

## FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma:	Código do IVA - Lista I
Artigo/Verba:	Verba 1.1.5 - Pão; (Redação da Lei n.º 7-A/2016, de 30/03)
Assunto:	Taxa de IVA - "Mini Grissinos XX Clássico, 150 g, Cx12" - Verba 1.1.5. da Lista I anexa ao CIVA
Processo:	30116, com despacho de 2026-05-31, do Diretor de Serviços da DSIVA, por subdelegação
Conteúdo:	I- O PEDIDO

1. A Requerente vem, ao abrigo do disposto no artigo 68.º da Lei Geral Tributária (LGT) e no artigo 57.º do Código de Procedimento e de Processo Tributário (CPPT), apresentar pedido de informação vinculativa, tendo por objeto o enquadramento, em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA), da transmissão do produto "Grissinos" designado comercialmente de "Mini Grissinos XX Clássico, 150 g, Cx12". Pretende, ver confirmada a aplicabilidade da taxa reduzida de 6% por enquadramento na verba 1.1.5 da Lista I anexa ao Código do IVA (CIVA), nos termos do artigo 18.º, n.º 1, alínea a), do referido diploma, considerando que a sua composição observa o disposto na Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro.

2. A Requerente segundo refere, "neste momento, encontra-se em fase avançada de negociação com uma grande superfície para venda do produto "Grissinos", o qual é um produto de panificação obtido através da amassadura, fermentação e posterior cozedura de farinha de trigo (tipo 65), água, levedura biológica, sal e azeite. (...).

O processo de fabrico deste produto segue rigorosamente os métodos de panificação tradicional, distinguindo-se apenas pelo tempo de cozedura, que visa a eliminação de humidade para conferir ao produto a sua característica textura seca e crocante.

(...) consiste na preparação de uma massa à base de farinha de trigo, à qual são adicionados os restantes ingredientes, incluindo massa mãe de trigo, sendo a mistura efetuada mecanicamente até obtenção de uma massa homogénea. Esta é posteriormente moldada e conformada em pequenos palitos de pão de dimensões regulares, sendo os mesmos submetidos a cozedura em forno, assegurando a estrutura e segurança alimentar do produto.

Concluindo o processo acima, o produto final - mini palitos de pão - é embalado em película alimentar, rotulado e acondicionado para expedição, resultando num produto seco, tostado e pronto a consumir, não contendo recheios, coberturas ou preparações adicionais que modifiquem a sua composição ou finalidade alimentar."

(...)

### II - ENQUADRAMENTO

3. Em sede de IVA, a Requerente é um sujeito passivo enquadrado no regime normal, de periodicidade mensal, estando registada para o exercício da atividade "Fabricação de Bolachas, Biscoitos, Tostas e Pastelaria de Conservação" a que corresponde o CAE 010720.

4. O Código do IVA (CIVA) prevê, na alínea c) do n.º 1 do artigo 18.º, a aplicação da taxa normal do imposto à generalidade das importações, transmissões de bens e

prestações de serviços. Em derrogação a esta regra, aplicam-se as taxas reduzida e intermédia do IVA aos bens e serviços elencados, respetivamente, nas Listas I e II, anexas ao Código.

5. Resulta da jurisprudência do Tribunal de Justiça da União Europeia (TJUE) que as disposições que permitem a aplicação de uma taxa reduzida de IVA, por constituírem derrogações ao princípio de aplicação da taxa normal, devem ser objeto de interpretação estrita.

6. Nestes termos, beneficiam da aplicação da taxa reduzida de imposto, nos termos da alínea a) do n.º 1 e do n.º 3 do artigo 18.º do referido Código, os bens e prestações de serviços que se encontram elencados nas diferentes verbas da Lista I anexa ao CIVA.

7. Atendendo ao âmbito da questão colocada, a verba 1.1.5 da Lista I anexa ao CIVA prevê a aplicação da taxa reduzida do imposto à transmissão de "Pão" [redação dada com a entrada em vigor, em 31 de março de 2016, da Lei n.º 7-A/2016(OE 2016)].

8. Porém, não existe no CIVA uma definição de "Pão", pelo que, para determinar este conceito, é necessário recorrer à Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro (doravante "Portaria") emitida pelos Ministérios da Economia, da Agricultura e do Mar e da Saúde, que revogou a Portaria n.º 425/98, de 25 de julho. Esta Portaria fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina, regulando igualmente os aspetos da sua comercialização, sem prejuízo da aplicação regulamentos identificados nas alíneas a) a f) do n.º 2 do artigo 1.º.

9. No artigo 2.º são elencadas, nas alíneas a) a g), diversas definições para efeitos da sua aplicação, nomeadamente «pão» e «produtos afins do pão ou de padaria fina». Nestes termos, conforme o disposto na alínea a), «pão» é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas, das farinhas de trigo, centeio, triticale ou milho, estremes ou em mistura, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável e fermento ou levedura sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nomeadamente enzimas, nas condições legalmente fixadas.

Já os «produtos afins do pão ou de padaria fina», são, conforme o disposto na alínea h), os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, que não se confundem com o pão, nos quais ainda é possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas.

10. Por sua vez, no artigo 3.º são identificados os diferentes tipos de «pão» que podem ser fabricados e comercializados. Contudo, se os tipos de pão mencionados nas alíneas a) a f) do referido artigo 3.º, são claramente definidos, o mesmo não sucede relativamente ao "pão especial" constante da alínea g).

11. Com efeito, embora se estabeleçam as condições de fabrico, bem como as farinhas e os ingredientes e aditivos que podem ser utilizados, não são identificados, de forma taxativa, os produtos que podem ser considerados como tal, limitando-se a norma a elencar, a título exemplificativo:

- i) «Pão-de-leite», o pão especial com uma incorporação mínima de leite em pó de 50 g/kg de farinha, ou quantidade equivalente de outro produto lácteo;
- ii) «Pão tostado» ou «tosta», o pão especial, cortado em fatias, que, por meio de torra especial, apresenta um teor de humidade inferior a 8 %.

