

Q3: Que produtos alimentares se enquadram na categoria da “pastelaria” designados na alínea b) do ponto 1 do Despacho n.º 11391/2017?

Consideram-se como produtos de pastelaria todos os referidos, a título exemplificativo, no Despacho n.º 11391/2017 (bolos ou pastéis com massa folhada e/ou com creme, e/ou cobertura, como palmiers, jesuítas, mil-folhas, bolas de Berlim, donuts, folhados doces, *croissants* ou bolos tipo queque) e todos os produtos similares que apresentem creme ou recheio, sejam sujeitos a processo de fritura e/ou pré-fritura e que sejam confeccionados com massa com um teor de lípidos acima de 10 g por 100 g e/ou de ácidos gordos saturados acima de 4 g por 100 g e/ou um teor de ácidos gordos *trans* industrializados superior a 2 g por 100 g de gordura (com exceção dos produtos que apresentem gorduras de ruminantes, com ácidos gordos *trans* de origem natural) e/ou que contenham um teor de açúcar superior a 16 g por 100 g.

Excluem-se dos produtos de pastelaria a não disponibilizar os bolos do tipo “à fatia” ou outros que tenham um teor de açúcar e de lípidos inferior a 16 g e 30-35% do valor energético total ou um máximo de 10 g, respetivamente. As porções destes produtos não devem ultrapassar os 100 g. De referir que este valor está de acordo com as porções médias descritas para esta categoria de produtos no documento de referência “Pesos e porções de alimentos” (11).

Considera-se que estes valores de açúcar (16 g de açúcar por 100 g de produto) permitem obter produtos organoleticamente satisfatórios, não devendo ser necessário adicionar edulcorantes não calóricos.

Nota: Para esta categoria de alimentos, todos os produtos designados na lista de alimentos a não disponibilizar poderão ser disponibilizados desde que tenham sido sujeitos a um processo de reformulação nutricional que lhes permita estar de acordo com o perfil definido para esta categoria, nomeadamente no que diz respeito à quantidade de açúcar e de lípidos. Nestes casos, os operadores económicos responsáveis pela exploração destes bares devem fazer prova do mesmo (fichas técnicas e/ou comprovativo de laboratório de análises com reconhecida competência).

Referências bibliográficas:

1. Goios A, Amaral T, Afonso C, Oliveira A, Costa A, Nogueira J, Rodrigues L, Liz Martins M. Pesos e Porções de Alimentos. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. 2013.