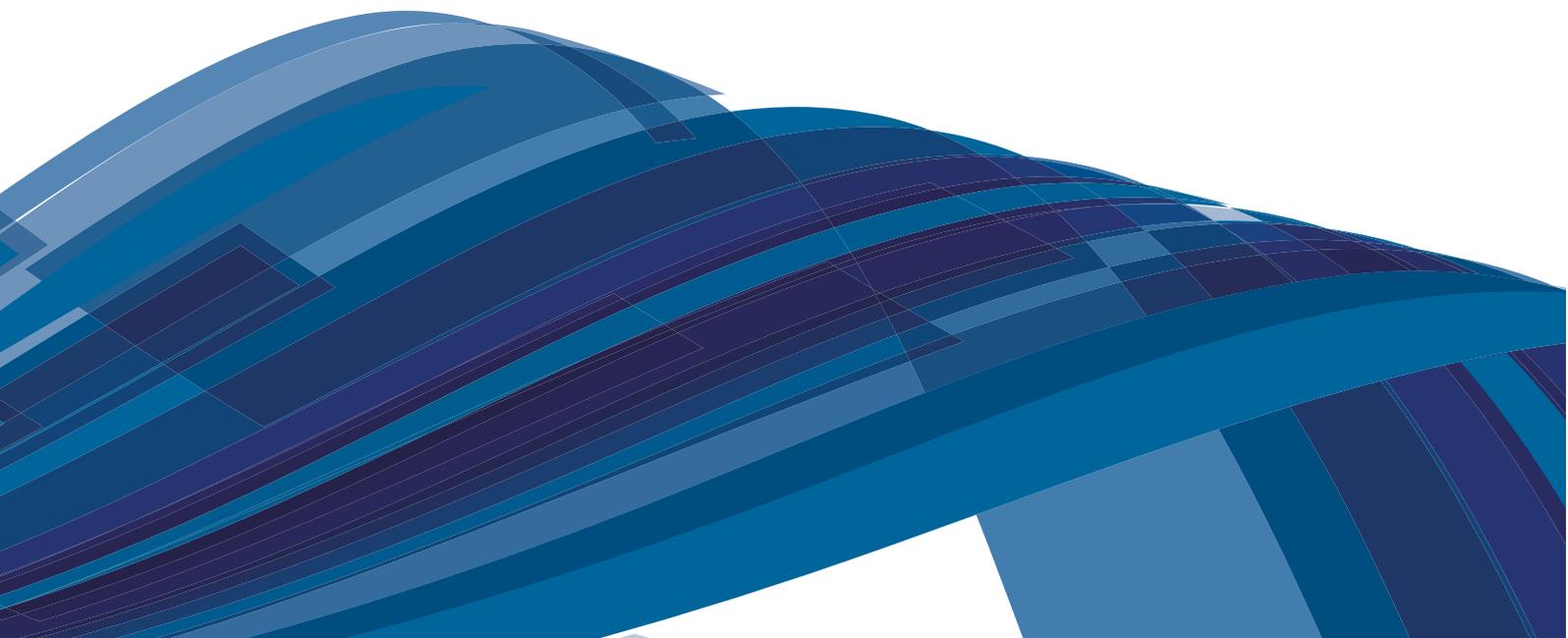


INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

Guia de Aplicação

Regulamento (UE) n.º 1169, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011

1ª Edição Junho 2013



INTRODUÇÃO

Com a publicação do **Regulamento (UE) nº 1169/2011** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (doravante designado Regulamento), ficam estabelecidas as disposições a aplicar a todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final, incluindo os entregues por coletividades e os destinados a fornecer a coletividades.

As disposições terão de estar implementadas, de uma forma geral, até 13 de dezembro de 2014. Os operadores económicos que não colocaram a declaração nutricional antes desta data terão de o fazer até 13 de dezembro de 2016.

O GUIA DE APLICAÇÃO

O Guia de Aplicação da FIPA e da APED destina-se a todas as partes interessadas, Operadores da área alimentar e Autoridades Competentes em matéria de rotulagem alimentar.

Este documento inclui orientações relacionadas com os seguintes tópicos:

- Rotulagem nutricional;
- Rotulagem de origem;
- Legibilidade;
- Rotulagem de alergéneos;
- Outras questões.

Inclui também esquemas facilitadores e um cronograma de aplicação do Regulamento.

Nota:

As orientações dadas por este documento não podem ser vistas como uma interpretação oficial da legislação, sendo esta reservada exclusivamente aos poderes judiciais, isto é, os tribunais nacionais e o tribunal de justiça da Comunidade Europeia.





ÍNDICE

06 - CAPÍTULO I - MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

06 - EXCEÇÕES DE CERTAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

06 - Garrafas de vidro

07 - Embalagens cuja superfície maior é inferior a 10 cm²

07 - Bebidas alcoólicas

07 - REGRAS DE LEGIBILIDADE

08 - Tamanho do tipo de letra mínimo para as menções obrigatórias

10 - CAPÍTULO II - ROTULAGEM NUTRICIONAL

10 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E VOLUNTÁRIA NA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

12 - Apresentação de nutrientes com uma quantidade negligenciável

12 - Valores de referência do nutriente (VRN) para vitaminas e minerais

13 - DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - DOSES DE REFERÊNCIA (DR)

13 - Na declaração nutricional

13 - No campo visual principal

14 - EXEMPLO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - DOSES DE REFERÊNCIA

16 - Expressão por porção

16 - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PRÉ-EMBALADOS E DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

16 - REQUISITOS DAS FORMAS DE EXPRESSÃO E DE APRESENTAÇÃO COMPLEMENTARES

18 - CAPÍTULO III - ROTULAGEM DE ORIGEM

20 - CAPÍTULO IV - ROTULAGEM DE ALERGÊNEOS

20 - ROTULAGEM DE CERTAS SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

22 - Adição voluntária de "Pode conter"

22 - Rotulagem de géneros alimentícios não pré-embalados

24 - CAPÍTULO V - OUTRAS QUESTÕES

24 - QUANTIDADE LÍQUIDA

25 - DATA DE CONGELAÇÃO

25 - Géneros Alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares

26 - RECONGELAÇÃO E DESCONGELAÇÃO

26 - Menções obrigatórias que acompanham a denominação do género alimentício

27 - PRÁTICAS LEIS DE INFORMAÇÃO

27 - Substituição de um componente ou ingrediente

28 - VENDA À DISTÂNCIA

28 - RESPONSABILIDADES

30 - CRONOGRAMA DE APLICAÇÃO

MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

As menções obrigatórias, e a restante informação, **devem estar em português** e são as seguintes:

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Lista de ingredientes;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;
- Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo;
- Condições especiais de conservação e/ou condições de utilização;
- Nome ou firma e endereço do operador responsável pela informação;
- País de origem ou local de proveniência, quando aplicável;
- Modo de emprego/condições de utilização;
- Teor alcoólico para bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %;
- Uma **declaração nutricional**;
- Lote ([Diretiva 2011/91/UE](#)).

Além destas, existem as indicações obrigatórias complementares para categorias específicas de géneros alimentícios, que estão estabelecidas no [Anexo III](#) do Regulamento.

Os operadores **devem** garantir que o nome do género alimentício inclui ou é acompanhado de informações sobre o seu estado físico ou do tratamento específico a que foi submetido, em todos os casos em que a omissão desta informação possa confundir o consumidor.

Todos os ingredientes presentes na forma de nanomateriais devem estar claramente indicados na lista

de ingredientes. Os nomes desses ingredientes devem ser seguidos da palavra “nano” entre parêntesis.

As seguintes menções obrigatórias devem constar no mesmo campo visual (todas as superfícies de uma embalagem que possam ser lidas a partir de um único ângulo de visão):

- A denominação ou nome do género alimentício;
- A quantidade líquida do género alimentício;
- O teor alcoólico para bebidas com um teor alcoólico volúmico superior a 1,2 %.

Os óleos e gorduras vegetais passaram a ter que indicar a origem específica vegetal ([Anexo VII do Regulamento](#)).

