

Controlo da Aplicação do Regulamento 1169/2011 relativo à informação prestada ao consumidor e seus objetivos na área alimentar

Ana Teresa Mareco Morgado

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Engenharia Alimentar

Orientadores: Professora Doutora Margarida Gomes Moldão Martins
Mestre Maria Teresa Fernandes Pinheiro Carrilho

Júri:

Presidente: Doutor Vítor Manuel Delgado Alves, Professor Auxiliar no Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Vogais: Doutora Marta Vieira Gomes Lopes Borges, Chefe de divisão na Direção-Geral de Alimentação e Veterinária.

Mestre Maria Teresa Fernandes Pinheiro Carrilho, Técnica superior na Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Agradecimentos

Na realização da presente dissertação, contei com o apoio direto ou indireto de múltiplas pessoas e instituições às quais estou profundamente grata.

Correndo o risco de injustamente não mencionar algum dos contributos quero deixar expresso os meus agradecimentos:

Às minhas orientadoras desta dissertação, a Professora Doutora Margarida Moldão e Mestre Teresa Carrilho, pela orientação prestada, conhecimento partilhado, pelo seu incentivo, disponibilidade e apoio. Aqui lhes exprimo a minha gratidão.

A todos os amigos e colegas que de uma forma direta ou indireta, contribuíram, ou auxiliaram na elaboração da presente dissertação, pela paciência, atenção e força que prestaram em momentos menos fáceis. Aqueles a quem este agradecimento se dirige sabê-lo-ão, desde já os meus agradecimentos.

Não poderia deixar de agradecer à minha família em especial à minha avó, por rezar por mim em cada etapa difícil.

Por fim, agradeço-te a ti Mãe, por todo o apoio económico, pela força, pelo carinho e amor que sempre me deste ao longo de toda a minha vida académica, bem como, à elaboração da presente dissertação a qual sem o teu apoio teria sido impossível.

Resumo

A rotulagem é cada vez mais uma ferramenta útil ao consumidor para uma escolha informada da sua alimentação, por questões de saúde ou um estilo de vida mais saudável.

Em 2011 foi publicado o 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**, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e 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). (Carrilho and Amaral 2014).

As empresas, tal como as autoridades competentes, dispuseram deste prazo para se adaptar a um novo “regime”.

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária é a Autoridade Competente para o controlo das empresas, que através de vistorias, verificam que estas cumprem o Regulamento ou indicam melhorias a aplicar.

Durante o período de adaptação surgiram dificuldades na perceção daquele, tanto para os operadores como para a própria Autoridade.

O presente trabalho teve os objetivos de avaliar o grau de harmonização de procedimentos da DGAV fazendo cumprir o regulamento e os seus objetivos na área alimentar, assim como o grau de incumprimento da informação prestada, por grupo de produtos e por fim sugerir medidas que permitam auxiliar os técnicos na classificação de não conformidades que possam ocorrer na rotulagem.

Foi recolhida uma amostra de 122 relatórios de vistoria, não conformes, do período entre 2015 e 2017, de três sectores: Carnes, Lacticínios, Pastelaria e pré-cozinhados.

Na sequência desta análise, propôs-se uma classificação harmonizada para os parâmetros vistoriados. As medidas aqui sugeridas pretendem prevenir a ocorrência de futuras não conformidades geradas pela perceção dos técnicos oficiais.

Palavras-chave: Rotulagem; Regulamento; Autoridade competente; Não-conformidades; Alimentos pré-embalados.

Abstract

Labelling has become a more and more useful tool for the consumers to be able to make informed decisions regarding their diet, whether it's for health reasons or to lead a healthy lifestyle.

In 2011, the Regulation (UE) No **1169/2011** of the European Parliament and of the Council of 25 of October 2011, of the provision of food information to consumers, and repealing commission directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/CE, Directive 2000/13/EC, of the European Parliament, and of the Council, Commission Directive 2002/67/EC, and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No608/2004, which came in use on the 14th of December of 2014. (Carrilho and Amaral 2014)

The companies as well as the competent authorities had this deadline to adapt to a new “regime”.

The Direção-Geral of Alimentação and Veterinária (DGAV) is the competent authority to control companies, which through control action verifies if they are following the Regulation or indicating aspects which need improving.

During the adaptation period, difficulties arouse in the perception of this, both for operators and the Authorities themselves.

The following study had as head-goals to evaluate the level of harmonisation of DGAV procedures, towards enforcing the regulations and their objectives in the food industry; evaluate the level of non-compliance of the information provided, by product group surveyed and finally to suggest measures that will help the officials in the classification of nonconformities that may occur in the labeling of those products.

A sample of 122 noncompliant surveys was collected, during the period of 2015-2017, from 3 group sectors: Meat, Dairy, Pastry and pre-cooked foods.

Following this analysis of results, a harmonised classification for historical parameters has been proposed. The measures suggested here are intended to prevent the occurrence of future nonconformities generated by the perception of officials themselves.

Key-words: Labelling; Regulation; Competent authority; Prepacked products; Non-conformities.

Índice

1. Introdução	1
1.2. O que é a rotulagem	2
1.3. Da origem à atualidade	2
1.4. Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informações aos consumidores sobre os géneros alimentícios	7
1.4.1. Menções obrigatórias	8
1.4.2. Regras de legibilidade	14
1.4.3. Rotulagem Nutricional	16
1.4.4. Quantidade Líquida	22
1.4.5. Data de congelação	23
1.4.6. Práticas Leais de Informação	25
1.4.7. Outras menções voluntárias ou facultativas	27
1.5. Decreto-Lei n.º 26/2016 – Não pré-embalados	32
2. Caso de Estudo: Avaliação da interpretação do regulamento 1169 por parte do sistema nacional de controlo – Direção Geral da Alimentação e Veterinária	36
2.1. Metodologia	36
2.1.1. Caracterização da amostra	36
2.1.2. Procedimento para a análise de conformidades/ não conformidades dos relatórios de vistoria na categoria de rotulagem	37
3. Resultados e discussão - Avaliação do grau de conformidade por grupo de produtos. 39	
3.1. Carnes	39
3.2. Lacticínios	41
3.3. Pastelaria e pré-cozinhados	42
4. Análise da eficácia do sistema nacional de controlo	44
4.1. Tabelas de critérios uniformes de classificação de não conformidades para a rotulagem	45
5. Conclusão	46
6. Bibliografia	48
7. Anexos	50

Índice de tabelas

Tabela 1 – amostragem de vistorias analisadas por grupo e setor avaliados.....	37
Tabela 2 - Ocorrência de não conformidades nos produtos cárneos analisados no período de 2015-2017	40
Tabela 3 - Ocorrência de não conformidades nos produtos lácteos analisados no período de 2015-2017	41
Tabela 4 - Ocorrência de não conformidades nos produtos de pastelaria e pré-cozinhados analisados no período de 2015-2017	42
Tabela 5 - Ocorrência de não conformidades analisadas no período de 2015-2017	43
Tabela 6 – Proposta de classificação adequada para os parâmetros da rotulagem analisados nas vistorias	45

Índice de figuras

Figura 1 - Alterações ao quadro geral da regulamentação sobre rotulagem alimentar (APN 2017)	4
Figura 2 - Altura de X.....	15
Figura 3 - Apresentação adequada da declaração nutricional (FIPA and APED 2013).....	17
Figura 4 - Declaração sobre vitaminas. (FIPA and APED 2013).....	19
Figura 5 - Marca de denominação de origem protegida que deve constar no rótulo Fonte: (European Commission, 2007).	29
Figura 6 - Marca de controlo metrológico – e. Fonte: IPQ.....	30
Figura 7 – Marca de ponto verde Fonte: SPV, 2015.....	30
Figura 8 - Marca de produtos biológico. Fonte: Quali.pt.....	31

1. Introdução

As conclusões do Livro Branco da Comissão (2007) sobre problemas de saúde ligados à nutrição, excesso de peso e obesidade permitiram delinear uma estratégia comunitária 2007-2013, em matéria de Política dos Consumidores - que conduziu ao Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, daqui em diante chamado 'Regulamento', visando:

- responsabilizar o consumidor;
- melhorar o seu bem-estar;
- protegê-lo de forma eficaz.

Mas não são inteiramente novas as disposições contidas no Regulamento.

De facto, data já da década de 70 do século passado a primeira iniciativa de harmonização desta matéria, a Diretiva 79/112/CEE do Conselho (2), que diz também respeito à rotulagem dos géneros alimentícios. (Carrilho and Amaral 2014)

Contudo, nessa época o centro do processo era o género alimentício, objeto de rotulagem. As alterações sucessivamente introduzidas vieram culminar no Regulamento, que deslocou o foco para o consumidor, como destinatário da informação a ser prestada.

Foram implementadas várias alterações importantes, como a comunicação dos alergénios em géneros alimentícios não pré-embalados ou a mudança substancial da declaração nutricional, cujo elemento principal é agora o teor em lípidos e onde já não encontraremos “sódio” mas “sal”. (Carrilho and Amaral 2014)

Os operadores da área alimentar têm algumas dificuldades na compreensão do regulamento bem como na sua correta aplicação. Por outro lado, os técnicos oficiais da autoridade competente, que tem o papel de assegurar que o regulamento está a ser cumprido pelos operadores, devem conhecê-lo bem, evitando erros da sua parte, para garantir uma vistoria efetiva.

A presente dissertação, centrada no Regulamento, pretende avaliar a harmonização de procedimentos aplicados pela DGAV, no sentido de fazer cumprir o regulamento e os seus objetivos na área alimentar.

1.2. O que é a rotulagem

A rotulagem é o conjunto de menções e indicações, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos, referentes a um género alimentício, que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse género alimentício;

O rótulo deve fornecer todas as **informações** que permitam ao consumidor **conhecer o produto** e fazer escolhas conscientes, existindo informações que têm um **carácter obrigatório** e outras que são **opcionais**. (APN 2017)

A rotulagem alimentar e nutricional dos géneros alimentícios é de extrema importância, no sentido em que permite aos consumidores fazerem escolhas alimentares adequadas a cada situação, além de favorecer um correto armazenamento, preparação e consumo dos alimentos.

O crescente interesse do consumidor pela relação entre a alimentação e a saúde veio acentuar o interesse na rotulagem nutricional, que se tornou um determinante da escolha alimentar na atualidade.

1.3. Da origem à atualidade

O conceito de “rotulagem” terá origem em tempos remotos, na época das primeiras civilizações. Existem papiros egípcios que registam a obrigatoriedade de rotulagem em determinados alimentos. Há também registo de medidas que visavam proteger os consumidores na Grécia e Roma antigas (Queimada, 2007).

