

# ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES, SEGUNDO O REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011

Por: Ana Lopes Oliveira; Eunice Rocha Santos  
 És Segurança; ana.oliveira@esseguranca.pt; eunice@esseguranca.pt

Um dos setores de actividade económica com maior impacto junto do consumidor é, sem dúvida, o alimentar. É um setor em que a oferta não para de crescer, à medida que as trocas comerciais se intensificam e em que a qualidade é, também aqui, reclamada por quem compra. Empresas que produzem, manuseiam, fornecem ou distribuem géneros alimentícios reconhecem uma necessidade cada vez maior de demonstrar e documentar as condições de controlo, com impacto na segurança alimentar, de modo a garantir a imprescindível qualidade de alimentar.

A segurança de um género alimentício é avaliada em função das suas características organolépticas, composição, embalagem, condições de manuseamento, armazenamento, conservação, modo de preparação, entre outros.

A **Rotulagem** é um vetor que contribui para a Segurança Alimentar. Entende-se por **Rotulagem** todas as indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram esse género alimentício.

Em 25 de outubro de 2011 os estados membros publicam o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de forma a uniformizar as diferenças existentes entre as legislações nacionais de cada estado membro,

que afetam o mercado interno. Este regulamento altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos e (CE) n.º 1925/2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos, do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, relativa à menção do teor alcoólico, em volume, na rotulagem das bebidas alcoolizadas destinadas ao consumidor final, 90/496/CEE do Conselho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, 1999/10/CE da Comissão, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, 2002/67/CE, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e dos géneros alimentícios que contêm cafeína e 2008/5/CE da Comissão, relativa à inclusão na rotulagem de determinados géneros alimentícios de outras indicações obrigatórias e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão, relativo à rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol.

Em termos de legislação nacional, este regulamento altera:

QUADRO REGULAMENTAR NACIONAL	ÂMBITO
Decreto-Lei n.º 560/99	Rotulagem geral
Decreto-Lei n.º 183/2002	Definição de "carnes"
Decreto-Lei n.º 20/2003	Presença de quinino e/ou cafeína
Decreto-Lei n.º 167/2004	Rotulagem nutricional
Decreto-Lei n.º 126/2005	Alergêneos
Decreto-Lei n.º 148/2005	Ácido glicirrízico e seu sal de amónio
Decreto-Lei n.º 365/2007	Adição à lista de alergêneos

## O REGULAMENTO

Em vigor desde 13 de dezembro de 2014, estabelece os novos requisitos para a rotulagem de géneros alimentícios, garantindo informação mais clara, completa e precisa aos consumidores sobre a composição dos produtos alimentares.

## Âmbito de aplicação

O presente regulamento aplica-se aos operadores das empresas do setor alimentar em todas as fases da cadeia alimentar, sempre que as suas atividades impliquem a prestação de informações sobre os géneros alimentícios ao consumidor. É aplicável a todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final, incluindo os que são fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os que se destinam a ser fornecidos a esses estabelecimentos.

O presente regulamento é aplicável sem prejuízo dos requisitos de rotulagem previstos nas disposições específicas da União aplicáveis a determinados géneros alimentícios.

## Práticas Leais de Informação

A informação disponibilizada ao consumidor sobre os géneros alimentícios não deve induzir em erro, em especial:

- Quanto às características do género alimentício, no que se refere à sua natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção;
- Atribuindo ao género alimentício efeitos ou propriedades que não possua;
- Sugerindo que o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características evidenciando, especificamente, a existência ou inexistência de determinados ingredientes e/ou nutrientes;
- 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;
- A informação sobre os géneros alimentícios deve ser exata, clara e facilmente compreensível para o consumidor;
- A informação sobre os géneros alimentícios comuns não deve atribuir a um género alimentício propriedades de prevenção, de tratamento e de cura de doenças humanas, nem mencionar tais propriedades.

## Menções obrigatórias junto aos géneros alimentícios pré-embalados

- Denominação do género alimentício;
- Lista de ingredientes;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos enumerados no Anexo II (ou seus derivados) que provoquem alergias ou intolerâncias, que continuem presentes no produto acabado, mesmo sob uma forma alterada;
- Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo;
- Condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- Nome ou a firma e o endereço do operador responsável pela rotulagem;
- País de origem ou o local de proveniência;
- Modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício;
- Título alcoométrico volúmico das bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- Declaração nutricional.

