

REVISTO E VALIDADO PELA DIREÇÃO-GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA

# INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

## GUIA DE APLICAÇÃO

REGULAMENTO (UE)  
N.º 1169/2011,  
DO PARLAMENTO EUROPEU  
E DO CONSELHO,  
DE 25 DE OUTUBRO

2ª EDIÇÃO  
março 2021

**aped**  
Associação  
Portuguesa  
de Empresas  
de Distribuição

**fipa**  
Federação das Indústrias  
Portuguesas Agro-Alimentares

# INTRODUÇÃO

Com a publicação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, 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 e os destinados a fornecer a estabelecimentos de restauração coletiva.

**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.**

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 União Europeia.



# 01

## MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

- // INFORMAÇÃO EXIGÍVEL
- // EXCEÇÕES DE CERTAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS
- // REGRAS DE LEGIBILIDADE
- // TAMANHO DE LETRA MÍNIMO
- // INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA E TAMANHO DE LETRA

# 02

## ROTULAGEM NUTRICIONAL

- // DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
- // DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - DOSE DE REFERÊNCIA (DR)
- // EXPRESSÃO POR PORÇÃO
- // DECLARAÇÃO NUTRICIONAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PRÉ-EMBALADOS E DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
- // REQUISITOS DAS FORMAS DE EXPRESSÃO E DE APRESENTAÇÃO COMPLEMENTARES

# 03

## ROTULAGEM DE ORIGEM

- // PAÍS DE ORIGEM E LOCAL DE PROVENIÊNCIA
- // ROTULAGEM DE ORIGEM ESPECÍFICA
- // ROTULAGEM DE ORIGEM DO INGREDIENTE PRIMÁRIO

# 04

## ROTULAGEM DE ALERGÊNIOS

- // IDENTIFICAÇÃO DE CERTAS SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS
- // MENÇÃO DE PRECAUÇÃO

# 05

## INFORMAÇÃO PARA NÃO PRÉ-EMBALADOS

- // INFORMAÇÃO A FORNECER AO CONSUMIDOR

# 06

## OUTRAS QUESTÕES

- // QUANTIDADE LÍQUIDA
- // DATA DE CONGELAÇÃO
- // RECONGELAÇÃO E DESCONGELAÇÃO
- // PRÁTICAS LEAIS DE INFORMAÇÃO
- // VENDA À DISTÂNCIA
- // RESPONSABILIDADES
- // REGIME SANCIONATÓRIO

# MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

# 01



## INFORMAÇÃO EXIGÍVEL

As menções obrigatórias e a restante informação devem estar em português, de acordo com o Artigo 26º do Decreto-Lei nº 10/2015, 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 (QUID);
- 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, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício;
- Teor alcoólico para bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- Declaração nutricional;
- Lote (Decreto-Lei n.º 26/2016).

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.

A lista de ingredientes deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício por ordem decrescente da sua utilização exceto nos casos previstos na Parte A do Anexo VII do Regulamento.

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 devem indicar a origem específica vegetal (Anexo VII do Regulamento).

## EXCEÇÕES DE CERTAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

### GARRAFAS DE VIDRO

Garrafas de vidro destinadas a serem 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 provoquem 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 10CM<sup>2</sup>

Devem ser fornecidas as seguintes informações:

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem 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 e *site*) ou ser disponibilizada a pedido do consumidor de forma gratuita (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 autocolantes a tapar a informação obrigatória;
- ❖ Informação voluntária em detrimento do espaço disponível para informações alimentares obrigatórias.

## EXEMPLO

**INGREDIENTES:** Açúcar, **leite** em pó, **manteiga**, óleo de girassol, ácido ascórbico, aroma. ❌

**INGREDIENTES:** Açúcar, **leite** em pó, **manteiga**, óleo de girassol, ácido ascórbico, aroma. ✅

## TAMANHO DE LETRA MÍNIMO

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

Definição da altura de x



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

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) de acordo com o Decreto-Lei n.º 199/2008.

- ❖ 6mm\* se a quantidade nominal for superior a 1kg ou 1l;
- ❖ 4mm\* se estiver compreendida entre 1kg ou 1l inclusive e 200g ou 200ml exclusive;
- ❖ 3mm\* se estiver compreendida entre 200g ou 200ml inclusive e 50g ou 50ml exclusive;
- ❖ 2mm\* se for igual ou inferior a 50g ou 50ml.

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

No caso de embalagens ou recipientes cuja superfície maior seja inferior a 80cm<sup>2</sup>, o tamanho dos caracteres («altura de x») deve ser de pelo menos 0,9mm.