A primeira lei registada vagamente relacionada com rotulagem alimentar remonta aos inícios do século XIII e procurava regular o preço, peso e qualidade do pão e da cerveja em todas as vilas e cidades da Inglaterra de então (Fordham University, 1998), lei essa que apenas deixou de estar em vigor há relativamente pouco tempo: no dia 25 de setembro de 2008, pela primeira vez em cerca de 750 anos, foi vendido pão que não obedecia aos pressupostos da lei secular (Wallop, 2008).

A referida lei serviu propósitos de controlo dos componentes que eram introduzidos na massa do pão. Assim, os padeiros não poderiam vender pão feito de um cereal de um preço

baixo ao mesmo preço que venderiam a mesma quantidade de pão feito de cereais mais caros. Foi então surgindo aos poucos a necessidade de registar numa “etiqueta” que tipo de componentes se encontravam nos alimentos comercializados, também fruto da evolução da economia.

A história de rotulagem alimentar europeia passou por mudanças radicais na década de 1950 que se deram a nível socioeconómico e político que claramente influenciaram a evolução e regularização da legislação a todos os níveis (Office for Official Publications of the European Communities, 2007). Em 1951 é constituída a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço por seis países membros. A partir dessa fundação, criada para fomentar uma paz duradoura e um crescimento socioeconómico sustentável, é assinado, em 1957, o Tratado de Roma, que promove a livre circulação de mercadorias entre os Estados-Membros. Institui-se a Comunidade Económica Europeia (CEE).

A partir daqui, os produtos alimentares passaram a ser comercializados para além de fronteiras nacionais, começando a assistir-se à modernização na produção de alimentos, até então um processo relativamente rudimentar, especialmente em Portugal.

As vendas e a conservação dos alimentos também evoluíram a partir da criação da CEE, se bem que este tipo de inovações ainda estivesse numa fase de desenvolvimento embrionária. Com o aumento da produção e circulação dos produtos alimentares, os anos cinquenta foram marcados pelo aparecimento de algumas infeções parasitárias através da carne de porco, ou também, frequentemente, através de produtos lácteos, visto que a pasteurização ainda não teria sido generalizada na indústria alimentar de então (Office for Official Publications of the European Communities, 2007, p. 20).

Com os anos sessenta e setenta, vieram também as migrações de trabalhadores entre os países europeus e os costumes gastronómicos foram sendo importados de país para país. Passou a ser habitual uma utilização mais diversa de um maior número de produtos, e em resposta a esta nova procura, começaram a ser comercializados alimentos conservados e pré-embalados. Para além disso, o início dos anos oitenta trouxe o aparecimento de alimentos pré-cozinhados, fruto, por exemplo, da emancipação das mulheres que começavam a ter empregos fora de casa.

É de reconhecer que, de facto, a rotulagem está claramente relacionada com as alterações legislativas que vão sendo introduzidas ao longo dos tempos, como fruto das

evoluções socioeconómicas e não só. Esta funciona como garante de que os consumidores estão a comprar um produto adequado às suas necessidades. É através da rotulagem que a indústria alimentar comunica com o consumidor final, dando-lhe acesso a várias informações, sendo estas geralmente as quantidades e pesos, valores nutricionais, composição de ingredientes e possíveis riscos para o consumidor final.

As disposições sob a forma de diretiva requerem transposição para o ordenamento jurídico dos Estados-Membros, o que gera diferenças entre as legislações nacionais, que afetam o mercado interno, que foram então revogadas ou inseridas num regulamento “global” (Figura 1) (APN 2017).

Quadro regulamentar nacional	Âmbito	Em vigor desde 13/12/2011 Em aplicação a partir de 13/12/2014
Decreto-Lei n.º 560/99	Rotulagem geral	Regulamento (UE) N.º 1169/2011
Decreto-Lei n.º 183/2002	Definição de “carnes”	
Decreto-Lei n.º 20/2003	Presença de quinino e/ou cafeína	
Decreto-Lei n.º 167/2004	Rotulagem nutricional	
Decreto-Lei n.º 126/2005	Alergéneos	
Decreto-Lei n.º 148/2005	Ácido glicirrízico e seu sal de amónio	
Decreto-Lei n.º 365/2007	Adição à lista de alérgéneos	
Decreto-Lei n.º 156/2008	Alteração da lista de alérgéneos	
Decreto-Lei n.º 54/2010	Altera e republica o DL 167/2004	

Figura 1 - Alterações ao quadro geral da regulamentação sobre rotulagem alimentar (DGAV 2014)

O que muda com o Novo Regulamento

Responsabilidade ao longo da cadeia - O Regulamento vem clarificar os deveres em todos os pontos da cadeia, de tal forma que todos os operadores estão vinculados ao dever de assegurar a transmissão exata da informação até à chegada ao consumidor final, proibindo também qualquer alteração suscetível de induzir o consumidor em erro ou de reduzir o seu nível de proteção ou a possibilidade de efetuar escolhas informadas. (Carrilho and Amaral 2014)

Dimensão mínima dos caracteres - Foi estabelecida uma dimensão mínima de caracteres em função da dimensão da embalagem, como garante mínimo de uma adequada legibilidade. Esta medida surgiu como resposta às dificuldades expressas pelos consumidores na leitura dos rótulos dos géneros alimentícios. Surgiram regras claras sobre informação na venda à

distância de géneros alimentícios, hoje tão divulgada. Alterou-se a forma de comunicação dos alergénios nos géneros alimentícios pré-embalados e passou a ser obrigatória também nos não pré-embalados.

Datas - Surgiu a obrigatoriedade da indicação da data de congelação em carne, preparados de carne e produtos da pesca congelados não transformados. Foi estabelecida a obrigação da indicação do local de criação e abate para carnes frescas, refrigeradas e congeladas de suínos, ovinos/caprinos e aves de capoeira, a partir de 01/04/2015.

Declaração nutricional - A declaração nutricional, até então só obrigatória nos géneros alimentícios que ostentassem alegações, passou a ser obrigatória em todos os géneros alimentícios pré-embalados a partir de 13/12/2016, mantendo-se o seu carácter facultativo entre 13/12/2014 e 13/12/2016. Contudo, se fosse incluída voluntariamente, deveria cumprir o disposto no Regulamento. (Carrilho and Amaral 2014)

O que não muda: Práticas Leais de Informação

Apesar da mudança de paradigma, os princípios que se aplicavam à rotulagem dos géneros alimentícios não se alteraram com a entrada em vigor do novo Regulamento. São assim mantidos requisitos básicos como a informação não induzir o consumidor em erro, quanto às características do género alimentício (natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção). Não podem ser atribuídos efeitos ou propriedades que o género alimentício não possua. Não pode ser sugerido que possui características especiais que são comuns a todos os géneros alimentícios similares. Não pode ser sugerida a presença de um género alimentício ou ingrediente que foi substituído por um componente ou ingrediente diferente.

A informação deve ser exata, clara e facilmente compreensível para o consumidor. Não podem ser atribuídas a géneros alimentícios comuns propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças humanas, nem ser mencionadas tais propriedades. Entre todas estas alterações na informação que é prestada ao consumidor, há a destacar duas com maior relevância nutricional: a comunicação dos alergénios e a nova declaração nutricional. (Carrilho and Amaral 2014)

Comunicação de Alergénios

A presença de produtos ou substâncias suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias alimentares passa a ser obrigatoriamente realçada através de uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes (através de caracteres, estilo ou cor do fundo). Esta medida contribui para que o consumidor seja conduzido a familiarizar-se com a lista de ingredientes no seu todo. Na falta de uma lista de ingredientes deve figurar o termo «contém» seguido do nome da substância ou produto do anexo II do Regulamento.

A indicação não é exigida caso a denominação do género alimentício faça claramente referência à substância ou produto em causa. (Carrilho and Amaral 2014)

Declaração Nutricional Obrigatória

A declaração nutricional tornou-se obrigatória a partir de 13/12/2016. Até esta data, podia ser utilizada facultativamente, devendo cumprir as disposições do Regulamento. Esta declaração passou a incluir o valor energético e as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.

Podem ainda ser acessoriamente indicados um ou mais dos seguintes elementos:

- ácidos gordos monoinsaturados;
- ácidos gordos polinsaturados;
- polióis;
- amido;
- fibra;
- quantidades significativas de vitaminas e sais minerais.

Finalmente, deixa de ser permitida referência ao colesterol, uma vez que o seu teor nos alimentos ingeridos não influencia significativamente a taxa de colesterol sanguíneo. (Carrilho and Amaral 2014)

1.4. Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informações aos consumidores sobre os géneros alimentícios

O Regulamento (UE) n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, tem como objetivo atingir um elevado nível de defesa dos consumidores, proteger a saúde dos mesmos e garantir o seu direito à informação, assegurando a livre circulação, no mercado interno, de géneros alimentícios seguros.

O presente regulamento estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios. (P.Europeu, Jo, and Jo 2011)

Estabelece os princípios, os requisitos e as responsabilidades gerais que regem a informação sobre os géneros alimentícios e, em particular, a rotulagem dos géneros alimentícios. Estabelece igualmente meios para garantir o direito dos consumidores à informação e procedimentos para a prestação de informações sobre os géneros alimentícios. Atualiza e reúne, num só documento, a informação relativa à rotulagem dos géneros alimentícios e à rotulagem nutricional.

Harmoniza as regras de rotulagem e de informação ao consumidor:

- Define novas regras a partir de dezembro de 2014, para os géneros alimentícios pré-embalados que já apresentavam a informação nutricional;
- Torna a rotulagem nutricional obrigatória em todos os estados-membros da União Europeia, desde dezembro de 2016, para aqueles que não forneciam qualquer informação nutricional.

Este novo regulamento é aplicável a:

- Todos os operadores do setor alimentar
- Todos os elos da cadeia
- Todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final (incluindo os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os destinados a ser fornecidos a estes) (FIPA and APED 2013)

1.4.1. Menções obrigatórias

As menções obrigatórias, e a restante informação devem estar numa linguagem perceptível por todos os consumidores, neste caso em português, e são as seguintes (Europeu, Jo, and Jo 2011):

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

Além destas, existem as indicações obrigatórias complementares para categorias específicas de géneros alimentícios, que estão estabelecidas no Anexo III do Regulamento. Os operadores **devem** garantir que o nome do género alimentício inclui ou é acompanhado de informações sobre o seu estado físico ou do tratamento específico a que foi submetido, em todos os casos em que a omissão desta informação possa confundir o consumidor.

Todos os ingredientes presentes na forma de nano materiais devem estar claramente indicados na lista de ingredientes. Os nomes desses ingredientes devem ser seguidos da palavra “nano” entre parêntesis.

