

Viver na casa da avó
Living in grandma's house

**Manual
sobre
Rotulagem
de Géneros
Alimentícios
elaborada
no âmbito
do Projeto
"Viver na
casa da
Avó"**

Título / Title

Manual sobre rotulagem de géneros alimentícios: Projeto “Viver na Casa da Avó”

Autor/Author

Filipa Sá - Instituto Politécnico de Bragança, Portugal
Paula Odete Fernandes - UNIAG, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal
Elsa Ramalhosa - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

Coordenação da edição / Editing coordination

Carlos Casimiro Costa, LAETA | IDMEC - FEUP, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

Design Editorial / Editorial Design

Carlos Casimiro Costa, Alexandra Moura e Patrícia Reina

Equipa do projeto / Project Team

Luis Carlos Pires, Aida Carvalho, Alexandra I. Correia, Alexandre Perafita, Carlos R. Cunha e Ricardo Correia

Edição de Autor / Author Edition

IPB - Instituto Politécnico de Bragança

ISBN

978-989-20-9742-8

© 2019

O presente trabalho foi desenvolvido no âmbito do Projeto Viv@vó: “Viver na Casa da Avó”, com a referência NORTE-01-0145-FEDER-023637, financiado pelo Programa Operacional Regional do Norte, Aviso 02/SAICT/2016.

Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional.



6

LISTA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

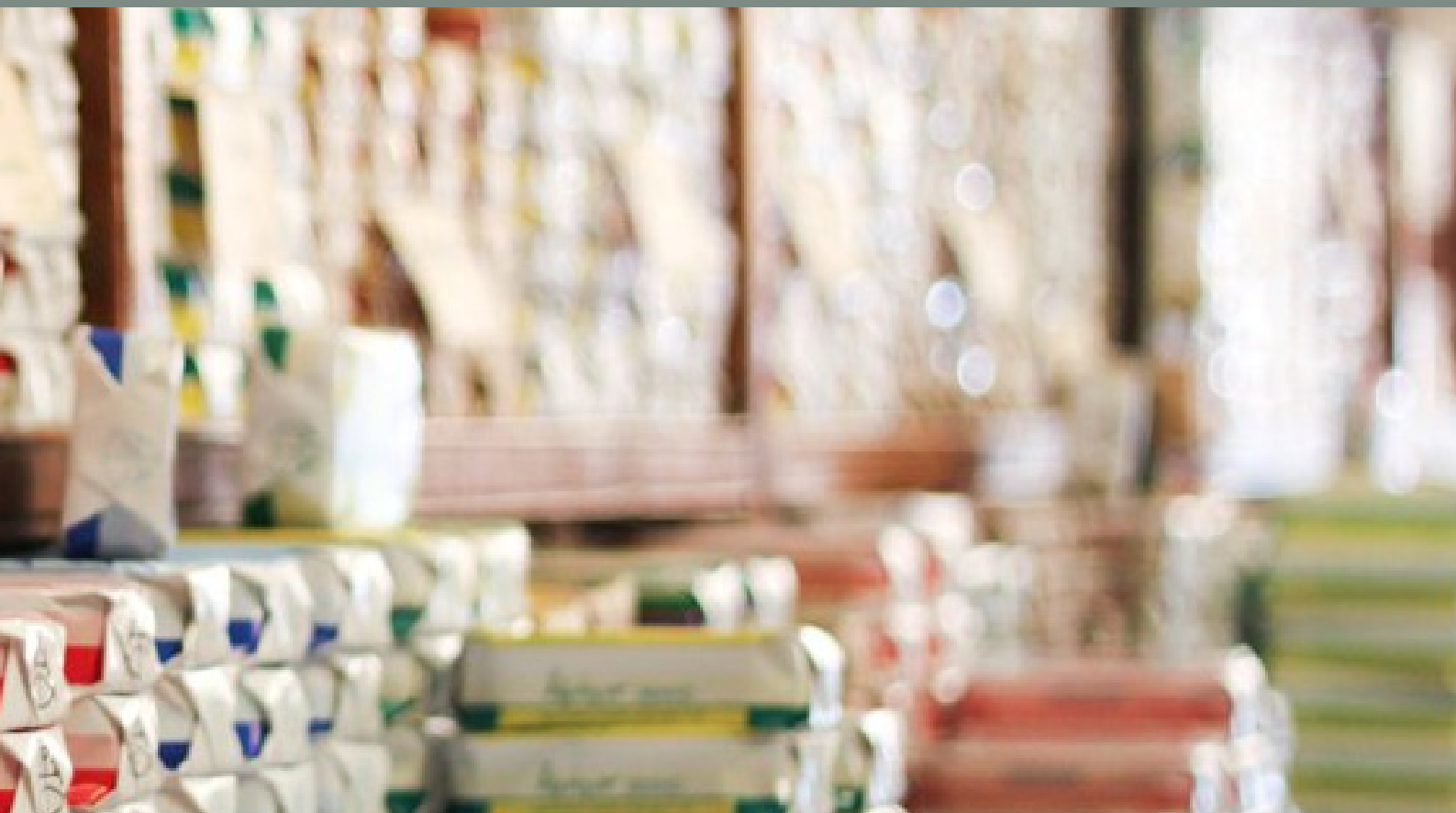
- 6 Denominação do Género Alimentício
- 8 Lista de Ingredientes
- 18 Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes
- 19 Quantidade líquida do género alimentício
- 20 Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo
- 23 Condições especiais de conservação e/ou condições de utilização
- 24 Nome ou firma e o endereço do operador responsável pelo produto
- 24 País de origem ou local de proveniência
- 25 Modo de emprego/Instruções de utilização quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício
- 25 Título alcoométrico volúmico
- 26 Declaração nutricional
 - 27 Cálculo
 - 28 Expressão por 100 g ou por 100 ml
- 30 Medidas nacionais relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados

INTRODUÇÃO

Através desta manual, que se destina às “Avós” inseridas no Projeto “Viver na Casa da Avó”, pretende-se transmitir informação sobre rotulagem de géneros alimentícios, tendo por base o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 e o Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho. Sempre que se venda algum tipo de produto alimentar, este deve sempre

ser acompanhado de rótulo. Contudo, deve ser salientado que as regras indicadas no regulamento em questão não se aplicam a atividades de carácter esporádico, mas sim aquelas que impliquem uma certa continuidade e um certo grau de organização. No entanto, mesmo assim, pretende-se que a informação descrita no referido regulamento seja tida em consideração.





2. LISTA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

2.1 Denominação do Género Alimentício

Entende-se por denominação de um género alimentício a sua **denominação legal**. Na falta desta, a denominação do género alimentício será a sua denominação corrente, ou o seu nome comum. Caso esta não exista ou não seja utilizada, será fornecida uma denominação descritiva.

A denominação do género alimentício não pode ser substituída por uma denominação protegida por direitos de propriedade intelectual, por uma marca comercial ou por uma denominação de fantasia.

Em mais pormenor¹, refira-se que a denominação do género alimentício deve também incluir ou ser acompanhada com a indicação do **estado físico** em que se encontra o género alimentício ou do **tratamento específico a que foi sujeito** (como por exemplo, em **pó, liofilizado, ultracongelado, fumado**), quando a falta dessa informação possa induzir em erro o consumidor.

Também no caso da elaboração de enchidos, se a tripa utilizada não for comestível, essa informação tem que ser prestada ao consumidor.

¹ O anexo VI (Parte A) do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro refere outras menções obrigatórias que devem ser tidas em conta na rotulagem de géneros alimentícios, designadamente: (i) os alimentos tratados com radiação ionizante; (ii) géneros alimentícios nos quais um componente ou ingrediente tenha sido substituído por outro; (iii) produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que contenham proteínas adicionadas como tal, incluindo proteínas hidrolisadas, de diferente origem animal; (iv) produtos à base de carne e dos preparados de carne que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção ou carcaça de carne, os quais devem ter indicado a adição de água quando esta represente mais de 5% do peso do produto acabado; (v) os produtos à base de carne, os preparados de carne e os produtos da pesca que possam dar a impressão de serem constituídos por uma peça inteira de carne ou peixe, mas que na realidade são constituídos por peças diferentes combinadas num todo por outros ingredientes ou por outro método, devem ter mencionado “elaborado a partir de peças de carne” e “elaborado a partir de peças de peixe”. Além disso, este anexo, também indica na Parte B, os requisitos específicos que a “carne picada” deve cumprir.



2.2 Lista de Ingredientes

A lista de ingredientes deve incluir o termo «ingredientes».

Todos os ingredientes devem ser enumerados por ordem decrescente de peso (do maior para o menor), tendo em conta a sua utilização no fabrico do género alimentício.

Na tabela seguinte encontram-se descritas regras específicas para apresentação dos ingredientes no rótulo.

Indicações específicas relativamente a determinados ingredientes

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS À INDICAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR ORDEM DECRESCENTE DE PESO²

Categoria de ingredientes	Disposição relativa à indicação em função do peso
<p>Água adicionada e ingredientes voláteis</p>	<p>São enumerados na lista em função do seu peso no produto acabado. A quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício é determinada subtraindo à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados.</p> <p>Não é exigido que esta quantidade seja considerada se o seu peso for inferior ou igual a 5 % do produto acabado. Esta regra não se aplica à carne e preparados de carne, produtos da pesca não transformados, e moluscos bivalves não transformados.</p>

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS À INDICAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR ORDEM DECRESCENTE DE PESO²

Frutos, produtos hortícolas ou cogumelos, em que nenhum seja predominante em termos de peso e misturados em proporções suscetíveis de variações.



Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de «Frutos», «Produtos hortícolas» ou «Cogumelos», seguida da menção «Em proporções variáveis», imediatamente seguida da enumeração dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes.

Misturas de especiarias ou de plantas aromáticas, em que nenhuma predomine significativamente em proporção do peso.



Podem ser enumeradas de acordo com uma ordem diferente, desde que a lista de ingredientes seja acompanhada de uma indicação tal como «em proporções variáveis».

Ingredientes que representem menos de 2% do produto acabado.

Podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes.

² No caso particular de ingredientes utilizados sob forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico; ingredientes utilizados em géneros alimentícios concentrados ou desidratados, destinados a ser reconstituídos por adição de água; ingredientes semelhantes ou substituíveis entre si, suscetíveis de serem utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício sem alterar a sua composição, natureza ou valor equivalente, e desde que representem menos de 2% do produto acabado; óleos refinados de origem vegetal; e matérias gordas refinadas de origem vegetal, devem ser seguidas as disposições descritas no Anexo VII (Parte A) do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro.

Indicações específicas relativamente a determinados ingredientes (continuação)

DESIGNAÇÃO DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR INDICAÇÃO DA CATEGORIA E NÃO DO NOME ESPECÍFICO³

<p>Mistura de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais.</p>	<p>«Farinha» seguida da enumeração das espécies de cereais de onde provém, por ordem decrescente de peso</p>
<p>Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas.</p>	<p>«Amido»</p>
<p>Qualquer espécie de peixe quando constitua um ingrediente de outro género alimentício e desde que a denominação e apresentação desse género alimentício não se refira a uma espécie definida de peixe.</p>	<p>«Peixe»</p>
<p>Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constitua um ingrediente de outro género alimentício e desde que a denominação e apresentação desse género alimentício não se refira a um tipo específico de queijo</p>	<p>«Queijo»</p>

DESIGNAÇÃO DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR INDICAÇÃO DA CATEGORIA E NÃO DO NOME ESPECÍFICO³

Todas as especiarias que não excedam 2 %, em peso, do género alimentício	«Especiaria(s)» ou «mistura de especiarias»
Todas as plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2%, em peso, do género alimentício	«Planta(s) aromática(s)» ou «mistura(s) de plantas aromáticas»
Pão ralado de qualquer origem	«Pão ralado»
Todas as categorias de sacarose	«Açúcar»
Todos os tipos de vinho abrangidos pelo Anexo XI B do Regulamento (CE) n.º 1234/2007	«Vinho»
Sempre que haja na constituição de um alimento diferentes tipos de carnes estas devem ser todas mencionadas.	«Carne(s) de ...» e os nomes das espécies animais de que são provenientes.

³ Se forem utilizados óleos refinados de origem animal, matérias gordas refinadas de origem animal, dextrose anidra ou mono-hidratada, xarope de glicose e xarope de glicose desidratado, proteínas lácteas e suas misturas, manteiga de cacau, e todos os tipos de produtos abrangidos pela definição de "carnes separadas mecanicamente", devem respeitar as disposições descritas no Anexo VII (Parte B) do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro.

Indicações específicas relativamente a determinados ingredientes

DESIGNAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR DENOMINAÇÃO DA RESPECTIVA CATEGORIA SEGUIDA DA SUA DENOMINAÇÃO ESPECÍFICA OU NÚMERO E

Aditivos alimentares e enzimas alimentares

Se um ingrediente pertencer a várias categorias, é indicada a que corresponde à sua função principal no caso do género alimentício em questão.

Acidificante	Agente espumante
Regulador de acidez	Gelificante
Antiaglomerante	Agente de revestimento
Antiespuma	Humidificante
Antioxidante	Amido modificado (não é necessário indicar o nome específico ou o número E)
Agente de volume	Conservante
Corante	Gás propulsor
Emulsionante	Levedante
Sais de fusão (unicamente no caso de queijos fundidos e de produtos à base de queijo fundido)	Sequestrante
Agente de endurecimento	Estabilizador

DESIGNAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR DENOMINAÇÃO DA RESPECTIVA CATEGORIA SEGUIDA DA SUA DENOMINAÇÃO ESPECÍFICA OU NÚMERO E

Aditivos alimentares e enzimas alimentares

Se um ingrediente pertencer a várias categorias, é indicada a que corresponde à sua função principal no caso do género alimentício em questão.