EXCEÇÕES DE CERTAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

Garrafas de vidro

Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que, por esse facto, não exibam rótulo, nem anel, nem gargantilha, podem ostentar **apenas** as seguintes informações:

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provocam alergias ou intolerâncias;
- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo;
- **Declaração nutricional.**

Embalagens cuja superfície maior é inferior a 10 cm²

Devem ser fornecidas as seguintes informações:

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provocam alergias ou intolerâncias;
- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo.

Para estas embalagens a lista de ingredientes deve ser prestada através de outros meios (por exemplo: folhetos, site,...) ou ser disponibilizada a pedido do consumidor (por exemplo: Linha de apoio ao consumidor).

Bebidas alcoólicas

As bebidas que contenham mais de 1,2 % de teor alcoólico volúmico estão isentas de conter uma lista de ingredientes e uma declaração nutricional. Numa base voluntária, os operadores **podem** incluir uma lista de ingredientes e/ou declaração nutricional, cumprindo as regras definidas no Regulamento.

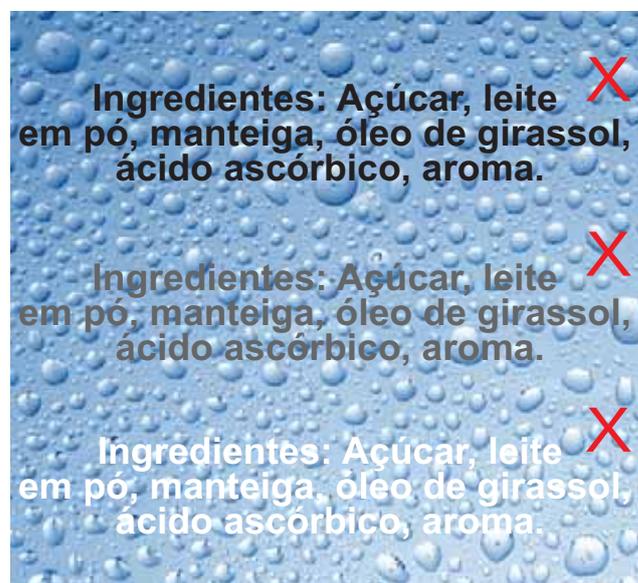
REGRAS DE LEGIBILIDADE

A informação obrigatória **deve ser** inscrita num local em evidência, **visível**, de forma a ser **claramente legível e indelével** (quando adequado).

Esta informação não deve estar:

- Oculta ou escondida;
- Dissimulada;
- Interrompida por outro meio escrito, elementos pictóricos ou qualquer outro elemento interferente;
- Em fundos com imagens confusas ou com auto-colantes a tapar a informação obrigatória;
- Informação voluntária em detrimento do espaço disponível para informações alimentares obrigatórias.

Exemplo



Ingredients: Açúcar, leite em pó, manteiga, óleo de girassol, ácido ascórbico, aroma. ✓

Tamanho do tipo de letra mínimo para as menções obrigatórias

A informação obrigatória a ser fornecida na embalagem ou na etiqueta afixada na embalagem, **deve** garantir um tamanho mínimo de letra de 1,2 mm (ou seja um tipo de letra onde a «altura de x» é igual ou superior a 1,2mm).

Definição da *altura de x*



Legenda

- 1 linha das ascendentes
- 2 linha de caixa alta
- 3 linha mediana
- 4 linha de base
- 5 linha das descendentes
- 6 altura de x**
- 7 corpo

Além disso, no que diz respeito à quantidade líquida, em função do peso ou volume dos pré-embalados, estão previstas regras específicas para os tamanhos de letra da quantidade nominal (isto é, para o valor numérico) – [Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de outubro de 2008](#):

Não superior a 50 g/ml	2 mm mínimo *
50 g/ml - 200 g/ml	3 mm mínimo *
200 g/ml - 1 kg/l	4 mm mínimo *
Superior a 1 kg/l	6 mm mínimo *

* Valores referentes à altura numérica e não à «altura de x».

O tamanho do tipo de letra mínimo especificado no Regulamento não é aplicável aos elementos obrigatórios na restante legislação da UE (exemplo: códigos dos lotes) ou informação voluntária sobre os géneros alimentícios, tais como alegações nutricionais e de saúde.

No caso de embalagens ou recipientes cuja **superfície maior seja inferior a 80 cm²**, o tamanho dos caracteres («altura de x») deve ser de pelo menos 0,9 mm.

Nota:

“**Superfície maior**“ – a única superfície maior que pode ser vista a partir de um único ponto de observação e que pode ser impressa numa perspetiva técnica. Geralmente, é a maior superfície delimitada por arestas. Para superfícies sem tais delimitações, por exemplo, no caso de embalagens cilíndricas ou cónicas, tem de ser tomada em consideração a curvatura das mesmas para o cálculo da área disponível.

Por exemplo, a superfície maior de uma lata corresponde a aproximadamente 40 % da superfície arredondada da lata. Além disso, como existem muitos formatos de embalagens para além de caixas e embalagens cilíndricas/cónicas, estas especificidades devem ser tomadas em consideração numa base caso a caso.

Informação obrigatória e tamanho de letra

Item	Superfície maior				Quantidade líquida
	$\geq 80 \text{ cm}^2$	$< 80 \text{ cm}^2$	$< 25 \text{ cm}^2$	$< 10 \text{ cm}^2$	$< 5 \text{ g/5 mL}$
Tamanho de letra (Altura de x)	1.2 mm	0.9 mm	0.9 mm	0.9 mm	-
a) Denominação legal	Sim	Sim	Sim	Sim	-
b) Lista de ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não	-
c) Alergêneos	Sim	Sim	Sim	Sim	-
d) QUID de certos ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não	-
e) Quantidade líquida	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
f) Data de durabilidade mínima/ Data limite de consumo	Sim	Sim	Sim	Sim	-
g) Condições especiais de armazenagem / Condições de uso	Sim	Sim	Sim	Não	-
h) Nome e morada do Operador	Sim	Sim	Sim	Não	-
i) País de origem ou local de proveniência (quando exigido)	Sim	Sim	Sim	Não	-
j) Instruções de utilização	Sim	Sim	Sim	Não	-
k) Teor de álcool ($> 1,2 \text{ vol } \%$)	Sim	Sim	Sim	Não	-
l) Declaração nutricional	Sim	Sim	Não	Não	-

Nota 1: a), e), e k) devem aparecer no mesmo campo visual (anteriormente f) também tinha de estar no mesmo campo visual)

Nota 2: a), f), g), e h) devem constar da embalagem exterior em que os pré-embalados são apresentados para comercialização (anteriormente não era exigido para g))

Nota 3: Outras isenções para declaração nutricional estão indicadas no [Anexo V](#) do Regulamento

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Todos os géneros alimentícios estão sujeitos à declaração nutricional, exceto:

- Suplementos alimentares e águas minerais naturais;
- Géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial (geralmente designados PARNUTS - [Diretiva 2009/39/CE](#));
- Isenções previstas no [Anexo V](#) do Regulamento;
- Bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E VOLUNTÁRIA NA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

A declaração nutricional deve cumprir com os termos e a sequência apresentados no quadro seguinte.

A energia e as quantidades de nutrientes devem ser apresentados em formato de tabela ou linear, caso não haja espaço suficiente no rótulo. Devem ser expressos por 100 g ou por 100 ml utilizando as unidades de medida enumeradas no [Anexo XV](#) do Regulamento.

Os nutrientes obrigatórios e os voluntários **devem** ser apresentados no mesmo campo visual.

A energia deve ser calculada utilizando os fatores de conversão indicados no [Anexo XIV](#) do Regulamento.

Deixa de ser possível declarar “sódio” e passa a ser obrigatório declarar o teor de sal. No entanto, se este for exclusivamente devido à presença natural de sódio, o operador **poderá** voluntariamente adicionar uma informação nesse sentido na proximidade da declaração nutricional.

Exemplo:

O teor de sal deve-se exclusivamente à presença de sódio naturalmente presente.

No caso dos géneros alimentícios isentos de declaração nutricional, a mesma passa a ser obrigatória quando for feita uma alegação nutricional e/ou de saúde ([Regulamento \(CE\) nº 1924/2006](#)) e para os produtos aos quais foram adicionadas vitaminas e sais minerais ([Regulamento \(CE\) nº 1925/2006](#)).