Existem ainda outras menções obrigatórias complementares que se aplicam a:

- Géneros alimentícios embalados em determinados gases;
- Géneros alimentícios que contêm edulcorantes;

- Géneros alimentícios que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio;
- Bebidas com elevado teor de cafeína ou géneros alimentícios com cafeína adicionada;
- Géneros alimentícios com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol adicionados;
- Carne congelada, preparados de carne congelada e produtos da pesca congelados não transformados (data de congelação).



## PRINCIPAIS ALTERAÇÕES

### Rótulos mais legíveis

Os rótulos deverão ser claros e legíveis. Para isso, é estabelecido um tamanho de letra mínimo para a informação obrigatória apresentada:

- 1,2 mm, para embalagens cuja superfície maior seja superior a 80cm<sup>2</sup>;
- 0,9 mm, para embalagens com a superfície maior inferior a 80cm<sup>2</sup> e para embalagens com superfície maior menor que 25 cm<sup>2</sup>, mas nestas últimas a informação nutricional não é obrigatória.

Nas embalagens onde a superfície maior seja inferior a 10 cm<sup>2</sup>, não é necessário incorporar nem a informação nutricional, nem a lista de ingredientes. Não obstante, a denominação de venda, a presença de possíveis alérgenos, a quantidade líquida e a data de validade deverão ser sempre indicadas, independentemente do tamanho da embalagem e com tamanho de letra mínimo de 0,9mm.



## País de origem ou local de proveniência

Indicação do país de origem na embalagem, caso a sua omissão seja susceptível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou local de proveniência real do género alimentícios. Até à entrada em vigor do regulamento, apenas obrigatória para a carne fresca de bovino. Com este regulamento é também obrigatório para a carne fresca de suíno, ovinos, caprinos e aves de capoeira, de acordo com o estabelecido no Regulamento de Execução (UE) N° 1337/2013, que entra em vigor a 1 de abril de 2015.

No prazo de três anos, a Comissão apresentará também um relatório que avalie a viabilidade e uma análise de custos e benefícios da indicação do país de origem ou do lugar de proveniência no caso dos seguintes produtos: outros tipos de carnes, leite, leite utilizado como ingrediente de produtos lácteos, carne utilizada como ingrediente, alimentos não transformados, ingredientes que representem mais de 50% de um alimento.

## Alérgenos

Nos géneros alimentícios pré-embalados, a informação sobre os alérgenos deverá constar na lista de ingredientes, devendo destacar-se mediante uma composição tipográfica que a diferencie claramente do resto da lista de ingredientes (ex. tipo de letra, estilo ou cor de fundo). No caso de ausência de uma lista de ingredientes deve incluir-se a menção “contém”, seguida da substância ou produto que figura no anexo II do próprio regulamento.

Os Alérgenos também deverão ser indicados nos géneros alimentícios não pré-

embalados ou que se embalam no ponto de venda, como por exemplo nos estabelecimentos de restauração.

A Direção Geral da Alimentação e Veterinária (DGAV), enquanto autoridade competente para o Regulamento, elaborou um projeto de diploma que visa dar execução, no ordenamento jurídico nacional, ao previsto no artigo 44° do Regulamento (UE) n° 1169/2011, cuja publicação deverá ocorrer proximamente. Este projeto estabelece, entre outros requisitos, o modo como deve ser realizada a comunicação ao consumidor dos ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias, ou seja, nos locais onde estão à venda géneros alimentícios não pré-embalados, deve ser claramente indicado por escrito ou eletronicamente, onde podem ser obtidas informações sobre alérgenos, relativamente aos mesmos. No caso de estarem à venda géneros alimentícios não pré-embalados em diversos locais dentro das mesmas instalações, essas informações devem ser disponíveis em cada um dos locais.

Em alternativa, a informação sobre alérgenos podem ser fornecidas verbalmente no ponto de venda dos géneros alimentícios não pré-embalados, desde que cumpram os seguintes requisitos:

- serem transmitidas diretamente e de forma apropriada ao consumidor pelo proprietário ou por um funcionário, antes da compra; e
- estiverem permanentemente disponíveis, por escrito ou em formato eletrónico, para os funcionários e para a Autoridade fiscalizadora; e
- existir, no posto de venda, uma indicação claramente visível instando os consumidores a obterem as informações sobre alérgenos junto dos funcionários.

## Declaração nutricional

Obrigatória a partir de 13 de dezembro de 2016. Deve incluir no mesmo campo visual, os seguintes elementos: o valor energético, quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.



A declaração tem de ser expressa “por 100g ou por 100 ml”, considerando a “Dose de referência para um adulto médio (8400Kj/2000Kcal) o que permite a comparação entre produtos, permitindo também a denominação “por porção” de forma adicional e de carácter voluntário.