Intensificador de sabor	Edulcorantes
Agente de tratamento da farinha	Espessante

DESIGNAÇÃO DOS AROMAS NA LISTA DE INGREDIENTES

Os aromas são designados:

- pelo termo «Aroma(s)» + uma denominação mais específica ou por uma descrição do aroma;
- pelo termo aromas(s) de fumo, ou aroma(s) de fumo produzido(s) a partir de alimento(s) ou categoria alimentar ou fonte(s) (por exemplo, aroma de fumo produzido a partir de faia).

O quinino e/ou a cafeína utilizados como aromas na produção ou preparação de um género alimentício devem ser mencionados pela sua denominação na lista de ingredientes imediatamente depois da menção «Aroma(s)»

DESIGNAÇÃO DE INGREDIENTES COMPOSTOS

Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, quando esta estiver prevista pela regulamentação ou consagrada pelo uso, em função do seu peso global, e pode ser imediatamente seguida da enumeração dos seus próprios ingredientes.⁴

⁴ Pode obter mais informações sobre ingredientes compostos no Anexo VII, Parte E, do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro.

Alimentos em que é permitida a omissão da lista de ingredientes:

- A. Frutas e produtos hortícolas frescos**, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objeto de outros tratamentos similares;
- B. Águas gaseificadas**, cuja denominação indique esta última característica;
- C. Vinagres de fermentação**, quando provenientes exclusivamente de um único produto de base, e desde que não lhes tenha sido adicionado qualquer outro ingrediente;
- D. Queijo, manteiga, leite e nata fermentados**, desde que não lhes tenham sido adicionados outros ingredientes para além de produtos lácteos, enzimas alimentares e culturas de microrganismos necessários para o seu fabrico ou, no caso dos queijos que não sejam frescos ou fundidos, o sal necessário ao seu fabrico;

- E. Géneros alimentícios constituídos por um único ingrediente**, desde que:
- I. a denominação do género alimentício seja idêntica à denominação do ingrediente, ou
 - II. a denominação do género alimentício permita determinar inequivocamente a natureza do ingrediente.



Omissão de componentes de um género alimentício na lista de ingredientes:

De referir que a água quando for utilizada, durante o processo de fabrico, unicamente para permitir a reconstituição de um ingrediente utilizado sob forma concentrada ou desidratada; ou no caso do líquido de cobertura, que não é normalmente consumido, não necessita de ser incluída na lista de ingredientes.⁵

A rotulagem de substâncias que possam causar intolerâncias ou alergias alimentares devem respeitar os seguintes princípios:

- 1.** Estas substâncias têm que estar indicadas na lista de ingredientes com uma referência clara ao nome da substância ou do produto enumerado na tabela seguinte;
- 2.** **O nome da substância ou do produto enumerados na tabela seguinte deve ser realçado através duma grafia que o distinga claramente dos restantes ingredientes** através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo (por exemplo a negrito).

⁵ Também se incluem neste ponto os componentes de um ingrediente que, durante o processo de fabrico tenham sido temporariamente separados para serem posteriormente reincorporados em quantidades que não sejam superiores ao teor inicial; os aditivos e enzimas alimentares; os agentes de transporte; e as substâncias que não sejam aditivos alimentares mas que sejam utilizadas da mesma forma e com o mesmo fim que os auxiliares tecnológicos (Artigo 20.º, Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro)

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM INTOLERÂNCIAS OU ALERGIAS ALIMENTARES

1.

Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, *kamut* ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais



2.

Crustáceos e produtos à base de crustáceos



3.

Ovos e produtos à base de ovos



4.

Peixe e produtos à base de peixe



5.

Amendoins e produtos à base de amendoins



6.

Soja e produtos à base de soja



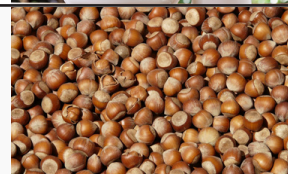
7.

Leite e produtos à base de leite



8.

Frutos de casca rija – amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, nozes pécan, castanha do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia e produtos à base destes frutos



SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM INTOLERÂNCIAS OU ALERGIAS ALIMENTARES

9.

Aipo e produtos à base de aipo

10.

Mostarda e produtos à base de mostarda

11.

Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo

12.

Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total

13.

Tremoço e produtos à base de tremoço

14.

Moluscos e produtos à base de moluscos

Ex. Nos ingredientes de salsichas de peru aqueles que possam causar alergias ou intolerâncias encontram-se destacados, como por exemplo:

Ingredientes: Carne de peru (30%), carnes separadas mecanicamente de frango e peru, água, amido, proteína de **soja**, sal, especiarias (contém **mostarda**), emulsionantes (difosfatos, trifosfatos, polifosfatos), dextrose, aroma de fumo, açúcar, antioxidante (eritorbato de sódio), intensificador de sabor (glutamato monossódico), conservante (nitrito de sódio). Pode conter vestígios de leite.