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

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

Os óleos e gorduras vegetais passaram a ter que indicar a origem específica vegetal (Anexo VII do Regulamento). (FIPA and APED 2013)

Exceções de certas Menções obrigatórias

Garrafas de vidro

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

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que 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 10 cm²

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, 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. (FIPA and APED 2013)

Rotulagem de origem

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

1. Quando é obrigatório de acordo com legislação setorial específica (azeite, mel, carne de bovino, etc.);
2. Para a carne de suíno, ovino, caprino e aves de capoeira (fresca, refrigerada ou congelada) tal como classificado no Anexo XI do Regulamento;
3. Quando a ausência de indicação do país de origem ou do local de proveniência é suscetível de induzir os consumidores em erro quanto ao país de origem ou ao local de proveniência reais desse produto, particularmente no caso da informação que acompanha o produto ou a rotulagem como um todo sugerir que o produto 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 logo, não está sujeito às regras de origem constantes no Regulamento.

A **denominação corrente, denominação descritiva**, marcas e nomes geográficos não relacionados com o local onde o género alimentício é proveniente não são abrangidos pelas definições de “local de proveniência” e/ou “país de origem”, por exemplo Fiambre de York. (FIPA and APED 2013)

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

De salientar estas disposições relativas à rotulagem de origem e ao local de proveniência estão sujeitas ao Regulamento de Execução (UE) 2018/775 da Comissão, cujo Guia de implementação se aguarda para breve.

Rotulagem de alergénios

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

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

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

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

Quando a denominação do género alimentício refere claramente a substância ou o produto que causa alergias ou intolerâncias, não é necessária outra indicação.

As substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias e têm de ser indicados na lista de ingredientes são as que constam do Anexo II:

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta) e produtos à base destes cereais, exceptuando:
 - a) Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo (1);
 - b) Maltodextrinas à base de trigo (1);
 - c) Xaropes de glicose à base de cevada;
 - d) Cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando:
 - a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides;
 - b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins;
6. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:
 - a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1);
 - b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;

- c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
 - d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando:
- a) Lactossoro utilizado na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b) Lactitol;
8. Frutos de casca rijas, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com excepção de frutos de casca rijas utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
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 sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

Rotulagem de certas substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias

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

Exemplos:

- 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**)

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

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

- Ingredientes compostos, onde um dos componentes é um 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-se incluir 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.

Nota: Os alergénios provenientes dos auxiliares tecnológicos devem ser repetidos na lista de ingredientes quando são utilizados na produção de géneros alimentícios e continuam presentes nesses géneros mesmo que sob a forma alterada. Quando um ingrediente contém um alergénio que provém de um auxiliar tecnológico, recomendamos a declaração deste, mesmo que não esteja presente na lista de ingredientes. (FIPA and APED 2013)

Exemplo

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

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

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

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

Exemplo

- Farinha de trigo;
- Produtos lácteos: leite, queijo, iogurte, nata, manteiga já que é claro que provêm do leite (Anexo VII partes III e IV do Regulamento (UE) N° 1308/2013, para mais esclarecimentos sobre a definição e designação dos produtos lácteos)
- Paté de atum.

Adição voluntária de “pode conter”

A Comissão Europeia deverá adotar Atos de Execução relativos a informações sobre a presença eventual e não intencional nos géneros 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: Sopa de brócolos (Ingredientes): Gordura de palma, amido, vegetais (8 % brócolos, cebola), maltodextrina, sal, **lactose**, extrato de levedura, **queijo**, soro de **leite**, proteínas de **leite**, **queijo** em pó, pimenta branca, aroma (contém **leite**). Pode conter vestígios de ovo.

Rotulagem de alergénios de géneros alimentícios não pré-embalados

É obrigatório indicar a presença de alergénios nos géneros alimentícios não pré-embalados. Esta pode ser comunicada por escrito ou verbalmente e em diferentes formatos (panfletos, *website*, etc.), sendo o consumidor informado de onde pode obtê-la.

1.4.2. Regras de legibilidade

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

Esta informação não deve estar:

- Oculta ou escondida;
- Dissimulada;

- Interrompida por outro meio escrito, elementos pictóricos ou qualquer outro elemento interferente;
- Em fundos com imagens confusas ou com auto-colantes a tapar a informação obrigatória;
- Informação voluntária em detrimento do espaço disponível para informações alimentares obrigatórias. (FIPA and APED 2013)

Tamanho do tipo de letra mínimo para as menções obrigatórias

A informação obrigatória a ser fornecida na embalagem ou na etiqueta afixada na embalagem, **deve** garantir um tamanho mínimo de letra de 1,2 mm (ou seja, um tipo de letra onde a «altura de x» é igual ou superior a 1,2mm). (FIPA and APED 2013)

Definição da altura de x

Legenda:

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



Figura 2 - Altura de X

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

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

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

nota:

No caso de embalagens retangulares ou em forma de caixa, a determinação da «face de maior superfície» é simples; ou seja, um lado completo da embalagem em causa (altura x largura).

Porém, quando se trata de embalagens cilíndricas (por exemplo, latas) ou em forma de garrafa, com formas irregulares, a determinação da «face de maior superfície» é mais complexa. Uma maneira pragmática de clarificar o conceito de «maior superfície» no caso de embalagens cilíndricas ou em forma de garrafa, que comportam frequentemente formas irregulares, poderia ser, por exemplo, a área da superfície excluindo os topos, os fundos, os rebordos no topo e no fundo das latas, os colos e os gargalos de garrafas e frascos. (FIPA and APED 2013)

1.4.3. Rotulagem Nutricional

Todos os géneros alimentícios estão sujeitos à 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) no 609/2013. (FIPA and APED 2013)

Informação nutricional obrigatória e voluntária na declaração nutricional

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

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

Os nutrientes obrigatórios e os voluntários **devem** ser apresentados no mesmo campo visual. A energia deve ser calculada utilizando os fatores de conversão indicados no Anexo XIV do Regulamento. (FIPA and APED 2013)

	Por 100 g (ou por 100 ml)	Por porção (e/ou por Unidade de consumo)	% DR*
Energia	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Lípidos	g	g	%
dos quais:			
ácidos gordos saturados	g	g	%
ácidos gordos moninsaturados	g ¹	g	
ácidos gordos polinsaturados	g ¹	g	
Hidratos de Carbono	g	g	%
dos quais:			
Açúcares	g	g	%
Polióis	g ¹	g	
Amido	g ¹	g	
Fibra	g ¹	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 100 g/100 ml (e/ou por porção)

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)
 **VRN - Valor de Referência do Nutriente
¹ Ao fazer-se menção à informação voluntária por porção ou unidade de consumo, o Operador tem de disponibilizar obrigatoriamente por 100 g/100 ml

■ Informação obrigatória
 □ Informação voluntária

Figura 3 - Apresentação adequada da declaração nutricional (FIPA and APED 2013)

Deixa de ser possível declarar “sódio” passando a ser obrigatório declarar o teor de sal (sal = sódio x 2,5). No entanto, se este for exclusivamente devido à presença natural de sódio, o operador **poderá** voluntariamente adicionar uma informação nesse sentido na proximidade da declaração nutricional.

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) no 1924/2006) e para os produtos aos quais foram adicionadas vitaminas e sais minerais (Regulamento (CE) no 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 faça parte das menções previstas não pode ser colocada na declaração nutricional devendo, no entanto, figurar no mesmo campo visual desta.

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. (FIPA and APED 2013)

Exemplos: Géneros alimentícios em pó ou desidratados, como sopas; preparados para bolos ou pão; Chás e infusões de plantas

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

- Da análise do género alimentício efetuada pelo fabricante;
- Do cálculo efetuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados;

ou

- Do cálculo efetuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

Apresentação de nutrientes com uma quantidade negligenciável

Se o valor de energia ou quantidade de nutriente(s) é/são negligenciável(eis) (ou seja, próximo de zero), em vez de indicar as informações sobre estes elementos, **pode** ser apresentada uma frase “contém quantidades negligenciáveis de...”. Este é apenas um exemplo da frase possível (outros exemplos não exaustivos: “vestígios”, “-”, “<x”, etc.). O posicionamento da informação deve ser próximo da declaração nutricional, sempre que esta exista. (FIPA and APED 2013)

Quando os valores de todos os nutrientes obrigatórios são negligenciáveis e supondo que não há nenhuma obrigação adicional para declarar outros nutrientes, por exemplo, devido à utilização de alegações nutricionais e/ou saúde, a declaração nutricional pode ser substituída na sua totalidade pela frase “contém quantidades negligenciáveis de ...”. (FIPA and APED 2013)

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

Quando fornecida, a declaração sobre vitaminas e sais minerais **deve** ser expressa, para além de em 100 g/100 ml, também em percentagem dos Valores de Referência do Nutriente (VRN) definidos no Anexo XIII, parte A, ponto 1 do Regulamento exemplificado na figura 4.

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

Figura 4 - Declaração sobre vitaminas. (FIPA and APED 2013)

Declaração Voluntária - doses de referência (DR)

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

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

Quando as % DR são disponibilizadas na declaração nutricional e repetidas no campo visual principal do rótulo, bastará colocar a menção junto à declaração nutricional, recorrendo ao “*”. (FIPA and APED 2013)

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

Exemplo: (1 tigela = 200 g).

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

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

No campo visual principal, quando se **repetir** energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal, e se pretenda expressar como percentagem das DR referido às porções recomendadas, essas quantidades **podem** ser expressas como % DR por porção ou por unidade de consumo. (FIPA and APED 2013)

Na frente da embalagem (*Front-of-pack* ou FoP) os rótulos **podem** apresentar um símbolo (ícone) simples, que forneça ao consumidor a informação “à primeira vista”.

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

- a) Energia
- ou
- b) Energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal

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

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

Expressão por porção

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

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

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

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

Declaração nutricional de géneros alimentícios não pré-embalados e de bebidas alcoólicas

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

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

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

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

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

Requisitos das formas de expressão e de apresentação complementares

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

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

Esta informação **pode** ser dada recorrendo a símbolos ou formas gráficas em 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 duma 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 comprovativos de 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
- A sua aplicação não cria obstáculos à livre circulação de mercadorias.

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

1.4.4. Quantidade Líquida

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

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

- Para produtos líquidos em litro, centilitro ou mililitro
- Para os outros produtos: quilograma ou grama

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

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

- Produtos vendidos à unidade
 - Produtos de panificação pré-embalados (bolos, pães, tortas, etc.) ou de confeitaria (figuras de chocolate pequenas), onde o número de unidades é indicado na embalagem ou pode ser claramente visto e facilmente contado do exterior;
 - Queijos secos de pequenas dimensões.

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 6 latas de refrigerante de 330 ml cada, que podem ser vendidos individualmente.