### NOTA:

**No caso de embalagens retangulares ou em forma de caixa, a determinação da «face de maior superfície» é simples, ou seja, trata-se da maior face, na sua totalidade, da embalagem em causa (altura × largura).**

**No caso de formas cilíndricas (por exemplo, latas) ou de embalagens em forma de garrafa, que comportam frequentemente formas irregulares, a «maior superfície» poderia ser entendida como a face excluindo os topos, os fundos, os rebordos no topo e no fundo das latas, os colos e os gargalos de garrafas e frascos.**

**A título indicativo, de acordo com uma Recomendação Internacional da Organização Internacional de Metrologia Legal, a área do painel de visualização de informações principal de uma embalagem, no caso de uma embalagem cilíndrica ou quase cilíndrica, é determinada como sendo 40% do produto entre a altura da embalagem e a circunferência, excluindo os topos, os fundos, os rebordos no topo e no fundo das latas, os colos e os gargalos de garrafas e frascos.**

## INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA E TAMANHO DE LETRA

ITEM	SUPERFÍCIE MAIOR				QUANTIDADE LÍQUIDA
	>=80cm <sup>2</sup>	< 80cm <sup>2</sup>	< 25cm <sup>2</sup>	< 10cm <sup>2</sup>	
<b>TAMANHO DE LETRA (ALTURA DE X)</b>	<b>1,2mm</b>	<b>0,9mm</b>	<b>0,9mm</b>	<b>0,9mm</b>	-
<b>A]</b> Denominação legal ou corrente ou descritiva	Sim	Sim	Sim	Sim	-
<b>B]</b> Lista de ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não*	-
<b>C]</b> Alergénios	Sim	Sim	Sim	Sim	-
<b>D]</b> QUID de certos ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>E]</b> Quantidade líquida	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
<b>F]</b> Data de durabilidade mínima/ Data-limite de consumo	Sim	Sim	Sim	Sim	-
<b>G]</b> Condições especiais de armazenagem/ Condições de uso	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>H]</b> Nome e morada do operador	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>I]</b> País de origem ou local de proveniência (quando exigido)	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>J]</b> Instruções de utilização	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>K]</b> Teor de álcool (> 1,2% vol)	Sim	Sim	Sim	Não	-
<b>L]</b> Declaração nutricional	Sim	Sim	Sim	Não	-

Nota 1: a), e), e k) devem aparecer 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.

Nota 3: Outras isenções para declaração nutricional estão indicadas no Anexo V do Regulamento.

\* Esta informação deve ser fornecida por outros meios ou disponibilizada a pedido do consumidor.



# ROTULAGEM NUTRICIONAL

# 02



## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

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

- ❖ Suplementos alimentares e águas minerais naturais;
- ❖ Isenções previstas no Anexo V do Regulamento;
- ❖ Bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- ❖ Para os géneros alimentícios destinados a grupos específicos da população (lactentes e crianças pequenas, para fins medicinais específicos e substitutos integrais da dieta para controlo do peso), a declaração nutricional é aplicável sem prejuízo do Regulamento (UE) n.º 609/2013.

A declaração nutricional deve cumprir com os termos e a sequência apresentados no quadro da pág. 11.

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 100g ou por 100ml, 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.

Caso o teor de sal se deva exclusivamente 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 é obrigatória quando for feita uma alegação nutricional e/ou de saúde (Regulamento (CE) n.º 1924/2006) e para os produtos aos quais foram adicionadas vitaminas e sais minerais (Regulamento (CE) n.º 1925/2006).

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.**

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.

### EXEMPLO

**Géneros alimentícios em pó ou desidratados (como sopas e gelatinas).**

**Chás e infusões de plantas.**

Os valores declarados devem ser valores médios e 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.

Devem ser seguidas as indicações constantes do Guia da Comissão Europeia para o estabelecimento de Tolerâncias para a Rotulagem Nutricional.

## INFORMAÇÃO DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA  
INFORMAÇÃO VOLUNTÁRIA

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	POR 100g (OU POR 100ml)	POR PORÇÃO (E/OU POR UNIDADE DE CONSUMO)	% DR*
ENERGIA	kJ/kcal	kJ/kcal	%
LÍPIDOS	g	g	%
Saturados	g	g	%
Monoinsaturados	g <sup>1</sup>	g	
Polinsaturados	g <sup>1</sup>	g	
HIDRATOS DE CARBONO	g	g	%
AÇÚCARES	g	g	%
Polióis	g <sup>1</sup>	g	
Amido	g <sup>1</sup>	g	
FIBRA	g <sup>1</sup>	g	
PROTEÍNAS	g	g	%
SAL	g	g	%
VITAMINAS E SAIS MINERAIS	unidades indicadas na parte A do Anexo XIII e % VRN**	unidades indicadas na parte A do Anexo XIII e % VRN	%VRN por 100g/100ml (e/ou por porção)

\*DR - Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

\*\*VRN - Valor de Referência do Nutriente

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

## APRESENTAÇÃO DE NUTRIENTES COM UMA QUANTIDADE NEGLIGENCIÁVEL

Se o valor de energia ou quantidade de nutriente(s) é (são) negligenciável(eis) - isto é, próximo de zero -, em vez de indicar as informações sobre estes elementos, pode ser apresentada uma frase “contém quantidades negligenciáveis de...”. Outros exemplos, não exaustivos, podem ser: “vestígios”, “-”, “<X”, 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 de 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 por 100g/100ml e também em percentagem dos Valores de Referência do Nutriente (VRN) definidos no ponto 1 da parte A do Anexo XIII do Regulamento.