Declaração nutricional

Por 100 g (ou por 100 ml)

Energia	kJ/kcal
Lípidos	g
dos quais:	
ácidos gordos saturados	g
ácidos gordos monoinsaturados	g ¹
ácidos gordos polinsaturados	g ¹
Hidratos de Carbono	g
dos quais:	
Açúcares	g
Polióis	g ¹
Amido	g ¹
Fibra	g ¹
Proteínas	g
Sal	g
Vitaminas e Minerais	unidades indicadas na parte A XIII e %VRN**

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

**VRN – Valor de Referência do Nutriente

¹ Ao fazer-se menção à informação voluntária por porção ou unidade de consumo, o Operador tem de disponibilizar obrigatoriamente por 100 g/100 ml

Quando o operador decide voluntariamente fazer uma alegação autorizada **é obrigatório** declarar a substância e a quantidade sobre a qual a alegação é feita, caso não se encontre já contemplada na declaração nutricional.

A quantidade da substância em questão que não pode ser colocada na declaração nutricional deve, no entanto, estar no mesmo campo visual desta.

Exemplo:
ácidos gordos ómega-3, beta-glucanos, etc.

100 ml)	Por porção (e/ou por Unidade de consumo)	% DR*
	g	%
	g	%
	g	%
	g	
	g	
	g	%
	g	%
	g	
	g	
	g	%
	g	%
do Anexo	unidades indicadas na parte A do Anexo XIII e %VRN	% VRN por 100 g/100 ml (e/ou por porção)

■ Informação obrigatória
■ Informação voluntária

A energia e as quantidades de nutrientes devem referir-se ao género alimentício tal como este é vendido. Caso seja conveniente, a informação pode referir-se ao género alimentício depois de preparado, desde que sejam dadas instruções de preparação suficientemente pormenorizadas, e a informação diga respeito ao género alimentício pronto para consumo.

Exemplos:

- Géneros alimentícios em pó ou desidratados, como sopas
- Preparados para bolos ou pão
- Chás e infusões de plantas

Os valores declarados devem ser valores médios, estabelecidos, conforme o caso, a partir:

- Da análise do género alimentício efetuada pelo fabricante;
 - Do cálculo efetuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados;
- ou
- Do cálculo efetuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

Uma combinação das hipóteses mencionadas é aceitável.

Apresentação de nutrientes com uma quantidade negligenciável

Se o valor de energia ou quantidade de nutriente(s) é/são negligenciável(eis) (ou seja, próximo de zero), em vez de indicar as informações sobre estes elementos, **pode** ser apresentada uma frase “contém quantidades negligenciáveis de...”. Este é apenas um exemplo da frase possível (outros exemplos não exaustivos: “vestígios”, “-”, “<x”, “zero”, etc.). O posicionamento da informação deve ser próximo da declaração nutricional, sempre que esta exista.

Quando os valores de todos os nutrientes obrigatórios são negligenciáveis e supondo que não há nenhuma obrigação adicional para declarar outros nutrientes, por exemplo, devido à utilização de alegações nutricionais e/ou saúde, a declaração nutricional pode ser substituída na sua totalidade pela frase “contém quantidades negligenciáveis de ...”.

Valores de referência do nutriente (VRN) para vitaminas e minerais

Quando fornecida, a declaração sobre vitaminas e sais minerais deve ser expressa, para além de em 100 g/100 ml, também em percentagem dos Valores de Referência do Nutriente (VRN) definidos no Anexo XIII, parte A, ponto 1 do Regulamento.

Por exemplo:

	Por 100 g/ 100 ml	% VRN por 100 g/100 ml
Vitamina B12	... µg	%
Vitamina C	... µg	%



DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - DOSES DE REFERÊNCIA (DR)

As DR devem ser as indicadas para um “adulto médio”. Os consumos diários de referência são indicados na parte B do [Anexo XIII](#) do Regulamento.

É obrigatório aditar a seguinte menção adicional na proximidade imediata da declaração nutricional: «Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)».

Quando as % DR são disponibilizadas na declaração nutricional e repetidas no campo visual principal do rótulo, bastará colocar a menção junto à declaração nutricional, recorrendo ao “*”.

Deve ser indicada a porção/unidade de consumo a ser utilizada próximo da declaração nutricional.

Exemplo: (1 tigela = 200 g).

Na declaração nutricional

Conteúdo

Na declaração nutricional, a % DR pode ser dada para: Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.

Se indicar a %DR para, por exemplo, hidratos de carbono, tem obrigatoriamente que declarar para todos os elementos. Isto é, ou não se declara nenhuma %DR ou terá de se declarar %DR para todos os nutrientes obrigatórios (Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal).

Não é possível declarar as % das DR para as substâncias que não Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal (ex. Fibra).

Exceção

No caso das embalagens multilingue, onde consta “DR*” passa a constar “RI - Reference Intake*”. No Back-of-Pack (BOP) aparecerá então a menção “*RI= Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)”.

No campo visual principal

Quando se **repetir** energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal no campo de visão principal, e se pretenda expressar como percentagem das DR referido às porções recomendadas, essas quantidades **podem** ser expressas como % DR por porção ou por unidade de consumo.

No Front-of-pack (FOP) os rótulos **devem** apresentar um símbolo (ícone) simples, não-discriminatório que forneça ao consumidor a informação “à primeira vista”.

Conteúdo

No campo visual principal, a % DR **pode** ser dada para:

a) Energia

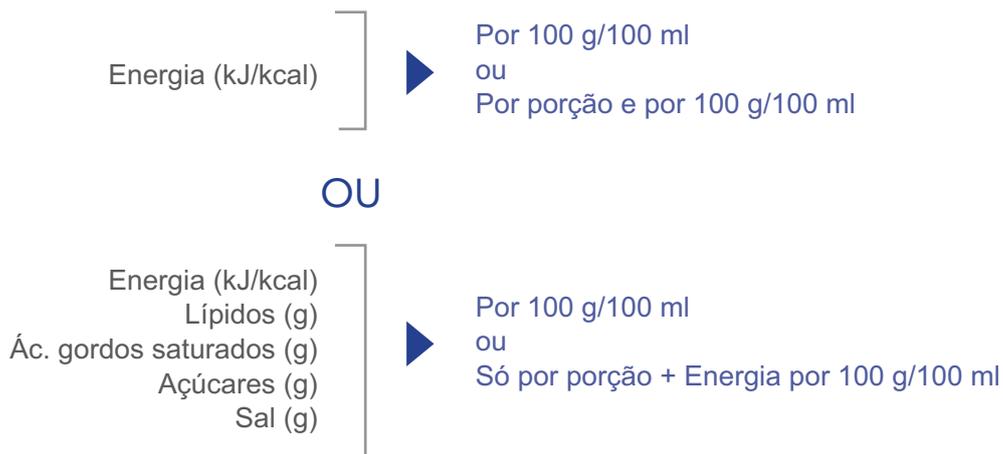
ou

b) Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal

Não é possível declarar no campo visual principal as % DR para outros nutrientes além dos mencionados nas duas opções acima.

Independentemente da forma de expressão dos nutrientes (em % DR ou em valores absolutos, por 100 g/ml ou por porção), a energia em valor absoluto **deve** ser sempre referida a 100 g/100 ml.

EXEMPLO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - DOSES DE REFERÊNCIA



1. Apenas energia



Nível 1: Definição da porção: Flexibilidade para omissão da palavra “Por” e, em alternativa, utilização de expressões equivalentes (exemplo: “Uma porção (X g/ml) contém”, “Por porção”, “Por X g/ml”, “Por barra/saqueta/lata” ou símbolos (exemplo: “[Símbolo] X g/ml”).

Nível 2: Valores absolutos por porção: Flexibilidade para utilização do termo “Energia” em cima da informação kJ/kcal.