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 escorrido, que corresponde ao peso líquido sem a água de vidragem. (FIPA and APED 2013)

1.4.5. Data de congelação

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

Géneros alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares

Os operadores devem indicar a data de congelação ou a data da 1ª congelação (se o produto tiver sido congelado mais do que uma vez) para os seguintes produtos quando pré-embalados (FIPA and APED 2013):

- Carnes congeladas (Anexo I, ponto 1.1 do Regulamento (CE) no 853/2004);

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

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

No caso dos produtos congelados e ultracongelados que são uma mistura de vários constituintes congelados e/ou ultracongelados, a data de congelação corresponde à mais antiga desses diferentes constituintes Exemplo: uma embalagem de 600g de mistura de mariscos crus.

A data de congelação ou a data da primeira congelação, nos casos em que o produto tenha sido congelado mais que uma vez, **devem** ser indicadas como se segue:

- Congelado em [DATA], por exemplo, “Congelado em 30/01/2010” ou “Congelado em 30/01/10” (na ordem DD / MM / AA); ou
- Congelado em [referência ao local onde é indicada a data no rótulo], por exemplo, “Congelado em: ver fundo”.

Recongelação e Descongelação

Menções obrigatórias que acompanham a denominação do género alimentício

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

Encontram-se isentos da menção “descongelado” a acompanhar o nome do género alimentício para os seguintes produtos:

Exemplos

- Ingredientes presentes no produto final
 - Morangos congelados utilizados para fazer iogurtes com morango;

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

1.4.6. Práticas Leais de Informação

Substituição de um componente ou ingrediente

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

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

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 cuja dimensão tenha uma altura de x pelo menos igual a 75 % da altura de x da denominação do produto e que não seja menor que a denominação mínima dos caracteres de 1,2 mm (por 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 da internet), devem ser disponibilizadas, antes da conclusão da compra, todas as informações obrigatórias previstas no Regulamento, com exceção do lote e da data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo.

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

No entanto, no momento da entrega, todas as menções obrigatórias **devem** estar disponíveis. No caso de géneros alimentícios não pré-embalados postos à venda mediante uma técnica de comunicação à distância antes da conclusão da compra **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 é ser “o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado” ou “o importador para o mercado da União”. No caso de produtos com marca de distribuidor, a atribuição da responsabilidade pode estar sujeita a disposições contratuais entre o retalhista e o fabricante. (FIPA and APED 2013)

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

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 de

- 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 9º e 10º) apareçam na pré-embalagem ou num rótulo a ela aposto, ou nos documentos comerciais referentes ao género alimentício (nos casos em que os documentos comerciais acompanhem o género alimentício ou tenham sido enviados antes da entrega ou ao mesmo tempo que a entrega):

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

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

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

O operador “que fornece o produto” **deve** assegurar que o operador “que recebe o produto” dispõe de informação suficiente que lhe permita 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.

1.4.7. Outras menções voluntárias ou facultativas

As **informações** sobre os géneros alimentícios que são **prestadas voluntariamente**:

- Não podem induzir o consumidor em erro;
- Não podem ser ambíguas nem confusas para o consumidor;
- Se adequado, devem basear-se em dados científicos relevantes;
- Não podem ser apresentadas em prejuízo do espaço disponível para as informações obrigatórias. (APN 2017)

Aditivos alimentares

Ao longo dos anos tem-se verificado uma crescente evolução dos processos de tecnologia alimentar, incluindo a utilização de substâncias destinadas a conservar ou melhorar as características organoléticas dos alimentos, os aditivos alimentares. A sua aplicação em géneros alimentícios é regulamentada por legislação própria, em todos os países da União Europeia, e são classificados de acordo com a sua função através de um código constituído pela letra E seguida de 3 ou 4 algarismos. (Romeiro and Delgado 2013)

Os aditivos alimentares são substâncias, com ou sem valor nutritivo, adicionadas intencionalmente aos géneros alimentícios e que têm como finalidade melhorar determinadas características tecnológicas ou organoléticas de um produto alimentar durante as fases de fabrico, transformação, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenagem (Regulamento (CE) no 1333/2008). Os aditivos alimentares desempenham uma variedade de funções úteis em alimentos, mas que muitas vezes não são valorizados pelo consumidor. Os aditivos alimentares podem garantir a segurança dos alimentos e conservá-los durante mais tempo (FDA, 2010).

Classificam-se de acordo com a função que representam no alimento e distinguem-se em numerosas classes, entre as quais: corantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes, antiespuma, edulcorantes, levedantes, sequestrantes, amidos modificados. Na UE os aditivos alimentares são incluídos na lista de ingredientes em que são enumerados e identificados pela letra E ou denominação específica (EFSA, 2012).

Os aditivos alimentares destinados à venda ao consumidor final apenas podem ser comercializados se a sua rotulagem indicar o nome e o número E estabelecido para cada aditivo alimentar, ou uma denominação de venda que o inclua. É também obrigatória a menção “para alimentos” ou “utilização limitada em alimentos” ou uma referência mais específica sobre a função do aditivo. Para edulcorantes de mesa, a denominação de venda

deve conter a menção “edulcorantes de mesa à base de...” com os nomes dos edulcorantes utilizados (Regulamento (CE) no 1333/2008).

Denominação de origem protegida (DOP)

Uma DOP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos, cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada. (DGADR)

São indicações geográficas definidas na legislação da União Europeia para proteger nomes das cozinhas regionais. A Lei, que vem sendo expandida para outros países da UE e não-UE devido aos acordos bilaterais, certifica que apenas os produtos genuinamente originados em determinada região podem ser por eles comercializados e assim denominados.

Na sua essência, a denominação de origem protegida consiste na utilização do nome de uma região ou localidade, ou em casos excepcionais de um país, para designar um produto dela originário cujas características são devidas ao meio geográfico específico, aí se compreendendo os fatores naturais e humanos. O uso de uma tal denominação confere aos seus detentores um direito específico de propriedade industrial, sobrepondo-se e eliminando qualquer marca que utilize ou evoque a mesma designação. (Canais De Distribuição Do Sector Vitivinícola 2013)



Figura 5 - Marca de denominação de origem protegida que deve constar no rótulo Fonte: (European Commission, 2007).

Controlo metrológico - letra “e “

Significa que o Instituto Português da Qualidade certificou que o conteúdo declarado pelo fabricante, embalador ou distribuidor está dentro das margens de erro permitidas. Encontra-se ao lado da quantidade líquida do produto alimentar.

O controlo metrológico dos instrumentos de medição (IM) tem por objetivo garantir a exatidão do resultado das medições dentro de limites legalmente estabelecidos.

A atividade metrológica legal constitui uma obrigação do Estado e exerce-se sobre os instrumentos de medição utilizados nas transações comerciais, operações fiscais, segurança, proteção do ambiente e saúde. O seu âmbito de atuação varia consoante as tradições e necessidades de cada país.

A sua ação assume um papel determinante na defesa do consumidor e dos cidadãos em geral e na arbitragem de conflitos entre os vários parceiros interessados na ciência da medição.


O comércio e muitas das novas  áreas da medição são suscetíveis de conflitualidade - com interesses opostos - onde se exige um elevado nível de exatidão, rigor e confiança no resultado da medição por razões estritamente económico-financeiras, sociais e políticas. (IPQ)

Figura 6 - Marca de controlo metrológico – e. Fonte: IPQ

Ponto verde

Significa que o fabricante, embalador ou distribuidor contribuiu financeiramente, num sistema de recolha seletiva para que as embalagens sejam recolhidas, recicladas ou incineradas, contribuindo para um melhor ambiente.



Figura 7 – Marca de ponto verde Fonte: SPV, 2015.

Logotipo de produtos biológicos

O logotipo biológico da UE apenas é utilizado se o produto em causa for produzido em conformidade com os requisitos legais da União Europeia.

O regulamento (UE) n.º 271/2010 da Comissão, de 22 de Março de 2010, veio alterar o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, no que respeita ao logotipo de produção biológica da União Europeia.

Eurofolha é o símbolo que identifica obrigatoriamente todos os produtos alimentares biológicos pré-embalados na União Europeia. Este novo logótipo, obrigatório desde 1 de Julho de 2012, veio substituir o tradicional selo circular, que até aqui foi usado de forma voluntária.

O novo logotipo biológico da UE deve respeitar o modelo da figura 8:



Figura 8 - Marca de produtos biológico. Fonte: Quali.pt

O logotipo biológico da UE pode também ser utilizado a preto e branco, como ilustrado, unicamente quando não seja praticável aplicá-lo a cores. Se a cor de fundo da embalagem ou do rótulo do produto for escura, os símbolos podem ser utilizados em negativo, na mesma cor de fundo empregue para a embalagem ou rótulo.

Este confere uma identidade visual coerente aos produtos biológicos produzidos pela União Europeia. Facilitando a identificação destes produtos pelos consumidores e ajudando os agricultores a comercializá-los em toda a UE.

O logotipo de origem biológica só pode ser usado em produtos certificados como biológicos por uma agência ou organismo de controlo autorizado. Isso significa que cumpriram condições rigorosas de produção, processamento, transporte e armazenamento. O logotipo só pode ser usado em produtos que contenham pelo menos 95% de ingredientes biológicos e respeitem adicionalmente outras condições estritas para os 5% restantes. O mesmo ingrediente não pode estar presente na forma biológica e não biológica.

Ao lado do logotipo biológico da UE, um número de código da organização de controlo deve ser exibido, bem como o local em que as matérias-primas agrícolas que compõem o produto foram cultivadas. (Site Comissão Europeia)

1.5. Decreto-Lei n.º 26/2016 – Não pré-embalados

No que concerne especificamente aos géneros alimentícios não pré-embalados, o Regulamento permite aos Estados-Membros adotarem normas nacionais relativas ao modo como as menções ou elementos das mesmas são comunicadas e a respetiva forma de expressão e apresentação. Assinala-se que, para efeitos do Regulamento **são considerados não pré-embalados os géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem acondicionamento prévio, bem como os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva, os pré-embalados no próprio estabelecimento para venda direta e os embalados nos pontos de venda a pedido do comprador.**

Os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva devem apresentar as seguintes menções obrigatórias: Denominação do género alimentício, Indicação de substâncias ou produtos a que se refere o anexo II do Regulamento suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias.

A denominação do género alimentício pode não estar imediatamente disponível em qualquer suporte, mas, nesse caso, deve ser sempre indicada, de modo bem visível, a forma como essa informação deve ser obtida. A informação referente aos alergénios deve estar disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor

A informação a fornecer ao consumidor assume especial relevância no que diz respeito aos géneros alimentícios não pré-embalados, na medida em que os dados disponíveis parecem indicar que a maior parte dos incidentes relacionados com alergias alimentares têm origem nos mesmos, sendo fundamental fornecer ao consumidor a informação sobre potenciais alergénios.

