

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 - «Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360 g»

Processo: 30858, com despacho de 2026-07-31, do Diretor de Serviços da DSIVA, por subdelegação

Conteúdo: I - O PEDIDO

1. A Requerente vem, ao abrigo da alínea e) do n.º 3 do artigo 59.º e do n.º 2 artigo 68.º da Lei Geral Tributária ("LGT"), requerer a emissão de informação vinculativa, com caráter urgente, relativa ao enquadramento, em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado ("IVA") do produto que pretende introduzir no mercado denominado «Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten-360g».

O referido produto foi concebido com base numa formulação específica e é produzido e elaborado através de um processo de fabrico rigorosamente controlado, destinado a assegurar a total ausência de glúten.

2. Nos termos do n.º 2 do artigo 68.º da LGT os sujeitos passivos podem requerer a emissão de informações vinculativas sobre a respetiva situação tributária, as quais podem ser prestadas com caráter de urgência, desde que tal seja devidamente fundamentado e o pedido acompanhado de uma proposta de enquadramento jurídico-tributário.

3. Nessa medida, o presente pedido foi apresentado com caráter de urgência, encontrando-se a respetiva fundamentação constante do Anexo I ao presente requerimento, da qual relevam os seguintes pontos:

"(...)

2.º.

No âmbito da sua atividade, a Requerente atua no setor agroalimentar, tendo por objeto a produção e comercialização de produtos alimentares ultracongelados.

3.º.

Refira-se que a Requerente pretende introduzir no mercado o produto denominado "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", o qual foi desenvolvido com base numa formulação específica e mediante um processo de fabrico rigoroso, concebido para assegurar a total ausência de glúten.

4.º.

O referido produto destina-se, em particular, a indivíduos portadores de doença celíaca, sendo, por conseguinte, adequado ao respetivo regime alimentar específico.

5.º.

Nestes termos, entende a Requerente que o produto em apreço reúne as condições necessárias para o seu enquadramento no escopo da verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA, sendo, consequentemente, passível de beneficiar da aplicação da taxa reduzida de 6%, por se tratar de um género alimentício especialmente preparado para pessoas com intolerância ao glúten.

(...)

9.º.

Com efeito, atendendo ao papel desempenhado pela Requerente e face às dúvidas

suscitadas relativamente ao enquadramento em sede de IVA aplicável ao produto "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de glúten", afigura-se premente obter, com a maior brevidade possível, a confirmação, por parte da AT, sobre o seu correto enquadramento em IVA, permitindo-lhe assim dispor de uma margem temporal adequada para salvaguardar e, se necessário, rever os procedimentos necessários a adotar no âmbito da comercialização do referido produto.

10º.

Em concreto, urge para a ora Requerente validar junto da AT o enquadramento em matéria de IVA aplicável in casu, atendendo à intenção de proceder, com a maior brevidade possível, à introdução no mercado do produto em apreço.

11º.

Neste sentido, tal validação revela-se igualmente necessária para que a Requerente possa antecipar, com a devida celeridade, os impactos fiscais e financeiros decorrentes do respetivo lançamento, assegurando uma adequada planificação da sua atividade, bem como o correto cumprimento das suas obrigações fiscais.

(...)"

4. Relativamente à descrição dos factos cuja qualificação jurídico-tributária se pretende a Requerente vem no Anexo II, alegar que:

13º.

"Conforme referido, a Requerente é uma entidade que exerce a sua atividade no setor agroalimentar, tendo por objeto a produção e comercialização de produtos alimentares ultracongelados, desenvolvidos de acordo com os padrões de qualidade e segurança alimentar aplicáveis.

14º.

No contexto da referida atividade, a Requerente procura proceder à introdução no mercado do produto denominado "Almôndegas à bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", o qual foi concebido com base numa formulação específica e elaborado através de um processo de fabrico rigorosamente controlado, destinado a garantir a total ausência de glúten.

15º.

Atente-se que o referido produto consiste em almôndegas de carne de bovino crua com molho de tomate, comercializadas em estado ultracongelado.

16º.