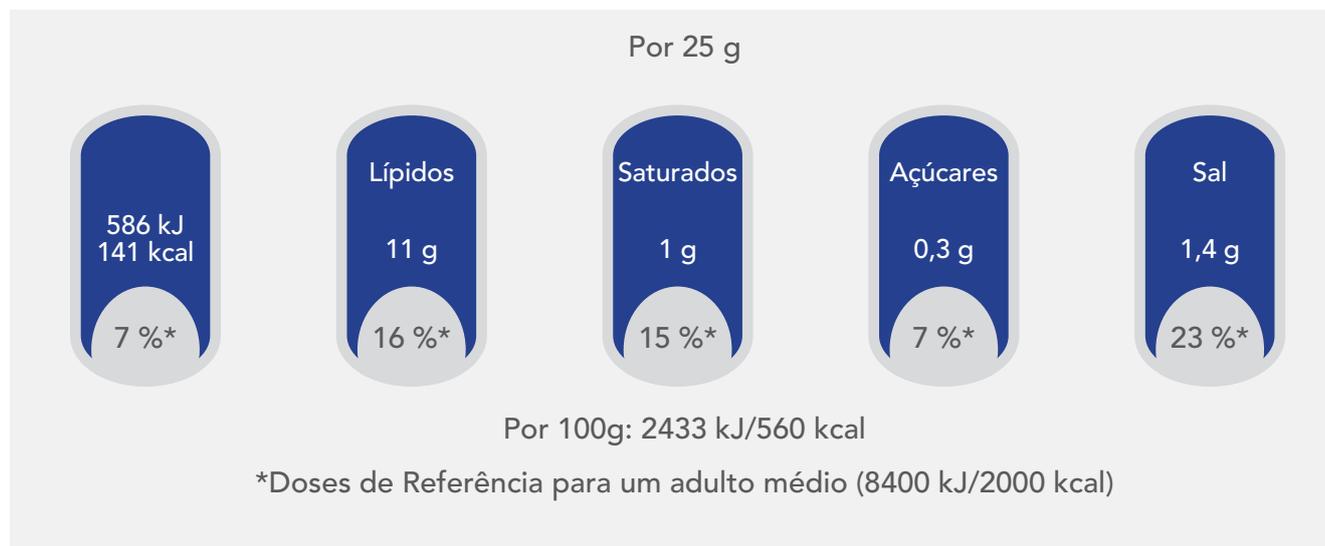
Nível 3: Percentagem “DR” por porção: Flexibilidade para colocação do “DR*”, para utilização de redação complementar (exemplo: “DR para um adulto*”) e para omissão do “DR” (com * a seguir à %).

Nível 4: Valores absolutos por 100 g/ml: Flexibilidade para omissão da palavra “Por”.

* Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Nível 5: A menção adicional “Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” é obrigatória mas pode ser complementada. Deverá ser colocada na proximidade do ícone ou da Declaração Nutricional no BOP (se as DR forem também indicadas na Declaração). Se for utilizado “DR para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” deverá ser dada uma explicação completa algures na embalagem.

2. Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal



Aplicam-se os mesmos níveis de flexibilidade anteriormente especificados (Níveis 1 a 5).

■ Parte de trás da embalagem:

Declaração nutricional	Por 100 g	Por biscoito (7 g)	% DR por 100 g	% DR por biscoito
Energia	2120 kJ 506 kcal	150 kJ 36 kcal	-	2 %
Lípidos	24,5 g	1,7 g	-	1 %
dos quais ácidos gordos saturados	12,6 g	0,9 g	-	3 %
Hidratos de carbono	64,8 g	4,6 g	-	3 %
dos quais açúcares	31,1 g	2,2 g	-	5 %
Proteínas	67 g	0,5 g	-	0,8 %
Sal	0,3 g	< 0,1 g	-	1 %

▲
OBRIGATÓRIO

▲
FACULTATIVO

Expressão por porção

Além da expressão por 100 g/100 ml, os nutrientes podem ser expressos por porção ou por unidade de consumo.

Há no entanto várias condições gerais quando os operadores querem empregar a expressão por porção:

- A porção ou unidade de consumo **deve** ser facilmente reconhecível pelo consumidor (por exemplo: 1 fatia, metade da embalagem, cada barra, ...);
- A porção ou unidade de consumo usada **deve** ser quantificada no rótulo;
- O número de porções ou unidades de consumo contidas na embalagem **devem** ser indicadas no mesmo campo visual da declaração nutricional.

Exemplo: 500 ml = 2 (copos) de 250 ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PRÉ-EMBALADOS E DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

No caso dos géneros alimentícios não pré-embalados, a declaração nutricional pode ser limitada a:

- Energia; **ou**
- Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares, e sal.

Os nutrientes **podem** ser expressos por porção ou por unidade de consumo.

No caso das bebidas alcoólicas, os operadores são livres de implementar a expressão da declaração nutricional obrigatória ou limitar-se à declaração de energia. Para as bebidas que contenham um teor alcoólico superior a 1,2 %, em volume não é obrigatória uma declaração nutricional.

O formato da declaração nutricional das bebidas alcoólicas e de géneros alimentícios não pré-embalados não necessita de estar na forma tabular.

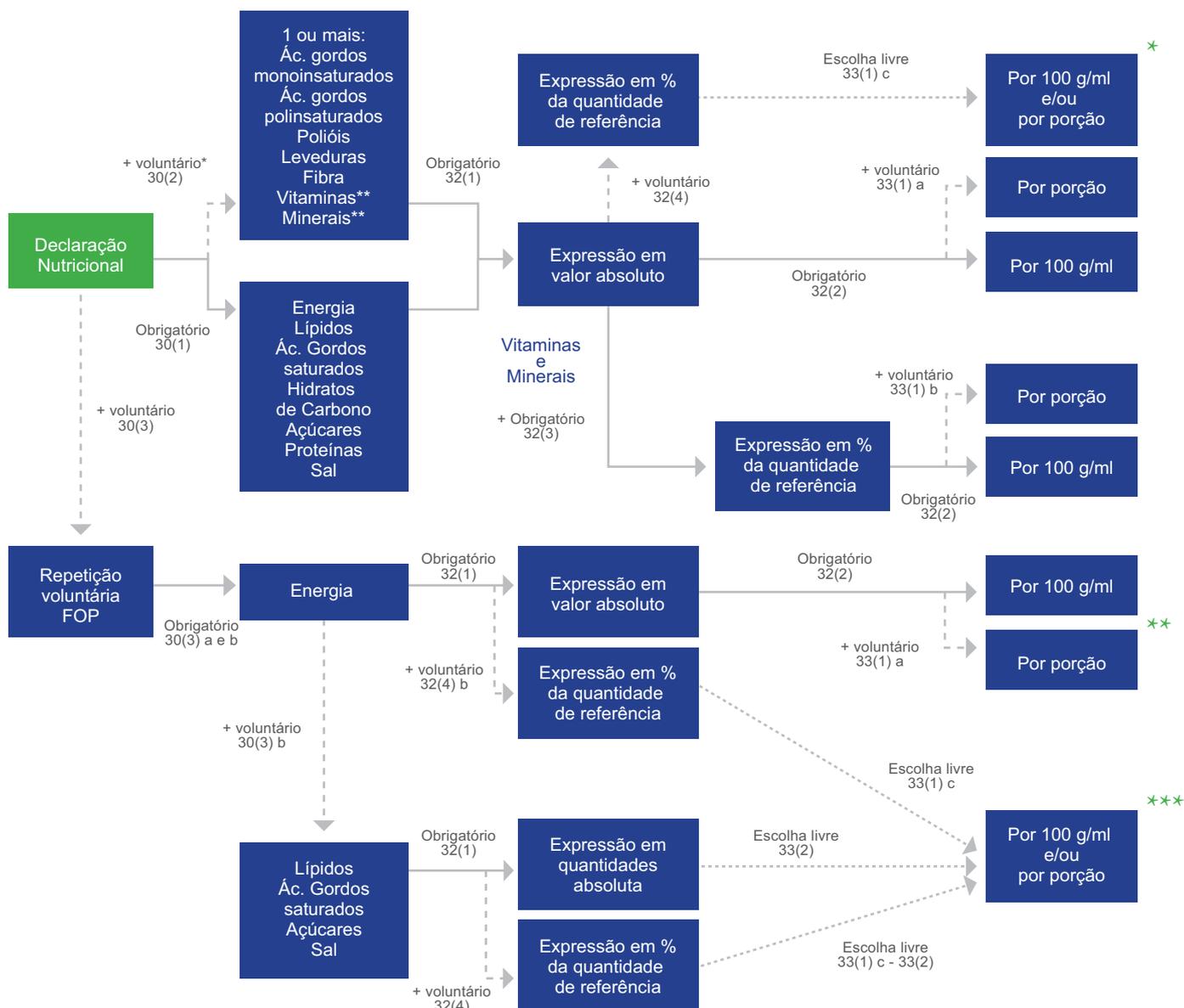
REQUISITOS DAS FORMAS DE EXPRESSÃO E DE APRESENTAÇÃO COMPLEMENTARES

Todos os nutrientes que são declarados de forma obrigatória ou voluntária **podem**, adicionalmente ser:

- Expressos diferentemente de por 100 g/100 ml, porções de referência definidas (DR) ou por porção; e/ou
- Apresentados num formato diferente do formato tabular, com os números alinhados.

