

FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma: CIVA

Artigo: alíneas a) e c) do n.º 1 do artigo 18.º - verba 1.1.5 da lista I anexa ao CIVA

Assunto: Taxas - "bolo-rei" - "croissants" e "pão-de-leite".

Processo: n.º 3370, despacho do SDG dos Impostos, substituto legal do Director - Geral, em 2012-07-24.

Conteúdo: Tendo por referência o pedido de informação vinculativa solicitada, ao abrigo do art.º 68.º da Lei Geral Tributária (LGT), por «**A**...», presta-se a seguinte informação.

1. A requerente solicita enquadramento em sede de Imposto Sobre o Valor Acrescentado, relativamente a alguns produtos de panificação, designadamente "bolo-rei", "croissants" e "pão-de-leite".

2. Alega a requerente que qualquer um dos produtos mencionados se caracterizam por produtos de idêntica natureza ao pão ou "produtos afins do pão" podendo, assim, beneficiar da aplicação da taxa reduzida prevista na verba 1.1.5 da lista I anexa ao Código do IVA (CIVA).

3. De harmonia com o disposto na verba 1.1.5 da lista I anexa ao Código do IVA (CIVA), estão sujeitos à aplicação da taxa reduzida o "pão e produtos de idêntica natureza, tais como gressinos, pães-de-leite, regueifas e tostas".

4. Efetivamente, para enquadramento dos produtos que possam estar abrangidos pela verba 1.1.5 da lista I anexa ao CIVA, a Autoridade Tributária Aduaneira (AT) tem-se socorrido da Portaria n.º 425/98, de 25 de julho, que fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de "produtos afins do pão", designadamente no que concerne à definição de produtos afins do pão.

5. De facto, nos termos da citada Portaria (cf alínea b) do art.º 2º) subsumem-se no conceito de "produtos afins do pão", os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, fabricadas em formatos que não se confundam com os adotados para o pão, sendo ainda possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas.

6. Ainda, no âmbito da comercialização e fabrico do pão, a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto vem regulamentar os limites de teor de sal admissíveis no seu fabrico, pressupondo dois objectivos: **i)** estabelecer normas com vista à redução do teor de sal no pão e fixar um limite máximo do teor de sal no pão; **ii)** incentivar a informação sobre o teor de sal, na rotulagem de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

7. Considera-se, pois, que os tipos de pão abrangidos pela citada Lei são os indicados no n.º 4 da Portaria 425/98, 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 tritcale, pão de mistura e broa de milho, definindo o teor máximo permitido para o teor de sal nestes tipos de pão, após confeccionado (1,4 gr de cloreto de sódio por 100 gr de pão ou 0,55 gr

de sódio por 100 gr de pão).

8. Estão, no entanto, excluídos do cumprimento dos pressupostos da citada Lei 75/2009, o pão especial, o pão contendo outros ingredientes que pela sua natureza já comportam sal, pão reconhecido como produto tradicional de nome protegido e produtos afins do pão.

9. Por outro lado, a distinção em termos de características analíticas do pão, pão especial e os afins do pão é feita de acordo com os n.º 4,5,6 e 7 do art.º 8.º da citada Portaria, isto é de acordo com o teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, que não pode exceder respetivamente 3% para o pão abrangido pela Lei n.º 75/2009, 5% para o pão especial e não poderá ser inferior a 5% nem exceder 22% para os produtos afins do pão.

10. No que concerne, particularmente aos produtos afins do pão aludidos na citada verba 1.1.5 da lista I anexa ao CIVA, refira-se que apenas serão de considerar aqueles que se caracterizem por pão ou produtos de idêntica natureza, ficando demonstrado na própria verba quais os produtos que se qualifiquem como tal.

11. Todavia, no que diz respeito aos produtos de idêntica natureza do pão deve tomar-se em consideração dois requisitos: **a)** os produtos assim designados não podem ter formatos suscetíveis de se confundirem com os adotados para o pão; e **b)** o teor de açúcares totais, expresso em sacarose e relativo à matéria seca, não poderá ser inferior a 5% nem exceder 22%.

12. Relativamente aos croissants e pães-de-leite, comparando as fichas técnicas fornecidas pela requerente, constata-se que são utilizados na sua produção os mesmos componentes ou ingredientes, variando apenas a sua apresentação ou formato, pelo que, estando os pães-de-leite expressamente citados na referida verba 1.1.5 da lista I, os croissants podem, também, aproveitar do seu enquadramento e da aplicação da taxa reduzida.

13. O "bolo-rei" é por natureza um produto de confeitaria ou pastelaria de tradição milenar. O nosso "bolo-rei", segundo a tradição segue a receita utilizada no sul do Loire, apresentando-se sob a forma de bolo em coroa, feito de massa levedada (massa pão), contendo frutas cristalizadas e frutos secos (amêndoas, nozes e pinhões). Para além destes ingredientes o "bolo-rei" contém, também, açúcar e sal e bebida alcoólica (ex. vinho).

14. De facto, o produto em questão (bolo-rei), ainda que seja produzido com ingredientes admissíveis pela Portaria que regulamenta o fabrico do pão, e o teor de açúcares constituintes não ultrapassem os limites estabelecidos na Lei 75/2009, não se caracteriza como um produto afins ou de idêntica natureza do pão, mas sim como um produto de confeitaria ou pastelaria.

15. Assim, uma vez que o "bolo-rei" é por natureza um produto de pastelaria ou confeitaria, não se encontra, por isso, submetido à aplicação dos normativos que regulamentam a comercialização do pão e dos produtos de idêntica natureza à do pão, ora mencionados, implicando a sua tributação à taxa normal de IVA.