	POR 100g/100ml	% VRN POR 100g/100ml
VITAMINA B12	... µg	%
VITAMINA C	... mg	%

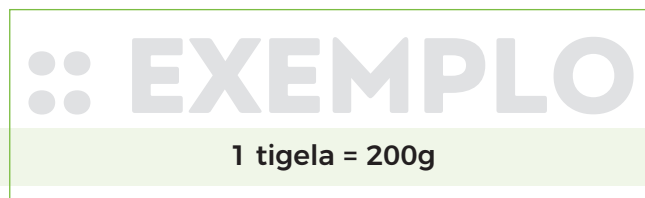
## DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA DOSE DE REFERÊNCIA (DR)

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: «Dose de Referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)».

Quando as percentagens DR (% 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.



## DR NA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

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

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

Não é possível declarar as % das DR para os elementos que não energia, lípidos, lípidos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal (ex. fibra).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION DECLARATION/ DECLARATION NUTRITIONNELLE	POR/ PER/ POUR 100 g	POR PORÇÃO PER PORTION PAR PORTION (30 g)	%DR*/ RI*/ AR*
ENERGIA/ ENERGY/ ÉNERGIE	1857 kJ 442 kcal	557 kJ 133 kcal	7
LÍPIDOS/ FAT/ MATIÈRES GRASSES DOS QUAIS SATURADOS/ OF WHICH SATURATES/ DONT ACIDES GRASSATURÉS	16 g 2,6 g	4,7 g 0,8 g	7 4
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES DOS QUAIS AÇÚCARES/ OF WHICH SUGARS/ DONT SUCRES	66 g 32 g	20 g 9,7 g	8 11
FIBRA/ FIBRE/ FIBRES ALIMENTAIRES	4,0 g	1,2 g	
PROTEÍNAS/ PROTEIN/ PROTÉINES	7,5 g	2,3 g	5
SAL/ SALT/ SEL	0,60 g	0,18 g	3

\*DOSE DE REFERÊNCIA (DR) - DOSE DE REFERÊNCIA PARA UM ADULTO MÉDIO (8400 kJ/ 2000 kcal).  
\*REFERENCE INTAKE (RI) - REFERENCE INTAKE OF AN AVERAGE ADULT (8400 kJ/ 2000 kcal).  
\*APPORT DE RÉFÉRENCE (AR) - APPORT DE RÉFÉRENCE POUR UN ADULTE-TYPE (8400 kJ/ 2000 kcal).

## DR NO CAMPO VISUAL PRINCIPAL

Quando se repetir energia, lípidos, lípidos saturados, açúcares e sal no campo de visão principal, e se pretenda expressar como % das DR

relativo às porções recomendadas, essas quantidades podem ser expressas como % DR por porção ou por unidade de consumo.

Na parte da frente da embalagem (FOP) os rótulos devem apresentar um símbolo (ícone) simples, que forneça ao consumidor a informação “à primeira vista”.

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



No campo visual principal não é possível declarar 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 100g/ml ou por porção), a energia em valor absoluto deve ser sempre referida a 100g/100ml.

## EXEMPLO

Energia (kJ/kcal)	▶	Por 100g/100ml ou Por porção e por 100g/100ml
-------------------	---	--

Energia (kJ/kcal)	▶	Por 100g/100ml
Lípidos (g)		ou
Lípidos saturados (g)	▶	Só por porção
Açúcares (g)		+ Energia por
Sal (g)		100g/100ml

### Parte da frente da embalagem

#### 1. Apenas energia



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

Níveis de flexibilidade aplicáveis:

Definição de porção: flexibilidade e por 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”);

Valores absolutos por porção: flexibilidade para utilização do termo “Energia” em cima da informação kJ/kcal;

Percentagem DR por porção: flexibilidade para colocação da DR\*, para utilização de redação complementar (exemplo: “DR para um adulto”) e para omissão do DR (com \* a seguir à %);

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

A menção “Dose 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 na parte de trás da embalagem (se as DR forem também indicadas na Declaração). Se for utilizado “DR para um para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)”, deverá ser dada uma explicação completa algures na embalagem.

#### 2. Energia, lípidos, lípidos saturados, açúcares e sal



Aplicam-se os mesmos níveis de flexibilidade anteriormente especificados.

## Parte de trás da embalagem

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	POR 100g	POR BISCOITO (7g)	%DR POR 100g	%DR POR BISCOITO
<b>ENERGIA</b>	2120 kJ 506 kcal	150 kJ 36 kcal	-	2%
<b>LÍPIDOS</b>	24,5 g	1,7 g	-	1%
dos quais saturados	12,6 g	0,9 g	-	3%
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	64,8 g	4,6 g	-	3%
dos quais açúcares	31,1 g	2,2 g	-	5%
<b>PROTEÍNAS</b>	67 g	0,5 g	-	0,8%
<b>SAL</b>	0,3 g	< 0,1 g	-	1%

■ OBRIGATÓRIO    ■ VOLUNTÁRIO

## EXPRESSÃO POR PORÇÃO

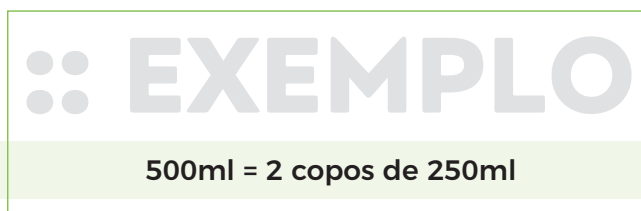
Para além da expressão por 100g/100ml, os nutrientes podem ser expressos por porção ou por unidade de consumo.