Adicionalmente, cumpre salientar que o produto mencionado supra se destina, em particular, a indivíduos com intolerância ao glúten, apresentando a menção explícita "Isento de Glúten" (...), sendo, por conseguinte, adequado ao respetivo regime alimentar específico e às respetivas necessidades nutricionais desta tipologia de consumidores.

17º.

Neste sentido, importa atender à composição detalhada do produto em apreço (...), a qual se apresenta como segue infra:

- i. Almôndegas (56%): Carne de vaca 60%, água, proteínas de soja, amido de ervilha, cebola desidratada, fibra de ervilha, extrato de levedura, sal, farinha de arroz, cebola em pó, pimenta branca, extrato de noz-moscada;
- ii. Molho de Tomate (44%): Água, puré de tomate 30%, concentrado de tomate 9%, cebola, óleo de colza, manjerição, sal, alho, malagueta;
- iii. Alergénios: Contém soja.

18º.

Concretamente, apresenta-se de seguida o respetivo rótulo, o qual comprova, de forma inequívoca, os ingredientes acima descritos (...)

19º.

Por outro lado, importa ainda realçar a composição de ingredientes do produto anteriormente comercializado com glúten "Almôndegas à Bolonhesa - 400g" (...), verificando-se que o mesmo continha ingredientes derivados de trigo, conforme se detalha e realça:

i. Almôndegas (60%): Carne de vaca (65%), proteínas de soja rehidratadas, pão ralado (farinha de trigo, sal, levedura), cebola, extrato de levedura, sal, especiarias (pimenta branca, noz-moscada).

ii. Molho de tomate (40%): Água, tomate (38%), cebola, óleo vegetal, alho, sal, queijo (contém ovo), malagueta, pimenta preta.

20º.

Assim, no que respeita às "Almôndegas à Bolonhesa - 400g", expõe-se infra o rótulo do produto original com glúten (...)

21º.

Com efeito, é possível observar que "Almôndegas à Bolonhesa - 400g" não isentas de glúten eram confeccionadas com recurso a farinha de trigo, ingrediente que naturalmente contém glúten.

22º.

Neste contexto, por forma a desenvolver um produto que cumpra com os requisitos necessários para ser classificado como "isento de glúten", a Requerente procurou substituir ingredientes na confeção dos mesmos, reduzindo assim o teor da respetiva proteína.

23º.

Esta substituição pode ser atestada pela comparação entre os ingredientes utilizados na confeção do produto original com glúten e aqueles utilizados no produto equivalente especialmente adaptado para ser isento de glúten.

24º.

A este propósito, cumpre destacar que, nos termos das orientações constantes do Livro da Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN), intitulado "Alimentação na Doença Celíaca", a doença celíaca (1) configura-se como uma patologia autoimune que ocorre em indivíduos com predisposição genética, sendo desencadeada pela sensibilidade permanente ao glúten proteína presente nos cereais como o trigo, centeio, cevada e aveia.

25º.

Acresce que, à data, o único tratamento eficaz consiste na adoção de uma dieta estritamente isenta de glúten(2) , na medida em que a sua completa eliminação da alimentação conduz à regressão das lesões intestinais e à recuperação funcional do organismo.

26º.

Com efeito, importa evidenciar que a ingestão de alimentos cuja composição inclua glúten, ainda que em quantidades residuais, é suscetível de provocar efeitos prejudiciais na saúde dos indivíduos com doença celíaca, atendendo à particular sensibilidade associada a esta condição.

27º.

Face aos riscos que o glúten representa para doentes celíacos, e uma vez que a única solução se afigura a adoção de uma dieta isenta de glúten, a APN por forma a apoiar nas escolhas alimentares e adaptação das dietas dos doentes celíacos sugere um agrupamento dos alimentos em 3 categorias (3) :

Alimentos permitidos: Podem ser consumidos livremente, pois são naturalmente isentos de glúten.

Alimentos perigosos: Necessitam de leitura atenta do rótulo para confirmar a lista de ingredientes, pois podem conter glúten na sua composição.

Alimentos proibidos: Não devem ser consumidos, pois contêm glúten na sua composição. Devem ser substituídos por outros alimentos equivalentes sem glúten.

28º.