Esta informação **pode** ser dada recorrendo a símbolos ou formas gráficas em complemento de palavras ou números, na condição de que os requisitos acima referidos sejam cumpridos.

Quadro resumo



- > Obrigatório
- - -> Pode ser voluntário em adição ao obrigatório
-> Escolha livre mediante diferentes opções

Os números indicados fazem referência aos Artigos do Regulamento

- * Obrigatório para nutrientes com alegações - 49
- ** Se presente em quantidades significativas - 30(2) f e obrigatório quando adicionado - 50

* Quando a informação é dada por 100 g/ml, a indicação "Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)" deve ser dada na proximidade - 32(5)

** Obrigatório quando lipídios, ác. gordos saturados, açúcares e sal são expressos apenas por porção - 33(2)

*** Quando a informação é dada por 100 g/ml, a indicação "Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)" deve ser dada na proximidade - 32(5)

ROTULAGEM DE ORIGEM

O país de origem ou o local de proveniência devem ser fornecidos nos seguintes casos:

1. Quando é obrigatório de acordo com legislação específica (setorial) (ovos, azeite, mel, etc.);
2. Para a carne de porco, de ovino, de caprino (fresca, refrigerada ou congelada) tal como classificado no [Anexo XI](#) do Regulamento;
3. Quando a ausência de indicação do país de origem ou do local de proveniência é suscetível de induzir os consumidores em erro quanto ao país de origem ou ao local de proveniência reais desse produto, particularmente no caso da informação que acompanha o produto ou a rotulagem como um todo.

O nome, firma ou endereço do operador não é uma indicação do país de origem ou local de proveniência e portanto, não está sujeito às regras de origem constantes no Regulamento.

A FIPA e a APED entendem que a **denominação corrente, denominação descritiva**, marcas e nomes geográficos não relacionados com o local onde o género alimentício é proveniente não são abrangidos pelas definições de “local de proveniência” e / ou “país de origem”.

Para o caso dos géneros alimentícios onde é exigida uma indicação quantitativa, a informação pode ser encontrada em orientações da CE sobre [QUID*](#) (Declaração Quantitativa de Ingredientes).

De salientar que a maioria das provisões relativas à rotulagem de origem e ao local de proveniência serão sujeitas a medidas de implementação a publicar pela Comissão Europeia.





ROTULAGEM DE ALERGÊNEOS

As substâncias ou produtos que causem alergias têm de estar identificadas. Esta obrigação aplica-se também aos produtos não pré-embalados.

Cada ingrediente ou auxiliar tecnológico que provenha de uma substância ou produto que provoque alergias ou intolerâncias **tem** de:

- Ser indicado na lista de ingredientes com uma referência clara ao nome da substância ou do produto;
- Ser realçado através de uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes.

Quando a lista de ingredientes não existe, a substância ou produto que causa a alergia ou intolerância tem de ser indicado pelo termo “contém [(substância(s) / produto(s))”.

Quando a denominação do produto refere claramente a substância ou o produto que causa alergias ou intolerâncias, não é necessário indicar a respetiva substância ou produto.

ROTULAGEM DE CERTAS SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

Os ingredientes (nome da substância ou do produto) do [Anexo II](#) são as substâncias ou produtos causadores de alergias ou intolerâncias e têm de ser indicados na lista de ingredientes.

Aconselha-se a indicação dos alergêneos a **bold**. No entanto os operadores podem utilizar outras formas como maiúsculas, sublinhado, estilo de letra diferente, etc..

Exemplos

■ Sopa de bróculos

INGREDIENTES: Gordura de palma, amido, bróculos (8 %), cebola, maltodextrina, sal, lactose (**leite**), extrato de levedura, queijo (**leite**), soro de **leite**, proteínas de **leite**, queijo em pó (**leite**), pimenta branca, aroma (contém **leite**)

ou

INGREDIENTES: Gordura de palma, amido, bróculos (8 %), cebola, maltodextrina, sal, **lactose**, extracto de levedura, **queijo**, soro de **leite**, proteínas de **leite**, **queijo** em pó, pimenta branca, aroma (contém **leite**)

■ Gelado de baunilha com chocolate de leite (28 %) e amêndoas (5 %).

INGREDIENTES: **Leite** magro reconstituído, açúcar, manteiga de cacau, óleo de coco, **amêndoas**, **leite** magro em pó, xarope de glucose-frutose, manteiga (**leite**), soro (**leite**), pasta de cacau, emulsionantes (E471, E442, E476), estabilizadores (E410, E412, E407), vagens de baunilha, aroma, corante (E160a).

ou

INGREDIENTES: **Leite** magro reconstituído, açúcar, manteiga de cacau, óleo de coco, **amêndoas**, **leite** magro em pó, xarope de glucose-frutose, **manteiga**, **soro**, pasta de cacau, emulsionantes (E471, E442, E476), estabilizadores (E410, E412, E407), vagens de baunilha, aroma, corante (E160a).

- **Ingredientes compostos, onde um dos componentes é um alergéneo:**

INGREDIENTES:, Mostarda (água, sementes de **mostarda**, vinagre, sal, aroma),

- **Aditivo como alergéneo (exemplo conservante dissulfito de potássio E224):**

INGREDIENTES:.....,conservante **dissulfito** de potássio....., ou ...conservante E224 (**sulfito**),

Na falta de uma lista de ingredientes (por exemplo, garrafas de vidro reutilizáveis) deve-se incluir o termo “contém” seguido do nome da substância ou do produto.

Quando vários ingredientes ou auxiliares tecnológicos são derivados de um único alergéneo, o operador **deve** repetir a referência a este todas as vezes que estiver presente ou escolher um modo de apresentação que indique claramente esta situação.

Nota:

Os alergéneos provenientes dos auxiliares tecnológicos devem ser repetidos na lista de ingredientes quando são utilizados na produção de géneros alimentícios e continuam presentes nesses géneros mesmo que sob a forma alterada. Quando um ingrediente contém um alergéneo que provém de um auxiliar tecnológico, recomendamos a sua declaração, mesmo que não esteja presente na lista de ingredientes.

Exemplo

- Quando a caseína é usada como auxiliar tecnológico na produção de vinagre:

INGREDIENTES: Vinagre de vinho. Contém caseína (**leite**).

- Quando o produto acima (vinagre de vinho) é usado por exemplo num molho de mostarda:

INGREDIENTES :, vinagre de vinho (contém **leite**).....

Exemplo

- Farinha de trigo;
- Produtos lácteos: leite, queijo, iogurte, nata, manteiga já que é claro que provém do leite (**Anexo XII e XIII** do Regulamento (CE) nº 1234/2007, para mais explicações sobre a definição e designação dos produtos lácteos)
- Paté de atum.



Adição voluntária de “Pode conter”

No caso da possível presença não intencional de substâncias ou produtos que causem alergias ou intolerâncias, as menções a utilizar **devem** ser “Pode conter” ou “Pode conter vestígios de”.

Exemplo

■ Sopa de bróculos

INGREDIENTES: Gordura de palma, amido, vegetais (8 % bróculos, cebola), maltodextrina, sal, **lactose**, extracto de levedura, **queijo**, soro de **leite**, proteínas de **leite**, **queijo** em pó, pimenta branca, aroma (contém **leite**). Pode conter vestígios de ovo.

Rotulagem de alergéneos de géneros alimentícios não pré-embalados

É obrigatório rotular os alergéneos para os géneros alimentícios não pré-embalados.

Esta informação pode ser comunicada por escrito ou verbalmente e em diferentes formatos (panfletos, website, etc.).