Condições gerais para o uso de “Por porção”:

- A porção ou unidade de consumo deve ser facilmente reconhecível pelo consumidor (por exemplo: uma 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.



## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PRÉ-EMBALADOS E DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

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



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.

Ainda que prestadas voluntariamente, as informações devem obedecer ao disposto no Artigo 36.º do Regulamento.

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 declarados de forma obrigatória ou voluntária podem, adicionalmente, ser:

- Expressos diferentemente de “por 100g/100ml”, 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 através de símbolos ou formas gráficas como complemento de palavras ou números, na condição de que sejam cumpridos os seguintes requisitos:

- Devem basear-se em estudos de consumo rigorosos e cientificamente válidos e não podem induzir o consumidor em erro;
- A sua elaboração deve ser o resultado de uma consulta a um leque amplo de partes interessadas;
- Devem procurar facilitar a compreensão, pelo consumidor, do contributo ou da importância do género alimentício para o valor energético e para o teor de nutrientes dos regimes alimentares;
- Devem basear-se em dados cientificamente válidos que comprovem que o consumidor

médio compreende essas formas de expressão e de apresentação;

- No caso de outras formas de expressão, devem basear-se nas doses de referência harmonizadas ou, na sua falta, em pareceres científicos geralmente aceites sobre as doses de energia ou de nutrientes;
- Devem ser objetivos e não discriminatórios e a sua aplicação não deve criar obstáculos à livre circulação de mercadorias.



# ROTULAGEM DE ORIGEM

# 03





## PAÍS DE ORIGEM E LOCAL DE PROVENIÊNCIA

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

1. Quando é obrigatório de acordo com legislação setorial específica (azeite, mel, etc.);
2. Para a carne fresca, refrigerada ou congelada de suíno, ovino ou caprino e aves de capoeira, tal como classificada 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 sugerir que este tem um país de origem ou local de proveniência diferentes;
4. No caso de o país de origem ou local de proveniência serem indicados e diferentes dos do ingrediente primário.

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.

Entende-se que a denominação corrente, denominação descritiva, marcas e nomes geográficos não relacionados com o local de onde o género alimentício é proveniente não são abrangidos

pelas definições de “local de proveniência” e/ou “país de origem” (por exemplo: Paio de York).

No caso dos géneros alimentícios para os quais é exigida uma indicação quantitativa, a informação pode ser encontrada em orientações sobre o QUID – Declaração Quantitativa de Ingredientes.

A maioria das disposições relativas à rotulagem de origem e ao local de proveniência estão sujeitas a medidas de execução por parte da Comissão Europeia.

## ROTULAGEM DE ORIGEM ESPECÍFICA

### Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013

Este diploma estabelece as regras de execução relativas à indicação de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, estendendo a obrigatoriedade de indicação de origem para estes tipos de carnes.

O Decreto-Lei n.º 26/2016 promove a implementação deste Regulamento.

### Decreto-Lei n.º 62/2017

Este diploma estabelece as normas aplicáveis em matéria de composição, rotulagem, prestação de informação ao consumidor e comercia-

lização do leite, dos produtos derivados do leite e dos produtos extraídos do leite.

Passa a ser obrigatório mencionar a origem de:

- a) Leite e nata, não concentrados nem adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes;
- b) Leite e nata, concentrados ou adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes;
- c) Leitelho, leite e nata coalhados, iogurte, quefir e outros leites e natas fermentados ou acidificados, mesmo concentrados ou adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes, ou aromatizados ou adicionados de frutas ou de cacau;
- d) Soro de leite, mesmo concentrado ou adicionado de açúcar ou de outros edulcorantes; produtos constituídos por componentes naturais do leite, mesmo adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes, não especificados nem compreendidos noutras posições;
- e) Manteigas e outras matérias gordas provenientes do leite; pastas de barrar (espalhar) de produtos provenientes do leite;
- f) Queijos e requeijão.

## ROTULAGEM DE ORIGEM DO INGREDIENTE PRIMÁRIO

### Regulamento de Execução (UE) n.º 2018/775

Este diploma, em aplicação desde 01 de abril de 2020, estabelece as regras para a indicação

do país de origem ou do local de proveniência do ingrediente primário de um género alimentício e esclarece a forma como a origem dos ingredientes primários deve ser rotulada quando for diferente da origem do alimento. A indicação da origem do ingrediente primário só é obrigatória se for sugerido por algum elemento da rotulagem que o produto final tem uma origem específica.

A definição de ingrediente primário identifica dois tipos de critérios para determinar o ingrediente primário do género alimentício:

- a) um critério quantitativo, de acordo com o qual o ingrediente representa mais de 50% do género alimentício;
- b) um critério qualitativo, de acordo com o qual o ingrediente é habitualmente associado pelos consumidores à denominação do género alimentício.

