

Rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados numa empresa de restauração

Catarina Miranda Cunha Martins Baião

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Engenharia Alimentar – Processamento de Alimentos

Orientador: Professora Doutora Maria Luísa Lopes de Castro e Brito

Júri:

Presidente: Doutora Margarida Gomes Moldão Martins, Professora Auxiliar com Agregação no Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Vogais: Doutora Maria Luísa Lopes de Castro e Brito, Professora Auxiliar com Agregação no Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

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

Agradecimentos

Em primeiro lugar, gostaria de expressar um sincero agradecimento à minha orientadora, Professora Doutora Luísa Brito. Por toda a amizade, apoio, conselhos e disponibilidade demonstrada.

À Dr^a Elisete Varandas (*Eurest*) pela oportunidade que me concedeu de poder realizar este estágio e dissertação nesta empresa. Por todos os conselhos, simpatia, disponibilidade manifestada e por sempre exigir mais de mim.

À Dr^a Lúcia Violante, Técnica de Qualidade da *Eurest*.

À Dr^a Maria Manuela Mendes, chefe de divisão de controlo da cadeia alimentar da DGAV, pelo esclarecimento de dúvidas.

À Filipa Nascimento por todas as conversas, esclarecimento de dúvidas e apoio ao longo desta etapa.

Aos meus pais, Maria Filomena Cunha e Artur Baião, e ao meu irmão, João Baião, por todo o amor, carinho, apoio incondicional e, principalmente, por acreditarem sempre em mim. Sem eles este trabalho não teria sido possível.

Ao Guilherme pelo carinho, amizade, amor e incentivo.

À minha melhor amiga, Rita Ramos, por toda sua ajuda, apoio, paciência, amizade e por poder contar sempre com ela.

À Mariana Pinheiro, por todas as conversas, desabafos, apoio e por toda a sua amizade.

Aos meus amigos Ana Mafalda, Matilde, Ana Vanessa, Ricardo e Rodrigo pela paciência e amizade que sempre demonstraram ao longo do meu percurso académico

Resumo

A rotulagem de géneros alimentícios constitui o principal meio de comunicação entre as empresas do setor alimentar e os consumidores. A rotulagem fornece informações importantes sobre os géneros alimentícios, permitindo aos consumidores efetuarem escolhas alimentares mais saudáveis e ajustadas às suas necessidades nutricionais, enquanto garante a qualidade e a segurança alimentar.

O Regulamento (UE) nº 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios constitui o mais recente diploma da União Europeia. Este Regulamento surge da necessidade de fornecer uma rotulagem mais informativa, garantindo um elevado nível de defesa do consumidor e assegurando o bom funcionamento do mercado interno.

O principal objetivo deste trabalho consistiu em avaliar o grau de não conformidades dos rótulos de géneros alimentícios refrigerados e congelados pré-embalados, face à legislação em vigor, por grupo de produtos e por fornecedor, através do levantamento das não conformidades detetadas. Esta análise foi precedida por uma compilação dos requisitos legais dos rótulos deste tipo de produtos.

Foram assim analisados 311 rótulos de produtos de quatro setores distintos: produtos de carne, produtos da pesca, pastelaria e produtos pré-confecionados. Verificou-se que apenas 14% dos rótulos analisados estavam totalmente conformes e que em 86% dos rótulos foram identificados diferentes tipos de não conformidades. Este elevado grau de não conformidade encontrado nos rótulos dos fornecedores da empresa em estudo poderá estar relacionado com a dificuldade de compreensão da legislação e com a dispersão dos requisitos de rotulagem por diversos diplomas.

Na sequência desta avaliação, foi sugerida a disponibilização de rótulos modelo, aos fornecedores, bem como de uma lista de verificação para uso na análise dos rótulos, à empresa. Esta lista de verificação permitirá facilitar a deteção de não conformidades e a sua comunicação aos fornecedores. As medidas aqui propostas pretendem prevenir a ocorrência de futuras não conformidades neste tipo de rótulos.

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

Abstract

Food labelling is the main means of communication between food business and customers. Labelling provides important information on the types of food, allowing customers to make healthier choices adjusted to their own nutritional needs; therefore it ensures food safety and quality.

EU Regulation n° 1169/2011 on the provision on food information to consumers is the most recent European act. This regulation came to light from the need of providing more efficient labelling information, ensuring a higher level of consumers protection and good function of the internal market.

The main objective of this work is to assess the level of compliance on food labelling law in force, either by groups of products or by suppliers. To achieve this goal a compilation of legal requirements were made. Refrigerated products and frozen prepacked products have been checked and discrepancies regarding law requisites were registered.

Three hundred labels from different sectors have been checked: meat products, fish products, pastry and ready-made food. It has been established that only 14% of the labels checked met law requirements and that 86% of the labels checked presented different types of non-conformities. This high number of labelling may be explained by a difficult understanding of the legislation as labelling requisites are scattered across several acts.

Following this study, labelling models and a checking list were suggested to become available to suppliers, in order to be used at labelling.

This content analysis shall allow detection of non-conformities and information to suppliers. The measures hereby proposed should prevent future non-conformities on these types of labels.

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

Índice

Agradecimentos	i
Resumo.....	ii
Abstract.....	iii
Índice	iv
Índice de Tabelas	vii
Índice de Figuras.....	ix
Lista de Siglas e Acrónimos	xi
I. Rotulagem – Enquadramento Teórico	1
1. A Segurança Alimentar e a Rotulagem	1
2. Rotulagem - Importância do Rótulo e Rotulagem:	2
2.1. Na segurança alimentar	2
2.2. Para os consumidores e para as indústrias.....	4
3. Enquadramento Legal da Rotulagem	6
3.1. Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informações aos consumidores sobre os géneros alimentícios	7
4. Menções Obrigatórias na Rotulagem de Géneros Alimentícios	8
4.1. Denominação do género alimentício	9
4.2. Lista de ingredientes e indicação quantitativa	10
4.3. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias	11
4.4. Quantidade líquida.....	12
4.5. Data de durabilidade mínima (DDM), data limite de consumo (DLC) e data de congelação (DC)	13
4.6. Condições de conservação e utilização	15
4.7. País de origem ou local de proveniência.....	15
4.8. Nome ou firma e o endereço do operador.....	16
4.9. Título alcoométrico volúmico.....	17
4.10. Declaração nutricional.....	17
5. Outras Menções/Símbolos Obrigatórios	19
5.1. Aditivos alimentares.....	19
5.2. Denominação de origem protegida (DOP)	19
5.3. Especialidade tradicional garantida (ETG)	20
5.4. Indicação geográfica protegida (IGP).....	21
5.5. Entidades gestoras para a gestão de embalagens não reutilizáveis	21
5.6. Lote.....	22
5.7. Marca de identificação/ marca de salubridade comunitária	23
5.8. Organismo geneticamente modificado (OGM)	24
5.9. Símbolo de não consumo	25
5.10. Símbolo produtos biológicos	25
6. Menções/ Símbolos Facultativos	27
6.1. Alegações nutricionais e de saúde.....	27

6.2.	Código de barras	28
6.3.	Controlo metrológico – letra “e”	28
6.4.	Distintivo de aprovação pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.....	29
6.5.	Semáforo nutricional	30
6.6.	Símbolo de deposição seletiva - “Ecoponto”	31
6.7.	Símbolo internacional de reciclagem.....	31
6.8.	Símbolo Materiais em Contacto com os Géneros Alimentícios	32
7.	Exemplos de Requisitos Específicos em Matéria de Rotulagem.....	33
7.1.	Rotulagem de bacalhau	33
7.2.	Indicação do país de origem ou local de proveniência para a carne de aves de capoeira, caprino, ovino e suíno.....	34
7.3.	Rotulagem de carne de aves de capoeira	35
7.4.	Rotulagem de carne de bovino	37
7.5.	Rotulagem de carne de suíno	38
7.6.	Rotulagem de produtos da pesca	39
7.7.	Produtos ultracongelados	41
II.	Caso de Estudo - <i>Eurest</i> / Operador Logístico.....	42
1.	Caraterização Geral da Empresa - <i>Eurest</i>	42
2.	Breve Descrição do Local de Estágio e das Atividades Desenvolvidas.....	43
3.	Objetivos do Trabalho.....	43
4.	Metodologia	44
4.1.	Caracterização da amostra dos rótulos analisados	44
4.2.	Procedimento para a análise de conformidades/ não conformidades nos rótulos dos géneros alimentícios analisados	45
5.	Resultados e Discussão	46
5.1.	Avaliação do grau de não conformidade por grupo de produtos.....	46
5.1.1.	Carne de aves de capoeira	46
5.1.2.	Carne de bovino.....	48
5.1.3.	Carne de coelho.....	49
5.1.4.	Carne de suíno.....	50
5.1.5.	Preparados de carne.....	52
5.1.6.	Produtos à base de carne	53
5.1.7.	Produtos da pesca	55
5.1.8.	Bacalhau	56
5.1.9.	Produtos de pastelaria	58
5.1.10.	Produtos pré-confeccionados.....	60
6.	Avaliação do Grau de não Conformidade por Fornecedor	61
6.1.	Fornecedores de carne de aves de capoeira	61
6.2.	Fornecedores de carne de bovino.....	63
6.3.	Fornecedores de carne de coelho.....	64
6.4.	Fornecedores de carne de suíno.....	66
6.5.	Fornecedores de preparados de carne	67
6.6.	Fornecedores de produtos à base de carne.....	69

6.7.	Fornecedores de produtos da pesca	70
6.8.	Fornecedores de bacalhau.....	72
6.9.	Fornecedores de produtos de pastelaria	73
6.10.	Fornecedores de produtos pré-confecionados	75
7.	Avaliação do Grau de Conformidade da Amostra Total	77
8.	Conclusão e perspectivas futuras.....	79
III.	Referências Bibliográficas	82
IV.	Anexos	92
	Anexo 1: Diplomas atualmente em vigor (Fevereiro de 2018) consultados para a análise dos rótulos.....	93
	Anexo 2: Géneros alimentícios isentos de declaração nutricional obrigatória (Regulamento (UE) nº 1169/2011)	96
	Anexo 3: Exemplos de rótulos modelo para um produto de carne de aves, carne de bovino carne de coelho, carne de suíno, preparados de carne, produtos à base de carne, pescado não transformado, bacalhau, pré-confecionados/produtos de pastelaria.	97
	Anexo 4: Lista de verificação/ <i>Checklist</i> utilizada na análise da conformidade dos rótulos	102

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Caraterização de cada setor alimentar e total de rótulos avaliados por setor e grupo de produtos	44
Tabela 2 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de aves de capoeira	46
Tabela 3 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de bovino	48
Tabela 4 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de carne de coelho	50
Tabela 5 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de suíno.....	51
Tabela 6 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de preparados de carne	53
Tabela 7 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos à base de carne	54
Tabela 8 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de produtos da pesca.....	55
Tabela 9 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo do bacalhau.....	57
Tabela 10 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos de pastelaria	58
Tabela 11 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos pré-confecionados	60
Tabela 12 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de aves.....	62
Tabela 13 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de bovino	64
Tabela 14 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de coelho	65
Tabela 15 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de suíno.....	67
Tabela 16 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de preparados de carne	68
Tabela 17 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos à base de carne.....	69

Tabela 18 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos da pesca.....	71
Tabela 19 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito não por fornecedor de bacalhau.....	73
Tabela 20 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos de pastelaria.....	74
Tabela 21 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos pré-confecionados	76

Índice de Figuras

Figura 1 - Exemplo da indicação da denominação do género alimentício.....	10
Figura 2 - Exemplo da indicação quantitativa de ingredientes.	11
Figura 3 - Exemplo da indicação dos alergénios na lista de ingredientes.	12
Figura 4 - Exemplo da indicação do peso líquido.....	13
Figura 5 - Exemplo da indicação da data de durabilidade mínima.	14
Figura 6 - Exemplo da indicação da data limite de consumo.	15
Figura 7 - Exemplo da indicação das condições de conservação.	15
Figura 8 - Exemplo da indicação da declaração nutricional.	18
Figura 9 - Exemplo da indicação de aditivos alimentares na lista de ingredientes.	19
Figura 10 - Símbolo utilizado para produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP)	20
Figura 11 - Símbolo utilizado para produtos com Especialidade Tradicional Garantida (ETG)	20
Figura 12 - Símbolo utilizado para produtos com Indicação Geográfica Protegida (IGP)...	21
Figura 13 - Símbolo Ponto Verde	22
Figura 14 - Símbolo Novo Verde	22
Figura 15 - Exemplo da indicação do lote de um produto.	23
Figura 16 - Símbolo relativo à marca de identificação/ salubridade comunitárias	24
Figura 17 - Símbolo não consumir.....	25
Figura 18 - Logótipo comunitário de produção biológica.....	26
Figura 19 - Marca de conformidade.....	29
Figura 20 - Distintivo de Aprovação pelo Ministério da Agricultura, Floresta e Desenvolvimento Rural	29
Figura 21 - Exemplo de um semáforo nutricional.....	30
Figura 22 - Símbolo de deposição seletiva	31
Figura 23 - Símbolo "colocar no lixo"	31
Figura 24 - Símbolo de reciclagem	31
Figura 25 - Símbolo relativo a material em contato com géneros alimentícios.....	32
Figura 26 - Exemplo da indicação da denominação comercial permitida para o bacalhau, da classificação e da espécie.....	34
Figura 27 - Exemplo da indicação do país de origem e de abate para o setor da carne.	34
Figura 28 - Exemplo da indicação "Origem" para o setor da carne.	35
Figura 29 - Exemplo da indicação da classificação de A ou B.	36
Figura 30 - Exemplo da indicação do país de nascimento, de engorda, de abate e de desmancha e respetivos números de aprovação.....	38

Figura 31 - Exemplo da indicação do método de produção.	39
Figura 32 - Indicação da zona de captura.	40
Figura 33 - Indicação da categoria de arte de pesca.	40
Figura 34 - Logótipo da <i>Eurest</i>	42
Figura 35 - Logótipo grupo <i>Compass</i>	42
Figura 36 - Estrutura de negócio da <i>Eurest</i> no ano de 2014/2015	42
Figura 37 - Exemplo de um rótulo de carne de aves de capoeira que contém não conformidades.	47
Figura 38 - Exemplo de um rótulo de carne de bovino que contém não conformidades.	49
Figura 39 - Exemplo de um rótulo de carne de suíno que contém não conformidades.	52
Figura 40 - Exemplo de um rótulo sem a indicação quantitativa do ingrediente que figura na denominação do género alimentício. Erro! Marcador não definido.	
Figura 41 - Exemplo de um rótulo com a declaração nutricional apresentada de forma incorreta.	54
Figura 42 - Exemplo de um rótulo de pescado não transformado que contém não conformidades.	56
Figura 43 - Exemplo de um rótulo cuja indicação da classificação do bacalhau quanto ao tipo comercial se encontra ausente.	57
Figura 44 - Exemplo de um rótulo de um produto de pastelaria que contém não conformidades.	59
Figura 45 - Exemplo de um rótulo de um produto pré-confecionado cujos ingredientes não são indicados por ordem decrescente de peso.	61
Figura 46 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedor de carne de aves de capoeira.	61
Figura 47 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de bovino.	63
Figura 48 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de coelho.	65
Figura 49 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de suíno.	66
Figura 50 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de preparados de carne.	67
Figura 51 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos à base de carne.	69
Figura 52 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos da pesca.	70
Figura 53 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de bacalhau.	72
Figura 54 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos de pastelaria.	73
Figura 55 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos pré-confecionados.	75
Figura 56 - Grau de conformidade da totalidade da amostra.	77
Figura 57 - Percentagem de rótulos não conformes de cada grupo.	78