12. Relativamente às características analíticas, conforme o disposto no artigo 6.º é possível aferir:

- no caso do «pão» (alíneas a) a f) do referido artigo 3.º), o teor de açúcares totais,

expresso em sacarose e referido à matéria seca, não pode exceder 3 %;  
- relativamente ao «pão especial» (alínea g) do artigo 3.º), não pode exceder 8%;  
- os «produtos afins do pão ou de padaria fina» (alínea h) do artigo 2.º): não pode ser inferior a 8 % nem exceder 22 %.

### III - ANÁLISE

13. O produto objeto do presente pedido designado comercialmente por "Mini Grissinos XX Clássico, 150 g, Cx12" tratam-se, conforme o disposto na ficha técnica enviada, de "Mini Grissinos - Palitos de Pão Tostado de Trigo com Massa Mãe de Trigo" que se caracterizam por ser palitos de pão tostado de trigo com massa mãe de trigo, com diâmetro e comprimento aproximados, respetivamente, de 10 mm e 65 mm. Com textura crocante, cor amarela dourada, cheiro e sabor a pão tostado de trigo. Humidade fim de produção ≤ 6%.

14. É composto pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo (glúten) (86,9%), óleo de girassol alto oleico, fibra de ervilha, massa mãe de trigo (glúten) (2,2%), levedura, sal, antioxidante: ácido ascórbico. Pode conter vestígios de soja, leite e sementes de sésamo. No que concerne à "Informação Nutricional Média (100G)(1)", contém Lípidos: 4,1 g dos quais saturados: 0,5 g hidratos de carbono: 77 g, dos quais açúcares: 3,3 g fibra: 3,1 g proteínas: 11 g sal: 0,78 g.

15. Considerando que os «produtos afins do pão ou de padaria fina» (alínea h) do artigo 2.º da mencionada Portaria são os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, que não se confundem com o pão, nos quais ainda é possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas e o teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, não pode ser inferior a 8 % nem exceder 22 %, o produto objeto do presente pedido, atendendo ao seu teor de açúcar (Açúcares: 3,3 g por cada 100gr), não se inclui na referida alínea h) do artigo 2.º.

16. Porém, e atendendo ao enquadramento jurídico aplicável, importa determinar se o produto objeto do presente pedido deve ser qualificado como "pão" para efeitos da verba 1.1.5 da Lista I anexa ao Código do IVA, ou se, em alternativa, deve ser enquadrado em outra categoria de bens alimentares.

17. Com efeito, a Portaria n.º 52/2015 define "pão" como o produto obtido a partir de farinha, água, levedura e outros ingredientes legalmente admitidos, resultante de processos de amassadura, fermentação e cozedura, sendo admissível a inclusão de ingredientes adicionais que não descaracterizem a natureza do produto.

18. Acresce que, de acordo com a prática administrativa consolidada da AT em matéria de produtos de panificação, a qualificação fiscal de bens alimentares obtidos a partir de massa levedada não depende exclusivamente das suas características físicas finais, designadamente textura ou grau de desidratação, mas sim da sua natureza intrínseca enquanto produto de panificação e do respetivo processo produtivo.

19. Neste sentido, tem sido entendimento reiterado que produtos obtidos a partir de massa de pão submetida a processos de torra ou secagem, como tostas ou pão tostado, não deixam de ser qualificados como produtos de panificação, desde que não se verifique alteração substancial da sua natureza ou introdução de elementos que os reconduzam a produtos de confeitaria ou snacks industriais.

20. No caso em apreço, verifica-se que o produto:  
- é obtido a partir de massa levedada de trigo;

- é sujeito a fermentação e cozedura;
- apresenta massa mãe de trigo e ingredientes acessórios (óleo e fibra);
- não contém recheios, coberturas ou elementos de confeitaria;
- mantém estrutura típica de produto de panificação;
- apresenta finalidade de consumo enquanto produto de pão seco.

21. Ademais a sua apresentação em formato de "mini palitos de pão tostado", bem como o processo de desidratação controlada (humidade $\leq$ 6%), não altera, por si só, a sua natureza de produto de panificação, antes correspondendo a uma variante de pão submetido a maior secagem, usual no setor de panificação tradicional.

#### IV - CONCLUSÃO

22. Considerando o anteriormente exposto, verifica-se que o produto "Mini Grissinos XX Clássico" é obtido a partir de massa levedada de trigo, sujeita a processos de amassadura, fermentação e cozedura, integrando igualmente uma fase de secagem e tostagem controlada, da qual resulta um produto de panificação seco e crocante.

23. O produto em causa não apresenta recheios, coberturas ou quaisquer elementos típicos de produtos de confeitaria ou de pastelaria, sendo constituído essencialmente por massa de pão submetida a processo de transformação física (desidratação), sem alteração da sua natureza intrínseca enquanto produto de panificação.

24. As características de apresentação, designadamente o formato de "mini palitos" e o reduzido teor de humidade, não são suscetíveis, por si só, de determinar a descaracterização do produto enquanto pão, nos termos definidos na Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro.

25. Assim, considerando a natureza do produto, o respetivo processo de fabrico e o enquadramento normativo aplicável, conclui-se que o mesmo se enquadra no conceito de "Pão", para efeitos da verba 1.1.5 da Lista I anexa ao Código do IVA, sendo aplicável a taxa reduzida prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do referido Código.

Nota: (1) - Apesar da indicação de serem cálculos teóricos, é referido "A confirmar com análises laboratoriais"