Neste Regulamento é especificado que o país de origem ou o local de proveniência de um género alimentício pode ser indicado «por qualquer meio, como menções, imagens, símbolos ou termos referentes a locais ou zonas geográficas, com exceção de termos geográficos incluídos em denominações correntes e genéricas, quando esses termos indicam literalmente a origem, mas cujo entendimento comum não é uma indicação do país de origem ou do local de proveniência».

Não se encontram abrangidas pelo Regulamento na pendência de regras específicas relativas à aplicação do nº 3 do Artigo 26º do Regulamento, a essas indicações:

- ❖ as indicações geográficas relativas a regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios;
- ❖ as indicações geográficas das bebidas espirituosas e produtos vitivinícolas aromatizados;
- ❖ as indicações geográficas protegidas nos termos de acordos internacionais;
- ❖ as marcas registadas quando estas constituem uma indicação de origem;
- ❖ a organização comum dos mercados dos produtos agrícolas.

Assim, deverão ser avaliados os seguintes pontos para a aplicação de requisitos específicos em matéria de rotulagem para os ingredientes primários:

- 1. Nome, firma ou endereço do operador:** não constituem indicação de origem, a menos que estejam claramente evidenciados na embalagem e sejam diferentes da origem do ingrediente primário;
- 2. Marcas comerciais:** as que incluam menções geográficas que sejam marcas não registadas não são abrangidas pela isenção temporária, pelo que o regulamento de execução se aplica às mesmas;

**3. Nome do alimento:** denominações correntes e genéricas que incluam termos geográficos, indicando literalmente a origem, mas cujo entendimento comum não seja uma indicação da origem não são abrangidas (por exemplo: salsicha de Frankfurt). Igualmente, não se considera que as denominações legais que incluam uma menção geográfica apresentem uma indicação de origem (por exemplo: London Gin);

**4. «Fabricado em [País]», «Produzido em [País]» e «Produto de [País]»:** estas menções são tipicamente associadas pelo consumidor a uma indicação de origem, logo deve constar a indicação do país de origem ou local de proveniência do ingrediente primário;

**5. «Embalado em [País]», «Produzido/Fabricado por X para Y»:** estas menções não serão suscetíveis de sugerir ao consumidor uma indicação de origem;

**6. Acrónimos, imagens ou outras menções para ajudar o consumidor a encontrar o idioma em rótulos multilingues:** estas indicações não devem ser consideradas como uma indicação de origem, se se referirem claramente às diferentes versões linguísticas das informações sobre o género alimentício prestadas no rótulo;

**7. «Género», «tipo», «estilo», «receita», «inspirado por», «à moda de»:** estas menções, seguidas de uma menção geográfica, referem-se normalmente à receita ou a características específicas do género alimentício ou respeti-

vo processamento e não devem, em princípio, ser consideradas como indicação da origem. A avaliação destas situações deve ser efetuada caso a caso pelo operador responsável pela rotulagem;

**8. Símbolos nacionais ou cores de uma bandeira:** bandeiras e/ou mapas são identificados como as referências mais relevantes à rotulagem de origem. Assim sendo, quaisquer bandeiras e/ou mapas claros e visíveis, que se refiram a um território geográfico específico, exigem a indicação da origem do ingrediente primário. Outros símbolos nacionais, como um monumento nacional, uma paisagem ou uma pessoa amplamente conhecida também poderão ser interpretados pelo consumidor como indicação da origem do género alimentício. Contudo, dado que a compreensão dos consumidores tende a depender do produto e do país, esses elementos gráficos devem ser avaliados caso a caso;

**9. Géneros alimentícios biológicos:** a utilização do logótipo de produção biológica da UE implica a indicação do local de proveniência das matérias-primas pelo qual o produto é composto. Assim, considera-se esta regra equivalente em matéria de informação sobre a origem do ingrediente primário.

**10. Zonas de pesca da FAO:** estas indicações, assim como as das Zonas de Captura ou Produ-

ção do pescado, devem ser consideradas como uma indicação de origem.

O Regulamento de Execução harmoniza as zonas geográficas às quais a indicação da origem do ingrediente primário se deve referir. Seguem-se alguns exemplos de apresentação:

- ❖ Nome do País (ex: Portugal);
- ❖ «UE», «não-UE» ou «UE e não-UE»;
- ❖ «UE e não-UE (Suíça)»;
- ❖ «UE (Espanha) e não-UE (Suíça)».

O Regulamento de Execução estabelece requisitos de apresentação específicos para a indicação da origem do ingrediente primário. Em particular, determina que essas informações têm de figurar no mesmo campo visual que a indicação do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício e que o tamanho dos caracteres dessas informações deve ter uma «altura de x» pelo menos igual a 75% da «altura de x» da indicação da origem do género alimentício. Além disso, está estipulado que, em todo o caso, a informação sobre a origem do ingrediente primário tem de ser apresentada com caracteres cujo tamanho não seja inferior a 1,2mm.

Este Regulamento prevê uma isenção relativamente ao tamanho dos caracteres exigido para as menções obrigatórias no caso de embalagens pequenas (com uma superfície inferior a

80cm<sup>2</sup>). Por conseguinte, no caso de embalagens ou recipientes cuja superfície maior seja inferior a 80cm<sup>2</sup>, a «altura de x» do corpo dos caracteres deve ser igual ou superior a 0,9mm.