Lista de Siglas e Acrónimos

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BSE - Encefalopatia Espongiforme dos Bovinos

CAC - *Codex Alimentarius Commission* (Comissão do Codex Alimentarius)

CCE - Comissão das Comunidades Europeias

CE - Comissão Europeia

COMA - *Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy* (Comité dos Aspetos Médicos das Políticas de Alimentação e Nutrição)

DC - Data de congelação

DDM - Data de Durabilidade Mínima

DN - Declaração Nutricional

DG SANCO - *Directorate-General for Health and Consumer Protection* (Direção-Geral da Saúde e da Proteção do Consumidor)

DLC - Data Limite de Consumo

DOP - Denominação de Origem Protegida

EFSA - *European Food Safety Authority* (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos)

EM - Estado Membro

ETG - Especialidade Tradicional Garantida

FAO - *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)

FDA - *Food and Drug Administration* (Administração de Alimentação e Drogas)

FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares

FSA - *Food Standards Agency* (Agência de Normas Alimentares)

FSAI - *Food Safety Authority of Ireland* (Autoridade para a Segurança dos Alimentos da Irlanda)

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

GPP - Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral

IGP - Indicação Geográfica Protegida

IPQ – Instituto Português da Qualidade

LGPS - Livro Genealógico Português de Suínos

NPS - Núcleo de Produção de Suínos

OGM - Organismo Geneticamente Modificado

OMS - Organização Mundial de Saúde

PT- País Terceiro

SPV- Sociedade Ponto Verde

UC - Ultracongelados

UE - União Europeia

WHO - *World Health Organization* (Organização Mundial de Saúde)

SACN - *Scientific Advisory Committee on Nutrition* (Comité Científico de Aconselhamento sobre Nutrição)

I. Rotulagem – Enquadramento Teórico

1. A Segurança Alimentar e a Rotulagem

A Segurança Alimentar assume atualmente uma enorme importância, apresentando-se como uma das principais preocupações da indústria alimentar (FIPA, 2002). Este conceito tem uma origem militar, surgindo pela primeira vez logo após a 1ª Guerra Mundial pois, nesta altura, o domínio de um país verificava-se pelo seu controlo no fornecimento de alimentos (Machado & Silvestre, 2005).

Com a evolução do Homem, o conceito de Segurança Alimentar foi também evoluindo e, atualmente, envolve o controlo dos géneros alimentícios em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção primária até à sua expedição e venda ao consumidor. Assim, pretende-se satisfazer os requisitos técnicos e legais, salvaguardando a integridade do consumidor (Rodrigues et al., 2015).

No ano de 2001, a Organização das Nações Unidas (FAO) definiu o conceito de Segurança Alimentar. Essa definição continua nos dias de hoje a ser utilizada: “*Food security* é uma situação que existe quando todas as pessoas, a qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que permitam satisfazer as suas necessidades em nutrientes e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável” (FAO, 2003). A definição de *food security* (segurança alimentar) é muitas vezes confundida com *food safety* (segurança sanitária dos alimentos) porque os termos “*security*” e “*safety*” são sinónimos em muitos idiomas (WHO, 2004). Esta segunda expressão é definida como “garantia que um alimento não causará danos ao consumidor através de perigos biológicos, químicos ou físicos - quando é preparado e, ou, consumido de acordo com o uso esperado” (FAO, 2001). Embora estes dois conceitos sejam distintos, estão dependentes um do outro, uma vez que, se os alimentos não forem seguros e tiverem de ser retirados do mercado haverá uma quebra no abastecimento (Bernardo, 2009).

O conceito de alimento seguro e saudável abrange vários aspetos. De um ponto de vista nutricional, é um alimento que contém os nutrientes para o consumidor e o ajuda a prevenir doenças crónicas a longo prazo. Do ponto de vista da segurança alimentar, é um alimento que é livre não só de toxinas, pesticidas, químicos, contaminantes físicos, mas também de microrganismos patogénicos microbiológicos, tais como bactérias e vírus que podem causar doenças (Roberts, 2001).

Os rótulos desempenham um papel fundamental. Para que os rótulos cumpram os seus objetivos, é necessário que todas as informações neles contidas sejam de fácil compreensão. Estes permitem aos consumidores realizarem escolhas alimentares mais saudáveis ou de acordo com as suas necessidades ou desejos, bem como comparar produtos

com base nas suas características específicas durante o ato de compra (FAO, 2010, 2016). Para além disso, auxiliam no controlo de alergias alimentares, doenças crónicas e doenças transmitidas por alimentos e que podem constituir um risco para a saúde dos consumidores (Merwe et al., 2014).

O rótulo deve ser inviolável, impermeável e resistente ao rasgamento. O seu material deve cumprir todas as regras de higiene e não alterar as características organolépticas nem transmitir substâncias nocivas. Todas as menções referidas nos rótulos devem ser facilmente visíveis, claras e objetivas.

2. Rotulagem - Importância do Rótulo e Rotulagem:

2.1. Na segurança alimentar

Na UE a política de segurança alimentar destina-se, a garantir a todos os cidadãos da comunidade, alimentos seguros e nutritivos, em todas as fases do processo produtivo, desde o produtor ao consumidor, através da prevenção da contaminação, promoção da higiene alimentar, informação sobre os alimentos, bem como sobre a saúde dos animais e plantas e o bem-estar dos animais (Comissão Europeia, 2013).

A rotulagem de produtos alimentares constitui o principal meio de comunicação entre o operador, que produz, e o consumidor, a quem o produto se destina (Malheiro e Serafino, 2016). A rotulagem surge como uma importante ferramenta no âmbito da segurança alimentar pois as informações contidas nos rótulos acautelam a ocorrência de eventuais perigos, para a saúde dos consumidores, resultantes da ingestão de um determinado alimento. Destaca-se a importância da indicação dos alergénios, a rotulagem nutricional, as condições de conservação, a vida útil e o nome ou firma e o endereço do operador ou da entidade responsável pela rotulagem ou importador.

Os consumidores com certas restrições ou doenças alimentares são mais propensos a verificar e a avaliar a informação contida nos rótulos dos produtos alimentares, antes da sua aquisição (Kreuter et al., 1997). Deste modo, torna-se essencial não somente assegurar o rigor quanto à veracidade do conteúdo, mas também a compreensão das informações constantes nos rótulos, pois, a sua falta de perceção pode conduzir os consumidores a escolhas erradas (Zafar et al., 2016).

Para ser eficiente, um rótulo deve fornecer informações sobre a declaração nutricional, os alergénios e a data de validade, em termos de segurança alimentar (Grunert e Wills, 2007).

A prevalência de alergias alimentares é um problema de saúde global que tem aumentado nos últimos anos (Carrard et al., 2015). Estas manifestam-se através de uma

resposta imunológica a uma determinada substância que é considerada nociva para o próprio organismo, podendo afetar gravemente a saúde e conduzir à morte por choque anafilático. Para além das alergias alimentares, podem também ocorrer intolerâncias alimentares, que são mais frequentes. As intolerâncias alimentares caracterizam-se pela “incapacidade do organismo em absorver e metabolizar uma substância, sem a ação do sistema imunitário” e podem envolver diversos sintomas como eczemas, dores de cabeça e diarreias (Ruivo, 2008). Torna-se assim fundamental, a declaração das substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias alimentares.

A rotulagem nutricional destina-se a transmitir ao consumidor informações sobre o valor nutricional e a composição de géneros alimentícios pré-embalados. Tem como intenção informar os consumidores das escolhas disponíveis, bem como auxiliar e estimular na escolha e consumo de produtos mais saudáveis (Baltas, 2001), resultando numa melhoria da dieta e prevenção da obesidade e de outras doenças relacionadas com a nutrição (Borgmeier e Westenhofer, 2015).

Para os fornecedores, a obrigatoriedade no fornecimento de informações nutricionais promove a produção de alimentos mais saudáveis (Golan et al., 2000).

As condições de conservação são outro parâmetro que garante a qualidade e a segurança de um género alimentício durante o seu armazenamento (Ababio et al., 2012). Muitos surtos são consequência de condições de armazenamento inadequadas, geralmente em relação à temperatura durante a distribuição ou pelo próprio consumidor, resultando numa contaminação não intencional de um género alimentício (Aung e Chang, 2014). Tal, poderia ser evitado através da leitura e compreensão das informações relativas ao modo de conservação expostas nos rótulos de alguns produtos alimentares.

A vida útil dos géneros alimentícios é uma das informações mais importantes na rotulagem de géneros alimentícios no que se refere à defesa do consumidor. A data limite de consumo é especialmente importante, pois é indicada para produtos microbiologicamente muito perecíveis, ou seja, que após um curto período são suscetíveis de constituir um perigo para a saúde. A partir desta data não se pode assegurar que os géneros alimentícios são seguros para consumo em termos microbiológicos (ASAE, 2015; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Também o nome ou a firma e o endereço do operador, da entidade responsável pela rotulagem ou do importador são essenciais no rótulo de um produto, pois é através desta informação que o consumidor sabe quem deve contactar no caso de necessidade de esclarecimento de alguma dúvida ou reclamação ou informações adicionais, em relação ao produto (DG SANCO, 2007a).

Atualmente, tem-se verificado um aumento crescente da preocupação dos consumidores em relação à segurança e às propriedades dos alimentos que adquirem e

ingerem. A rastreabilidade ganhou uma importância considerável, na sequência das várias crises de segurança alimentar que ocorreram e cujos sistemas de rastreabilidade demonstraram ser fracos ou inexistentes (FSA, 2002). Por rastreabilidade entende-se a “capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição” (Regulamento (CE) nº 178/2002). É considerado um sistema eficaz de monitorização da qualidade e segurança alimentar, que assegura o cumprimento da legislação, nomeadamente os seus requisitos e que permite aumentar a confiança dos consumidores (Aung e Chang, 2014; Kher et al., 2010).

A implementação de um sistema de rastreabilidade é essencial na localização e rápida retirada do mercado de produtos que tenham a suspeita de provocar algum risco para a saúde pública, na identificação da origem de um problema e na sua correção, evitando a sua ocorrência no futuro (DG SANCO, 2007b).

A rotulagem através da correta identificação do lote de um género alimentício, permite o acompanhamento do produto desde o produtor até ao consumidor (Monteiro et al., 2007).

2.2. Para os consumidores e para as indústrias

A rotulagem de géneros alimentícios é, segundo o Regulamento (UE) nº 1169/2011, o conjunto “de todas as indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse género alimentício” (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Com a industrialização da agricultura, os produtores de géneros alimentícios comercializam os seus produtos para lugares bastante distantes, tornando-se cada vez mais raro o contacto pessoal entre os produtores e os consumidores (FAO, 2016).

A mudança dos produtos alimentares pré-embalados para supermercados e hipermercados provocou um aumento significativo da oferta e variedade de produtos à disposição dos consumidores, conduzindo a uma escolha mais complexa relativamente aos géneros alimentícios que estes adquirem (Silayoi e Speece, 2004). Esta mudança no formato de vendas determinou a intensificação da concorrência entre marcas e aplicações mais amplas nas decisões de comunicação de marketing de produtos pré-embalados, como a apresentação de informações como o nome do produto, marca, logótipo e gráficos relativos aos produtos bem visíveis nos rótulos e com a utilização de cores atrativas para os consumidores (Prinsloo et al., 2012; Butkeviciénė et al., 2008).

A confiança dos consumidores nos produtos que adquirem inicia-se geralmente com a informação contida em cada rótulo (FAO, 2016). Por rótulo entende-se “uma etiqueta, uma marca comercial ou de fabrico, uma imagem ou outra indicação gráfica descritiva, escritas, impressas, gravadas com estêncil, marcadas, gravadas em relevo ou em depressão ou afixadas na embalagem ou no recipiente dos géneros alimentícios (Regulamento (UE) nº 1169/2011). Sendo o rótulo um meio de comunicação entre o produtor e o consumidor, é fundamental que, todas as indicações sejam credíveis, verdadeiras, completas e que não sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro (Monteiro et al., 2007).

Na rotulagem de géneros alimentícios existe um conjunto de indicações relativas aos alimentos que são obrigatórias, tais como o estado físico do produto, peso, temperatura de conservação e informação nutricional. Outras de carácter voluntário como as alegações nutricionais ou de saúde, modo de produção biológico, entre outros, são também muito frequentes nos rótulos de produtos alimentares. Todas estas informações são comunicadas aos consumidores através da embalagem (Malheiro e Serafino, 2016).

Nos últimos anos, tem-se assistido a um aumento da preocupação dos consumidores relativamente à composição nutricional dos produtos e a hábitos alimentares cada vez mais saudáveis (Bandara et al., 2016). Conhecimentos básicos de nutrição e informações sobre as características nutricionais dos alimentos, associados a campanhas de rotulagem mais esclarecedores, permitem conduzir os consumidores a escolhas mais saudáveis (Malheiro e Serafino, 2016).

Para a indústria alimentar a rotulagem é também uma importante ferramenta que, quando utilizada corretamente, garante não só que os operadores transmitem as informações essenciais, como também permite evidenciar os benefícios dos seus produtos em detrimento de outros de marcas concorrentes (DG SANCO, 2006). Do ponto de vista empresarial, a rotulagem pode melhorar o marketing e a competitividade dos produtos e estimular a inovação no setor alimentar (FAO, 2016).

A decisão de compra por parte dos consumidores relativamente a um determinado produto alimentar é predominantemente concluída na loja e depende, fundamentalmente da perceção que estes têm sobre o produto (Ampuero e Vila, 2006). A rotulagem é um dos fatores que mais afeta a decisão de compra, uma vez que as informações que transmite aos consumidores estão anexadas à embalagem ou formam uma parte integrante da mesma (Bandara et al., 2016). Fatores como a qualidade e o preço do produto são também avaliados antes da decisão de compra de um determinado género alimentício (Kumar e Kapoor, 2017).

A compra de géneros alimentícios é geralmente considerada uma compra rotineira que requer um baixo envolvimento dos consumidores e um tempo de pesquisa reduzido (Swait, 2011). Contudo, os consumidores que estão mais envolvidos no processo de decisão de compras de produtos alimentares, ou seja, mais preocupados com a sua saúde e alimentação

avaliam os produtos mais cuidadosamente e leem mais atentamente as informações dos rótulos dos produtos (Silayoi e Speece, 2004).

Atualmente, constitui um desafio para as empresas facultar a máxima informação possível ao consumidor sem sobrecarregar o rótulo com informação que dificulte a sua leitura e compreensão (Comissão Europeia, 2005).

3. Enquadramento Legal da Rotulagem

As várias crises de segurança alimentar que ocorreram na Europa durante a década de 90 provocaram uma diminuição da confiança dos consumidores em relação à capacidade do sistema alimentar em assegurar alimentos seguros e de qualidade. Assim, as entidades governamentais atualizaram os documentos legais, até então existentes, para que estes fossem ao encontro das novas exigências dos consumidores, sendo a rotulagem uma ferramenta importante na comunicação dos novos padrões de qualidade e segurança alimentar (Roosen, 2003).