Os géneros alimentícios não pré-embalados para venda aos estabelecimentos de restauração coletiva sem pré-embalagem e géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador devem apresentar as seguintes menções obrigatórias

- a) Denominação do género alimentício, a que se refere o artigo 17.º do Regulamento;
- b) Indicação de substâncias ou produtos a que se refere o anexo ii do Regulamento suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- c) Nome do país de origem ou local de proveniência, a que se refere o artigo 26.º do Regulamento, tendo em consideração nomeadamente, a indicação de origem ou do local de proveniências da carne fresca refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, estabelecidas pelo Regulamento de Execução (UE) n.º [1337/2013](#), da Comissão, de 13 de dezembro de 2013;
- d) Condições especiais de conservação e ou de utilização, se aplicável;
- e) Modo de emprego, sempre que aplicável.

As menções obrigatórias referidas no número anterior e as menções facultativas devem ser exibidas nos documentos de acompanhamento ou em etiqueta.

Os géneros alimentícios pré-embalados para venda direta são aqueles que foram acondicionados no estabelecimento onde são apresentados para venda ao consumidor final.

Os **géneros alimentícios pré-embalados para venda direta** devem apresentar as seguintes menções obrigatórias:

- a) Denominação do género alimentício, a que se refere o artigo 17.º do Regulamento;
- b) Indicação de substâncias ou produtos a que se refere o anexo ii do Regulamento suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- c) Quantidade líquida do género alimentício, salvo nos casos previstos no n.º 1 do anexo ix do Regulamento;
- d) Data de embalagem, 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, a que se refere o artigo 26.º do Regulamento, tendo em consideração nomeadamente, a indicação de origem ou do local de proveniências da carne fresca refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, estabelecidas pelo Regulamento de Execução (UE) n.º [1337/2013](#), da Comissão, de 13 de dezembro de 2013;
- h) O nome, denominação ou firma e o endereço da empresa do setor alimentar responsável pelo embalagem, a que se refere o artigo 8.º do Regulamento.

Indicação do lote

Um género alimentício apenas pode ser comercializado se se encontrar acompanhado pela indicação que permita identificar o lote a que pertence, ou seja, que permita identificar o conjunto de unidades de venda do género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas. Esta deve figurar sempre de modo facilmente visível, claramente legível e indelével.

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;
- d) Às doses individuais de gelados alimentares, ainda que a indicação que permite identificar o lote figure nas embalagens coletivas;
- e) Aos géneros alimentícios não pré-embalados, fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva.

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, e é precedida da letra «L», salvo nos casos em que se distinga claramente das outras indicações de rotulagem.

Quando os géneros alimentícios forem pré-embalados, a indicação do lote figura na pré-embalagem ou num rótulo ligado àquela.

Quando os géneros alimentícios não forem pré-embalados, a indicação do lote figura 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 figurarem 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.

2. Caso de Estudo: Avaliação da interpretação do regulamento 1169 por parte do sistema nacional de controlo – Direção Geral da Alimentação e Veterinária

Os Estados Membros da UE devem assegurar a realização de Controlos Oficiais para verificação do cumprimento da legislação alimentar pelos Operadores das Empresas do setor alimentar.

A DGAV é um serviço central da administração direta do Estado, dotado de autonomia administrativa e integrado no Ministério que tutela o setor agro-pecuário. As suas competências respeitam à saúde e proteção animal; regulamentação e coordenação do controlo alimentar; e sanidade vegetal e fitossanidade.

Na sequência da entrada em aplicação, a 14 de dezembro de 2014 do Regulamento (UE) no 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, surgiu a necessidade por parte das autoridades competentes de atualizar os requisitos do regulamento e os seus objetivos na área alimentar, assim como de formar os seus técnicos para avaliação da informação que é prestada pelos operadores.

Deste modo, o presente trabalho teve os seguintes objetivos:

- Avaliar o grau de harmonização de procedimentos da DGAV no sentido de fazer cumprir o regulamento e os seus objetivos na área alimentar;
- Avaliar o grau de incumprimento da informação prestada, por grupo de produtos objeto de vistoria;
- Sugerir medidas que permitam auxiliar os técnicos na classificação de não conformidades que possam ocorrer na rotulagem desses produtos.
- Definir estratégias de melhoria do controlo

2.1. Metodologia

2.1.1. Caracterização da amostra

Sendo o objetivo principal deste trabalho avaliar o grau de não conformidade de géneros alimentícios em relação aos requisitos obrigatórios de rotulagem, foi necessário, selecionar os relatórios alvo. O SIPACE - Sistema de Informação do Plano de Aprovação e

Controlo dos Estabelecimentos - é o portal que acede aos relatórios de vistorias, que foram utilizados como amostra.

Para tal, e dada a variedade de produtos existentes na base de dados, foram selecionados apenas produtos de origem animal (carne e lacticínios) e produtos pré-cozinhados e de pastelaria, classificados como inconformidade (3 e 4).

A amostragem incide sobre um conjunto de resultados de 3 anos (2015-2017), o que corresponde ao período entre o início da aplicação do regulamento até ao ano de recolha da amostra.

Em anexo encontram-se dois exemplos de relatórios do SIPACE, um mais antigo e um mais recente, dado que foi o material utilizado para a recolha dos dados.

A amostra do presente estudo é constituída por uma totalidade de 122 relatórios, distribuídos por três setores de alimentos: produtos de carne, lacticínios, pastelaria e produtos pré-cozinhados. Na tabela 1 é efetuada uma caracterização mais detalhada de cada um dos setores considerados, com a indicação dos produtos alimentares inseridos em cada setor, bem como a quantificação dos rótulos analisados.

Tabela 1 – amostragem de vistorias analisadas por grupo e setor avaliados.

Setor	Grupo	Nº de vistorias analisadas por grupo	Nº de vistorias analisadas por setor
Carnes	Não pré-embalados	19	103
	Pré-embalados	84	
Lacticínios	Pré-embalados	6	6
Pastelaria e pré-cozinhados	Não pré-embalados	2	13
	Pré-embalados	11	
Total	Não pré-embalados	21	122
	Pré-embalados	101	

2.1.2. Procedimento para a análise de conformidades/ não conformidades dos relatórios de vistoria na categoria de rotulagem

Na sequência das vistorias os técnicos das Direções regionais da DGAV (DSAVR) e das Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP) inserem os resultados, analisando vários parâmetros pontuados de 1 (cumprimento) a 4 (incumprimento crítico). Esta classificação tem por base o cumprimento dos parâmetros necessários na rotulagem, mas também, no tanto que esses parâmetros colocam em causa a segurança do consumidor.

A análise de dados passa por avaliar os relatórios que apresentem não conformidades, sendo que numa primeira fase do processo foram filtradas as não conformidades, e dentro destas, as relacionadas com a rotulagem. As amostras analisadas são as pontuadas de 3 e 4.

Nesta recolha de dados foi tido em conta o tipo de produto (pré-embalado ou não pré-embalado) e se este se encontra efetivamente não conforme ou se a não conformidade se baseia numa deficiente interpretação por parte do técnico que efetua a vistoria.

Para a verificação da conformidade dos rótulos com a legislação em vigor foi necessário, em primeiro lugar, aceder aos dados das vistorias PACE e PCAI disponibilizadas em Excel e posteriormente subdividir a amostra inicial em vistorias classificadas com 3 e 4 no indicador de rotulagem. Após essa seleção foram consultados os relatórios de vistoria na base de dados da DGAV – SIPACE.

A análise foi baseada numa avaliação qualitativa, a observação e análise de conteúdo, da perceção e interpretação dos técnicos em relação ao regulamento. O tratamento os dados foi efetuado no programa Microsoft Excel.

De maneira a facilitar a análise das observações retiradas dos relatórios de vistoria, as não conformidades foram subdivididas e catalogadas pelos seguintes indicadores:

- Indicação de alergénios
- Destaque de alergénios
- Declaração nutricional
- Data-limite de consumo
- Data durabilidade mínima
- Data de congelação
- Condições de conservação ou utilização (se aplicável)
- Origem
- Denominação de venda
- Ingredientes
- Indicação de aditivos
- Instruções de utilização
- Quantidade líquida
- Dimensão dos caracteres
- Outras observações

3. Resultados e discussão - Avaliação do grau de conformidade por grupo de produtos

Os dados para a análise destes resultados foram retirados de relatórios de vistorias aos estabelecimentos, logo, esta análise é efetuada através dos olhos dos técnicos oficiais, dado que é uma análise de outra análise já feita, podendo não ser a mais precisa. Para uma análise mais concreta seria necessária a observação da rotulagem ou o acompanhamento dos técnicos oficiais.

3.1. Carnes

Foram analisados relatórios das secções de produtos à base de carne, carne de ungulados domésticos, carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente.

Dos relatórios analisados, 19 são considerados não pré-embalados – tratando-se na maior parte de leitão assado e respetivo molho – não sendo, portanto, necessário um rótulo com as menções obrigatórias de um pré-embalado. Podemos considerar que estes relatórios estão avaliados de uma forma incorreta no que diz respeito à rotulagem (analisados como grau 3 e 4, quando poderiam ser 1, desde que contivessem as menções previstas para o modelo de venda em causa (restauração, venda direta, etc.)).

Dos restantes relatórios analisados (84), foram retiradas as frequências das não conformidades registadas por parâmetro, que constam na tabela 2.

Tabela 2 - Ocorrência de não conformidades nos produtos cárneos analisados no período de 2015-2017

Parâmetro	Ocorrência	%
Rastreabilidade (lote)	16	19,0
Denominação de venda	3	3,5
Ingredientes	37	44,0
Data limite/durabilidade	10	11,9
Data de embalagem/congelação	5	5,9
Condições de utilização	10	11,9
Condições de conservação	23	27,4
Quantidade líquida	5	5,9
Aditivos	23	27,4
Declaração nutricional	9	10,7
Alergénios	27	32,1
Origem	6	7,1
Menções não especificadas	8	9,5
Dimensão dos caracteres	4	4,7
Outras observações	2	2,4

O requisito relativo aos ingredientes, refere-se à indicação quantitativa de um ingrediente ou categoria de ingredientes. Verifica-se que 44% dos rótulos onde este requisito se aplica registaram não conformidades.

A apresentação dos alérgenos foi o segundo dos requisitos a registar uma frequência relativa mais elevada, com 32% dos rótulos a não indicarem corretamente a informação referente aos alérgenos, como exige o regulamento.

Seguidamente os aditivos e condições de conservação em 27,4% dos rótulos apresentaram-se não conformes, sendo necessário saber se realmente as condições de conservação eram aplicáveis aos produtos em questão.

3.2. Lacticínios

Nesta secção foram analisados 6 relatórios de Leite e Produtos Lácteos, que se encontravam registados como não conformidades grau 3 e 4.