# ROTULAGEM DE ALERGÉNIOS

# 04



## IDENTIFICAÇÃO DE CERTAS SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

As substâncias ou produtos que causem alergias têm de estar identificadas. Esta obrigação aplica-se também aos géneros alimentícios 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 existir, a substância ou produto que causa a alergia ou intolerância deve ser indicado pelo termo “contém [(substância(s)/produto(s))].”

Quando a denominação do género alimentício refere claramente a substância ou o produto que causa alergia ou intolerância, não é necessário indicar a respetiva substância ou produto.

Os ingredientes (nome da substância ou do produto) do Anexo II são as substâncias ou produtos causadores de alergias ou intolerâncias que devem ser indicados na lista de ingredientes. Aconselha-se a indicação dos alergénios a

negrito. No entanto, os operadores podem utilizar outras formas de expressão (ex: maiúsculas, sublinhado, estilo de letra diferente, etc.).

### EXEMPLO

#### Sopa de brócolos



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

ou

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

### EXEMPLO

#### 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

glicose-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 glicose-frutose, **manteiga**, soro de **leite**, pasta de cacau, emulsionantes (E471, E442, E476), estabilizadores (E410, E412, E407), vagens de baunilha, aroma, corante (E160a).

- Ingredientes compostos, em que um dos componentes é um alergénio:

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

- Aditivo como alergénio (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 incluir-se o termo “contém” seguido do nome da substância ou do produto.

Quando vários ingredientes ou auxiliares tecnológicos são derivados de um único alergénio, 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.

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

❖ 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**).....

## MENÇÃO DE PRECAUÇÃO

A Comissão Europeia deverá adotar atos de execução relativos a informações sobre a presença eventual e não intencional nos gêneros alimentícios de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias.

Enquanto não forem adotados tais atos, recomenda-se a utilização das menções “Pode conter” ou “Pode conter vestígios de”.

## EXEMPLO

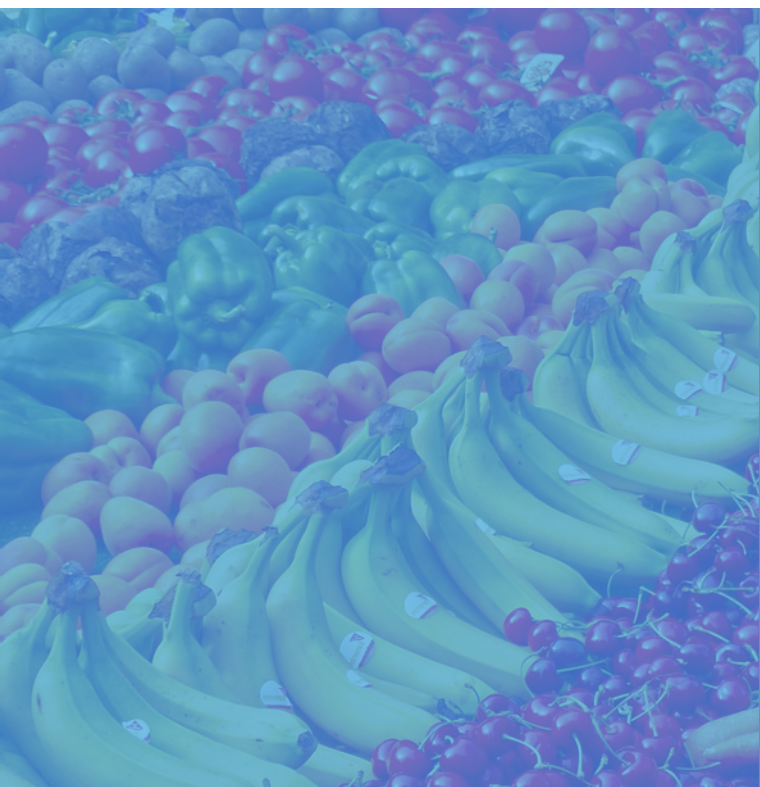
### Bolachas cracker

INGREDIENTES: Farinha de **trigo**, gordura de palma, açúcar, levedantes (bicarbonato de amônio, fosfato monocálcio), sal, farinha de **cevada** malteada, xarope de glicose-frutose. Pode conter vestígios de **ovo, leite, sementes de sésamo**.



# INFORMAÇÃO PARA NÃO PRÉ-EMBALADOS

# 05



## INFORMAÇÃO A FORNECER AO CONSUMIDOR

A prestação de informação ao consumidor sobre os géneros alimentícios não pré-embalados encontra-se regulada no Decreto-Lei n.º 26/2016.

Consideram-se géneros alimentícios não pré-embalados:

- ❖ Géneros alimentícios para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem pré-embalagem;
- ❖ Géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva;
- ❖ Géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador;
- ❖ Géneros alimentícios pré-embalados para venda direta.

Consoante os diferentes tipos de não pré-embalados terão de ser prestadas informações sobre:

- ❖ Denominação do género alimentício;
- ❖ Indicação de substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- ❖ Quantidade líquida do género alimentício;
- ❖ Data de embalamento;
- ❖ Condições especiais de conservação ou de utilização;
- ❖ Modo de emprego;

- ❖ Nome do país de origem ou local de proveniência da carne fresca refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira;

- ❖ Nome, denominação ou firma e endereço da empresa do setor alimentar responsável pelo embalamento.