As primeiras tentativas de uniformização da legislação europeia datam da década de 70 do século XX (Malheiro e Serafino, 2016), com a publicação em 1978 da Diretiva 79/112/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. A criação deste diploma teve como principais objetivos contribuir para o funcionamento do mercado interno bem como informar e proteger os consumidores (Diretiva 79/112/CEE). Esta Diretiva foi posteriormente revogada ao longo dos anos e em 2000 foi publicada a Diretiva 2000/13/CE que nunca chegou a ser transposta para a legislação nacional.

Portugal aderiu à UE em 1986, mas antes da sua adesão já existia legislação relativa à rotulagem de géneros alimentícios. O primeiro diploma surge em 1972 com o Decreto-Lei nº 314/72. Contudo, a partir da adesão de Portugal à UE, passou a ter aplicação o disposto no artigo 8, nº 3 da Constituição da República Portuguesa “as normas emanadas dos órgãos competentes das organizações internacionais de que Portugal seja parte vigoram diretamente na ordem interna, desde que tal se encontre expressamente estabelecido nos respetivos tratados constitutivos” (República Portuguesa, 2005).

Ao longo dos anos o primeiro documento legal relativo à rotulagem de géneros alimentícios foi alterado, seguindo-se o Decreto-Lei nº 89/84, Decreto-Lei nº 170/92 e Decreto-Lei nº 560/99. Este último veio condensar vários diplomas sobre as diferentes exigências aplicáveis no que se refere à rotulagem geral de géneros alimentícios e que se encontravam dispersos, no entanto, já não se encontra em vigor (Monteiro et al., 2007).

A rotulagem nutricional surgiu apenas em 1990 com a publicação da Diretiva 90/496/CEE que em 1993 foi transposta para ordenamento jurídico português pela Portaria nº 751/93 que estabelece as condições gerais a que deve obedecer a rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, bem como as suas regras de apresentação (Portaria nº 751/93).

Posteriormente, a Diretiva 90/496/CEE foi alterada em 2003 pela Diretiva 2003/120/CE e a Portaria nº 751/93 pelo Decreto-Lei nº 167/2004, que ainda hoje se encontram em vigor.

A verificação da crescente necessidade dos consumidores de uma rotulagem mais complexa e eficaz conduziu à publicação em 2011 do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informações aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que atualmente se encontra em vigor. Este regulamento estabelece os princípios, requisitos e responsabilidades gerais que regem a informação sobre os alimentos e, em particular, a rotulagem dos géneros alimentícios (FSAI, 2015).

Para além dos requisitos gerais regulamentados pela lei geral da rotulagem, existe também um conjunto de legislação alimentar específica para os diferentes setores alimentares, como o setor da carne ou dos produtos da pesca (Monteiro et al., 2007).

3.1. 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) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informações aos consumidores constitui a atual lei de rotulagem geral e nutricional. Este Regulamento entrou em vigor a 12 de Dezembro de 2011, mas a sua aplicação apenas passou a ser de carácter obrigatório a partir de 13 de Dezembro de 2014. No entanto, no que se refere à declaração nutricional, os novos requisitos legais tornaram-se obrigatórios a partir de Dezembro de 2016. É aplicável a todos os géneros alimentícios, compreendendo também os fornecidos por empresas de restauração coletiva e os que se destinam a ser fornecidos por esses estabelecimentos, estendendo-se a todos os operadores das empresas do setor alimentar em todas as fases da cadeia alimentar (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

O diploma em análise surge com dois objetivos bem definidos: garantir um elevado nível de defesa do consumidor, no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios através de informações precisas e verdadeiras, bem como, assegurar o bom funcionamento do mercado interno (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

A legislação europeia consiste maioritariamente em Regulamentos que são diretamente aplicáveis a todos os EM e em Diretivas que requerem uma transposição para a legislação nacional de cada país. Deste modo, a aplicação do Regulamento nº 1169/2011 é obrigatória para todos os EM. Este regulamento veio harmonizar as legislações nacionais

existentes, permitindo o “livre comércio”, ou seja, a livre circulação de produtos e condições de concorrência iguais para todos os países, dentro da comunidade, que terão de fornecer aos consumidores as mesmas informações nos rótulos dos seus produtos (J. Claude Cheftel, 2005).

A publicação deste diploma veio introduzir algumas alterações relativas à rotulagem geral e nutricional de géneros alimentícios, entre elas:

- Responsabilidade ao longo da cadeia;
- Apresentação das menções obrigatórias;
- Dimensões mínimas dos caracteres;
- Comunicação dos alergénios;
- Data de congelação;
- País de origem ou local de proveniência;
- Condições de conservação e prazo de consumo;
- Proteínas adicionadas;
- Géneros alimentícios vendidos à distância;
- Declaração Nutricional; (ASAE, 2017a; Regulamento (UE) nº 1169/2011; Diretiva 2000/13/CE).

4. Menções Obrigatórias na Rotulagem de Géneros Alimentícios

O Regulamento (UE) nº 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, classifica os géneros alimentícios conforme a sua forma de apresentação, definindo diferentes requisitos para géneros alimentícios pré-embalados e não pré-embalados. Este regulamento define um pré-embalado como “uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e aos estabelecimentos de restauração coletiva, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada” (Regulamento (UE) nº 1169/2011). Já um não pré-embalado é um género alimentício apresentado 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” (Decreto Lei nº 26/2016).

De acordo com a lei geral da rotulagem (Regulamento (UE) nº 1169/2011) e do Decreto-Lei nº 26/2016, que assegura a execução e garante o cumprimento do Regulamento

(UE) nº 1169/2011, os requisitos obrigatórios que devem constar nos rótulos de géneros alimentícios pré-embalados, salvo determinadas exceções são:

- A denominação do género alimentício;
- A lista de ingredientes;
- A indicação de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias;
- A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- A quantidade líquida do género alimentício;
- A data de durabilidade mínima (DDM) ou a data-limite de consumo (DLC);
- As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar;
- O país de origem ou o local de proveniência;
- O modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada;
- O título alcoométrico volúmico, quando superior a 1,2%;
- A declaração nutricional;
- O lote

Para além das menções referidas existem menções adicionais que são obrigatórias constar na rotulagem de determinados géneros alimentícios.

Para não pré-embalados apenas é imposto a indicação das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. No entanto, cada Estado-Membro pode adotar medidas nacionais relativas à rotulagem de géneros alimentícios de não pré-embalados. No caso de Portugal, estas medidas encontram-se descritas no Decreto-Lei nº 26/2016.

De seguida, é efetuada uma descrição detalhada das menções obrigatórias na rotulagem de géneros alimentícios referidas no Regulamento nº 1169/2011.

4.1. Denominação do género alimentício

A denominação do género alimentício constitui a sua denominação de venda. Esta deve corresponder à denominação legal prevista nas disposições legislativas da União Europeia ou nacionais para o género alimentício em causa. Na sua ausência, a denominação do género alimentício deverá ser a denominação corrente ou caso esta última também não exista, a denominação descritiva (Decreto-Lei nº 560/99; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Esta menção é a informação que indica ao consumidor a natureza do género alimentício e que permite distingui-lo de outros, com os quais possa ser confundido. Deve incluir ou ser acompanhada pelo estado físico do produto ou tratamento que este sofreu (em pó, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado, fumado) quando a sua ausência for

passível de induzir o consumidor em erro (Fig. 1). No entanto, existem casos em que certas menções devem acompanhar a denominação de venda.

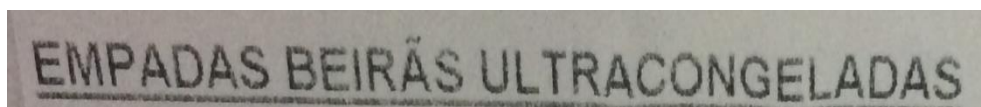


Figura 1 - Exemplo da indicação da denominação do género alimentício.

4.2. Lista de ingredientes e indicação quantitativa

Nos rótulos de géneros alimentícios, a lista de ingredientes deve enumerar todos os ingredientes por ordem decrescente de peso, ou seja, do que está em maior quantidade para o que está em menor, permitindo ao consumidor conhecer a composição e a porção de todos os ingredientes presentes num determinado produto. Os ingredientes devem ser designados pela denominação especificada pela legislação.

No entanto, a lista de ingredientes não é obrigatória para os seguintes tipos de géneros alimentícios:

- Constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação do género alimentício seja semelhante ao nome do ingrediente, ou que permita identificar a natureza do ingrediente;
- Frutas e produtos hortícolas frescos não transformados;
- Águas gaseificadas desde que a denominação indique que é gaseificada;
- Vinagres de fermentação quando originários de apenas um produto e sem a adição de outro ingrediente;
- Queijo, manteiga, leite e nata fermentada desde que não seja adicionado outro ingrediente para além de produtos lácteos, enzimas alimentares e culturas de microrganismos necessários para o fabrico e sal em queijos não frescos ou fundidos (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

A quantidade de um ingrediente ou categoria de ingredientes foi idealizada para ajudar os consumidores a comparar a composição de produtos similares, podendo alguns dos ingredientes influenciar a escolha de compra por parte do consumidor (FSAI, 2009). A indicação quantitativa de ingredientes deve ser indicada na lista de ingredientes. Em determinadas circunstâncias esta torna-se obrigatória, no caso de um determinado ingrediente ou categoria de ingredientes ser mencionado na denominação do género alimentício (Fig. 2), ou ser realçado por palavras, imagens ou representação gráfica ou

quando é fundamental para caracterizar o género alimentício (Regulamento (UE) nº1169/2011).



Figura 2 - Exemplo da indicação quantitativa de ingredientes.

4.3. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias

Existem doses muito baixas de alguns ingredientes e substâncias alimentares, incluindo alguns aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos, capazes de causar alergias ou intolerâncias a determinados consumidores. Estas substâncias podem colocar gravemente em risco a saúde dos consumidores e, por isso, torna-se indispensável para a segurança dos consumidores fornecer uma informação completa sobre a composição dos alimentos. Todas as substâncias ou produtos que podem provocar alergias ou intolerâncias devem ser indicadas na lista de ingredientes com o nome de acordo com o mencionado na legislação, e ser realçados através de uma grafia que permita ao consumidor distingui-lo dos restantes ingredientes (Fig. 3) (Regulamento nº1169/2011; J. Claude Cheftel, 2005).

Os alimentos e as substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias são:

- Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten (constituem uma exceção os xaropes de glicose à base de trigo e cevada e maltodextrinas à base de trigo);
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos;
- Ovos e produtos à base de ovos;
- Peixe e produtos à base de peixe, excepto a gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides e a usada como clarificante de cerveja e vinho;
- Amendoins e produtos à base de amendoins;
- Soja e produtos à base de soja, excepto óleo e gordura totalmente refinados, tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfatocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
- Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;

- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceto o lactossoro usado na produção de destilados alcoólicos e lactitol;
- Frutos de casca rija;
- Aipo e produtos à base de aipo;
- Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
- Dióxido de enxofre e sulfitos quando a concentração for superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l;
- Tremoços e produtos à base de tremoço;
- Moluscos e produtos à base de moluscos (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

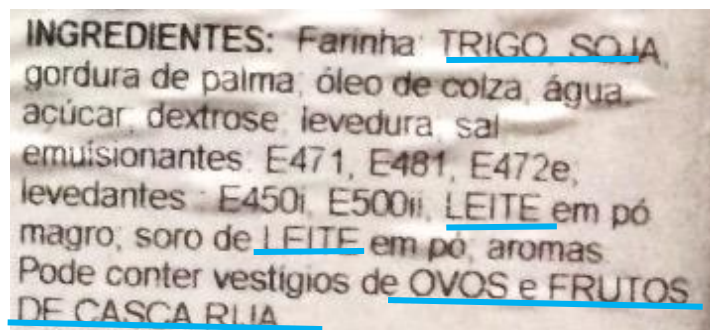


Figura 3 - Exemplo da indicação dos alergénios na lista de ingredientes.

4.4. Quantidade líquida

A quantidade líquida de cada produto alimentar é a informação que indica ao consumidor a quantidade de um género alimentício contida numa embalagem ou recipiente. Deve ser expressa em unidades de volume (l, cl ou ml) para os produtos líquidos e em unidades de massa (kg ou g) para os restantes produtos (FDA, 2013).

No caso de uma pré - embalagem constituída, pelo menos, por duas pré-embalagens cuja quantidade do produto em causa seja igual, a informação relativa à declaração da quantidade líquida será a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e do número total de embalagens. Se for possível ver o produto e contar facilmente o número de embalagens individuais, sem ser necessário proceder à abertura do produto, e observar-se pelo menos uma indicação da quantidade líquida, as indicações acima referidas já não são de carácter obrigatório.

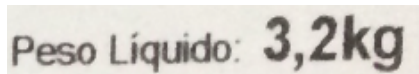
Para géneros alimentícios contidos dentro de um líquido de cobertura, para além da indicação do peso líquido, é também obrigatória a informação sobre o peso líquido escorrido.

No caso de géneros alimentícios que tenham sido vidrados, o peso líquido excluído tem de excluir o peso correspondente à camada de gelo.

A menção da declaração líquida não é obrigatória para todos os géneros alimentícios, existindo algumas exceções:

- Géneros alimentícios vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador;
- Géneros alimentícios em que o peso líquido seja menor que 5 g ou 5 ml, não se aplicando para especiarias e plantas aromáticas;
- Géneros alimentícios vendidos à unidade e que seja possível observar e contar o número de unidades ou, na sua falta, a indicação na embalagem do número de unidades (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Os rótulos de produtos pré-embalados devem cumprir algumas regras relativas ao controlo metrológico. Este é obrigatório para todos os produtos pré-embalados cuja quantidade nominal, ou seja, a massa ou volume marcado na pré-embalagem seja igual ou superior a 5 g ou 5 l e igual ou inferior a 10 kg ou 10 l. Os rótulos destes produtos pré-embalados devem conter a quantidade nominal acompanhada pela unidade de medida utilizada, bem como a identificação do acondicionador ou importador. É também de salientar que o conteúdo efetivo de cada produto, ou seja, a quantidade de produto que contém na realidade não deve ser inferior, em média, à massa ou volume indicado no rótulo (Decreto-Lei nº 199/2008).



Peso Líquido: 3,2kg

Figura 4 - Exemplo da indicação do peso líquido.

4.5. Data de durabilidade mínima (DDM), data limite de consumo (DLC) e data de congelação (DC)

O prazo de validade dos géneros alimentícios pode ser indicado sobre a forma de data de durabilidade mínima (DDM) ou data limite de consumo (DLC).

A DDM destina-se aos géneros alimentícios menos perecíveis e, até ao final da data indicada, estão asseguradas as suas propriedades específicas, desde que sejam cumpridas as condições de conservação descritas no rótulo do produto (ASAE, 2015). A data deve ser indicada através de uma das seguintes expressões “Consumir de preferência antes de...” ou “Consumir de preferência antes do fim de...”, com uma menção ao local da rotulagem onde a referida data é referenciada (Fig. 5). É obrigatório que a data seja constituída pelo dia, mês e ano, por esta mesma ordem. No entanto, em determinados casos, tais como:

- Géneros alimentícios que tenham uma durabilidade menor que 3 meses, é apenas imposto o dia e o mês;
- Géneros alimentícios que tenham uma durabilidade superior a 3 meses, mas que não seja inferior a 18 meses, é apenas obrigatória mês e ano;
- Géneros alimentícios que tenham uma durabilidade superior a 18 meses apenas é necessária a indicação do ano.