Tabela 3 - Ocorrência de não conformidades nos produtos lácteos analisados no período de 2015-2017

Parâmetro	Ocorrência	%
Rastreabilidade (lote)	2	33,0
Ingredientes	1	16,6
Data-limite/durabilidade	1	16,6
Data de embalagem/congelação	1	16,6
Condições de conservação	1	16,6
Aditivos	3	50,0
Declaração nutricional	5	83,3
Alergénios	3	50,0
Menções não especificadas	3	50,0
Dimensão dos caracteres	1	16,6
Outras Observações	1	16,6

Neste sector, as menções que não se encontravam apresentadas num dos relatórios era unicamente “casca não comestível” - Este requisito não se encontra previsto para queijo, mas apenas para enchidos (anexo VII – parte C) - caso a destacar visto não se tratar de uma inconformidade que poderá pôr em risco o consumidor, podendo ser classificada como 2.

Noutro caso isolado, mas importante na amostra, o “leite do dia” comercializado pelo estabelecimento seria acondicionado em garrafas de vidro, apresentando única e exclusivamente, como rotulagem, a menção “leite do dia”, sendo este apresentado como um pré-embalado e necessita de todas as menções obrigatórias para este, pois não foram adotadas as medidas previstas no artº 40º do FIC.

A presença de declaração nutricional e a sua expressão por 100 g ou 100 ml são requisitos que neste grupo se aplicavam a todos os rótulos analisados. No entanto, estes encontravam-se ausentes em 83,3% dos rótulos. A declaração nutricional deve ser apresentada segundo a ordem prevista na legislação.

3.3. Pastelaria e pré-cozinhados

Dos relatórios analisados, 2 dos 13 não são considerados pré-embalados – produtos “takeaway” – não sendo, portanto, necessário um rotulo com as menções obrigatórias de um pré-embalado. Podemos considerar que estes relatórios estão avaliados de uma forma incorreta no que diz respeito à rotulagem (classificados como grau 3 e 4, quando poderiam ser 1).

Para além dos não pré-embalados, outros 2 relatórios não se encontravam disponíveis na base de dados apesar de serem classificados como não conformes, impossibilitando a incorporação destes na análise dos dados.

Tabela 4 - Ocorrência de não conformidades nos produtos de pastelaria e pré-cozinhados analisados no período de 2015-2017

Parâmetro	Ocorrência	%
Rastreabilidade (lote)	4	36,4
Ingredientes	5	45,5
Data-limite/durabilidade	1	9,0
Data de embalagem/congelação	4	36,4
Aditivos	2	18,2
Declaração nutricional	1	9,0
Alergénios	4	36,4
Menções não especificadas	2	18,2
Outras observações	2	18,2

À semelhança de grupos anteriores, também nos rótulos de produtos de pastelaria e pré-cozinhados, o requisito relativo aos ingredientes apresentou uma elevada taxa de não conformidades (45,5%).

A data de congelação, aplicável apenas a produtos congelados, registou uma frequência relativa de não conformidades de 36,4%, pois quatro rótulos não continham esta informação.

Avaliação do Grau de Conformidade Global

Após a análise dos grupos em separado é necessário avaliar globalmente quais os parâmetros mais críticos e decisivos para uma rotulagem ser considerada não conforme, ou seja, é importante salientar qual a linha entre 3 e 2, visto que 3 é um grau já crítico com necessidade de segunda inspeção e o 2 não.

Tabela 5 - Ocorrência de não conformidades analisadas no período de 2015-2017

Parâmetro	Ocorrência	%
Rastreabilidade (lote)	22	21,7
Denominação de venda	3	2,9
Ingredientes	43	42,5
Data limite/durabilidade	12	11,8
Data de embalagem/congelação	10	9,9
Condições de utilização	10	9,9
Condições de conservação	24	23,7
Quantidade líquida	5	4,9
Aditivos	28	27,7
Declaração nutricional	15	14,8
Alergênicos	34	33,6
Origem	6	5,9
Menções não especificadas	13	12,8
Dimensão dos caracteres	5	4,9
Outras observações	5	4,9

Os parâmetros com maior incidência são os ingredientes, condições de conservação, indicação dos aditivos e alergênicos.

Os alergênicos são sem dúvida um ponto crítico para a segurança do consumidor no que respeita a rotulagem, e esta não conformidade pode dever-se à sua ausência de indicação ou ao destaque não correto dos mesmos. Esta diferença deve ser esclarecida pois o grau de incumprimento não é tão crítico.

Outro caso pertinente a comentar são os ingredientes. Segundo a legislação, a lista de ingredientes deve ser precedida pelo termo “ingredientes”. Estes devem ser indicados por

ordem decrescente de peso e os alergénios devem ser destacados. No caso de um ingrediente ou categoria de ingredientes ser evidenciado na denominação do género alimentício, ou de esse ingrediente ser essencial para caracterizar o género alimentício, é obrigatória a sua indicação quantitativa. No entanto, verificaram-se não conformidades nestes quatro requisitos, logo, uma maior frequência nesta categoria. Não considerando este caso um caso de risco para a saúde do consumidor não deveria ser classificado **isoladamente** como inconformidade 3 ou 4.

4. Análise da eficácia do sistema nacional de controlo

Apesar de o sistema instalado pela DGAV ser eficaz na generalidade, há que definir os padrões de classificação de uma forma mais uniforme e objetiva. Sendo assim, é necessário catalogar quais os parâmetros críticos que devem ser classificados de 3 e 4, e quais os parâmetros não críticos, mas com alguma inconformidade que podem ser qualificados como 2.

4.1. Tabelas de critérios uniformes de classificação de não conformidades para a rotulagem

Com base na análise de dados conjugada com o estudo do regulamento é possível prever ou identificar os pontos mais críticos em relação à rotulagem e assim propor um quadro mais objetivo de classificação da rotulagem no âmbito da vistoria ao estabelecimento.

Tabela 6 – Proposta de classificação adequada para os parâmetros da rotulagem analisados nas vistorias

Parâmetro	Classificação proposta
Indicação de alergénios	4 (maior gravidade)
Destaque de Alergénios	3
Declaração Nutricional	3
Data-limite de consumo	4
Data durabilidade mínima	3
Data de congelação	3
Condições de conservação ou utilização (se aplicável)	3
Origem	3
Denominação de venda	2
Ingredientes	2
Indicação de aditivos	2
Instruções de utilização	2
Quantidade líquida	2
Dimensão dos caracteres	2
Outras observações	2 ou 1 dependendo dos casos

Esta proposta tem como objetivo, uma tentativa de harmonização na forma como os técnicos efetuam as vistorias.

A prioridade nesta classificação deve ser sempre a segurança e saúde do consumidor, daí que a ausência de indicação de alergénios e da data-limite de consumo – data a partir da qual o género alimentício é considerado ‘não seguro’ – estejam classificadas como os parâmetros de maior gravidade. A ausência de indicação da data de congelação de um produto congelado e/ou da origem, quando aplicável, pode indicar que se trata de uma quebra

na rastreabilidade do produto, pelo que configura uma não conformidade de vasta importância.

Todos os parâmetros devem ser tidos em conta. É necessário debater se isoladamente um parâmetro de menos perigo para o consumidor deve afetar o operador ou sancioná-lo da mesma forma do que outro parâmetro mais crítico. Daí a classificação de outros parâmetros menos críticos como um 2. Contudo, uma inconformidade 3 ou 4 pode ser resultado da acumulação de dois ou mais parâmetros classificados como 2, a analisar numa base caso-a-caso.

5. Conclusão

O Regulamento (UE) N.º 1169/2011 resultou de um conjunto de iniciativas que permitiram concluir, pela necessidade de atender à crescente complexidade dos géneros alimentícios, à necessidade sentida pelos consumidores de dispor de uma rotulagem mais eficaz, mas também como resposta aos problemas de saúde ligados à nutrição e alimentação, como o excesso de peso e a obesidade, de forma a prestar informação tida como estratégica para a sua mitigação.

Contudo, só um consumidor crítico, informado, detentor de conhecimentos básicos de nutrição, poderá fazer um melhor uso - em defesa da sua saúde - da informação sobre géneros alimentícios colocada à sua disposição.

A informação sobre os géneros alimentícios que podemos encontrar na sua rotulagem é atualmente mais abundante e precisa, em particular quanto à informação nutricional. Regras impostas pela legislação torna-a mais credível e uniforme no espaço europeu. Esta informação representa assim uma importante ferramenta para uso dos profissionais, quer na esfera pública quer no domínio privado. Importa que domine bem os seus fundamentos técnicos e que saiba como a utilizar. (Carrilho and Amaral 2014)
A obrigação de informar com regras estimula uma indústria alimentar cada vez mais centrada no consumidor

A DGAV tem como competências o papel fundamental de garantir que o regulamento é cumprido pelos operados do setor alimentar. A presente dissertação apresenta-se com o

objetivo de auxiliar esta organização e os técnicos oficiais no seu propósito de fazer cumprir corretamente o regulamento.

Após a recolha, organização e análise dos dados foi possível observar alguns parâmetros com maior ocorrência de não conformidade, entre estes as menções de alergénios e ingredientes. Noutros casos, os **não pré-embalados**, têm sido incorretamente classificados de não conformes, ainda existindo alguma dúvida por parte os técnicos oficiais em diferenciar ou identificar um não pré-embalado, caso dos leitões assados e produtos de pastelaria para venda direta ao consumidor. Tendo em conta esta dúvida ainda existente também é importante classificar desde logo no relatório de vistoria se se trata de um **pré-embalado** ou **não pré-embalado**.

un

Com base nos resultados foi proposta uma tabela uniformizada de classificação de não conformidades por parâmetro, apresentada na tabela 6, com o propósito de harmonizar as classificações atribuídas pelos diferentes técnicos oficiais.

Cabe assim às autoridades, em conjunto com os profissionais de saúde e em parceria com os operadores do sector alimentar, levar este conhecimento a quem dele necessita para melhorar a sua saúde, no muito que ela depende da alimentação e nutrição.

6. Bibliografia

APN. 2017. 42 Coleção E-books APN *Rotulagem Alimentar: Um Guia Para Uma Escolha Consciente*.

Carrilho, Teresa, and Fernando Amaral. 2014. "Da Rotulagem de Géneros Alimentícios à Informação Ao Consumidor." *Nutricias* (23): 6–7.

Europeu, Parlamento, J O Jo, and J O Jo. 2011. "REGULAMENTO (UE) N. o 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 25 de Outubro de 2011 Relativo." 2011: 18–63.

FIPA, and APED. 2013. "INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR - Guia de Aplicação Regulamento (UE) No 1169, Do Parlamento Europeu e Do Conselho, de 25 de Outubro de 2011." : 1–34.

Romeiro, Sara, and Mayumi Delgado. 2013. "Aditivos Alimentares: Conceitos Básicos, Legislação e Controvérsias." *Revista Nutricias* 18(4): 22–26. <http://www.scielo.mec.pt/pdf/nut/n18/n18a06.pdf>.