Relativamente aos ácidos gordos trans, a Comissão Europeia irá preparar um relatório, no prazo de 3 anos, que poderá ser acompanhado por uma proposta legislativa.

A declaração nutricional obrigatória pode ser complementada voluntariamente com os valores de outros nutrientes como: ácidos gordos monoinsaturados e poliinsaturados, polióis, amido, fibras, vitaminas ou minerais.

## PRINCIPAIS DIFICULDADES NA IMPLEMENTAÇÃO DO REGULAMENTO

Ao longo dos últimos 3 anos, mas principalmente no decorrer do ano de 2014, muitas dúvidas surgiram por parte dos operadores económicos. Apresentamos alguns exemplos de resposta para algumas questões, com as quais nos fomos deparando no contacto diário com os operadores do sector alimentar:

### Pode-se usar o material de embalagem e rotulagem contendo informações que se tornam obsoletas com a entrada em vigor do Regulamento a partir de 13/12/2014?

O material de embalagem e rotulagem que não cumpre o disposto no Regulamento (UE) N°1169/2011 apenas poderá ser utilizado mediante a sua correção por



- Indicação comparativa - Peso líquido = peso escorrido = x g
- Indicação única - Peso escorrido: x g

**No caso de um aditivo com função edulcorante ser adicionado com outra função principal a um género alimentício, deverá figurar na lista de ingredientes sob o nome da categoria em causa (exemplo: sorbitol como estabilizador). É necessário adicionara menção «Contém edulcorante(s)» à denominação do género alimentício, em cumprimento de 2.1 do anexo III?**

O sorbitol adicionado como estabilizador não desencadeia a obrigação de mencionar «Contém edulcorante(s)». Todavia, a utilização de mais de 10% de um poliol pode requerer informação específica, como a referência ao efeito laxativo.

qualquer meio material indelével, garantindo assim a reposição da legalidade da informação prestada.

### **Onde colocar as menções obrigatórias e a quantidade líquida em embalagens múltiplas?**

Se as embalagens constituintes forem consideradas unidades de venda, as menções obrigatórias devem figurar em cada embalagem individual. Se duas ou mais pré-embalagens contiverem a mesma quantidade do mesmo produto, será indicada pela quantidade líquida de cada embalagem e o número total de embalagens. Se não constituírem unidades de venda, deve constar a quantidade líquida total e o número de embalagens individuais.

### **Como indicar que o peso líquido de um alimento vidrado é igual ao seu peso líquido escorrido?**

O documento interpretativo da Comissão prevê três formas para esta indicação:

- Indicação dupla - Peso líquido: x g;  
Peso escorrido: x g

### **É possível mencionar a adequação de um género alimentício comum ao consumo por diabéticos?**

Não, não pode ser transmitida essa informação no âmbito deste regulamento. Essa menção apenas pode surgir associada a um género alimentício destinado a uma alimentação especial, notificado à DGAV, no âmbito do Decreto-Lei n.º 74/2010.

### **É obrigatório o termo “lípidos” na Declaração Nutricional ou pode ser substituído por “gorduras”?**

O termo “lípidos” é obrigatório, tal como no Decreto-Lei n.º 167/2004, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 54/2010.

### **Pode ser indicada a ausência de colesterol?**

Não, o colesterol, que constava da lista de menções adicionais de informação nutricional no âmbito do Decreto-Lei n.º 167/2004, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 54/2010, deixou de fazer parte da lista de elementos complementares da Declaração Nutricional (artigo 30º do Regulamento (UE) N.º 1169/2011).

### **Pode indicar-se a presença de ómega 3 numa Declaração Nutricional?**

Não, a Declaração Nutricional é uma lista fechada. Contudo, sempre que se utilizem alegações nutricionais relativas aos ácidos gordos ómega 3, essa informação deve figurar na rotulagem, não incluída na Declaração Nutricional, mas na sua proximidade.

Muito se tem feito para a adaptação dos operadores nacionais a estas novas regras, com a entrada em vigor do Regulamento. Verificámos uma grande evolução no sentido do seu cumprimento, contudo continuam a surgir dúvidas, para as quais a ajuda por parte dos Organismos estatais tem sido fundamental. ■

**ESsegurança**  
consultoria agro-alimentar lda



Especialistas em Qualidade Alimentar  
Consultoria • Auditoria • Formação

Implementamos Sistemas de Segurança Alimentar em todo país  
(segundo os diferentes referenciais do sector)