A legislação não exige a indicação da DDM para alguns géneros alimentícios, sendo eles:

- Frutas e produtos hortofrutícolas frescos não preparados;
- Vinhos e outros produtos obtidos a partir de frutas;
- Bebidas com um teor alcoólico igual ou superior a 10%;
- Produtos de padaria ou pastelaria cujo consumo seja efetuado 24 horas após o seu fabrico;
- Vinagres;
- Sal de cozinha;
- Açúcares no estado sólido;
- Produtos de confeitaria constituídos na sua maioria por açúcares aromatizados e/ou coloridos;
- Pastilhas elásticas e produtos semelhantes (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Consumir de preferência antes de: 08.03.2018

Figura 5 - Exemplo da indicação da data de durabilidade mínima.

A DLC é utilizada no caso de géneros alimentícios perecíveis, ou seja, que facilmente se deterioram em termos microbiológicos. Para géneros alimentícios muito perecíveis, a DDM é substituída pela DLC. A partir desta data, a ingestão já não é segura para o consumidor e a comercialização destes géneros não é permitida (ASAE, 2015). A referida data deve ser precedida da menção “Consumir até...” e com uma indicação do local onde esta se encontra assinalada, uma vez que as datas podem estar separadas das respetivas menções (Fig. 6). Tal como na DDM, também a DLC requer que a data seja formada pelo dia, mês e eventualmente pelo ano, por esta ordem (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Na figura 6 apresenta-se um exemplo de um rótulo com a correta indicação da DLC.



Figura 6 - Exemplo da indicação da data limite de consumo.

As DDM e DLC são determinadas pelas entidades responsáveis pela rotulagem. No entanto existem, em alguns casos, documentos legais com a indicação dos períodos de durabilidade mínima (Decreto-Lei nº 560/99).

A DC é obrigatória apenas para carne congelada, preparados de carne e produtos de pesca congelados não transformados. Para géneros alimentícios que tenham sido congelados, mais do que uma vez, torna-se necessária a indicação da data da primeira congelação. A data deve ser composta pelo dia, mês e ano, precedida pela menção “Congelado em...” e com uma indicação do local onde a data se encontra no rótulo (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

4.6. Condições de conservação e utilização

Existem géneros alimentícios que exigem condições especiais de conservação ou de utilização. Estas devem ser indicadas nos rótulos, de modo, a permitir aos transportadores, vendedores e consumidores manter a qualidade do produto e, no caso do consumidor, fazer igualmente um uso adequado do produto (FAO, 2016). Por exemplo “Armazenar em local fresco”, “Conservar no congelador”, “Depois de iniciado o processo de descongelação, não voltar a congelar” são algumas das instruções que podem ser observadas em determinados rótulos de produtos alimentares (FSAI, 2014). Na Figura 7 apresenta-se um exemplo da indicação das condições de conservação.

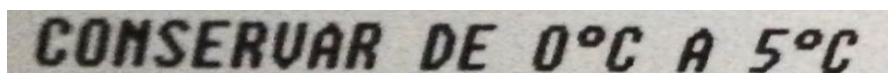


Figura 7 - Exemplo da indicação das condições de conservação.

4.7. País de origem ou local de proveniência

A indicação do país de origem, ou do local de proveniência, permite ao consumidor conhecer a origem do produto que está a adquirir.

Em determinados géneros alimentícios, como a carne fresca, a informação sobre o país de origem ou local de proveniência é do interesse dos consumidores, uma vez, que estes

preferem adquirir carne do seu país por considerarem que é mais segura (DG SANCO, 2006). A origem de um género alimentício está muitas vezes associada à sua qualidade, tal como se verifica em determinados produtos como o queijo e o vinho.

O Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios indica quais os casos em que a indicação do país de origem ou local de proveniência é obrigatória:

- No caso da sua omissão poder induzir o consumidor em erro, quanto ao país de origem ou local de proveniência, principalmente, se houver alguma informação no rótulo que possa confundir o consumidor quanto à verdadeira origem do género alimentício;
- No caso do país de origem ou o local de proveniência do género alimentício estiver enunciado no rótulo e for diferente do local de proveniência do seu ingrediente primário, é obrigatória a indicação do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício em causa, bem como, a indicação de que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é distinto do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício;
- No caso de carne da espécie suína fresca, refrigerada ou congelada;
- No caso de carne das espécies ovina ou caprina frescas, refrigeradas ou congeladas;
- No caso de carne de aves (galos, patos, gansos, perus, peruas e pintadas) fresca, refrigerada ou congelada;
- No caso de leite e leite utilizado como ingrediente em produtos lácteos (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

4.8. Nome ou firma e o endereço do operador

A legislação em vigor requer que os rótulos dos géneros alimentícios contenham informação sobre o nome ou firma e o endereço do operador segundo o qual o produto é comercializado, sendo o endereço constituído pela morada e código postal. Estas informações devem estar claramente indicadas nos rótulos dos produtos alimentares, de forma a que, em caso de uma reclamação ou da necessidade por parte do consumidor de obter informações adicionais sobre o produto que adquiriu, se saiba quem deve ser contactado (FSA, 2014; DG SANCO, 2007b).

As informações contidas nos rótulos dos géneros alimentícios, bem como a sua conformidade com a legislação em vigor, aplicável para cada tipo de produto alimentar, é da responsabilidade do operador sob cujo nome ou firma o produto é comercializado ou, no caso desse operador se encontrar fora da União Europeia, o importador para o mercado da União Europeia (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

4.9. Título alcoométrico volúmico

A rotulagem de bebidas alcoólicas, que contenham mais de 1,2% em volume de álcool, deve indicar por um número, com não mais do que uma casa decimal, o seu título alcoométrico volúmico. Esta indicação deve ser seguida do símbolo % e pode ser antecedida pelo termo “álcool” ou a abreviatura “alc”. Por exemplo: “Álcool 4,5%” ou “Alc. 4,5%” (FSAI, 2014; Regulamento (UE) nº1169/2011).

4.10. Declaração nutricional

Na compra de produtos alimentares, os consumidores procuram não só produtos acessíveis, mas também produtos nutritivos e de qualidade.

Nos últimos anos, a preocupação dos consumidores com a saúde tem aumentado e, consequentemente, a escolha de produtos alimentares adequados também (Gracia et al., 2009).

A declaração nutricional na rotulagem, surgiu como uma tentativa de alterar os padrões alimentares dos consumidores, tornando-os mais saudáveis. A rotulagem fornece aos consumidores informações sobre o conteúdo nutricional de cada género alimentício, para que estes façam escolhas nutricionalmente adequadas com base nessa informação. A rotulagem mantém também a liberdade de escolha dos consumidores e reduz os custos de pesquisa de informação, o que torna mais provável que a informação constante na rotulagem nutricional seja de facto observada e utilizada pelos consumidores (Grunert e Wills, 2007).

A rotulagem nutricional define-se como qualquer informação constante nos rótulos de um género alimentício relativa ao valor energético ou aos nutrientes, proteínas, fibras, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, sódio, vitaminas e minerais apenas quando presentes em quantidades significativas (Decreto-Lei nº 167/2004). A rotulagem nutricional é obrigatória para todos os géneros alimentícios pré-embalados (Exceções no Anexo 2).

A declaração nutricional deve obrigatoriamente incluir o valor energético, quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal. Nos rótulos de géneros alimentícios pré-embalados, estes podem ainda conter informações repetidas relativamente ao valor energético ou ao valor energético juntamente com as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal. Adicionalmente e a título voluntário, podem ser mencionadas as quantidades de ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos poliinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminais e sais minerais quando em quantidades significativas. O valor energético e as quantidades de nutrientes devem ser

relativos aos produtos tal como são vendidos ou aos produtos depois de preparados, desde que sejam mencionadas as instruções de utilização.

As menções constantes na declaração nutricional devem ser apresentadas no mesmo campo visual, segundo uma ordem de apresentação determinada pela legislação, num formato tabular ou linear, se o espaço não for suficiente (Fig. 8).

Os valores indicados na declaração nutricional devem ser enunciados nas unidades de medida adequadas, ou seja, os valores energéticos e de nutrientes devem ser expressos por 100 gramas ou 100 mililitros. No entanto, estes valores para além da expressão por 100 g ou 100 ml, podem também ser expressos em percentagem das doses de referência por 100 g ou 100 ml, sendo que, para as vitaminais e sais minerais é obrigatório. Neste último caso, é necessário a adição da menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/ kcal)”.

Para além das formas de apresentação já referidas, o valor energético e as quantidades de nutrientes podem ser expressos por porção e/ou unidade de consumo, desde que seja indicada a quantidade de cada a porção e/ou unidade e o número das mesmas. Para os elementos presentes na declaração nutricional poderem ser expressos por porção e/ou unidade de consumo, estes têm de cumprir as formas de expressão indicadas anteriormente.

Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes de um produto for negligenciável pode apenas ser referida a menção “Contém quantidades negligenciáveis de...” num local próximo da declaração nutricional.

No caso de géneros alimentícios não pré-embalados, embalados a pedido do consumidor ou pré-embalados para venda direta, a declaração nutricional pode apenas conter informações sobre o valor energético ou o valor energético acompanhado pela quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.

Para bebidas que contenham um teor de álcool superior a 1,2% não é obrigatória a declaração nutricional. No entanto, caso os operadores da empresa pretendam incluir uma declaração nutricional, esta apenas pode incluir o valor energético (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Declaração Nutricional	100g
Valores Médios	
Energia	1772kJ 424kcal
Lípidos	23,7g
dos quais saturados	4,8g
Hidratos de Carbono	46,2g
dos quais açúcares	27,8g
Fibra	2,0g
Proteínas	5,7g
Sal	1,3g

Figura 8 - Exemplo da indicação da declaração nutricional.

5. Outras Menções/Símbolos Obrigatórios

5.1. Aditivos alimentares

Os aditivos alimentares são substâncias, com ou sem valor nutritivo, adicionadas intencionalmente aos géneros alimentícios, com ou sem valor nutritivo e que têm como finalidade melhorar determinadas características tecnológicas ou organolépticas de um produto alimentar durante as fases de fabrico, transformação, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenagem (ASAE, 2017b; 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 assegurar a segurança dos alimentos, melhorar o valor nutricional de um género alimentício e conservá-lo durante mais tempo (FDA, 2010).

Classificam-se de acordo com a função que representam no alimento e distinguem-se nas seguintes classes de aditivos alimentares: corantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes, antiespumantes, edulcorantes, levedantes químicos, sequestrantes, amidos modificados e aromatizantes. Na UE os aditivos alimentares são incluídos numa lista de ingredientes em que são numerados e identificados pela letra E (Fig. 9) (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).

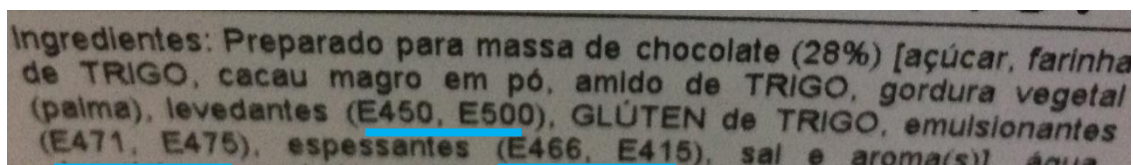


Figura 9 - Exemplo da indicação de aditivos alimentares na lista de ingredientes.

5.2. Denominação de origem protegida (DOP)

A Denominação de Origem Protegida (DOP) identifica produtos com origem num determinado local, região ou país e que contêm um conjunto de características que se devem ao meio geográfico onde estão inseridos, incluindo os fatores naturais e humanos. Todas as fases de produção têm obrigatoriamente de ocorrer exclusivamente dentro da área geográfica definida. Também a DOP deve cumprir o caderno de especificações correspondente.

Os rótulos que são comercializados sob uma DOP devem conter no mesmo campo visual a denominação registada do produto e o símbolo da União Europeia para produtos DOP (Fig. 10) Podem também ser indicadas a menção “Denominação de Origem Protegida” ou a abreviatura “DOP” (Regulamento (UE) nº 1151/2012).



Figura 10 - Símbolo utilizado para produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP). Fonte: (European Commission, 2007).

5.3. Especialidade tradicional garantida (ETG)

A denominação de um produto ou género alimentício pode ser registada como Especialidade Tradicional Garantida (ETG) desde que resulte de um modo de produção, transformação ou composição que corresponda a uma prática tradicional ou que seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

Um produto registado como ETG deve respeitar o caderno de especificações que compreende a denominação proposta para o registo, a descrição do produto e do método de produção e os elementos essenciais que comprovam o carácter tradicional do produto. No rótulo de produtos provenientes da UE e comercializados como ETG deve figurar o símbolo da figura 11 e a denominação do produto no mesmo campo visual. A menção “Especialidade Tradicional Garantida” ou a abreviatura “ETG” podem também ser indicadas nos rótulos dos produtos.



Figura 11 - Símbolo utilizado para produtos com Especialidade Tradicional Garantida (ETG). Fonte: (European Commission, 2007).

Este regime de ETG foi criado com a finalidade de auxiliar os produtores a comercializar os seus produtos, informar os consumidores dos atributos destes produtos, bem

como, de salvaguardar os métodos de produtos e as receitas tradicionais (Regulamento (UE) nº 1151/2012).

5.4. Indicação geográfica protegida (IGP)

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) identifica um produto ou um género alimentício com o nome de uma região ou de um local, ou de um país. Estes produtos contêm uma determinada qualidade, reputação ou uma característica/conjunto de características específicas da área geográfica onde são originários. Uma das suas fases de produção deve ter lugar na área geográfica confinada.

A rotulagem destes produtos deve apresentar a denominação registada do produto e o símbolo da União Europeia associado à IGP no mesmo campo visual (Fig. 12). Podem também ser indicadas a menção “Indicação Geográfica Protegida” ou a abreviatura “IGP” (Regulamento (UE) nº 1151/2012).



Figura 12 - Símbolo utilizado para produtos com Indicação Geográfica Protegida (IGP). Fonte: (European Commission, 2007).

5.5. Entidades gestoras para a gestão de embalagens não reutilizáveis

Em Portugal existem quatro entidades licenciadas para a gestão de embalagens e resíduos: Sociedade Ponto Verde; Novo Verde; VALORMED e VALORFITO, sendo estas duas últimas relativas à gestão de resíduos de embalagens de medicamentos e de produtos fitofarmacêuticos (Agência Portuguesa do Ambiente, 2017).

A aplicação do símbolo Ponto Verde ou Novo Verde no rótulo de um produto só pode ser feita pelas empresas que detenham um contrato válido com a sociedade Ponto Verde ou Novo Verde, que se assumem como responsáveis pela valorização das embalagens, após a sua utilização. Estes símbolos indicam que o fabricante ou importador desses produtos contribuem monetariamente para a Sociedade Ponto Verde ou Novo Verde e que as embalagens em causa pertencem ao sistema nacional de recolha seletiva, valorização e reciclagem de embalagens utilizadas (Novo Verde, 2017a; Novo Verde, 2017b; SPV, 2006).

Os símbolos do Ponto Verde (Fig. 13) e Novo Verde (Fig. 14) devem ser colocados na própria embalagem ou no rótulo e a sua colocação é obrigatória nas embalagens primárias

(aquelas que envolvem diretamente o produto) e facultativas nas embalagens secundárias e terciárias (Decreto-Lei nº 366-A/97).