Queimada, M. A. (2007). *Codex Alimentarius: dos antepassados à atualidade*. Revista Segurança e Qualidade Alimentar,

Fordham University. (agosto de 1998). *Medieval Sourcebook: The Assizes of Bread, Beer, Lucrum Pistoris*. (P. Halsall, Ed.) Obtido em 19 de 08 de 2017, de Fordham University: <https://sourcebooks.fordham.edu/source/breadbeer.asp>

Wallop, H. (25 de 09 de 2008). *Bread rules abandoned after 750 years*. Obtido de The Telegraph: <http://www.telegraph.co.uk/news/uknews/3081008/Bread-rules-abandoned-after-750-years.html>

Office for Official Publications of the European Communities. (2007). *50 years of Food Safety in European Union*. Obtido de EU Law and Publications: <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/2440ff11-e27e-48f6-b2cc-a54919bd9529/language-en>

(2019, October 2). *acordão TJUE. DGAV*. Retrieved October 2, 2019, from http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/noticia?detalhe_noticia=23634326&cboui=23634326

Overview Of Food Ingredients, Additives & Colors. *U.S. Food And Drug Administration*. Retrieved October 2, 2019, from <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/overview-food-ingredients-additives-colors#introduction>

(2019, September 12). *Produtos Tradicionais Portugueses - DOP - Denominação De Origem Protegida*. Retrieved September 12, 2019, from <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/produtos-por-regime-de-qualidade/dop-denominacao-de-origem-protegida>)

IPQ-DMET-UML. Retrieved October 2, 2019, from <http://www1.ipq.pt/pt/metrologia/scontrolometrologico/Pages/CM.aspx>

The Organic Logo. *European Commission - European Commission*. Retrieved October 2, 2019, from <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance/organic-logo>

Produção, de categoria, & Produto, de. (1970, January 1). *Produção Por Categoria De Produto - Canais De Distribuição Do Sector Vitivinícola 2013*. Retrieved October 2, 2019, from <https://sites.google.com/site/canaissectorvitivinicola/home/analise-do-sector-em-portugal/2-producao-por-categoria-de-produto>

7. Anexos

Anexo 1 - Exemplo de um relatório de 2015



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA

Divisão de Alimentação e Veterinária

AUTO DE VISTORIA

para a atividade de entreposto frigorífico, sala de desmancha (ungulados), preparados de carne, carnes picadas e corte de carcaças de bovino com remoção de colunas

LEGISLAÇÃO DE SUPORTE

Regulamento n.º 178/2002 (CE), de 28 janeiro
Regulamento n.º 852/2004 (CE), de 29 abril
Regulamento n.º 853/2004 (CE), de 29 abril
Regulamento n.º 37/2005 (CE), de 12 de janeiro
Regulamento n.º 1881/2006 (UE), de 19 de dezembro
Regulamento n.º 1441/2006 (UE), de 5 de dezembro
Regulamento n.º 142/2011 (UE), de 25 de fevereiro
Regulamento n.º 1069/2009 (CE), de 21 outubro
Decreto-Lei n.º 192/89 de 8 de junho
Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de julho
Regulamento 2065/2001 (CE), 22 de outubro
Regulamento n.º 2073/2005 (CE), de 15 Novembro
Regulamento n.º 2074/2005 (CE), de 5 Dezembro
Regulamento n.º 2076/2005 (CE), de 5 Dezembro
Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 dezembro
Regulamento n.º 1935/2004 (CE), de 27 de Outubro
Decreto-Lei n.º 37/2009 de 10 de Fevereiro
Decreto-Lei n.º 193/2000, de 18 de agosto
Decreto-Lei n.º 98/2000, de 25 de maio
Decreto-Lei n.º 244/2003, de 7 de outubro
Decreto-Lei n.º 193/2004, de 17 de agosto
Decreto-Lei n.º 175/2007, de 8 de maio
Regulamento (UE) n.º 10/2011, de 14 de Janeiro
Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto
Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 Dezembro
Portaria n.º 1129/2009 de 1 de Outubro

Visitadas as instalações, observadas as diversas zonas de laboração e apreciada a documentação solicitada, verificou-se o seguinte:

Relativamente ao último controlo datado de 14-11-2013 mantêm-se as não conformidades n.º 5a) e 6g) do presente auto.

1- Não conformidades verificadas

Estruturas e Equipamentos

- Em alguns locais da zona de receção da matéria-prima a parede encontrava-se danificada, em incumprimento da alínea b) do n.º 1, do Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- No cais de receção e expedição de produto os portões não apresentavam a estanquicidade necessária para impedir a entrada de pragas, em incumprimento do n.º 4, do Capítulo IX, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Na generalidade, os rodapés das instalações encontravam-se em mau estado de conservação, permitindo a acumulação de sujidade e dificultando a sua higienização, em incumprimento da alínea b), n.º 1, do Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- No armazém de embalagens e aditivos, localizado no 1º piso, a lâmpada encontrava-se sem proteção, em incumprimento do n.º 1, do Capítulo I, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- No vestidário masculino e em incumprimento do n.º 9 do Capítulo I e do n.º 1 do Capítulo VIII, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril:
 - A parede encontra-se a perder revestimento;
 - O lavatório das mãos apresenta o pedal partido.

Higiene e Limpeza

- Em incumprimento do n.º 1, do Capítulo VIII, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril:

- Nos vestiários, nem todos os cacifos estavam a ser corretamente utilizados (sem separação entre os artigos e vestuário pessoais e fardamento de trabalho em uso);
 - O fardamento de trabalho higienizado não é mantido protegido (por exemplo com a folha plástica da lavandaria) até ao momento da sua utilização;
 - O equipamento de higienização do calçado não se encontrava dotado de detergente-desinfetante;
 - O calçado de trabalho apresenta sinais evidentes de desgaste, dificultando a sua higienização;
 - A mangueira localizada no lavatório das mãos dos vestiários femininos dificulta a utilização correta do mesmo;
 - Na "sala de lavagem e esterilização" o lava aventais não estava a ser utilizado para o fim a que se destina mas sim como suporte de utensílios de trabalho (serra, luvas);
 - Existem acessos diretos entre a zona de escritórios e o cais de receção, bem como da zona de escritórios para a zona de laboração, que permitem o fluxo de funcionários sem que sejam cumpridas as regras de higiene pessoal, uma vez que não existem dispositivos de higienização de calçado e mãos nestes acessos. Da mesma forma existe também a possibilidade de acesso da zona de preparação de espetadas ao exterior, uma vez que a porta existente, permite o fluxo indevido de pessoal vindo do exterior. O circuito de pessoal deve ser reconsiderado e reforçada a sensibilização dos funcionários para os riscos inerentes aos referidos acessos.
- Algumas das caixas de plástico já higienizadas, utilizadas no acondicionamento da carne, apresentavam-se sujas, em incumprimento do f), do n.º 1, do Capítulo II, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
 - Algumas tábuas de corte da sala de desmancha evidenciavam sinais de desgaste excessivo, assim como não são removidas do suporte em que se encontram montadas para higienizar o espaço morto criado sob as mesmas, comprometendo a correta higienização, em incumprimento do f), n.º 1, do Capítulo II e do n.º 1 do Capítulo V, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.

- Os cabos das facas revestidos com fita plástica permitem a acumulação de sujidade e impedem a correta higienização dos mesmos, em incumprimento do n.º 1, do Capítulo V, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- A porta e a borracha vedante da câmara dos subprodutos encontravam-se sujas, em incumprimento do n.º 1, do Capítulo I, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Alguns utensílios existentes na "sala de lavagem e esterilização", nomeadamente a serra de corte de colunas vertebrais e a máquina de "bater" bifés apresentavam-se oxidadas e sujas, em incumprimento do n.º 1, do Capítulo V, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Na "sala dos preparados" a máquina picadora/misturadora encontrava-se sujeita à contaminação por condensações do climatizador localizado por cima deste equipamento. Deve ser revisto o posicionamento do equipamento enquanto não corrigirem a causa desta condensação, em função do estipulado no n.º 4, do Capítulo IX, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Os crivos e outras peças da picadora encontravam-se oxidadas, e o procedimento de higienização de peças de máquinas envolve a utilização de detergente sem ação desinfetante (NeutroGel), ambos os factos em incumprimento do n.º 1, do Capítulo V, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Não foi demonstrado que o local e tempo definidos para a descongelação do "trimming" garantem a segurança do processo, impedindo o desenvolvimento microbiano, em incumprimento do n.º 7, do Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.

Subprodutos

- Não foi evidenciado que a unidade se encontra dotada de um sistema de redes/grelhas com malha < 6 mm para a retenção de materiais de origem animal de categoria 1 das águas residuais antes da eliminação destas para a ETAR, nomeadamente no local de higienização dos contentores, em incumprimento do n.º 1, da Secção 2, Capítulo I, Anexo IV, Regulamento n.º

- 142/2011 de 25/02 e do n.º 4, do Capítulo VI, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.
- Os subprodutos de suínos de categoria 3 não são devidamente encaminhados para a unidade de transformação de subprodutos (Sebol) definido no respetivo plano de encaminhamento aprovado pela DGAV em 2004, em incumprimento do Decreto-Lei n.º 244/2003 de 07/10.
- Entre janeiro e junho de 2015 não foram elaborados os registos dos subprodutos gerados de categoria 3, bem como o preenchimento das respetivas guias de acompanhamento, em incumprimento do artigo 21º e 22º do Regulamento n.º 1069/2009 de 21/10.
- Nem todos os contentores destinados à recolha e acondicionamento dos subprodutos de categoria 1 e 3 se encontram identificados, em incumprimento do artigo 4º, do Regulamento n.º 1069/2009 de 21/10.

Rotulagem

- A denominação da empresa constante na rotulagem não se encontra concordante com os documentos oficiais, em incumprimento do a), do n.º 2, do artigo 3º, do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18/12 e do h), n.º 1, artigo 9º, secção 1, Capítulo IV do Regulamento n.º 1169/2011 de 25/10.
- O rótulo da salchicha fresca não indicava as substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias de uma forma realçada através de grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, nomeadamente no que se refere à inclusão de cereais que contêm glúten, em incumprimento do b), n.º 1, artigo 21º, da Secção 2, Capítulo IV, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25/10.
- Na lista de ingredientes do rótulo da salchicha fresca não consta a indicação quantitativa dos ingredientes utilizados, em incumprimento do artigo 22º, secção 2, Capítulo IV e do n.º 3, do Anexo VII, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25/10.
- No rótulo da salchicha fresca a lista de ingredientes não é precedida pelo termo "ingredientes" ou algo que o inclua, em incumprimento do n.º 1, artigo 18º, da

Divisão de Alimentação e Veterinária

secção 2, Capítulo IV, do Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25/10 e do b), n.º 2, do artigo 3º, do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18/12.