2.3 Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes

É obrigatória a indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou na preparação de um género alimentício quando esse ingrediente ou categoria de ingredientes:

1. **Sejam indicados na denominação do género alimentício** ou forem habitualmente associados à denominação pelo consumidor
2. **Sejam destacados no rótulo por palavras**, por imagens ou por uma representação gráfica; ou
3. **Sejam essenciais para caracterizar um género alimentício** e para o distinguir dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou ao seu aspeto.

Ex. Nos ingredientes de um iogurte de frutos silvestres, a quantidade destes frutos deve ser indicada, tais como:

Ingredientes: **Leite**⁶ pasteurizado parcialmente desnatado, açúcar, concentrado de **sólidos lácteos**⁶ reconstituído, puré de frutos silvestres [amora (1%), framboesa (0,7%) e mirtilo (0,3%)], sumo concentrado de cenoura preta, aroma a frutos silvestres, bifidobactérias e fermentos lácticos ativos.



Indicação da quantidade de certos ingredientes

⁶ Ingrediente colocado a negrito porque é uma substância que pode causar alergia ou intolerância.

2.4 Quantidade líquida do género alimentício

A quantidade líquida de um género alimentício deve ser expressa utilizando, conforme o caso, **o litro, o centilitro, o mililitro, o quilograma ou o grama:**

1.

Em unidades de volume, para os produtos líquidos;

2.

Em unidades de massa, para os outros produtos.

Ex. Pacote de leite 1 L

logurte líquido: 155g (145 ml)

Sardinhas em tomate picante 125g

De referir que a declaração da **quantidade líquida não é obrigatória** no caso de géneros alimentícios:

I.

Que possam **sofrer perdas consideráveis de volume ou de massa** e que sejam vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador;

II.

Cuja **quantidade líquida seja inferior a 5g ou 5ml.**

Contudo, este ponto não se aplica às especiarias e plantas aromáticas;

III.

Normalmente vendidos à unidade, desde que o número de unidades seja claramente visto e facilmente contado do exterior, ou, se não for possível, que esta informação esteja indicada na rotulagem.

Quando uma **pré-embalagem for constituída por duas ou várias pré-embalagens individuais que contenham a mesma quantidade do mesmo produto**, a indicação da quantidade líquida será fornecida pela indicação da quantidade líquida contida em cada embalagem individual e do número total destas embalagens.

Caso uma **pré-embalagem seja constituída por duas ou várias embalagens individuais que não sejam consideradas como unidades de venda**, a indicação

da quantidade líquida será dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

Ex. Pacote de Bolacha Integral, com quatro saquetas individuais no seu interior

Peso líquido: 200g (4x50g)

No caso de um produto alimentar sólido seja apresentado dentro de um **líquido de cobertura**⁷ (ex. azeitonas, pickles, etc.), deve ser também indicado o peso líquido escorrido.

Ex. Salsichas de peru (em lata)

Peso líquido: 350 g

Peso líquido escorrido: 160 g

Se o género alimentício tiver sofrido um **processo de vitrificação**, o peso líquido declarado deve excluir o peso da camada de gelo.

⁷ Inclui: água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias edulcorantes, sumos de frutas ou de produtos hortícolas, no caso de frutas ou de produtos hortícolas.

2.5 Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo

A **data de validade** dos produtos deve ser indicada através da **data de durabilidade mínima** ou **data-limite de consumo**. A primeira está relacionada com a qualidade dos produtos, enquanto a segunda está ligada à segurança, devendo ser aplicada em produtos muito perecíveis.

Ao indicar a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo deve ter-se em atenção as seguintes indicações:

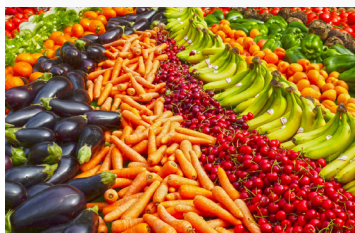
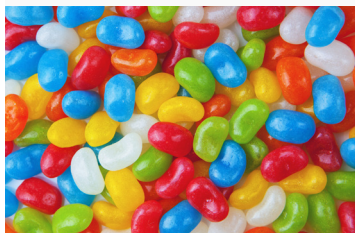
Regras a seguir na indicação da data de durabilidade mínima e data-limite de consumo

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	
«CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE ...»	<p>A) A data deve ser precedida da menção:</p> <p>«Consumir de preferência antes de ...», quando a data indique o dia;</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Consumir de preferência antes do fim de ...», quando a data indique o mês e o ano, ou só o ano.
	<p>B) As menções previstas na alínea A) devem ser acompanhadas:</p> <p>da própria data, ou de uma referência ao local na embalagem onde é indicada a data.</p>
	<p>C) A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem e sob forma não codificada. No entanto, seguir as regras indicadas ao lado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando a durabilidade é inferior a três meses, é suficiente a indicação do dia e do mês • Quando a durabilidade é superior a três meses, mas não exceda dezoito meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; • Quando a durabilidade é superior a dezoito meses, é suficiente a indicação do ano.

«CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE ...»

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

D)
Sem prejuízo das disposições da União que imponham outras indicações de data, a indicação da data de durabilidade mínima não é exigida nos seguintes casos:



- Frutas e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou sujeitos a tratamentos similares; este ponto não se aplica às sementes germinadas e produtos similares tais como os rebentos de leguminosas;
- Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e dos produtos similares obtidos a partir de frutas que não sejam uvas, bem como das bebidas do código NC 2206 00 obtidas a partir de uvas ou de mostos de uvas;
- Bebidas com um título alcoométrico volúmico de 10 % ou mais;
- Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de 24 horas após o fabrico;
- Vinagres;
- Sal de cozinha;
- Açúcares no estado sólido;
- Produtos de confeitaria compostos quase exclusivamente de açúcares aromatizados e/ou coloridos;
- Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar.

DATA-LIMITE DE CONSUMO

"CONSUMIR ATÉ..."	A) Deve ser antecedida da menção	« Consumir até ... »
	B) As menções da alínea A) devem ser acompanhadas:	<ul style="list-style-type: none"> • Da própria data, ou • De uma referência ao local na embalagem onde é indicada a data.
	C) A data deve ser composta pelo:	Dia, mês e eventualmente ano, por essa ordem e sob forma não codificada;
	D) A data «limite de consumo» deve ser indicada em cada porção individual pré-embalada	

Se um produto tiver sido congelado, deve ter a menção «Congelado em ...», com indicação do dia, do mês e do ano.

Ex. Sardinhas em tomate picante (em lata)

Consumir de preferência antes do fim de: ver lateral [Na lateral está indicado 03.2019 (mês. ano)].

logurte líquido

A consumir até: ver garrafa [No fundo da garrafa está indicado 03/07 (dia. mês)].

2.6 Condições especiais de conservação e/ou condições de utilização

Sempre que os alimentos necessitem de particular atenção ao nível da conservação e/ou utilização, essas condições devem ser mencionadas no rótulo.

Ex. Polpa de tomate

Condições de conservação: Conservar em local seco e fresco.

Sugestões de utilização: É o condimento ideal para temperar os seus cozinhados e realçar o sabor dos seus refogados.

Agitar antes de usar.

Ex. Iogurte

Conservar entre 0 °C e 6 °C. Agitar antes de abrir.

Em algumas situações, é necessário explicar ao consumidor o que deve fazer após a abertura de uma embalagem, para que seja garantida a qualidade e segurança do alimento. Deste modo, as condições específicas de conservação e/ou prazo de consumo devem ser indicados no rótulo.

Ex. Polpa de tomate

Após abertura conservar em local refrigerado e consumir no prazo máximo de 5 dias.

Ex. Sardinhas em tomate picante

Após abrir, manter no frio, em recipiente próprio 1 dia.

2.7 Nome ou firma e o endereço do operador responsável pelo produto

O operador da empresa do setor alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve ser o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou, se esse operador não estiver estabelecido na União, o importador para o mercado da União.

2.8 País de origem ou local de proveniência

Os produtos agrícolas e os géneros alimentícios que sejam especialidades tradicionais garantidas ou que estejam protegidos por indicações geográficas e denominações de origem devem seguir as regras indicadas nos Regulamentos (CE) n.º 509/2006 e 510/2006, ambos de 20 de março de 2006, respetivamente.

No entanto, **a indicação do país ou do local de proveniência é obrigatória**, nos seguintes casos:

A)

Caso a omissão desta indicação seja suscetível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou ao local de proveniência reais do produto alimentício;

B)

Relativamente à **carne**, os tipos de carne para os quais é **obrigatória a indicação do país de origem ou do local de proveniência**, são os seguintes:

(i) **Carnes de animais da espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas;** (ii) **Carnes de animais das espécies ovina ou caprina, frescas, refrigeradas ou congeladas;** (iii) **Carnes frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105.** Para estas situações deve ser tido em conta as regras indicadas no Regulamento de Execução (EU) N.º 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro de 2013. Segundo esse regulamento, para os tipos de carne anteriormente referidas **é obrigatório incluir** as seguintes indicações: **“Criação em:** (nome do Estado-Membro ou do País Terceiro)” (tendo em conta os critérios indicados no regulamento) e **“Abate em:** (nome do Estado-Membro ou do País Terceiro)”. A menção **“Origem** (nome do Estado-Membro ou do País Terceiro)” só pode ser utilizada caso o operador prove que a carne foi obtida a partir de animais nascidos, criados

e abatidos num único Estado-Membro ou país terceiro.