Figura 13 - Símbolo Ponto Verde.
Fonte: SPV, 2015.



Figura 14 - Símbolo Novo Verde.
Fonte: Novo Verde, 2017.

O símbolo Ponto Verde (Fig. 13) não pode ser alterado e deve respeitar na íntegra todas as proporções e cores. O símbolo deve incluir duas setas entrelaçadas à volta de um eixo vertical, sobre um fundo branco, com a seta apontada para a direita com uma cor verde escuro e a seta apontada para a esquerda uma cor verde clara. O símbolo pode apresentar também outras cores, sobre um fundo branco ou de cor, embora as cores recomendadas sejam verde escuro e verde claro (SPV, 2015).

O símbolo Novo Verde (Fig. 14) baseia-se no conceito de “rotatividade” e “continuidade” e deve obedecer a um conjunto de regras quanto às dimensões e cores utilizadas. Deve conter as cores originais do símbolo, ou seja, verde, azul e amarelo. Estas não podem ser adulteradas, embora, nos casos em que as cores do *design* da embalagem não coincidam com as cores originais do símbolo, poderá utilizar-se a marcação a branco, preto ou com outro tom monocromático utilizado do *design* da embalagem, desde que marcado num fundo monocromático. Quando o símbolo inclui a marca registada a dimensão mínima permitida quando o símbolo inclui a marca registada é de 20 mm de largura. No entanto, quando o espaço disponível for limitado o símbolo pode apresentar uma largura de 6 mm, embora a largura recomendada seja de 8 mm (Novo Verde, 2017c).

A acompanhar o símbolo do Ponto Verde e do Novo Verde é aconselhada, mas não obrigatória, a utilização do símbolo ® que significa que são uma marca registada.

5.6. Lote

O lote de um produto é definido como um conjunto de unidades de venda de um género alimentício que são produzidas, fabricadas ou embaladas em condições muito semelhantes (Decreto-Lei nº 560/99). A informação relativamente ao lote de um produto é bastante importante, pois permite seguir a trajetória deste ao longo das fases de produção, transformação e distribuição, ou seja, desde o produtor até ao consumidor final. Deste modo, possibilita a rápida localização de lotes de géneros alimentícios que possam constituir um

risco para a saúde dos consumidores, permitindo a sua célere retirada do mercado (Monteiro et al., 2007).

Para um género alimentício poder ser comercializado, este tem de conter uma indicação relativamente ao lote do produto. A determinação e indicação do lote é da responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador, e deve ser precedida pela letra “L” (Fig. 15). O lote deve figurar na pré-embalagem, ou num rótulo ligado a ela, no caso de produtos pré-embalados ou no caso de géneros alimentícios não pré-embalados, na embalagem ou recipiente ou, na sua ausência, nos documentos comerciais. A indicação do lote não é obrigatória para géneros alimentícios cujos rótulos contenham a data de durabilidade mínima (DDM) ou a data-limite de consumo (DLC) compostas, respetivamente, pelo dia e pelo mês. Também no caso de produtos não pré-embalados fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva, doses individuais de gelados, embalagens ou recipientes cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² e nos locais de venda ao consumidor de géneros alimentícios não pré-embalados e que forem embalados a pedido do consumidor, ou caso se apresentem pré-embalados para venda direta, a legislação não exige a indicação do lote (Decreto-Lei nº 26/16).



Figura 15 - Exemplo da indicação do lote de um produto.

5.7. Marca de identificação/ marca de salubridade comunitária

Os géneros alimentícios de origem animal apenas podem ser comercializados se o seu rótulo apresentar uma marca de identificação ou de salubridade. A marca de salubridade apenas é aplicável a carcaças de ungulados domésticos (bovinos, suínos, ovinos, caprinos domésticos e solípedes domésticos) e mamíferos de caça de criação (Regulamento (CE) nº 854/2004). A marca de identificação é aplicável aos restantes produtos de origem animal, tais como, aves de capoeira, carnes picadas, preparados de carne, carnes separadas mecanicamente e produtos à base de carne, com exceção das embalagens de ovos (Mendonça, 2007; Regulamento (CE) nº 853/2004; Regulamento (CE) nº 854/2004).

A marca de identificação deve ser colocada antes do produto deixar o estabelecimento de produção e deve cumprir algumas regras quanto à sua forma e apresentação. A legislação exige que a marca de identificação contenha o nome do país em que se situa o estabelecimento, por extenso ou através de um código de duas letras correspondente a esse mesmo país, o número de aprovação, ou seja, o número de controlo veterinário e a sigla “CE”. Esta sigla não pode ser aplicada em produtos que sejam importados para a comunidade

provenientes de estabelecimentos fora da UE. Deve ter um formato oval e indicar na linha superior o nome ou código do país, na linha intermédia o número de aprovação e na linha inferior a sigla “CE” (Fig. 16). Esta marca pode ser colocada diretamente no produto, no invólucro, na embalagem ou impressa num rótulo disposto no produto, no invólucro ou na embalagem. Contudo, para produtos de origem animal líquidos, granulados ou em pó e nos produtos de pesca transportados a granel, não é obrigatória a aposição da marca de identificação, se os documentos que acompanham o produto conterem a marca de identificação do estabelecimento (Ministério da Agricultura e do Mar, 2014; Regulamento (CE) nº 853/2004).

A marca de salubridade é da responsabilidade do Médico Veterinário Oficial, e apenas poderá ser colocada em carnes de animais que tenham sido sujeitos a inspeções *ante* e *post mortem*. Esta marca indica que todos os controlos oficiais foram cumpridos e que a carne está própria para consumo. Deve ser colocada na superfície exterior da carcaça, a tinta ou a fogo, de modo a que, no caso de carcaças ou meias carcaças desmanchadas, cada peça ostente uma marca de salubridade. À semelhança da marca de identificação, também a de salubridade deve ter uma forma oval, com a indicação na primeira linha do nome do país onde está situado o estabelecimento, o número de aprovação do matadouro ou manuseamento da caça selvagem e a sigla CE quando aplicada num estabelecimento disposto na União Europeia (Fig. 16). Os tamanhos dos caracteres fixados para marca de identificação e salubridade variam para cada uma das marcas (Ministério da Agricultura e do Mar, 2014; Regulamento (CE) nº 854/2004).

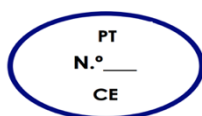


Figura 16 - Símbolo relativo à marca de identificação/ salubridade comunitárias. As dimensões fixadas para o formato e para os caracteres diferem. Fonte: Ministério da Agricultura e do Mar, 2014.

5.8. Organismo geneticamente modificado (OGM)

Segundo a Diretiva 2001/18/CE um OGM é “qualquer organismo, com exceção do ser humano, cujo material genético tenha sido modificado de uma forma que não ocorre naturalmente por meio de cruzamentos e/ou de recombinação natural” (Diretiva 2001/18/CE) Todos os géneros alimentícios que contenham uma porção superior a 0,9% dos ingredientes que o constituem é obrigatória a indicação na rotulagem da menção “Este produto contém organismos geneticamente modificados” ou “Este produto contém (nome dos organismos) geneticamente modificados” (Regulamento (CE) nº 1829/2003; Regulamento (CE) nº

1830/2003). No caso de produtos pré-embalados a menção referida deve ser indicada na lista de ingredientes, enquanto que nos géneros alimentícios não-pré-embalados as menções devem ser apresentadas na proximidade do produto (European Commission, 2012). Não existe nenhum logótipo para produtos que contenham OGM.

5.9. Símbolo de não consumo

Segundo o Regulamento (CE) nº 450/2009, relativo aos materiais e objetos ativos e inteligentes destinados a entrar em contato com os alimentos, estes têm como objetivo ampliar o prazo de validade dos géneros alimentícios, ou a manter ou melhorar o estado dos alimentos, enquanto que os materiais e objetos inteligentes controlam o estado dos alimentos embalados ou do ambiente nos quais estão inseridos. Para além das indicadas no regulamento alusivo ao contato com géneros alimentícios, este diploma refere também quais as regras adicionais em matéria de rotulagem que os materiais e objetos ativos e inteligentes devem cumprir. Sempre que estes, ou as suas partes, possam parecer comestíveis, o seu rótulo deve conter a menção “NÃO COMER” em caracteres de pelo menos 3 mm e se possível apresentar o símbolo da figura 17. Ambas as informações devem estar bem visíveis, legíveis e indeléveis (Comissão das Comunidades Europeias, 2009a; DG SANCO, 2009).



Figura 17 - Símbolo não consumir. Fonte: Regulamento (CE) nº 450/2009.

5.10. Símbolo produtos biológicos

A produção biológica de géneros alimentícios é um modo de produção que promove práticas sustentáveis através da utilização dos melhores procedimentos ambientais, de um elevado nível de biodiversidade, preservação dos recursos naturais, aplicação das normas existentes no que diz respeito ao bem-estar dos animais e método de produção, em concordância com a escolha dos consumidores por produtos e processos naturais (Agrobio, 2011; Regulamento (CE) nº 834/2007).

Um produto pode ser rotulado como “biológico” se pelo menos 95% dos ingredientes que o constituem forem produzidos em modo biológico, atendendo aos padrões exigidos pela legislação existente.

Na agricultura biológica, a utilização de OGM, bem como de pesticidas e de adubos químicos é proibida. No entanto, para produtos que contenham uma porção de OGM inferior a 0,9%, não é obrigatória a indicação no rótulo de um produto. Os produtos com um conteúdo em OGM inferior a este limiar podem ser rotulados como biológicos (European Commission, 2012).

Os rótulos dos produtos biológicos devem cumprir um conjunto de indicações obrigatórias, tais como, um número de código do organismo de controlo atribuído por cada Estado Membro (EM) e o logótipo comunitário da produção biológica (Fig. 18), apenas obrigatório para produtos biológicos pré-embalados produzidos na UE. Sempre que seja utilizado o logótipo comunitário, deve igualmente constar, no mesmo campo visual, a indicação do lugar onde as matérias-primas agrícolas que constituem o produto foram produzidas. A referida indicação desse ser apresentada através de uma das seguintes menções:

- “Agricultura União Europeia”, caso a matéria agrícola tenha sido produzida na UE;
- “Agricultura não União Europeia”, caso a matéria agrícola tenha sido produzida num País Terceiro (PT);
- “Agricultura União Europeia/não União Europeia”, caso uma parte das matérias-primas agrícolas tenha sido produzida na UE e outra parte num PT.



Figura 18 - Logótipo comunitário de produção biológica. Fonte: (European Commission, 2010).

As menções “União Europeia” ou “não União Europeia” podem ser substituídas ou completadas pelo nome de um país, se pelo menos 98% das matérias primas agrícolas de um produto tenham sido produzidas nesse mesmo país (Regulamento (CE) nº 834/2007).

Os produtos agrícolas e os géneros alimentícios provenientes de PT apenas podem ser comercializados com a referência a métodos de produção biológica se cumprirem todos os requisitos legais. Nestes produtos também se aplicam todas as regras europeias de rotulagem. No entanto, a utilização do logótipo europeu é facultativa para produtos importados.

Sempre que o logótipo conste da rotulagem de um produto, as indicações “Agricultura UE”, “Agricultura não UE”, “Agricultura EU/não UE” deve igualmente figurar no rótulo (DGADR, 2017a).

6. Menções/ Símbolos Facultativos

A rotulagem voluntária de géneros alimentícios é aplicável sempre que o operador tencione incluir qualquer informação adicional na rotulagem de um produto, para além da rotulagem obrigatória exigida pela legislação (DGADR, 2017b).

6.1. Alegações nutricionais e de saúde

Nos últimos anos tem-se verificado um aumento crescente do interesse dos consumidores nos potenciais benefícios de determinados alimentos. Assim, a indústria alimentar começou a desenvolver produtos funcionais cujos rótulos apresentam alegações nutricionais ou de saúde (Boer e Bast, 2015).

Nos rótulos de produtos alimentares encontram-se vários tipos de alegações nutricionais e de saúde. As alegações nutricionais destacam características nutricionais específicas de um alimento (por exemplo “baixo teor de gordura”, “elevado teor de fibra”, “reduzido teor de sal”, “sem adição de açúcares”), enquanto, as alegações de saúde associam os componentes de alimentos à saúde (por exemplo “Este produto contém cálcio. O cálcio é importante para o forte desenvolvimento de ossos e dentes”) (Verhagen., et al., 2010; Ampuero & Vila, 2006; Williams, 2005).

O *Codex Alimentarius* define alegação nutricional como “qualquer alegação que declare, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas particulares devido à energia (valor calórico), conteúdo em proteínas, gorduras, hidratos de carbono, bem como de vitaminas e minerais”. O mesmo documento legal define alegação de saúde como “qualquer alegação que declare, sugira ou implique a existência de uma relação entre uma categoria de alimentos, alimento ou um dos seus constituintes e a saúde” (FAO, 1997).

Existe por parte dos consumidores um elevado nível de ceticismo relativamente à informação contida nos rótulos dos produtos alimentares, incluindo as alegações de saúde. Deste modo, os consumidores concordam com a necessidade das alegações de saúde serem aprovadas pelo governo.

Na UE as alegações nutricionais e de saúde são reguladas pelo regulamento (CE) nº 1924/2006. O objetivo deste Regulamento é garantir que qualquer alegação nutricional ou de saúde efetuada na rotulagem, apresentação ou publicidade de um alimento na UE seja clara, precisa e baseada em estudos científicos (European Commission, 2010). Assim, é assegurado um elevado nível de proteção dos consumidores e um funcionamento eficaz do mercado interno. Segundo este regulamento, a rotulagem nutricional de produtos para os quais conste uma alegação nutricional e/ou de saúde é obrigatória.

As alegações nutricionais e de saúde “não devem ser falsas, suscitar dúvidas sobre a segurança, incentivar o consumo excessivo de um alimento, declarar que um regime alimentar equilibrado e variado não pode fornecer, em geral, quantidades adequadas de nutrientes, e referir alterações das funções orgânicas que possam suscitar receio no consumidor ou explorar esse receio, quer textualmente, quer através de representações pictóricas, gráficas ou simbólicas”. Apenas são permitidas as alegações nutricionais que constem no anexo do Regulamento nº 1924/2006 e que cumpram as condições nele referidas (Regulamento (CE) nº 1924/2006).

A maioria dos consumidores considera que a indicação de alegações de saúde nos produtos alimentares é útil, e que um produto que apresente uma alegação de saúde é mais saudável que os restantes, sendo, por isso, mais propenso a ser adquirido pelos consumidores (Williams, 2005).

6.2. Código de barras

O código de barras é de leitura ótica e é constituído por um conjunto de barras intercaladas escuras e claras e por 13 dígitos. Este código fornece informações sobre o produto e tem várias vantagens para os produtores, distribuidores e vendedores. Estes números classificam-se em quatro grupos, sendo que os primeiros três dígitos do código correspondem ao país cuja empresa produtora está registada, que no caso de Portugal é 560, o segundo grupo é o código da empresa, o terceiro é determinado pelo próprio produtor para que a empresa identifique o produto e o último dígito é de controlo dos números anteriores e permite aferir a correção do código. O código de barras não fornece qualquer informação ao consumidor, no entanto, é uma ferramenta bastante útil para o produtor, distribuidor ou vendedor, facilitando o controlo de *stocks* e de vendas. Permite também conhecer a trajetória do produto desde o seu fabrico até à colocação no mercado (Associação Portuguesa dos Nutricionistas, 2017; FCNUP, 2014; DGFCQA, 2002).