23. No rótulo das "bifanas porco perna cong" não consta a menção da data de congelação, em incumprimento do n.º 6.1 do anexo III, do Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25/10.

24. O rótulo da "Came Bovino Ficado Fres" não inclui as menções constantes no n.º 1 e n.º 2, da Parte B, do Anexo VI, do Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25/10.

HACCP

25. O sistema baseado nos princípios HACCP e respetivo programa de pré-requisitos (Revisão de 2008), apresentavam as seguintes não conformidades, em incumprimento do Artigo 5º, Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril:

- As etapas dos processos de fabrico em geral, e as medidas de controlo das etapas de receção e armazenamento de matéria-prima na linha de salsicha fresca não estão descritas;
- O sistema carece de revisão uma vez que as etapas analisadas não correspondem à realidade dos processos no estabelecimento.

26. Não está assegurado o controlo de contaminantes para determinadas matérias-primas, de acordo com o anexo do Regulamento n.º 1831/2003 (CE) de 19 de dezembro, nomeadamente através da seleção e controlo de fornecedores, análises laboratoriais ou outro procedimento.

27. Não foram apresentados registos de temperaturas durante o transporte dos produtos, não sendo desta forma evidenciado que estes são capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas, em incumprimento do n.º 7, do Capítulo IV, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.

II – Recomendações e oportunidades de melhoria

- Reparar a iluminação da câmara dos subprodutos;
- A substituição da escova do lava aventais;

Divisão de Alimentação e Veterinária

- Conservar os crivos higienizados protegidos de contaminação, de preferência em câmara frigorífica.

Mais se informa que deverão dar cumprimento à decisão da DGAV relativamente ao pedido de derrogação do cumprimento dos critérios analíticos microbiológicos com base na Portaria n.º 74/2014 de 20/03.

O estabelecimento apresenta condições estruturais e higio-sanitárias satisfatórias, pelo que as não conformidades referidas deverão ser corrigidas nos seguintes prazos:

- Ponto 1, 3, 4 e 5a): 120 dias;
- Ponto 2, 5b), 25 e 26: 30 dias;
- Pontos 6d), 14, 18 e 27: iniciar de imediato a sua correção, devendo estar concluído em menos de 5 dias;
- Pontos 6a), 6b), 6c), 6e), 6f), 6g), 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 e 24: iniciar de imediato a sua correção, devendo estar concluído em menos de 1 dia;
- Ponto 15 e 16: sempre que se verifique.

O operador deverá informar esta Divisão de Alimentação e Veterinária sobre a correção das não conformidades detetadas, podendo remeter documentação referente aos pontos supracitados, através do email dgav@dgav.gov.pt

Somos de parecer que o estabelecimento reúne condições para manter o NCV.

Por ser verdade e para que conste se lavrou o presente Auto que vai ser assinado pelos intervenientes:

15-07-2015

Anexo 2 - Exemplo de um relatório de 2017

RELATÓRIO DE CONTROLO OFICIAL

Identificação do estabelecimento e do controlo

OPERADOR

Nome		NIF	
Morada		Tlf/tlm	
Código postal		Fax	
Responsável		E-mail	

ESTABELECIMENTO

Nome			
Morada			Concelho
Código postal	Tlf/tlm	N.º de registo	
CAE principal	CAE(s) 2.ª	Outras ativid.	

CONTROLO

Técnicos		Data									
Tipo de Controlo: (Inserir um "X") <table style="display: inline-table; margin-left: 10px;"> <tr> <td>Regular</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Verificação</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Outro</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Especificar</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </table>				Regular	<input checked="" type="checkbox"/>	Verificação	<input type="checkbox"/>	Outro	<input type="checkbox"/>	Especificar	<input type="text"/>
Regular	<input checked="" type="checkbox"/>	Verificação	<input type="checkbox"/>	Outro	<input type="checkbox"/>	Especificar	<input type="text"/>				

Âmbito do Controlo Oficial

O controlo oficial foi efetuado no âmbito do Plano de Controlo da Agroindústria, de acordo com o estipulado no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril. Esta ação visou avaliar o cumprimento da legislação em matéria de higiene dos géneros alimentícios e de segurança dos alimentos.

Informação sobre o Relatório de Controlo Oficial

O resultado da verificação de cada item é assinalado do seguinte modo:

C/NC/NA/NV	
C	Cumprimento da norma
NC	Não cumprimento da norma
NA	Norma não aplicável
NV	Norma não verificada

Abreviaturas usadas nas referências à legislação:

alin.	Alinea
art.	Artigo
Cap.	Capítulo
Port.	Portaria
Reg.	Regulamento

Os factos que constituem incumprimentos são descritos no relatório de controlo, sendo efetuada a referência à norma legal contrariada.

Resultado do Controlo Oficial

1. Instalações e equipamentos

Requisitos gerais aplicáveis às instalações		C/NC/ NA/NV	Facto
1	Disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações	C	
2	Instalações sanitárias	C	
3	Lavatórios	C	
4	Ventilação	C	
5	Iluminação	C	
6	Sistema de esgotos	C	
7	Vestíários	C	
8	Produtos de limpeza e desinfeção	C	

Armazenamento		C/NC/ NA/NV	Facto
9	Salas de armazenamento	NC	X

Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados		C/NC/ NA/NV	Facto
10	Pavimento	C	
11	Paredes	C	
12	Tetos	C	
13	Janelas e outras aberturas	NC	X
14	Portas	C	
15	Superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos)	C	
16	Instalações para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios e equipamento	C	
17	Meios para lavagem dos alimentos	C	

Equipamento		C/NC/ NA/NV	Facto
18	Estado e concepção	NC	X

Factos		Norma infringida Reg (CE) n.º 853/2004, Anexo II	Classif. Incumpr.
1	Ocultar linha	n.º 2, Cap. I	
2	Ocultar linha	n.º 3 e 6, Cap I	
3	Ocultar linha	n.º 4, Cap I	
4	Ocultar linha	n.º 5, Cap I	
5	Ocultar linha	n.º 7, Cap I	
6	Ocultar linha	n.º 8, Cap I	
7	Ocultar linha	n.º 9, Cap I	
8	Ocultar linha	n.º 10, Cap I	
9	O local de armazenamento das matérias-primas não tem uma separação física do local de expedição do produto final.	n.º 5, Cap. IX	2
10	Ocultar linha	a), n.º 1, Cap. II	

11	Ocultar linha	b), n.º 1, Cap. II	
12	Ocultar linha	c), n.º 1, Cap. II	
13	As janelas e portas que comunicam com o exterior não estão protegidas com redes mosquiteiras.	d), n.º 1, Cap. II	2
14	Ocultar linha	e), n.º 1, Cap. II	
15	Ocultar linha	f), n.º 1, Cap. II	
16	Ocultar linha	n.º 2, Cap. II	
17	Ocultar linha	n.º 3, Cap. II	
18	Não existem insectocicadores nas instalações.	alin. , n.º , cap. V	2

Comentários:

2. Higiene

		C/NC/ NA/NV	Facto
19	Higiene das instalações	C	
20	Higiene dos equipamentos	C	
21	Higiene do pessoal	C	
22	Higiene dos alimentos	C	
23	Operações de acondicionamento e embalagem	C	
24	Transporte	NV	

Factos		Norma infringida Reg (CE) n.º 853/2004, Anexo II	Classif. Incumpr.
19	Ocultar linha	n.º , cap. ,	
20	Ocultar linha	álnea , n.º , cap. ,	
21	Ocultar linha	n.º 1, Cap. VIII, An. II, 853/2004 n.º 2 Part. n.º 149/88	
22	Ocultar linha	n.º , cap. IX	
23	Ocultar linha	n.º , cap. X	
24	Ocultar linha	n.º , cap. IV	

Comentários:

3. Água

		C/NC/ NA/NV	Facto
25	Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado	C	
26	Condições de utilização	C	

Norma infringida
Reg (CE) n.º 178/2002

Factos		Norma infringida Reg (CE) n.º 178/2002	Classif. Incumpr.
47	Ocultar linha	n.º 2, art. 18º	
48	Ocultar linha	n.º 3, art. 18º	
49	Ocultar linha	art. 17.º Reg. 1935/2004	
50	Ocultar linha	n.º , art. 19.º	

Comentários:

7. Rotulagem

Rotulagem		C/NC/ NA/NV	Facto
51	Geral	NC	X
52	Alergénios	NC	X
53	Declaração nutricional	NC	X
54	Específica	NA	
55	Suplementos	NA	
56	Alimentos para Grupos Específicos (AGE)	NA	
57	Alegações nutricionais e de saúde	NA	

Factos		Norma infringida	Classif. Incumpr.
51	A Rotulagem está incompleta, constando apenas informação sobre operador e ingredientes	n.º 1 art. 30, Reg. 1169/2011	2
52	Inexistência de referência a Alergénios	álnea c, n.º 1 art. 9, Reg. 1169/2011	2
53	Inexistência de Declaração nutricional.	n.º 1 art. 30, Reg. 1169/2011	2
54	Ocultar linha	Consultar folha "Instruções de apoio"	
55	Ocultar linha	n.º , art. , DL 118/2005	
56	Ocultar linha	alin. , n.º 2, art. 7º, DL 53/2008	
57	Inexistência de Alegações nutricionais e de saúde.	Consultar folha "Instruções de apoio"	2

Comentários:

8. Aditivos

		C/NC/ NA/NV	Facto
58	Uso de aditivos autorizados	NA	
59	Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas	NA	

60	Especificações dos aditivos	NA	
----	-----------------------------	----	--

Factos		Norma infringida Reg (CE) n.º 1333/2008	Classif. Incumpr.
58	Ocultar linha	n.º 1, art. 4.º	
59	Ocultar linha	n.º 1, art. 4.º	
60	Ocultar linha	n.º 5, art. 4.º	

Comentários:

Outros aspetos

		C/NC/ NA/NV	Facto
61	Registo do estabelecimento na DGAV, como fornecedor de matéria-prima para alimentação animal	NA	

Factos		Norma infringida	Classif. Incumpr.
61	Ocultar linha	art. 9.º e 11.º Reg. 183/2005	

Comentários:

Indicadores		
Instalações e equipamentos		2
Higiene		1
Qualidade da água		1
Análises		2
Pré-requisitos e HACCP		2
Rastreabilidade		1
Rotulagem		2
Aditivos		Não aplicável

Classificação:

- 1- Ausência de incumprimentos
- 2- Qualquer incumprimento não mencionado nos graus seguintes em que as condições, os requisitos e os princípios dos regulamentos não são respeitados.
- 3- Qualquer incumprimento que potencialmente ponha em risco a saúde pública.
- 4- Qualquer incumprimento que ponha em risco imediato a saúde pública

(assinatura do técnico e data)