Estas informações poderão não ser todas aplicáveis, tendo o operador que verificar de que tipo de não pré-embalado se trata.

No caso dos géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva, o Decreto-Lei refere que a denominação do género alimentício, bem como as menções voluntárias, podem não estar imediatamente disponíveis em qualquer suporte contudo, nesse caso, deve ser sempre indicada, de modo bem visível, a forma como essa informação deve ser obtida e a indicação de substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias deve estar disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor.

No caso dos géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador, o Decreto-Lei refere que as informações sobre a denominação do género alimentício, as condições especiais de conservação e/ou de utilização e o modo de emprego podem não estar imediatamente disponíveis em qualquer suporte, mas, nesse caso, deve ser sempre indi-

cada, de modo bem visível, a forma como essa informação pode ser obtida. Já as informações sobre os alergénios e a indicação de origem da carne devem estar disponíveis em qualquer suporte de informação, junto do género alimentício, que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor.

Estas informações devem ser disponibilizadas em suporte de informação escrita, visual, eletrónico ou outra forma material. No que concerne às informações em concreto, estas podem ser referidas por mera remissão para o local onde as mesmas se encontram disponibilizadas.

Para melhor esclarecimento, podem referir-se alguns exemplos:

- ❖ Etiquetas, folhetos, catálogos ou brochuras;
- ❖ Colunas de informação, cartazes, quadros de aviso;
- ❖ Sítios *web*, aplicações informáticas;
- ❖ Ementas, quando se trate de estabelecimentos de restauração.



# OUTRAS QUESTÕES

# 06



## 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: litros, centilitros ou mililitros;
- ⚙ Para os outros produtos: quilograma ou grama.

### DECLARAÇÃO DA QUANTIDADE LÍQUIDA

Certos géneros alimentícios estão isentos da obrigação de indicação da quantidade líquida (Anexo IX do Regulamento), de que são exemplos:

- ⚙ Sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador (por exemplo: fiambre fatiado);
  - ⚙ Cujas quantidade líquida seja inferior a 5g ou 5ml (por exemplo: pacotes pequenos de açúcar, sal, mostarda, etc.); todavia, esta disposição não se aplica às especiarias e plantas aromáticas;
- ou**
- ⚙ Normalmente vendidos à unidade, desde que o número de unidades possa ser claramente

visto e facilmente contado do exterior ou, se tal não for possível, que este seja indicado na rotulagem (por exemplo: produtos de panificação pré-embalados).

Quando um pré-embalado é composto por várias unidades individualmente identificáveis, 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 seis latas de 330ml 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 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 sortido de chocolates cujas unidades não podem ser vendidas individualmente**



Quando não é possível especificar o número exato de unidades individuais devido à não existência de 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 1.ª congelação (se o produto tiver sido congelado mais do que uma vez) para os seguintes produtos quando pré-embalados:

- ❖ Carnes congeladas, conforme definido no ponto 1.1 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004;
- ❖ Preparados de carne congelados, conforme definido no ponto 1.15 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004;

❖ Produtos da pesca não transformados congelados, conforme definido no ponto 3.1 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004, em combinação com a definição de produtos não transformados presente no Artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 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 cru



A data de congelação ou a data da primeira congelação deve ser indicada como se segue:

❖ Congelado em [DATA] Por exemplo: “Congelado em 30/01/2020”.

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 se refere ao momento em que a matéria-prima é congelada e não ao produto final..

## EXEMPLO

### Embalagem de filetes de peixe



❖ A data de congelação é a data em que o peixe foi congelado no navio (a menos que os filetes sejam preparados a partir de peixe fresco).

## 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” (por 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):

## :: EXEMPLO

### Ingredientes presentes no produto final:

- ⌘ Morangos congelados utilizados para fazer iogurtes com morango;
- ⌘ Peixe congelado para a produção de “surimi”.

## :: EXEMPLO

### 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 da Secção VIII do Capítulo III da Secção D. “Requisitos relativos aos parasitas” do Regulamento (CE) n.º 853/2004;
- ⌘ Certos tipos de bolos, queijos ou produtos cárnicos antes de serem cortados.

## :: EXEMPLO

### Géneros alimentícios para os quais a descongelação não tem impacto negativo sobre a segurança ou qualidade dos géneros alimentícios:

- ⌘ Manteiga;
- ⌘ Produtos de padaria.

## PRÁTICAS LEIS 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.

## :: 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 o Decreto-Lei n.º 229/2003).

## :: EXEMPLO

### No âmbito

Não pode ser designado como queijo um género alimentício produzido a partir de gorduras vegetais, que tenha a aparência semelhante e, por isso, sugerindo tratar-se de um queijo, embora não o seja.

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 1,2mm.

## EXEMPLO

**Pastéis de bacalhau confeccionados com Bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*) em vez de Bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*)**

## 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 respeitante a produtos com peso líquido variável, as origens variáveis e outros dados de elevada variabilidade só podem ser verificados no ato da entrega onde é confirmada a compra (por exemplo um frango fresco pré-embalado não tem peso fixo, pelo que não é possível aos operadores indicarem ao cliente um peso no catálogo. Nestes casos, o peso e a origem variável devem ser indicados na plataforma por uma gama, por exemplo: 1 Kg a 1,2 Kg.