Nutrition Facts

Serving Size 1/2 cup (130g)

Servings Per Container About 3.5

Amount Per Serving

Calories 140 **Calories from Fat** 0

% Daily Value*

Total Fat 0g **6%**

Saturated Fat 0g **0%**

Tr...

OUTRAS QUESTÕES

QUANTIDADE LÍQUIDA

A quantidade líquida declarada deve ser a do momento do embalamento.

Expressão da quantidade líquida

Os operadores **devem** expressar a quantidade líquida de um género alimentício com as unidades de medida apropriadas:

- Para produtos líquidos em litros, centilitros ou mililitros
- Para os outros produtos: quilogramas ou gramas

Declaração da quantidade líquida

Certos géneros alimentícios estão isentos da obrigação de indicar a quantidade líquida (**Anexo IX** do Regulamento).

Exemplos (lista não exaustiva):

- **Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de massa e volume ou que são vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador:**
 - Fiambre fumado;
 - Ovos vendidos à unidade (dúzia, meia dúzia, etc.).
- **Quantidade líquida inferior a 5 g/ml**
 - Pacotes pequenos de açúcar (menos de 20 g), adoçantes, sal, ketchup, mostarda etc..;
 - Esta disposição não se aplica às especiarias e ervas.

■ Produtos vendidos à unidade

- Produtos de panificação pré-embalados (bolos, pães, tortas, etc) ou de confeitaria (figuras de chocolate pequenas), onde o número de unidades é indicado na embalagem ou pode ser claramente visto e facilmente contado do exterior;
- Cereais de pequeno almoço (barras).

Quando um pré-embalado é composto por várias unidades individualmente identificáveis, consideradas como unidades de venda, contendo a mesma quantidade do mesmo produto, os operadores **devem** indicar:

- A quantidade líquida de cada pré-embalagem individual e;
- O número total de pré-embalagens individuais.

Exemplo: Uma embalagem com 6 latas de refrigerante de 330 ml cada, que podem ser vendidos individualmente.

Não são necessárias indicações duplas quando o número de pré-embalagens individuais pode ser claramente identificado e contado a partir do exterior e pelo menos um valor de quantidade líquida de uma pré-embalagem possa ser visto do exterior.

Quando os produtos são vendidos à unidade, isto é, isentos de declaração de quantidade líquida (**Anexo IX** do Regulamento), o número total de pré-embalados individuais juntamente com o número total de embalagens individuais **devem** ser fornecidos.

Quando uma pré-embalagem é constituída por várias embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a quantidade líquida total e o número total de embalagens individuais **devem** ser fornecidas.

Exemplo: Caixa de gelados com 6 unidades que não podem ser vendidos individualmente.

Quando não é possível especificar o número exato de unidades individuais devido a não existir controlo de peças (apenas controlo de peso), é possível a utilização do termo “aproximadamente” (por exemplo, “aprox. [20 unidades]”) ou uma expressão similar.

No caso em que um género alimentício sólido é apresentado num meio líquido, o peso líquido escorrido deve ser indicado para além do peso/quantidade líquida.

Exemplo: Atum em salmoura.

No caso dos géneros alimentícios congelados ou ultracongelados que sofreram processo de vidragem é requerido o peso líquido sem a água de vidragem, também designado por peso líquido escorrido.



DATA DE CONGELAÇÃO

A data de congelação aplica-se a produtos rotulados como “produtos congelados” e “produtos ultracongelados”.

Géneros Alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares

Os operadores devem indicar a data de congelação ou a data da 1ª congelação (dependendo se o produto tiver sido congelado mais do que uma vez) para os seguintes produtos quando pré-embalados:

- Carnes congeladas, conforme definido no Anexo I, ponto 1.1 do **Regulamento (CE) nº 853/2004**
- Preparados de carne congelados, conforme definido no Anexo I, ponto 1.15 do **Regulamento (CE) nº 853/2004**
- Produtos da pesca não transformados congelados, conforme definido no Anexo 1 ponto 3.1 do **Regulamento (CE) nº 853/2004** em combinação com a definição de produtos não transformados presente no Artigo 2.1 do **Regulamento (CE) nº 852/2004**

Este requisito não se aplica quando os produtos acima mencionados são utilizados como ingredientes no fabrico de outros produtos alimentares.

No caso dos produtos congelados e ultracongelados que são uma mistura de vários constituintes congelados e/ou ultracongelados, a data de congelação corresponde à mais antiga desses diferentes constituintes.

Exemplo: Uma embalagem de 600g de mistura de marisco crus.

A data de congelação ou a data da primeira congelação **devem** ser indicadas como se segue:

- Congelado em [DATA], por exemplo, “Congelado em 30/01/2010” ou “Congelado em 30/01/10” (na ordem DD / MM / AA);

ou

- Congelado em [referência ao local onde é indicada a data no rótulo], por exemplo, “Congelado em: ver fundo”.

Assume-se que a data da primeira congelação refere-se ao produto pré-embalado destinado à venda ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva, para o qual a restante informação obrigatória se aplica.

Exemplo: Embalagem de panados de peixe. A data de congelação é a data em que a embalagem de panados de peixe foi congelada.

RECONGELAÇÃO E DESCONGELAÇÃO

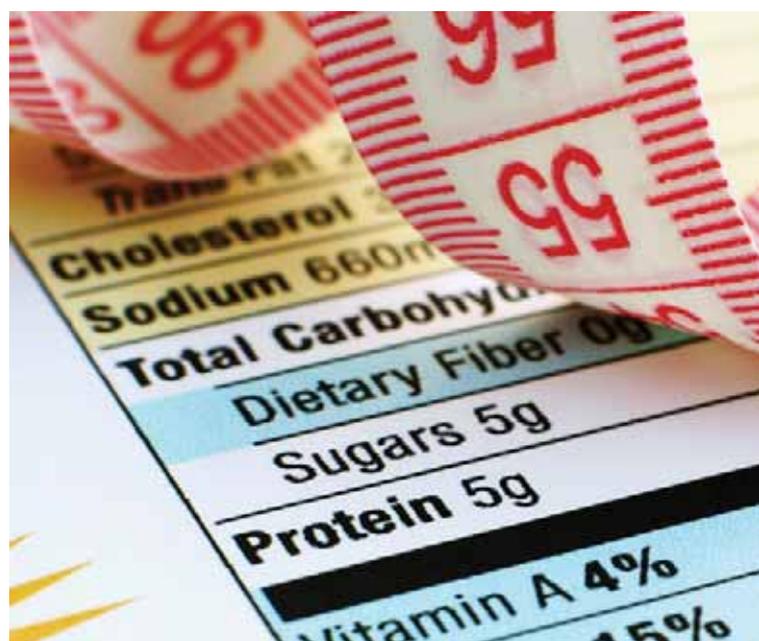
Menções obrigatórias que acompanham a denominação do género alimentício

Os géneros alimentícios que foram congelados ou ultracongelados antes da venda e que sejam vendidos descongelados **devem** conter o nome do género alimentício juntamente com a designação de “descongelado” (exemplo “lulas descongeladas”).

Existe a isenção da obrigação da designação “descongelado” a acompanhar o nome do género alimentício para os seguintes produtos:

Exemplos (não exaustivos)

- **Ingredientes presentes no produto final**
 - Morangos congelados utilizados para fazer iogurtes com morango;
 - Peixe congelado para a produção de “surimi”.
- **Géneros alimentícios para os quais a congelação é um passo tecnologicamente necessário para o processamento**
 - Produtos da pesca congelados por razões de segurança alimentar, de acordo com o Anexo III, Secção VIII Capítulo III, Secção D. “Requisitos relativos aos parasitas” do Regulamento (CE) nº 853/2004;
 - Certos tipos de bolos, queijos ou produtos cárnicos antes de serem cortados.
- **Géneros alimentícios para os quais a descongelação não tem impacto negativo sobre a segurança ou qualidade dos géneros alimentícios:**
 - Manteiga (ver considerando 28 do Regulamento);
 - Produtos de padaria.



PRÁTICAS LEAIS DE INFORMAÇÃO

Substituição de um componente ou ingrediente

A informação sobre os géneros alimentícios não deve induzir em erro, em especial sugerindo ao consumidor, através da aparência, da descrição ou de imagens, a presença de um determinado género alimentício ou de um ingrediente, quando, na realidade, um componente natural ou um ingrediente normalmente utilizado nesse género alimentício foram substituídos por um componente ou por um ingrediente diferentes.