Caso o país de origem ou o local de proveniência do género alimentício sejam indicados e não sejam os mesmos que os do seu ingrediente primário:

A)

deve igualmente ser indicado o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário em causa; ou

B)

deve ser indicado que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é diferente do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício.

2.9 Modo de emprego/Instruções de utilização quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício

O modo de emprego ou instruções de utilização de géneros alimentícios devem ser indicados de forma a que a sua utilização seja adequada.

Ex. Num produto pré-confeccionado que esteja colocado numa embalagem de alumínio, deve constar no rótulo a informação: "retirar da embalagem/cuvete de alumínio para aquecer". Também devem ser indicados o tempo e a temperatura/potência a aplicar no aquecimento do produto para as situações de se utilizar um forno ou micro-ondas, respetivamente.

2.10 Título alcoométrico volúmico

Quando o título alcoométrico volúmico é superior a 1,2%, o valor correto deve ser indicado no rótulo.

O título alcoométrico volúmico adquirido das bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 % **deve ser indicado por um número que contenha, no máximo, uma casa decimal. Deve ser seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido do termo «álcool» ou da abreviatura «alc».**

O título alcoométrico deve ser determinado a 20 °C⁸.

⁸As tolerâncias negativas e positivas permitidas estão indicadas no Anexo XII do regulamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de outubro.

2.11 Declaração nutricional

A declaração nutricional deve incluir a informação obrigatória indicada na tabela seguinte, podendo conter informações opcionais. Estas informações deverão ser incluídas no mesmo campo visual.

Se o espaço for suficiente, as menções deverão ser apresentadas em formato tabular (tipo tabela), com os números alinhados. Se o espaço for insuficiente, poderá ser usado o formato linear.

Elementos nutricionais obrigatórios e opcionais

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	INFORMAÇÃO OPCIONAL
Valor energético	Ácidos gordos monoinsaturados
Quantidade de lípidos	Ácidos gordos polinsaturados
Ácidos gordos saturados	Polióis
Hidratos de carbono	Amido
Açúcares	Fibras
Proteínas	Vitaminas ou sais minerais, presentes em quantidades significativas
Sal	

2.11.1 Cálculo

O valor energético deve ser calculado utilizando os fatores de conversão indicados no Anexo XIV, do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

O valor energético e as quantidades de nutrientes devem referir-se ao género alimentício tal como este é vendido.

Sempre que conveniente, a informação pode referir-se ao género alimentício após preparação, desde que sejam dadas instruções de preparação suficientemente pormenorizadas e desde que a informação diga respeito ao género alimentício pronto para consumo.

Os valores declarados devem ser valores médios, estabelecidos, 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.⁹

⁹ Poderá ser utilizada a “Tabela da Composição de Alimentos” (PortFIR, 2018).

2.11.2 Expressão por 100 g ou por 100 ml

O valor energético e as quantidades de nutrientes referidos na tabela anterior devem ser expressos por 100 g ou por 100 ml.

As **vitaminas e sais minerais** só poderão ser indicados se **estiverem em quantidades significativas**, isto é, corresponderem no mínimo a:

i) 15% dos valores de referência¹⁰ do nutriente fornecido por 100 g ou 100 ml no caso de produtos que não sejam bebidas;

ii) 7,5% dos valores de referência do nutriente fornecido por 100 g ou 100 ml no caso de bebidas;

iii) 15% dos valores de referência do nutriente por porção, caso a embalagem contenha apenas uma porção.

Adicionalmente, o **valor energético e as quantidades de nutrientes podem ser**

expressos em percentagem das seguintes doses de referência por 100 g ou por 100 ml: Energia (8400 kJ/2 000 kcal); Lípidos totais (70 g); Ácidos gordos saturados (20 g); Hidratos de carbono (260 g); Açúcares (90 g); Proteínas (50 g); Sal (6 g). Se forem indicadas as percentagens, é necessário colocar a seguinte menção na proximidade das mesmas: «Dose de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

O valor energético e as quantidades de nutrientes podem ser expressos por porção e/ou por unidade de consumo, desde que a porção ou a unidade de consumo seja quantificada no rótulo e que o número de porções ou unidades contidas na embalagem seja indicado.

Ex. Declaração nutricional com as menções obrigatórias

Exemplo de declaração nutricional com as menções obrigatórias

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 GR DE PESO ESCORRIDO

Energia	610 kJ/166 kcal
Lípidos dos quais:	11 g
- Ácidos gordos saturados	3,7 g
Hidratos de carbono dos quais:	0,8 g
- Açúcares	0,6 g
Proteínas	21 g
Sal	0,90 g

¹⁰ Os valores de doses diárias de referência estão indicados no Anexo XIII, Parte A, do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro.

Ex. Declaração nutricional com as menções obrigatórias e opcionais (o exemplo abaixo refere-se a um produto que é vendido à unidade de 155 g).