6.3. Controlo metrológico – letra “e”

Alguns rótulos de géneros alimentícios pré-embalados podem, opcionalmente, conter junto do volume ou peso do produto a marca de conformidade “e” (Fig. 19). Esta deve ser colocada no mesmo campo visual que a quantidade nominal e deve seguir um conjunto de regras relativamente ao seu grafismo (Declaração da retificação nº 71/2008). A letra “e” pode ser colocada mediante um controlo realizado por uma entidade externa, qualificada pelo IPQ para o efeito, e significa que o conteúdo exposto pelo fabricante, embalador ou distribuidor

relativamente ao peso líquido cumpre as margens de erro permitidas pela legislação (FCNUP, 2002; Machado, 2009).



Figura 19 - Marca de conformidade. Fonte: Decreto-Lei nº 199/2008.

6.4. Distintivo de aprovação pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural

Os rótulos de carne de bovino, de produtos à base de carne de bovino, carne de aves, carne de suíno e ovos podem conter informações nos seus rótulos para além da obrigatória exigida por lei (DGADR, 2017b) . Estas dependem da aprovação de um caderno de especificações, que contém as menções a incluir na rotulagem, as medidas a tomar para assegurar a exatidão dessas menções, os controlos a efetuar em todas as fases da produção e venda e as licenças ou autorizações necessárias para o exercício da atividade (Despacho Normativo nº 16/1999).

Atualmente, os rótulos aprovados devem conter o distintivo “Aprovado pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural” (Fig. 20). Este distintivo deve ser aplicado diretamente no rótulo do produto, sendo constituído por dois círculos. A coroa exterior é dividida ao meio com uma mediatriz amarela, pintada de cor verde no lado esquerdo e de vermelho no lado direito. O círculo interior deve ser de cor branca e conter a preto a menção “Rótulo aprovado pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Rural Desenvolvimento Rural” (Despacho normativo nº 30/2000).



Figura 20 - Distintivo de Aprovação pelo Ministério da Agricultura, Floresta e Desenvolvimento Rural. Fonte: (DGADR, 2017b).

6.5. Semáforo nutricional

O semáforo nutricional (Fig. 21) é de aplicação voluntária e foi desenvolvido pela *Food Standards Agency* (FSA) com base em estudos científicos. Tem como finalidade ajudar os consumidores a efetuarem escolhas alimentares mais saudáveis de forma rápida e fácil (FSA, 2007a).

Estudos efetuados demonstraram que o consumidor considera que a utilização do semáforo nutricional é particularmente útil no caso de alimentos processados, como é o caso de refeições preparadas, hambúrgueres, pizzas, salsichas e cereais de pequeno almoço, cujo conteúdo nutricional é mais difícil de determinar (FSA, 2007b).

Este sistema associa as três cores dos semáforos de trânsito - verde, amarelo e laranja - a quatro nutrientes em particular: gordura, gordura saturada, açúcar e sal, tendo em consideração a dose de referência (100 g ou 100 ml) de cada um dos nutrientes referidos anteriormente e a dose de cada género alimentício (FSA, 2007b).

Os limites estabelecidos para as cores verde/amarelo são determinados pelo Regulamento (CE) nº 1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde, que entrou em vigor a 1 de Julho de 2004. Por outro lado, os limites associados às cores amarelo/vermelho apoiam-se nos conselhos da COMA (*Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy*) e SACN (*Scientific Advisory Committee on Nutrition*) para a gordura, gordura saturada, açúcares e sal (FSA, 2007b).

A cor verde indica que a quantidade de um dos nutrientes (gordura, gordura saturada, açúcar e sal) é reduzida, enquanto que a cor laranja assinala uma quantidade intermédia e a vermelha uma quantidade elevada de gorduras, açúcares e/ou sal. Deste modo, é aconselhada a escolha por parte dos consumidores de alimentos cujo semáforo nutricional contenha uma maior predominância de verde ou amarelo em detrimento dos géneros alimentícios com vários vermelhos cujo consumo deve ser esporádico, devido à elevada concentração de gorduras, açúcar e sal (FSA, 2007a).

A informação fornecida sobre a quantidade de cada nutriente por porção não deve ser enganadora e deve basear-se em porções realistas. O tamanho de cada porção deve ser claramente indicado na embalagem do produto (FSA, 2007b).

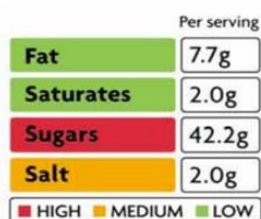


Figura 21 - Exemplo de um semáforo nutricional. Fonte: FSA, 2007b.

6.6. Símbolo de deposição seletiva - “Ecoponto”

Para facilitar os consumidores na separação dos seus resíduos de embalagens no ecoponto apropriado, a SPV criou um conjunto de ícones com o símbolo de um ecoponto com as cores amarelo, azul e verde relativas a cada um dos ecopontos existentes (embalão, papelão e vidro) (Fig. 22). Esta sinalética deve ser colocada em todas as embalagens colocadas no mercado nacional que não são reutilizáveis, de modo, a indicar aos consumidores as regras básicas de deposição seletiva, ou seja, que as embalagens de plástico e metal devem ser colocadas no ecoponto amarelo, papel e cartão no ecoponto azul e vidro no ecoponto verde (SPV, 2009).



Figura 22 - Símbolo de deposição seletiva. Fonte: SPV, 2009.

Em muitas embalagens recicláveis, o símbolo “colocar no lixo” (Fig. 23) já foi substituído pelo símbolo de deposição seletiva (Fig. 22) correspondente ao ecoponto respetivo (SPV, 2009).



Figura 23 - Símbolo "colocar no lixo". Fonte: SPV, 2009.

6.7. Símbolo internacional de reciclagem

O símbolo internacional da reciclagem, também conhecido como “*Mobius Loop*” pode ser encontrado em produtos por toda a Europa. Este pode assumir diversas formas (Fig. 24) e destina-se a auxiliar os consumidores a identificar e participar nos esquemas de reciclagem de embalagens e materiais de produtos.

A aplicação deste símbolo na embalagem de um produto significa que a embalagem é reciclável ou é feita de material reciclado. Por vezes este símbolo contém no seu interior uma percentagem que indica a quantidade de material reciclado que foi utilizado na produção dessa mesma embalagem (International Trade Administration, 2017; SPV, 2009).



Figura 24 - Símbolo de reciclagem. Fonte: SPV, 2009.

6.8. Símbolo Materiais em Contacto com os Géneros Alimentícios

Durante as etapas de produção, processamento, armazenamento ou preparação de géneros alimentícios, estes podem entrar em contato com vários materiais, designando-se estes últimos por materiais que entram em contato com os alimentos.

Verifica-se uma interação entre a embalagem e o alimento sempre que existir migração das substâncias provenientes dos materiais para os alimentos, ou absorção dos constituintes dos materiais pelos alimentos. Esta interação pode representar ou não um perigo para a saúde pública, consoante o tipo e quantidade de constituintes que migram para os géneros alimentícios.

Todos os materiais e objetos que entram em contato com os alimentos deveriam ser suficientemente inertes, não transferindo substâncias para os alimentos e não afetando negativamente a saúde dos consumidores (Comissão Europeia, 2015; ASAE, 2011; .

Os produtores de materiais destinados a entrar em contato com alimentos tais como, recipientes, placas, copos, entre outros, têm de garantir a conformidade dos seus produtos com os requisitos europeus de segurança química. A utilização do símbolo apresentado na figura 25 indica a conformidade do material com esses requisitos. Apesar de ser obrigatório o cumprimento da legislação, o uso do símbolo é de carácter facultativo (International Trade Administration, 2017; DG SANCO, 2009).



Figura 25 - Símbolo relativo a material em contato com géneros alimentícios. Fonte: Regulamento (CE) nº 1935/2004.

A legislação geral relativa aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos encontra-se prevista no Regulamento (CE) nº 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004. Segundo este documento legal, os materiais e objetos que ainda não tenham entrado em contato com os alimentos devem ser acompanhados da menção “para contato com alimentos” ou uma indicação específica quanto ao seu uso, como uma máquina de café, garrafa de vinho, colher de sopa ou do símbolo relativo ao material em contato com géneros alimentícios. Podem também ser mencionadas instruções especiais para uma utilização segura e adequada, se necessário, e uma rotulagem ou identificação que permita seguir a rastreabilidade do material (Regulamento (CE) nº 1935/2004).

7. Exemplos de Requisitos Específicos em Matéria de Rotulagem

Para além das menções gerais e obrigatórias definidas pela legislação, existem também requisitos particulares para determinadas categoriais de géneros alimentícios. De seguida, são apresentados os requisitos específicos em matéria de rotulagem, apenas, para as categorias de géneros alimentícios cujos rótulos foram analisados para a realização deste trabalho.

7.1. Rotulagem de bacalhau

Em Portugal o bacalhau é um dos alimentos mais consumidos e apreciados, tendo como tal a sua rotulagem de obedecer a um conjunto de requisitos específicos. Deste modo, os requisitos aplicáveis na rotulagem do bacalhau encontram-se definidos no Decreto-Lei nº 25/2005. Este aplica-se ao bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco, e às espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas, que se apresentem pré-embalados ou não.

A rotulagem específica deste produto exige que a denominação de venda inclua a denominação comercial e o tipo comercial, sendo este último requisito apenas aplicável para produtos não pré-embalados e para produtos pré-embalados cujas embalagens contenham um peixe inteiro ou meio peixe, ainda que cortados em postas.

Nos locais de comercialização do bacalhau seco e das espécies afins salgadas secas não pré-embalados e dos produtos pré-embalados cujas embalagens apenas possuam um peixe ou meio peixe cortados em postas, devem também ser indicadas informações relativamente aos tipos comerciais do produto e o preço por quilo, junto aos mesmos.

No que diz respeito à denominação comercial, o bacalhau pode ter três tipos de denominação, Bacalhau ou bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau da Gronelândia (*Gadus ogac*) ou bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*), enquanto que as denominações comerciais permitidas para as espécies afins são abrótea ou abrótea do alto (*Phycis blenoides*), arinca ou alecrim (*Melanogrammus aeglefinus*), bacalhau do Ártico (*Eleginus navaga*), bacalhau polar (*Boreogadus saida*), escamudo (*Pollachius virens*), lingue (*Molva molva*), paloco ou juliana (*Pollachius pollachius*), paloco do Pacífico ou escamudo do Alasca (*Theragra chalcogramma*), zarbo ou bolota (*Brosme brosme*).

Quanto à forma de apresentação, o bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco e as espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas podem ser comercializadas sob as seguintes formas de peixe: inteiro, meio peixe, posta ou outras formas, desde que se distingam das referidas anteriormente.

O Decreto-Lei nº 25/2005 define também a classificação do bacalhau quanto à qualidade comercial, que depende do peso e da categoria e que apenas se aplica aos

produtos não pré-embalados e aos pré-embalados desde que as embalagens contenham apenas um peixe ou um meio peixe, ainda que cortados em postas. O bacalhau salgado seco e as espécies afins salgadas secas podem ser classificados como especial, graúdo, crescido, corrente, miúdo ou sortido. Já as espécies afins salgadas apenas podem ser classificadas como grande, médio, pequeno ou sortido. Para além das menções obrigatórias na rotulagem do bacalhau, este Decreto-Lei faz também referência ao método de controlo e determinação do teor de sal e de humidade (Decreto-Lei nº 25/2005). Na figura 26 apresenta-se um exemplo da indicação da denominação comercial permitida, da classificação e da espécie.

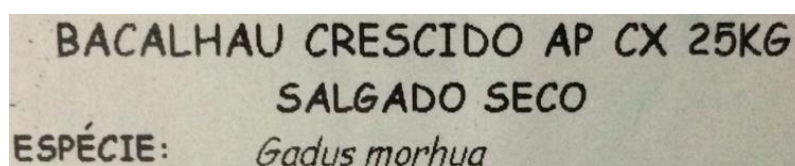


Figura 26 - Exemplo da indicação da denominação comercial permitida para o bacalhau, da classificação e da espécie.

7.2. Indicação do país de origem ou local de proveniência para a carne de aves de capoeira, caprino, ovino e suíno.

O Regulamento de Execução (UE) nº 1337/2013 estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira. Segundo este regulamento os rótulos de carne destas espécies devem indicar nos seus rótulos o EM ou PT em que a criação e o abate tiveram lugar, com a indicação “Criação em: nome do EM ou PT)” e “Abate em: (nome do EM ou PT de abate)”, respetivamente (Fig. 27). No caso de carne importada para a União e proveniente de PT, os seus rótulos devem conter a indicação “Criação em: não UE” e “Abate em: (Nome do PT em que o animal foi abatido)”.

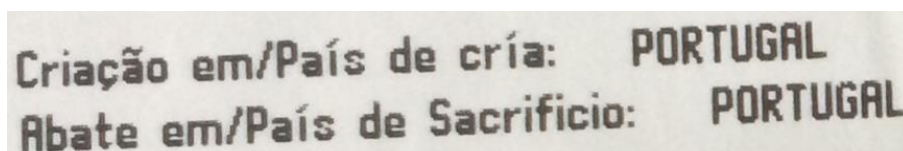


Figura 27 - Exemplo da indicação do país de origem e de abate para o setor da carne.

O período de criação no EM ou PT para a carne de suínos, ovinos e caprinos e para as aves de capoeira deve corresponder a determinados critérios, enunciados no presente

regulamento. Se o período de criação não for atingido em nenhum dos EM ou PT em que o animal foi criado, a indicação relativa ao período de criação deve ser substituída por “Criação em: diversos EM da UE”, ou no caso de carne ou animais importados para a União Europeia “Criação em: diversos países não UE” ou “Criação em: diversos países não UE e EM da UE”. Pode também ser substituída pela menção “Criação em: (lista dos EM e/ou PT em que o animal foi criado)”, no caso do operador poder comprovar que o animal foi criado nesses mesmos EM ou PT. Para carne obtida a partir de animais nascidos, criados e abatidos num único EM ou PT e se o operador o puder comprovar, as indicações “Criação em: (nome do EM ou PT)” e “Abate em: (nome do EM ou PT de abate)” podem ser substituídas por “Origem (“nome do EM ou do PT”)” (Fig. 28).

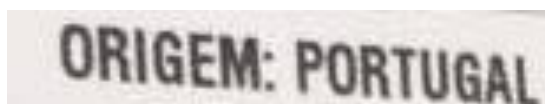


Figura 28 - Exemplo da indicação "Origem" para o setor da carne.

Para além dos requisitos relativos à indicação do EM ou PT de criação e abate, os rótulos devem também conter o código do lote de identificação da carne fornecida ao consumidor ou a um estabelecimento de restauração coletiva (Regulamento de Execução (UE) nº 1337/2013).

7.3. Rotulagem de carne de aves de capoeira

As normas de comercialização para a carne de aves de capoeira encontram-se dispostas no Regulamento (CE) nº 543/2008 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) nº1234/2007 e no Regulamento (UE) nº1308/2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga o Regulamento (CE) nº 1234/2007. Estes Regulamentos indicam as menções obrigatórias a figurar nos rótulos da carne de aves de capoeira, complementando as referidas no Regulamento geral da rotulagem dos géneros alimentícios, bem como no Regulamento (UE) nº1337/2013 relativo à indicação do país de origem ou local de proveniência para carne de suíno, ovino, caprino e de aves, cuja descrição se encontra no ponto anterior.