Além disso, deve existir uma expectativa por parte do consumidor de que o componente em causa está presente no género alimentício, como é claramente expresso no [Anexo VI](#) do Regulamento, e uma indicação de que os consumidores são induzidos em erro se o componente não estiver presente.

A diferença entre o conceito de QUID e uma substituição é que, segundo a QUID, não está implicada a substituição de um determinado produto, apenas a sua presença, que surge clarificada na lista de ingredientes.

Exemplo:

■ Fora do âmbito

A utilização de uma quantidade até 5 % de gorduras vegetais que não a manteiga de cacau no chocolate (de acordo com a [Diretiva 2000/36/CE](#))

■ No âmbito

Uma imitação de um produto produzido a partir de gorduras vegetais que tenha a aparência de um queijo, sugerindo tratar-se de um queijo, embora não o seja, não pode ser designada como queijo.

Sempre que um componente ou ingrediente que os consumidores esperam que seja normalmente utilizado ou que esteja naturalmente presente tenha sido substituído, o operador deve indicar (além da lista de ingredientes) o ingrediente ou componente utilizado para a substituição total ou parcial.

Esta informação **deve** estar indicada na proximidade imediata da denominação do produto e utilizando caracteres cujo tamanho tenha uma altura de x pelo menos igual a 75 % da altura de x da denominação do produto e que não seja menor que o tamanho mínimo dos caracteres de 1,2 mm.



VENDA À DISTÂNCIA

No caso de géneros alimentícios pré-embalados postos à venda mediante uma técnica de comunicação à distância (por exemplo, através de sítios na internet), devem ser disponibilizadas, antes da conclusão da compra, todas as informações obrigatórias previstas no Capítulo I deste Guia, com exceção do lote e da data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo.

As informações obrigatórias referidas no parágrafo anterior devem aparecer no material de suporte à venda à distância (por exemplo panfletos ou catálogos) ou ser fornecidas através de outros meios apropriados (por exemplo Website).

No entanto, no momento da entrega todas as menções obrigatórias **devem** estar disponíveis.

No caso de géneros alimentícios não pré-embalados postos à venda mediante uma técnica de comunicação à distância **antes da conclusão da compra devem** ser disponibilizadas as seguintes informações obrigatórias:

- A indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias.

No caso dos géneros alimentícios pré-embalados de peso variável (Ex. cuvette com frango, enchidos, queijos) a quantidade líquida apresentada no material de suporte à venda poderá diferir da quantidade líquida do género alimentício apresentado no momento da entrega.

No caso dos géneros alimentícios pré-embalados vendidos em máquinas de venda automática ou instalações comerciais automatizadas, todas as menções obrigatórias devem estar disponíveis no momento da entrega do produto. No caso dos não pré-embalados a responsabilidade é partilhada, ou seja, a informação sobre alergéneos, por exemplo, terá que ser prestada pelo concessionário mediante informação que lhe é transmitida pelo fabricante.



RESPONSABILIDADES

O operador responsável por assegurar a presença e a exatidão da informação sobre os géneros alimentícios deve ser:

- “o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado”

Entendendo-se como operador do setor alimentar a entidade cujo nome ou firma figura na rotulagem. No caso de produtos com marca de distribuidor, a atribuição da responsabilidade pode estar sujeita a disposições contratuais entre o retalhista e o fabricante.

ou

- “o importador para o mercado da União”

Devem ser indicados o nome ou firma e o endereço do operador responsável pela informação sobre os géneros alimentícios.

O operador identificado **deve** assegurar a presença e a exatidão da informação sobre os géneros alimentícios.

Os operadores que não sejam diretamente responsáveis pela informação sobre os géneros alimentícios **devem** abster-se de fornecer o género alimentício caso saibam ou suspeitem de que este não está conforme com a legislação europeia e com a legislação nacional aplicável em matéria de informação sobre os géneros alimentícios. Isso não cria

uma obrigação para que estes iniciem verificações de conformidade para além das boas práticas comerciais de controlo da qualidade.

Os operadores **devem** abster-se de alterar as informações que acompanham um género alimentício se tal alteração for suscetível de:

- induzir em erro o consumidor final; ou de
- reduzir o nível de proteção do consumidor final e a possibilidade de este efetuar escolhas informadas.

Os operadores, na atividade sob seu controlo, devem assegurar que as menções obrigatórias (**Artigos 9º e 10º**) devem aparecer na pré-embalagem ou num rótulo aposto ao produto, ou nos documentos comerciais referentes ao género alimentício (nos casos em que os documentos comerciais acompanhem o género alimentício ou tenham sido enviados antes da entrega ou ao mesmo tempo que a entrega):

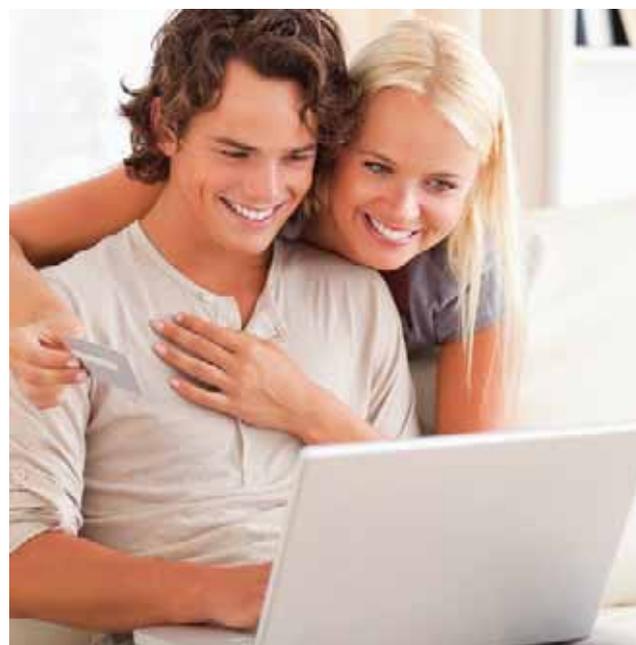
- a) Quando o pré-embalado é destinado ao consumidor final mas rotulado numa fase anterior à venda ao consumidor final e onde a venda a um estabelecimento de restauração coletiva não está prevista nessa fase.
- b) Quando o pré-embalado é para fornecimento a um estabelecimento de restauração coletiva para preparação, transformação, separação ou corte.

Os operadores **devem** assegurar que a informação relativa aos géneros alimentícios não pré-embalados que se destinem ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva **deve** ser transmitida ao operador que recebe esses géneros alimentícios para que, quando solicitado, as informações possam ser fornecidas ao consumidor final.