Exemplo de declaração nutricional com as menções obrigatórias e opcionais

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Por 100g	Por unidade 155g	% DR* por unidade
Energia	333 kJ/79 kcal	516 kJ/122 kcal	6
Lípidos dos quais:	1,5g	2,4g	3
- Ácidos gordos saturados	1,0g	1,6g	8
Hidratos de carbono dos quais:	12,9g	20,0g	7
- Açúcares	12,7g	19,6g	22
Proteínas	2,7g	4,2g	8
Sal	0,10g	0,16g	7

nota: DR - Dose de referência para um adulto médio (8400 KJ/2000Kcal) .

2.12 Medidas nacionais relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados

No caso dos géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final sem pré-embalagem, géneros alimentícios embalados nos pontos de venda a pedido do comprador, ou pré-embalados para venda direta, **é obrigatório indicar as substâncias ou produtos que possam provocar intolerâncias ou alergias.**

Posteriormente, o Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, veio dar informações adicionais sobre as normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados. Segundo este documento legal, os géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador devem apresentar as seguintes **menções obrigatórias:**

- A) Denominação do género alimentício;
- B) Indicação de substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- C) Condições especiais de

conservação e/ou de utilização, sempre que aplicável;

D) Nome do país de origem ou local de proveniência para produtos protegidos por esquemas de qualidade, bem como a 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;

E) Modo de emprego, sempre que aplicável.



Também segundo o mesmo decreto-lei, **os géneros alimentícios pré-embalados para venda direta**, que são aqueles que foram acondicionados no estabelecimento onde são apresentados para venda ao consumidor final, devem apresentar as seguintes menções

obrigatórias:

- A) Denominação do género alimentício;
- B) Indicação de substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- C) Quantidade líquida do género alimentício;
- D) Data de embalamento, podendo facultativamente ser complementada com a data limite de consumo, no pressuposto do estrito cumprimento das normas de higiene e conservação previstas para a manipulação dos géneros alimentícios;
- E) Condições especiais de conservação ou de utilização, sempre que aplicável;
- F) Modo de emprego, sempre que aplicável;
- G) Nome do país de origem ou local de proveniência para produtos protegidos por

esquemas de qualidade, bem como a 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;

H) O nome, denominação ou firma e o endereço da empresa do setor alimentar responsável pelo embalamento.

As menções obrigatórias referidas e as menções facultativas devem constar de um rótulo ou etiqueta. Adicionalmente, no caso das **embalagens ou recipientes cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm²**, só são obrigatórias na embalagem ou no rótulo as menções previstas nas alíneas a), b), c), e d), sendo as menções referidas nas alíneas e), f), g) e h) ser fornecidas por outros meios, ou disponibilizadas a pedido do consumidor.

Relativamente ao **lote**, segundo o Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, **um produto alimentar só pode ser comercializado se se encontrar acompanhado pela indicação que permita identificar o lote a que pertence**. Contudo, **este facto não é aplicável nos seguintes casos:**

A. Aos produtos agrícolas que, quando saem da exploração de origem, sejam:

I. **Vendidos** ou entregues a estações de armazenamento, de acondicionamento ou de embalagem;

II. Encaminhados para organizações de produtores; ou

III. Reunidos para integração imediata num sistema operacional de preparação ou transformação;

B. Quando, nos locais de venda ao consumidor final, os géneros alimentícios se apresentarem não pré-embalados, forem embalados a pedido do comprador ou se apresentarem pré-embalados para venda direta;

C. Às embalagens ou recipientes cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² e às embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças;

A indicação que permite identificar o lote ao qual pertence o género alimentício é determinada e aposta sob a **responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício** ou do **primeiro vendedor estabelecido na União Europeia**. Deve ser precedida da letra «L», salvo nos casos em que se distinga claramente das outras indicações de rotulagem.

Quando os **géneros alimentícios não forem pré-embalados**, a indicação do lote deve figurar na embalagem ou no recipiente ou, na sua falta, nos documentos comerciais a eles relativos. **Quando a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo constarem no rótulo, a indicação do lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essas datas sejam compostas pelo menos pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês.**



BIBLIOGRAFIA

Decreto-Lei n.º 26/2016 - Diário da República n.º 111/2016, Série I de 2016-06-09 - Assegura a execução e garante o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores dos géneros alimentícios, e do Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013, da Comissão, de 13 de dezembro, no que respeita à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, e transpõe a Diretiva n.º 2011/91/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro.

PortFIR (2018). Tabela da Composição de Alimentos. <http://portfir.insa.pt/> (Acesso a 16/07/2018).

Regulamento (CE) N.º 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (UE) N.º 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, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão.

Regulamento de Execução (EU) N.º 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro de 2013, que estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira.