Em alternativa, 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 deve ser disponibilizada a indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias.

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.

## 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”;

ou

- “O importador para o mercado da União”.

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.

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 ou quaisquer disposições nacionais aplicáveis 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 não podem alterar as informações que acompanham um género alimentício se tal alteração for suscetível de:

⚡ Induzir em erro o consumidor final;

OU

⚡ Reduzir o nível de proteção do consumidor final e a possibilidade de este efetuar escolhas informadas.

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, seja transmitida ao operador que recebe esses géneros alimentícios para que, quando solicitado, as informações possam ser fornecidas ao consumidor final.

Os operadores, na atividade sob seu controlo, devem assegurar que as menções obrigatórias (Artigos 9.º e 10.º) apareçam 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):

⚡ Caso os géneros alimentícios pré-embalados se destinem ao consumidor final mas sejam comercializados numa fase anterior à da venda ao consumidor final e caso essa fase não corresponda à venda a um estabelecimento de restauração colectiva;

⚡ Quando o pré-embalado é para fornecimento a um estabelecimento de restauração cole-

tiva para preparação, transformação, fracionamento ou corte.

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

⚡ A denominação do género alimentício;

⚡ A data de durabilidade mínima/data-limite de consumo;

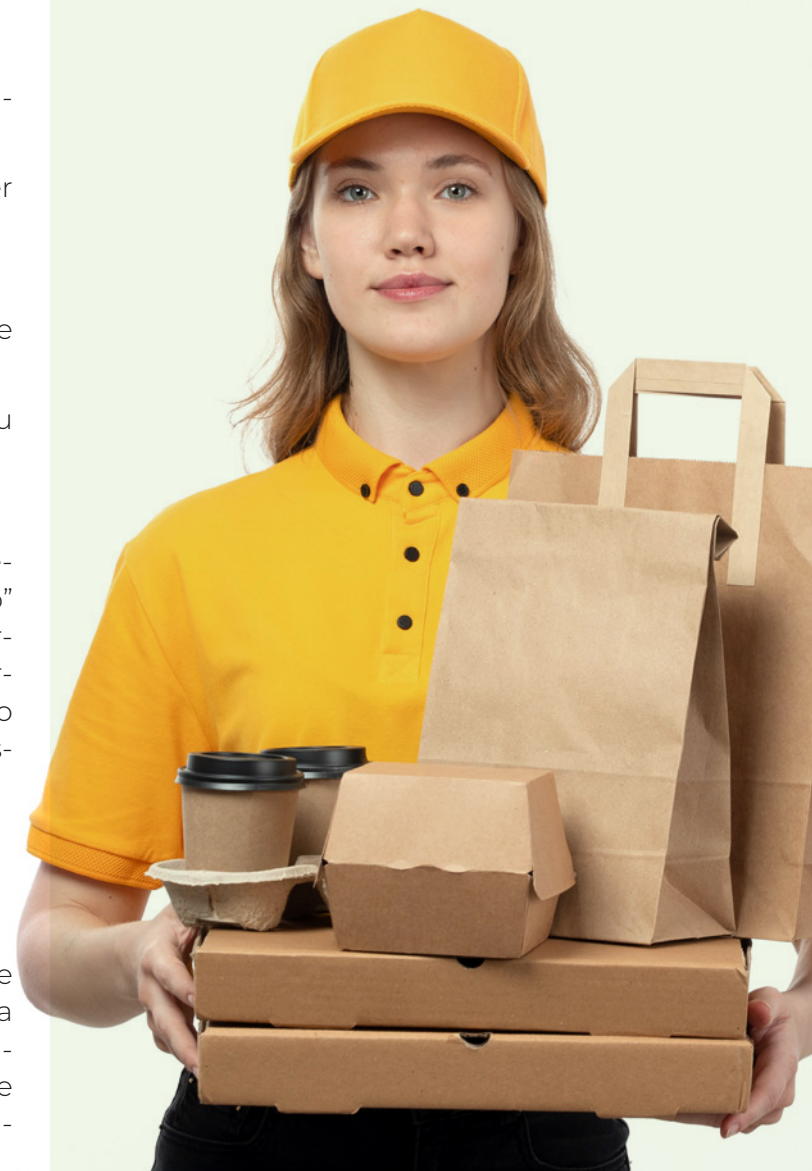
⚡ As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;

⚡ 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 garantir 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.

## REGIME SANCIONATÓRIO

O Decreto-Lei n.º 26/2016 contempla o regime sancionatório aplicável ao Regulamento. Toda a informação sobre contraordenações, fiscalização, instrução de processos e aplicação de coimas e sanções assessorias podem ser consultadas no referido diploma.





Rua Alexandre Herculano N.º 23, 3.º  
1250-008 Lisboa  
T. +351 217 510 920  
[www.aped.pt](http://www.aped.pt)



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  
[www.fipa.pt](http://www.fipa.pt)

# INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

## GUIA DE APLICAÇÃO

2ª EDIÇÃO | março 2021