Existem determinados requisitos aplicáveis apenas aos rótulos de carne de aves de capoeira. As carcaças deste tipo de carne devem indicar a forma de apresentação do produto para venda, que poderá apenas ser comercializado na forma parcialmente eviscerada, com miudezas ou sem miudezas.

As denominações de venda devem ser designadas no caso de carcaças de aves de capoeira por:

- Galos, galinhas e frangos: frango, galo, galinha, capão, franguito, galo jovem;
- Perus: peru ou peru adulto;
- Patos, patos *Mulard*: pato, pato *Barbary*, pato *Mulard*, pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*;
- Gansos: ganso, ganso adulto;
- Pintadas: pintada, pintada adulta.

Os pedaços de aves de capoeira devem referir os termos metade, quarto, quartos da coxa não separados, peito, perna inteira, perna inteira de frango com uma porção do dorso a ela ligada, coxa, perna, asa, asas não separadas, carne de peito, carne de peito com fúrcula, *magret* ou *maigret* ou carne desossada da perna inteira de peru, bem como a referência à respetiva espécie.

Outro dos requisitos, e que deve igualmente constar nos rótulos deste tipo de carne, é a classificação de A ou B em função da conformação e do aspeto das carcaças ou das partes das aves (Fig. 29). Esta classificação tem também em consideração o desenvolvimento da carne, a presença de gordura, bem como a importância de possíveis danos e contusões.

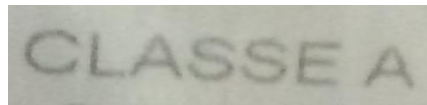


Figura 29 - Exemplo da indicação da classificação de A ou B.

É também obrigatório nos rótulos de carne de aves de capoeira o número de registo do matadouro ou da instalação de desmancha, exceto se a desmancha e a desossagem foram efetuadas no mesmo local.

Para além das menções obrigatórias já referidas, os rótulos de carne de capoeira podem conter algumas menções de carácter facultativo, tal como o método de refrigeração que poderá ser por ventilação (refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio), aspersão e ventilação (refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio intercalado com neblina de água) ou por imersão (refrigeração das carcaças de aves de capoeira em tanques de água ou de gelo e água em conformidade com o processo de fluxo de água em contracorrente). Podem também ser indicadas outras informações através das expressões: “Alimentado com ...% de...”, “Ganso engordado com aveia”, “Produção extensiva em interior”, “Produção em semiliberdade”; “Produção ao ar livre”, “Produção em liberdade”; “Idade de abate”, “Duração do período de engorda”. Estas expressões devem respeitar as condições referidas na legislação para a sua utilização (Regulamento (UE) nº 1308/2013; Regulamento (CE) nº 543/ 2008; Regulamento (CE) nº 1234/2008).

7.4. Rotulagem de carne de bovino

A rotulagem da carne de bovino compreende dois regimes, o obrigatório e o facultativo. Estes regimes estão previstos no Regulamento (CE) nº 1760/2000 que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos, bem como um regime relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino. As regras de execução do diploma anterior encontram-se consagradas no Regulamento (CE) nº 1825/2000. Estes regulamentos são aplicáveis a todos os Estados-Membros da comunidade e têm como finalidade a proteção da saúde humana e do bem-estar animal, mantendo e reforçando a confiança dos consumidores no consumo de carne e produtos à base de carne de bovino (ASAE, 2017c).

O regime obrigatório engloba um número, ou código de referência, que assegura a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais, que pode ser o número de identificação específico de que a carne tem origem ou o número de identificação relativo a um grupo de animais. Estes números devem cumprir algumas regras de apresentação, tais como, o primeiro elemento do código de identificação deve ser um código de duas letras ou código numérico com três algarismos correspondentes ao país do EM onde o meio de identificação for aplicado pela primeira vez (Regulamento (UE) nº 2017/949; Regulamento (CE) nº 1760/2000). O rótulo tem também de indicar o número de aprovação do matadouro e do estabelecimento de desmancha, com as menções “Abatido/ Desmancha em: (nome do EM ou do PT) (número de aprovação)”. Para a carne cortada, pré-embalada, e cujos lotes são constituídos a partir de carnes provenientes de animais abatidos, no máximo em três matadouros diferentes e as carcaças cortadas, no máximo em três instalações de corte diferentes, em substituição das menções “Abatido/ Desmancha em: (nome do EM ou do PT) (número de aprovação)”, torna-se obrigatório a indicação da menção “Local (x) de abate dos animais do grupo: (EM ou PT de abate) (número (s) de aprovação do matadouro ou dos dois ou três matadouros)” e (“Local (x) de corte das carnes do lote: (EM ou PT das operações de corte) (número (s) de aprovação da instalação ou das duas ou três instalações de corte)” (Regulamento (CE) nº 275/2007).

O EM ou PT de nascimento, em que se processou a engorda e em que ocorreu o abate também devem ser indicados. No entanto, se a carne descender de animais nascidos, criados e abatidos no mesmo EM ou PT apenas pode ser indicada a menção “Origem: (nome do EM ou PT)” (Regulamento (CE) nº 1760/2000). Na figura 30 apresenta-se um exemplo da indicação do país de nascimento, de engorda, de abate e de desmancha e os números de aprovação correspondentes.

Nos rótulos de carne de bovino picada, incluindo a resultante da mistura de carnes de várias espécies quando a percentagem de carne de bovino em relação ao total de carne picada for superior a 50%, é obrigatória a indicação do local de produção da carne através da

expressão “produzida em: (nome do EM ou PT)” e “origem” quando o país em questão não sejam o de preparação da carne. O país onde ocorreu o abate também deve ser referido. Voluntariamente, os operadores podem completar os rótulos de carne de bovino picada com todos os requisitos obrigatórios para a carne de bovino e/ou com a data de produção da carne (Regulamento (CE) nº 1760/2000).

No caso de carne importada de PT e na qual não estão disponíveis as informações obrigatórias, os seus rótulos devem conter as menções: “origem: não-CE” e “local de abate: (nome do PT)” (Regulamento (CE) nº 1760/2000).

Os operadores que optarem por, nos seus rótulos, indicarem informações facultativas, devem assegurar que todas as informações cumprem a legislação em vigor em matéria de rotulagem e que são objetivas e compreensíveis para os consumidores. Se tal não se verificar, a autoridade competente pode aplicar sanções (Regulamento (CE) nº 1760/2000; Regulamento (CE) nº 1825/2000).

O rótulo pode ser colocado diretamente sobre a carne ou nas embalagens que a contêm. O nome dos países deve ser escrito por extenso e em letras maiúsculas. No caso, de carne nascida, criada e abatida em Portugal, pode ser facultativamente colocado o símbolo nacional de acordo com o modelo aprovado pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento rural (Decreto-Lei nº 323-F/2000; Despacho Normativo 30/2000).

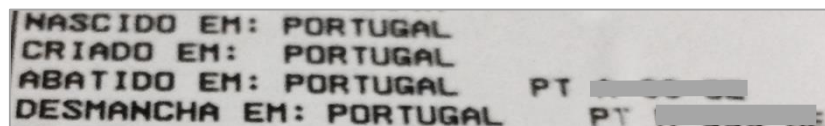


Figura 30 - Exemplo da indicação do país de nascimento, de engorda, de abate e de desmancha e respetivos números de aprovação.

7.5. Rotulagem de carne de suíno

O Decreto-Lei nº 71/98 estabelece um sistema voluntário de rotulagem para a carne de suíno destinada ao consumidor final, a que os operadores ou organizações podem aderir.

Este regime facultativo de rotulagem deve incluir um conjunto de menções relativamente ao produtor ou agrupamento de produtores de proveniência dos animais, o matadouro e sala de desmancha, a exploração de origem e o lote do animal. Podem ainda ser referidas outras menções que tenham sido autorizadas pelo Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (GPP), tais como, informações relativas à alimentação e ao manejo, data de abate e idade do animal à data de abate (Decreto-lei nº71/98).

Para produtos cuja denominação de venda contenha a referência “porco preto”, o Decreto-Lei anteriormente referido não se aplica. A referência a “porco preto” só pode ser utilizada em animais ou produtos deles derivados que cumpram determinadas condições

genéticas e de manejo. Relativamente às condições genéticas, têm de ser animais de raça pura, ou seja, animais de raça alentejana registados no Livro Genealógico Português de Suínos (LGPS) ou animais resultantes do cruzamento de raças. Têm de ser animais que tenham permanecido pelo menos 60 dias consecutivos, antes do abate, em explorações extensivo ou intensivo ao ar livre, e que cumpram as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária nas explorações e nos núcleos de produção de suínos (NPS) (Decreto-Lei nº 95/2014)

Os produtos que resultem da mistura de carnes oriundas de “porco preto” e de “porco de produção intensiva” apenas podem conter na denominação de venda a referência “porco preto de produção intensiva” (Decreto-Lei nº 95/2014).

7.6. Rotulagem de produtos da pesca

Os produtos à base de pesca e de aquicultura que são comercializados na UE requerem um conjunto de informações obrigatórias, na sua rotulagem, a fim de poderem ser comercializados para venda ao consumidor final ou a um estabelecimento de restauração.

Uma rotulagem adequada destes produtos exige: a denominação comercial da espécie e o seu nome científico; o método de produção; a zona em que o produto foi capturado ou cultivado; a categoria de arte utilizada e a menção de produto descongelado, em caso adequado (Regulamento (UE) nº1379/2013; Regulamento (EU) nº1169/2011).

Em Portugal, a lista das denominações comerciais e respetivos nomes científicos dos produtos de pesca e da aquicultura autorizadas encontram-se fixadas no anexo I da Portaria nº 587/2006. A denominação comercial da espécie deve incluir o nome da espécie na língua ou línguas do EM ou a denominação aceite no plano local ou regional, se necessário.

Para produtos pré-embalados e descongelados, deve haver uma indicação no rótulo a acompanhar a denominação comercial. Esta informação não é aplicável aos ingredientes presentes no produto final, aos alimentos em que a congelação é um passo tecnologicamente necessário no processo de produção e aos produtos da pesca e da aquicultura que tenham sido descongelados antes do processo de fumagem, salga, cozedura, salmoura, secagem ou combinação destes processos.

O método de produção deve ser indicado através de uma das seguintes menções “capturado...”, “capturado em água doce...” ou “cultivado...”. Na figura seguinte apresenta-se um exemplo da indicação do método de produção num rótulo de um produto da pesca.

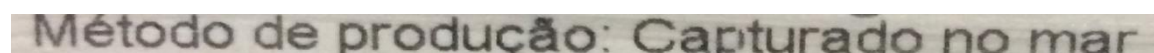
A imagem mostra uma faixa de texto com o conteúdo "Método de produção: Capturado no mar". O texto está em uma fonte sans-serif, com o primeiro "M" em maiúscula e o restante em minúsculas. A faixa tem um fundo cinza claro e o texto é em um tom de cinza escuro.

Figura 31 - Exemplo da indicação do método de produção.

A zona de captura para os produtos pescados no mar é a zona, subzona ou divisão da lista de zonas de pesca FAO em que a captura foi efetivada. Para pescado capturado no Atlântico Nordeste, Mediterrâneo e no Mar Negro deve ser assinalada o nome da subzona ou divisão, acompanhada por um nome de fácil compreensão para o consumidor, ou um mapa ou pictograma que substitua o nome da zona (Fig. 32). Para o resto do mundo, apenas deve ser especificado o nome da zona em que a captura foi efetuada. No caso do peixe capturado em água doce, é obrigatória a indicação do nome da massa de água (rio, lago, etc) bem como o país onde o peixe foi capturado. Para o peixe de cultura, ou seja, aquicultura é apenas necessário o país de produção.

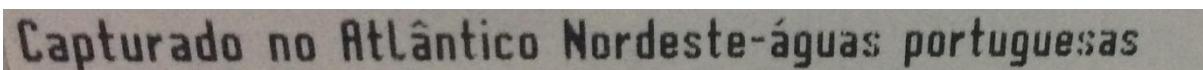
A image shows a dark rectangular box with white text. The text reads "Capturado no Atlântico Nordeste-águas portuguesas".

Figura 32 - Indicação da zona de captura.

A categoria de arte de pesca utilizada na captura de pescado proveniente do mar pode ser efetuada através de redes envoltentes-arrastantes, redes de mar, redes de emalhar e redes semelhantes, redes e redes de sacada, anzóis e aparelhos de anzol, dragas ou nassas e armadilhas (Fig. 33).

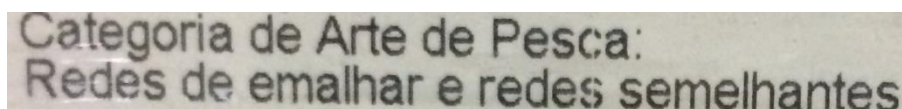
A image shows a dark rectangular box with white text. The text reads "Categoria de Arte de Pesca: Redes de emalhar e redes semelhantes".

Figura 33 - Indicação da categoria de arte de pesca.

Para os produtos que sejam comercializados não pré-embalados ou não embalados, é obrigatório junto a estes produtos, a denominação comercial da espécie, forma de apresentação do produto e respetivo estado físico, número do lote e a identificação do operador que o atribuiu. Para produtos vivos, frescos e refrigerados, não pré-embalados ou não-embalados, não é aplicável a obrigatoriedade do lote e da identificação do operador (Decreto-lei nº 134/2002, Decreto-lei nº 243/2003).

O Decreto-Lei nº 37/2004 define as condições de comercialização a que o pescado congelado, ultracongelado e descongelado deve obedecer, a partir do momento em que os produtos vão ser fornecidos ao consumidor final. Segundo este documento, no caso dos produtos descongelados, a sua denominação comercial deve incluir a menção "Descongelado", bem como a referência "Não recongelar". É ainda referido que para produtos não vidrados, congelados, pré-embalados, e ultracongelados cujas embalagens sejam não transparentes ou que não permitam visualizar o seu conteúdo, é necessário referir a menção "sem adição de água de vidragem" (Decreto-Lei nº 37/2004).

Nos locais de venda de produtos congelados não pré-embalados deve ainda constar, o peso líquido escorrido por quilo de peso líquido, bem como, o preço por quilo de peso líquido, consoante a venda ao público do produto seja feita pelo peso líquido escorrido ou pelo peso líquido, respetivamente. (Decreto-Lei nº 37/2004).

7.7. Produtos ultracongelados

A legislação atual contempla um conjunto de indicações obrigatórias para os rótulos de produtos ultracongelados, para além das exigidas pela lei geral da rotulagem. Assim, os rótulos de produtos ultracongelados destinados ao consumidor final e a consumidores coletivos tais como restaurantes, hospitais, cantinas devem indicar nos rótulos deste tipo de produtos a denominação de venda com a menção “ultracongelado”, a identificação do lote, precedida da letra “L”, a data de durabilidade mínima, acompanhada pelo período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário e da indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessário, e a expressão “Não volte a congelar”. Caso os produtos não se destinem nem ao consumidor final nem a consumidores coletivos, os dois últimos requisitos previamente indicados não se aplicam, contudo, é necessário indicar também a quantidade líquida expressa em unidades de massa (quilograma ou grama) e o nome, firma ou denominação social e a morada do produtor, industrial, acondicionador, armazenista, retalhista (Decreto-Lei nº 251/1991).