Assim, no que respeita à categoria de "Alimentos perigosos", identifica-se entre outros. «Carnes processadas: carne picada, salsichas, hambúrgueres e almôndegas;»(4) (sublinhado e realce nosso)

29º.

Ora, fica patente que a própria APN considera como um produto de alto risco para

doentes celíacos aquele que se encontra em discussão - i.e., almôndegas.

30º.

Foi com o propósito de alcançar um produto acessível e sem risco para doentes celíacos, que a Requerente desenvolveu o produto "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g".

31º.

A formulação deste produto foi realizada de forma intencional e mediante alterações especificamente orientadas para a eliminação de todas as fontes de glúten, tendo sido objeto de uma revisão deliberada que assegurou a sua substituição por alternativas tecnologicamente adequadas e naturalmente isentas de glúten, designadamente farinha de arroz, reforçando, assim, o carácter do produto como especialmente preparado para consumidores celíacos.

32º.

Com efeito, importa salientar que o desenvolvimento do produto supra identificado teve inerente um processo contínuo e gradual, orientado para a obtenção de uma receita integralmente isenta de glúten.

33º.

Refira-se que as alterações realizadas pela Requerente no processo de fabrico das "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g" impuseram, naturalmente, uma alteração ao sabor face à receita original referente às "Almôndegas à Bolonhesa - 400g" (não isentas de glúten).

34º.

Assim, existem custos acrescidos decorrentes da substituição de ingredientes que naturalmente contêm glúten, por produtos naturalmente sem glúten.

35º.

Por exemplo, a farinha de trigo (que contém glúten) afigura-se de custo muito inferior quando comparada com a farinha de arroz (que naturalmente não contém glúten).

36º.

Deste modo, apesar da alteração do sabor dos produtos, bem como dos custos acrescidos de produção, resultantes da substituição de ingredientes, torna-se notório conforme referido acima que a Requerente teve como único e exclusivo objetivo alcançar um produto isento de glúten e comercializar uma solução viável para doentes celíacos.

37º.

Por outro lado, deve ser igualmente salientado que o controlo do teor de glúten passa também pelo controlo de contaminação cruzada, uma vez que produtos sem glúten podem ser expostos acidentalmente a glúten(5).

38º.

Neste contexto, todas as matérias-primas foram selecionadas com base em garantias formais prestadas pelos respetivos fornecedores, assegurando a ausência de glúten, o que permite que o produto cumpra o limite inferior a 20 mg/kg, em conformidade com o disposto no Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014, requisito necessário para a utilização da menção "Isento de Glúten".

39º.

Efetivamente, de acordo com o relatório emitido pela ALS LIFE SCIENCES PORTUGAL, S.A. (cf. Documento 5), conclui-se de forma clara e inequívoca que o produto em apreço apresenta um teor de glúten inferior a 3,1mg/kg, pelo que se considera que cumpre o requisito supra descrito.

40º.

Adicionalmente, a Requerente, tendo por referência a nota orientadora emitida, em 29 de junho de 2016, pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), em articulação com a Associação Portuguesa de Celíacos (APC), nos termos da qual não é admissível a utilização da menção "Isento de Glúten" em determinados géneros alimentícios quando a ausência de glúten seja evidente e a probabilidade de contaminação seja considerada improvável, procedeu à implementação de

ajustamentos no respetivo processo produtivo em apreço.

41º.

Neste sentido, tais ajustamentos tiveram como objetivo a prevenção de eventuais situações de contaminação cruzada (...), garantindo que o produto final cumpre integralmente os critérios exigidos pela AT para ser considerado como especialmente produzido para doentes celíacos, enquadrando-se, assim, no âmbito da verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA.

42º.

Não obstante o entendimento da Requerente de que o produto em apreço reúne os pressupostos necessários para o seu enquadramento no escopo da verba 1.12 supramencionada, sendo, por conseguinte, passível de beneficiar da aplicação da taxa reduzida de 6%, por se tratar de um género alimentício especialmente preparado para consumidores com intolerância ao glúten, cumpre salientar que a AT tem vindo, mais recentemente, a pronunciar-se no sentido da aplicação da taxa normal de IVA a produtos que, à semelhança do ora em análise, foram especialmente preparados e confeccionados com vista a assegurar a ausência de glúten.

