas se aplica aos produtos «isentos de glúten», ou seja, os géneros alimentícios que tenham sofrido uma transformação de modo a não conter mais de 20 mg/kg de glúten.

### III - ANÁLISE E CONCLUSÃO

15. Considerando o anteriormente exposto, em particular, as regras atualmente em vigor aplicáveis em todos os Estados Membros, relativamente à prestação de informação ao consumidor sobre a ausência ou presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios e ainda, ao disposto na verba 1.12 do CIVA cuja aplicação veio a ser clarificada através do ofício circulado de n.º 25070/2025 de 27 de maio da Direção de Serviços do IVA, ao definir que ali se encontram abrangidos os géneros alimentícios comercializados com a menção «isento de glúten», com teor de glúten não superior a 20 mg/kg e ainda os que no seu estado natural, composição ou formulação original tenham um teor de glúten superior a 20 mg/kg, mas em cuja produção, preparação e/ou transformação se verificou a:

- Redução do teor de glúten do próprio produto, ou de um ou mais dos seus ingredientes que contêm glúten, de modo a que o produto final não contenha um teor de glúten superior a 20 mg/Kg; ou,
- Substituição dos ingredientes que contêm glúten, por outros ingredientes naturalmente isentos de glúten, de modo a que o produto final não contenha um teor de glúten superior a 20 mg/Kg, afigura-se que:

Não obstante não ser da competência da Área de Gestão Tributária - IVA avaliar as características intrínsecas dos produtos produzidos/comercializados pelos sujeitos passivos, porém, da análise da informação disponibilizada e atendendo ao alegado pela Requerente, em particular quando refere que:

- "A formulação do produto exclui a utilização da farinha de trigo - que contém glúten - a qual é substituída por espessantes (farinha de sementes de alfarroba e carragenina) e amidos alternativos, com o objetivo de replicar as propriedades organoléticas do produto original." E,

- "A composição do produto não se limita à simples exclusão de ingredientes naturalmente isentos de glúten, assentando, antes, numa substituição funcional da farinha de trigo por alternativas isentas de glúten".

Conclui-se que, na preparação do produto objeto do presente pedido de informação vinculativa foram utilizados ingredientes que são naturalmente isentos de glúten, mas também outros que resultam da substituição dos tradicionalmente usados e onde se verifica a ausência de glúten (cfr § 2. da presente informação).

16. Assim, e em resposta à questão colocada, a transmissão do produto "Béchamel Isento de Glúten, com Suave Sabor a Queijo - marca PP" é sujeita a IVA e deverá ser aplicada a taxa reduzida do imposto, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do CIVA, por enquadramento na verba 1.12 da Lista anexa ao referido Código.

Nota:

(1) - Direção Geral de Alimentação e Veterinária