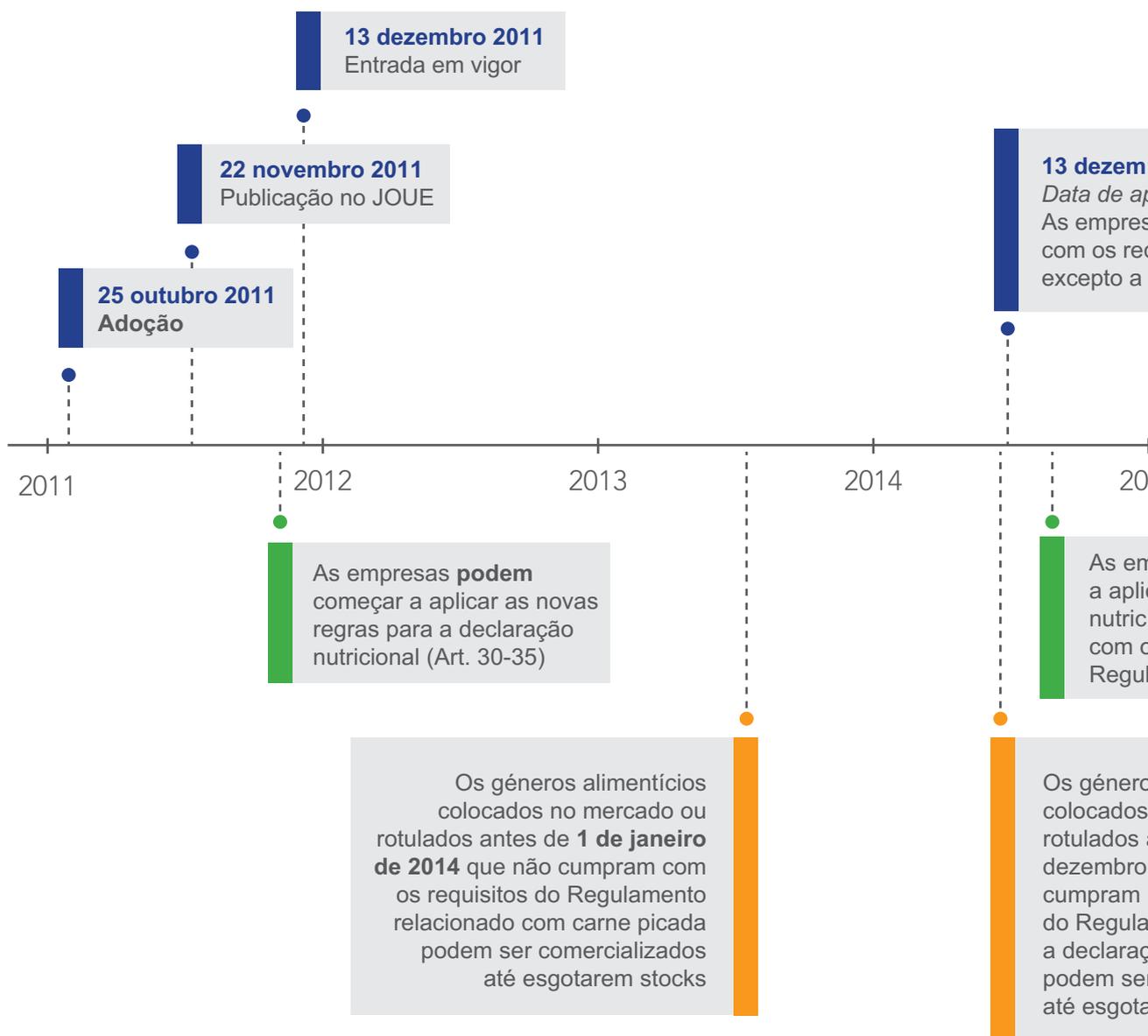
Além disso, a embalagem exterior deve conter as seguintes menções obrigatórias:

- a) A denominação do género alimentício;
- b) A data de durabilidade mínima / data-limite de consumo;
- c) As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- d) O nome ou firma e o endereço do operador.

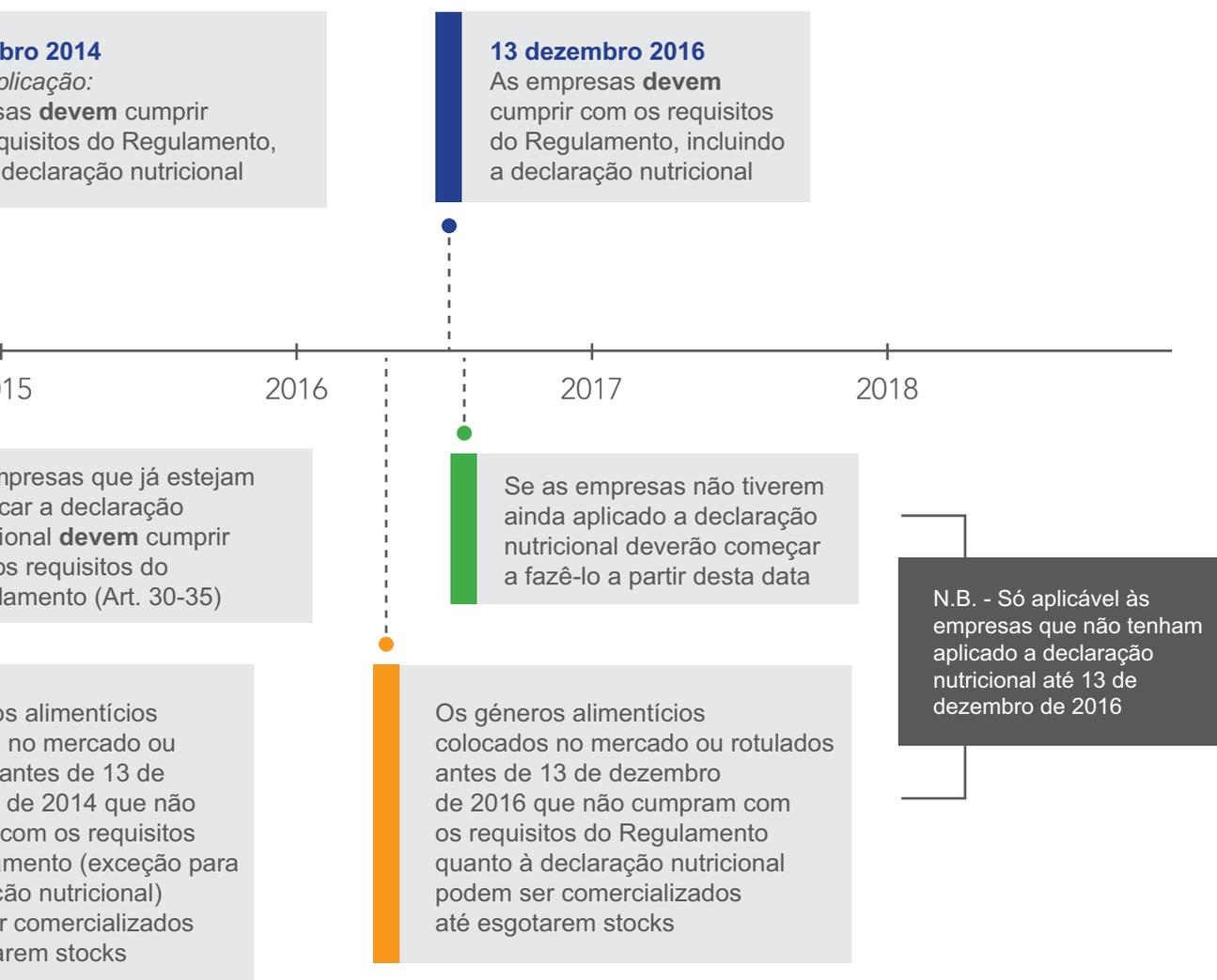
O operador “que fornece o produto” **deve** assegurar que o operador “que recebe o produto” dispõe de informação suficiente que lhe permita assegurar a presença e a exatidão da informação sobre os géneros alimentícios no caso de o operador “que recebe o produto” ser responsável por essa informação.



CRONOGRAMA DE APLICAÇÃO



- Timing
- Declaração nutricional
- Esgotar Stocks



COORDENAÇÃO

Catarina Dias (FIPA)

AUTORIA

Ana Patrícia Brás (Imperial/ACHOC)
António Cabrera (PROBEB)
Isabel Botto (Unilever J.M.)
José Capelo (Sumol + Compal)
Maria Cândida Marramaque (ANIL)
Marta Gonçalves (ANCIPA)
Nuno Monteiro (ANCIPA)
Paula Arês (Sovena)
Rita Cunha (Parmalat/ANIL)
Sofia Hespagnol (Unicer/APCV)

COLABORAÇÃO

Ana Delfina Sousa (Dia Portugal Supermercados)
Ana Luísa Teixeira (Jerónimo Martins)
Ana Rita Marques (Sonae MC)
Ana Teresa Curião (Dia Portugal Supermercados)
João Barbosa (Auchan Portugal Hipermercados)
Márcia Silva (Sonae MC)
Mónica Ventosa (APED)
Otilia Costa (Auchan Portugal Hipermercados)
Renato Ramos (El Corte Inglés)
Susana Pasadas (Jerónimo Martins)



sovena





FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares
Rua da Junqueira, n.º 39 – Edifício Rosa 1.º piso
1300-307 Lisboa - Portugal

T. +351 217 938 679 | **F.** +351 217 938 537

S. www.fipa.pt

APED – Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição
Rua Alexandre Herculano n.º 23, R/C
1250-008 Lisboa

T. + 351 217 510 920 | **F.** +351 217 571 952

S. www.aped.pt