43º.

Com efeito, atendendo à relevância do correto enquadramento jurídico-tributário da temática em discussão, bem como à necessidade de assegurar uma aplicação uniforme e coerente do regime previsto na verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA, pretende a Requerente, através do presente Pedido de Informação Vinculativa obter, por parte da AT, a confirmação do seguinte entendimento:

o produto "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", por consubstanciar um produto especialmente reformulado mediante a substituição de ingredientes tradicionalmente contendo glúten, destinado a doentes celíacos e comprovadamente com um teor de glúten inferior a 20mg/kg, se enquadra no âmbito da verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA, sendo-lhe, por conseguinte, aplicável a taxa reduzida, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do referido Código."

5. O presente pedido, apresentado com carácter de urgência, é acompanhado, nos termos do n.º 2 do artigo 68.º da LGT, de uma «Proposta de Enquadramento Jurídico-Tributário» (cf. Anexo III), na qual se identificam os principais elementos relevantes para o enquadramento jurídico-tributário e para a análise dos factos objeto da presente apreciação, destacando-se, em particular, os seguintes:

"44º.

A título preliminar, cumpre referir que a verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA prevê a aplicação da taxa reduzida prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do mesmo código, aos "produtos sem glúten para doentes celíacos".

45º.

Face a este quadro normativo, entende a Requerente que importa recordar as clarificações prestadas pela Direção de Serviços do IVA vertidas no Ofício-Circulado n.º 25070/2025, de 27 de maio de 2025, referente à aplicação da taxa reduzida de IVA contida na verba em apreço.

46º.

Neste contexto, atende a AT ao Regulamento de Execução (UE) N.º 828/2014, da Comissão, relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios.

47º.

Com efeito, estabelece aquele Regulamento que "[a]s informações prestadas aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios devem ser transmitidas apenas através das seguintes menções:

- 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". (nosso realce).

48º.

Por outro lado, importa igualmente reiterar o entendimento constante da nota orientadora emitida, em 29 de junho de 2016, pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), em articulação com a Associação Portuguesa de Celíacos (APC), nos termos da qual "não é admissível a menção «isento de glúten» a determinados alimentos quando é evidente a isenção e improvável a contaminação (incluindo a tecnicamente inevitável)".

49º.

Neste contexto, no âmbito da nota orientadora, não são suscetíveis de conter aquela menção bens como frutas e legumes, arroz, milho em grão, queijo fresco, carne, peixe e mariscos não processados, ovos frescos, água, vinhos e bebidas espirituosas, entre outros.

50º.

Assim, entende a AT que, atendendo a que o legislador nacional determinou a aplicação da taxa reduzida aos produtos sem glúten, beneficiam de enquadramento na verba 1.12 os géneros alimentícios que tenham sido especialmente produzidos, preparados ou transformados de forma a não conter mais de 20 mg/kg de teor de glúten, isto é, os "isentos de glúten", ficando afastados desta verba os géneros alimentícios que, na sua composição original não contenham glúten, bem como aqueles que, ainda que a respetiva rotulagem faça referência à sua ausência ou à sua reduzida presença, tenham um teor de glúten inferior a 100mg/kg mas superior a 20mg/kg, os quais, ao abrigo do Regulamento, são comercializados com a menção "teor muito baixo de glúten".

51º.

Nestes termos, conclui a AT que "estão abrangidos pela verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA, os géneros alimentícios comercializados com a menção «isento de glúten», com teor de glúten não superior a 20 mg/kg, 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:

i. 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

ii. 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."

52º.

Face ao exposto, para efeitos da aplicação da verba em questão a produtos "isentos de glúten", para além dos géneros alimentícios conterem um teor de glúten igual ou inferior a 20 mg/kg, exige-se ainda que os mesmos disponham naturalmente ou cuja composição/formulação disponha dum teor de glúten superior a 20 mg/kg, reduzida durante o processo de produção, preparação e/ou transformação.

53º.

