

Rotulagem de Géneros Alimentícios



[Página inicial](#) »

Rotulagem de Géneros Alimentícios: Regulamento (UE) nº1169/2011, o que estipulam as novas regras?



A partir de **13 de dezembro** entrou em vigor o novo regulamento relativo à prestação de informação sobre os alimentos para os consumidores ("**Regulamento de Informação Alimentar**"), aplicável a todos os Estados Membro da União Europeia (UE). O **Regulamento (UE) nº1169/2011** torna **obrigatória a informação sobre os alérgenos em alimentos pré-embalados e não pré-embalados**.

O Regulamento (UE) nº1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores, estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta as diferenças de perceção e as necessidades de informação dos consumidores, e assegurando simultaneamente o bom funcionamento do mercado interno. Uma das regras mais importantes em rotulagem alimentar é que o **consumidor não seja induzido em erro**.

Quando entra em vigor as novas regras da rotulagem alimentar?

Todos os produtos alimentares pré-embalados vendidos na UE devem apresentar as informações nos rótulos com as novas regras, a **partir de dezembro de 2014**.

No que respeita à declaração nutricional, se nenhuma informação nutricional tem sido fornecida pelo produto, a obrigação de cumprir os novos requisitos legais tornar-se-á obrigatória a **partir de dezembro de 2016**.

A informação no rótulo tem de estar em Português?

As informações fornecidas no rótulo devem ser de fácil entendimento, ser claramente legíveis e não se encontrarem dissimuladas de forma alguma. Os produtos alimentares, incluindo a importação de alimentos vendidos em Portugal devem ser rotulados em Português.

O que deve aparecer na rotulagem alimentar?

Incluem-se nas indicações obrigatórias gerais, dependente do género alimentício em causa, as seguintes informações:



Denominação de venda *	
Lista dos ingredientes	✓ Por no rótulo
Quantidade dos ingredientes ou das categorias de ingredientes	
Quantidade líquida *	
Data de durabilidade mínima (DDM)/data limite de consumo (DLM) *	
Condições especiais de conservação e de utilização;	
Nome ou a firma e o endereço do fabricante, do acondicionador ou de um vendedor	
País de origem ou de proveniência	
Instruções de utilização	
Referência ao teor alcoométrico volúmico adquirido (para valores >1,2%) *	

*Estas indicações devem aparecer no mesmo campo visual

Há mais informações que devam constar no rótulo?

Existem alguns produtos alimentares que têm legislação específica no que respeita a rotulagem. Mais detalhes sobre a legislação alimentar específica poderá consultar o nosso site em www.asae.pt.

Qual o tamanho da letra das menções colocadas no rótulo?

A apresentação das menções obrigatórias para embalagens com **superfície maior < 10cm²**: informação obrigatória (denominação, alergénios, quantidade líquida e data de durabilidade mínima ou data limite de consumo) em **carateres cuja 'altura de x' ≥0,9mm**.

Quais os requisitos de Venda à Distância?

Quando o alimento é vendido por meio de "comunicação à distância (por exemplo, internet ou catálogos), as informações obrigatórias incluídas no rótulo devem estar disponíveis antes da conclusão da compra. Esta informação também deve ser apresentada em qualquer material de apoio à venda à distância ou fornecida através de outros meios adequados (por exemplo, página web ou catálogo). **Todas** as menções obrigatórias devem estar disponíveis no **momento da entrega**.



O seu produto alimentar tem ingredientes alergénios?



Um conjunto de ingredientes foi estabelecido como responsável pela maioria das reações alérgicas aos alimentos (anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011. Se estiverem presentes no alimento, eles devem ser claramente visíveis e realçados na lista de ingredientes. Os requisitos para a prestação de informações relativas aos alergénios também abrangem os alimentos não pré-embalados, incluindo os alimentos vendidos em restaurantes e cafés. Para os produtos não pré-embalados deverão os operadores económicos estar atentos à publicação de legislação nacional.

Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, Kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, excetuando:
 - 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 confeção 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, excetuando:
 - a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides;
 - 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, excetuando:
 - 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) Filoesteróis 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), excetuando:
 - a) Lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b) Lactitol.
8. Frutos de casca rija, 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*), pistáchios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção 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.

O nome da substância ou do produto a constar na lista de ingredientes deverá ser realçado através duma grafia que a **distinga claramente da restante lista de ingredientes**, por exemplo, *através de carateres*, do estilo ou da cor de fundo.

dezembro 2014