Com efeito, a redução do teor de glúten pode-se verificar, de acordo com o entendimento vertido no Ofício-Circulado n.º 25070/2025, de 27 de maio de 2025, através de (i) redução do teor de glúten do próprio produto, ou de um ou mais dos seus ingredientes que contêm glúten, ou (ii) substituição dos ingredientes que contêm glúten, por outros ingredientes naturalmente isentos de glúten, por forma a alcançar um teor de glúten igual ou inferior a 20 mg/kg.

54º.

Ora, no presente caso, a Requerente entende que dúvidas não existem relativamente ao teor de glúten do produto em questão, porquanto se encontra demonstrado, através

dos relatórios de análise laboratorial oportunamente apresentados, que o mesmo se afigura inferior a 20 mg/kg (.).

55º.

Adicionalmente, a Requerente considera igualmente demonstrado e devidamente fundamentado à luz do exposto, que os ingredientes utilizados na confeção do produto "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", resultam da substituição dos que são tradicionalmente empregues na confeção de almôndegas, assim como do produto anteriormente comercializado contendo glúten "Almôndegas à Bolonhesa - 400g".

56º.

Neste sentido, importa aferir que a Requerente, ao realizar a substituição de ingredientes nos moldes descritos, possibilitou que o produto a ser comercializado por si, e aqui em análise, alcançasse um teor de glúten que permite o mesmo ser classificado como "isento de glúten" para efeitos do Regulamento de Execução (UE) N.º 828/2014, da Comissão.

57º.

Com efeito, e tendo por este meio demonstrado os meios de produção empregues para alcançar um produto isento de glúten através da substituição de ingredientes que contêm glúten, entende a Requerente que o produto por si comercializado, e aqui em análise, caem no escopo da Verba 1.12 da Lista I anexa ao Código do IVA.

58º.

Como tal, devem "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", comercializadas pela Requerente, ser sujeitas à taxa reduzida de IVA nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do Código daquele imposto.

(...)

IV. CONCLUSÃO E PEDIDO

80º.

Por tudo quanto se encontra exposto e demonstrado, entende a Requerente que a AT deverá preconizar o seguinte entendimento no âmbito da presente situação:

i. o produto "Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g", resultante da reformulação de uma receita tradicionalmente contendo glúten mediante substituição de ingredientes para adequação a doentes celíacos, se enquadra no âmbito da verba 1.12 da Lista I anexa.

(...)"

II - ENQUADRAMENTO

6. Em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) a Requerente está enquadrada no Regime normal de periodicidade mensal, registada para o exercício da atividade "Comércio por Grosso de Outros Produtos Alimentares" a que corresponde o CAE 046380.

7. 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".

8. 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.

9. Neste sentido, a DGAV(6) divulgou uma nota orientadora relativa aos 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 doentes celíacos ou encarregues de efetuar por estes as escolhas alimentares (país e cuidadores), como todos os produtos de moagem de grãos isentos de glúten, designadamente farinhas de milho e arroz.

10. 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)".

11. 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, resulta do ponto 5) dos considerando 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.

12. Refere-se ainda 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.

13. 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].

14. 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.

15. Segundo o entendimento da Área de Gestão Tributária - IVA, 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.

16. 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, aos produtos que tenham sido especialmente produzidos, preparados ou transformados para apresentar um teor de glúten não superior a 20

mg/kg.

III - CONCLUSÃO

17. Considerando o exposto, designadamente o regime atualmente aplicável em todos os Estados-Membros relativo à prestação de informação aos consumidores sobre a ausência ou presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, bem como o disposto na verba 1.12 do CIVA, cuja interpretação foi clarificada pelo Ofício-Circulado n.º 25070/2025, de 27 de maio, da Direção de Serviços do IVA, conclui-se que beneficiam da aplicação da taxa reduzida os géneros alimentícios comercializados com a menção «isento de glúten», com teor de glúten não superior a 20 mg/kg, desde que, no seu estado natural, composição ou formulação original, apresentem um teor superior a esse limite e tenham sido objeto de:

- redução do teor de glúten do próprio produto, ou de um ou mais dos seus ingredientes que contenham glúten, de modo a que o produto final não apresente um teor de glúten superior a 20 mg/kg; ou,
- substituição dos ingredientes que contêm glúten por outros ingredientes naturalmente isentos de glúten, de forma a garantir que o produto final não contenha um teor de glúten superior a 20 mg/kg.

18. No caso em apreço, embora não seja função da Área de Gestão Tributária - IVA pronunciar-se sobre as características intrínsecas dos produtos comercializados pelos sujeitos passivos, da análise da informação disponibilizada resulta que o produto objeto do presente pedido de informação vinculativa é constituído por ingredientes naturalmente isentos de glúten.

19. Contudo, resulta igualmente da informação constante no Anexo II [§ 4.º- 13.º a 43.º] que a Requerente pretende introduzir no mercado o produto «Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g», concebido através de uma formulação específica e produzido mediante um processo de fabrico rigorosamente controlado, destinado a assegurar a ausência de glúten. Com efeito, o produto anteriormente comercializado, «Almôndegas à Bolonhesa - 400g», continha farinha de trigo, ingrediente que naturalmente contém glúten.

20. Assim, ao desenvolver uma versão apta ao consumo de pessoas com doença celíaca, a Requerente procedeu à substituição dos ingredientes que continham glúten por ingredientes naturalmente isentos dessa proteína, designadamente farinha de arroz, alteração que é demonstrada pela comparação entre a composição do produto original e a do produto agora apresentado.

21. Segundo a Requerente, a reformulação foi efetuada de forma deliberada e especificamente orientada para eliminar todas as fontes de glúten, recorrendo a ingredientes tecnologicamente adequados e naturalmente isentos de glúten, reforçando, assim, o caráter do produto como género alimentício especialmente preparado para doentes celíacos. Acrescenta ainda que a garantia de ausência de glúten assenta igualmente na implementação de medidas destinadas a prevenir a contaminação cruzada durante o processo produtivo.

22. Refere, por fim, que todas as matérias-primas foram selecionadas com garantias formais prestadas pelos respetivos fornecedores quanto à ausência de glúten, permitindo assegurar que o produto final apresenta um teor inferior a 20 mg/kg, em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014, requisito necessário para a utilização da menção «isento de glúten».

23. Por forma a desenvolver um produto que cumpra os requisitos necessários para ser

classificado como "isento de glúten" a Requerente procurou substituir ingredientes na confeção dos mesmos, reduzindo o teor da respetiva proteína.

24. Esta substituição pode ser atestada pela comparação entre os ingredientes utilizados na confeção do produto original com glúten e aqueles utilizados no produto equivalente especialmente adaptado para ser isento de glúten.

25. A formulação deste produto, segundo alega, foi realizada de forma intencional e mediante alterações especificamente orientadas para a eliminação de todas as fontes de glúten, tendo sido objeto de uma revisão deliberada que assegurou a sua substituição por alternativas tecnologicamente adequadas e naturalmente isentas de glúten, designadamente farinha de arroz, reforçando, assim, o caráter do produto como género alimentício especialmente preparado para consumidores celíacos. Refere ainda que, o controlo do teor do glúten passa também pelo controlo de contaminação cruzada.

26. Todas as matérias-primas foram, assim, selecionadas com base em garantias formais prestadas pelos respetivos fornecedores, assegurando a ausência de glúten, o que permite que o produto cumpra o limite inferior a 20 mg/kg em conformidade com o disposto no Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014, requisito necessário para a utilização da menção "Isento de Glúten".

27. Nestes termos, e em resposta à questão colocada, considerando que o produto em causa resulta da substituição de ingredientes que contêm glúten por outros naturalmente isentos dessa proteína, de modo a que o produto final apresente um teor de glúten não superior a 20 mg/kg, conclui-se que a transmissão do produto «Almôndegas à Bolonhesa Isentas de Glúten - 360g» beneficia da aplicação da taxa reduzida de IVA, ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do CIVA, por enquadramento na verba 1.12 da Lista I anexa ao referido Código.

Notas:

- (1) - Disponível online em https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook_Alimentacao_Doenca_Celiaca.pdf;
- (2) - Página 6 em Alimentação na Doença Celíaca;
- (3) - Página 16 em Alimentação na Doença Celíaca;
- (4) - Página 17 em Alimentação na Doença Celíaca;
- (5) - Página 21 em Alimentação na Doença Celíaca;
- (6) - Direção Geral de Alimentação e Veterinária.