II. Caso de Estudo - *Eurest* / Operador Logístico

1. Caracterização Geral da Empresa - *Eurest*

No ano de 1974 a *Nestlé* e a *Compagnie Internationale des Wagons Lits et du Tourisme* fundaram a *Eurest* Portugal, cujo logótipo se encontra representado na figura 34. Uma década após a sua criação, a *Wagons Lits* adquiriu o capital *Nestlé*, sendo em 1989 a *Eurest* integrada no grupo *Accor* (Eurest, 2017).



Figura 34 - Logótipo da *Eurest* (Eurest, 2017).

A partir do ano de 1995 a *Eurest* passou a fazer parte do grupo *Compass*, que é atualmente líder mundial no mercado da restauração. O grupo *Compass* (Fig. 35) está presente em 50 países, empregando mais de 508.000 trabalhadores, que garantem cerca de 4 milhões de refeições por ano (Eurest, 2017).



Figura 35 - Logótipo grupo *Compass* (Compass Group, 2016).

Em Portugal a *Eurest* está presente em todo o país, quer no continente, quer nas Ilhas. É responsável pelo fornecimento de 150.000 refeições diárias, em aproximadamente 400 unidades, o que representa um volume de negócios de mais de 100 milhões de euros. Na figura 36 apresenta-se a estrutura de negócio da empresa em Portugal.

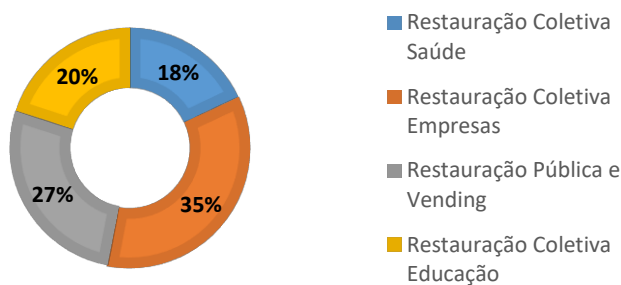


Figura 36 - Estrutura de negócio da *Eurest* no ano de 2014/2015 Fonte: (Eurest, 2015)

2. Breve Descrição do Local de Estágio e das Atividades Desenvolvidas

O estágio curricular, com a duração de cerca de 4 meses ocorreu no Departamento de Qualidade da empresa de restauração caracterizada anteriormente. As atividades desenvolvidas ao longo do estágio decorreram no operador logístico da empresa de produtos refrigerados e congelados, localizada em Alverca. A empresa que fornece os serviços logísticos, para além da plataforma em Alverca, possui mais duas plataformas localizadas em Mira de Aire e na Maia. Esta empresa é certificada pela ISO 9001, HACCP - *Codex Alimentarius* e pela PME Líder.

Durante o período de estágio foram desempenhadas várias atividades na área da qualidade, tais como:

- Controlo dos géneros alimentícios à receção: à chegada de cada produto foi confirmado se o produto entregue e a quantidade encomendada estavam corretas. De seguida, era efetuada, por amostragem, o controlo da temperatura, prazo de validade, qualidade organolética do produto que englobava a verificação da aparência, cheiro e toque. Outro parâmetro em análise prendia-se com a integridade das embalagens e se estas impediam a entrada de corpos estranhos;
- Verificação da conformidade dos rótulos: por cada lote de produto foi analisado se eram cumpridos todos os requisitos descritos nos documentos legais, relativos à rotulagem de determinados géneros alimentícios;
- Atualização do Manual de Receção do Pescado e da carne;
- Auditoria a um fornecedor de carne;
- Apresentação sobre os procedimentos a efetuar nas etapas de receção e armazenagem à temperatura ambiente, e armazenagem em temperatura positiva e negativa de géneros alimentícios.

3. Objetivos do Trabalho

No âmbito da entrada em vigor 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 da empresa onde foi realizado o levantamento das amostras, de rever os rótulos dos fornecedores dos seus produtos. Deste modo, o presente trabalho teve os seguintes objetivos:

- Avaliar o grau de não conformidade dos rótulos de géneros alimentícios refrigerados e congelados no operador logístico da empresa em estudo por grupo de produtos e por fornecedor face a legislação em vigor;

- Sugerir medidas que minimizem as não conformidades que possam ocorrer nos rótulos dos produtos.

4. Metodologia

4.1. Caracterização da amostra dos rótulos analisados

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 produtos alvo. Para tal, e dada a variedade de produtos existentes no local onde decorreu o estágio, foram selecionados apenas produtos pré-embalados refrigerados, congelados ou ultracongelados, de origem animal (carne, peixe e bacalhau), produtos pré-confeccionados e produtos de pastelaria.

A amostra do presente estudo é constituída por uma totalidade de 311 rótulos, distribuídos por quatro setores de alimentos: produtos de carne, produtos da pesca, pastelaria e produtos pré-confeccionados. 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 com a quantificação dos rótulos analisados em cada setor, grupo de produtos e fornecedores.

Tabela 1 – Caracterização de cada setor alimentar, fornecedores e total de rótulos avaliados por setor e grupo de produtos.

Setor	Grupo	Nº de rótulos analisados/ grupo *	Nº de rótulos analisados/ setor	Fornecedores
Carne: carne refrigerada, congelada ou ultracongelada de aves, bovino, coelho, suíno, preparados de carne (hambúrgueres, almondegas, espetadas, preparados de carne e rolo de carne) e produtos à base de carne (salsichas, enchidos e fiambre).	Carne de aves	28 (20 C + 8 R)	164	F1; F2; F3; F4
	Carne de bovino	25 (23 C + 2 R)		A;B
	Carne de coelho	10 (10 C)		A;B
	Carne de suíno	54 (52 C + 2 R)		A; B; C
	Preparados de carne	32 (11 C + 17 UC + 4 R)		A; B; C
	Produtos à base de carne	15 (2 C + 13 R)		A; B; C; D
Produtos da pesca: pescado não transformado e bacalhau congelado/ultracongelado.	Pescado não transformado	65 (46 UC + 19 C)	74	A; B; C; D; E; F; G; H; I; J; L
	Bacalhau	9 (9 UC)		A; B
Produtos de pastelaria: produtos de pastelaria refrigerados, congelados ou ultracongelados.	Produtos de pastelaria	25 (25 UC)	25	A; B; C; D; E; F; G
Produtos pré-confeccionados: produtos pré-confeccionados congelados/ultracongelados	Produtos pré-confeccionados	48 (48 UC)	48	A; B; C; D; E; F; G; H; I; J; K
Total			311	

*C – Congelado; R – Refrigerado; UC - Ultracongelado.

Para a análise de cada rótulo foram analisadas todas as informações disponíveis nos rótulos, bem como nas caixas que continham os produtos e em letreiros junto às mesmas.

4.2. Procedimento para a análise de conformidades/ não conformidades nos rótulos dos géneros alimentícios analisados

Para a verificação da conformidade dos rótulos com a legislação em vigor foi necessário, em primeiro lugar, proceder a uma pesquisa exaustiva de toda a legislação nacional e europeia aplicável para cada setor e respetivo grupo de produtos.

A pesquisa da legislação nacional e europeia foi realizada em formato digital através da Internet. A legislação nacional foi consultada no site do “Diário da República” (<https://dre.pt/>) e os diplomas europeus no site do “Eur-Lex” (<http://eur-lex.europa.eu/>). Ambos os sites fornecem a última versão do documento legal e indicam se está em vigor, atualmente ou não.

De seguida, e de modo a facilitar a análise de cada rótulo, foi elaborada uma lista de verificação, ou *checklist*, com todos os requisitos aplicáveis para cada grupo de produtos.

Após a definição dos parâmetros a analisar, foram definidas três respostas possíveis para cada requisito obrigatório: conforme, no caso desse requisito estar presente no rótulo e identificado corretamente; não conforme, no caso desse requisito não se encontrar no rótulo ou estar incorretamente identificado; e não aplicável, no caso desse requisito não se aplicar ao rótulo verificado. Esta lista de verificação pode ser consultada no Anexo 4, página 100.

A análise de cada rótulo foi efetuada individualmente em função do setor e grupo a que pertenciam, com auxílio da lista de verificação referida anteriormente. Para cada um dos requisitos presentes na lista de verificação como já mencionado, foi dada uma de três respostas possíveis: “Conforme” (C), “Não conforme” (NC) ou “Não aplicável” (NA), sendo a resposta posteriormente inserida no software *Microsoft Excel 2010*.

Na análise dos dados apenas foram consideradas as respostas dadas como “Conforme” e “Não conforme”, de modo a verificar quais os requisitos que apresentavam não conformidades e que posteriormente necessitavam de ser corrigidos, e quais os que estavam corretos. Os requisitos não aplicáveis a cada rótulo em análise não foram utilizados para o cálculo das frequências absolutas e relativas.

Em seguida, foram calculadas as frequências absolutas e relativas de cada requisito conforme e não conforme, sendo os resultados apresentados na forma de tabelas e descritos os tipos de não conformidades identificadas em cada requisito.

Após a deteção dos parâmetros não conformes, foi efetuado um estudo com o objetivo de verificar, em cada grupo de produtos, quais os fornecedores responsáveis pelas não

conformidades observadas e a respetiva frequência relativa, sendo os resultados apresentados na forma de tabela.

5. Resultados e Discussão

5.1. Avaliação do grau de não conformidade por grupo de produtos

5.1.1. Carne de aves de capoeira

Numa amostra de 28 rótulos de carnes de aves, refrigerada e/ou congelada verificou-se que oito requisitos obrigatórios apresentavam não conformidades: classificação de A ou B; data de congelação; DDM/DLC; indicação do EM ou PT de abate; indicação “origem”; nº de registo do matadouro ou da instalação de desmancha; marca de identificação; e nome/firma e o endereço do operador.

De seguida, apresenta-se uma tabela que ilustra quais os requisitos que apresentavam alguma não conformidade e a sua frequência absoluta e relativa (tabela 2)

Tabela 2 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de aves de capoeira.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Classificação ^{a)}	28	22	78,6
Data de congelação ^{b)}	28	2	10
DDM/DLC ^{b)}	20	14	50
Indicação EM ou PT de abate ^{c)}	28	1	3,6
Indicação “origem” ^{c)}	28	1	3,6
Nº registo matadouro/instalação desmancha ^{c)}	28	14	50
Marca de identificação ^{d)}	28	11	39,3
Nome/firma e o endereço do operador ^{b)}	28	15	53,6

- a) Regulamento (CE) nº 543/2008;
- b) Regulamento (UE) nº 1169/2011;
- c) Regulamento de Execução (UE) nº 1337/2013;
- d) Regulamento (CE) nº 853/2004

Pela análise da tabela anterior é possível verificar que os requisitos que apresentam um maior número de não conformidades são a classificação, de A ou B em função da conformação e do aspeto das carcaças; o nome ou firma e o endereço do operador; a DDM/DLC; e o número de registo do matadouro ou da instalação de desmancha.

De acordo com a legislação em vigor relativamente à carne de aves, é obrigatória a indicação da classificação de A ou B, detetando-se que 78,6% dos rótulos não cumpriam esta informação (Fig. 37).

O nome/firma e o endereço do operador constitui o segundo requisito com um maior grau de não conformidades, com uma frequência relativa de 53,6%. Neste requisito detetaram-se rótulos que não continham qualquer referência relativamente ao endereço do operador ou a informação para este parâmetro não estava completa, pois, a legislação atual obriga a que o endereço do operador compreenda a morada e o respetivo código postal.

Em relação ao requisito da DDM/DLC considerou-se que este se apresentava não conforme em metade dos rótulos analisados, verificando-se que a menção que antecede a referida data (“Consumir de preferência antes de...”) era indicada de forma abreviada, o que está incorreto (Fig. 37).

Tal como no requisito anterior, o número de registo do matadouro ou da instalação de desmancha também contém uma frequência relativa de não conformidades de 50%, uma vez que, se encontrava ausente em metade dos rótulos analisados (Fig. 37).

A marca de identificação é um requisito obrigatório em todos os rótulos de origem animal. Nos rótulos analisados detetou-se que cerca de 39,3% violavam a ordem de apresentação definida para esta marca.

A data de congelação apenas se aplica aos produtos de carne, preparados de carne e produtos de pesca congelados não transformados. Dos 20 rótulos nos quais este requisito era aplicável, observaram-se apenas dois rótulos (10%) com não conformidades. As não conformidades detetadas resultaram da menção que antecede a data de congelação não estar em português e, num dos rótulos, ser omissa esta informação.

O EM ou PT de abate, bem como a indicação “Origem: (Nome do EM ou PT em que a criação e o abate tiveram lugar)” constituíram os requisitos com menor grau de não conformidade (3,6%).



Figura 37 - Exemplo de um rótulo de carne de aves de capoeira que contém não conformidades relativamente aos requisitos da classificação; DDM/DLC; nº de registo do matadouro/instalação de desmancha.

No anexo 3, alínea a) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de carne de aves de capoeira.

5.1.2. Carne de bovino

No setor da carne, a legislação relativa à rotulagem de carne de bovino é mais exigente e com um maior número de diplomas que indicam quais os requisitos obrigatórios e facultativos a que a rotulagem deste tipo de carne deve obedecer.

Foram analisados 25 rótulos de carne de bovino, refrigerada ou congelada. Os resultados obtidos para a carne de bovino encontram-se indicados na tabela 3.

Tabela 3 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de bovino.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
DDM/DLC ^{a)}	25	19	76
Denominação de venda ^{a)}	25	1	4
Marca de identificação ^{b)}	25	19	76
Nº aprovação e o EM/PT do estabelecimento de desmancha ^{c)}	25	15	60
Nº aprovação e o EM/PT do matadouro ^{c)}	25	15	60
Nº ou código de referência ^{c)}	25	25	100
Nome/firma e o endereço do operador ^{a)}	25	18	72
Requisitos básicos ^{a)}	25	2	8

a) Regulamento (UE) nº 1169/2011;

b) Regulamento (CE) nº 853/2004;

c) Regulamento (CE) nº 1760/2000.

Nos rótulos de carne de bovino analisados verificou-se que o requisito relativo ao número ou código de referência, que constitui a relação entre a carne de bovino e o animal/animais, não constava em nenhum dos rótulos analisados, correspondendo ao requisito onde se verificou uma maior percentagem de não conformidades (100%).

O requisito referente à DDM/DLC em 76 % dos rótulos apresentou-se não conforme, devido à menção que antecede a DDM não ser indicada corretamente.

A marca de identificação representou um dos requisitos onde se verificou uma elevada taxa de não conformidades (76%), com 19 rótulos cujos parâmetros obrigatórios não cumpriam a ordem definida na legislação.

O nome/firma e o endereço do operador apresentou um grau de não conformidade de 72%, uma vez que, nos rótulos analisados não foram indicados a morada e o endereço postal ou esta informação encontrava-se ausente.

O número de aprovação do estabelecimento de desmancha e de abate, bem como o EM ou PT do matadouro e do estabelecimento de desmancha possuem uma frequência relativa de não conformidades de 60%. As não conformidades detetadas neste parâmetro justificam-se pelo facto do país onde se encontrava o estabelecimento de desmancha e o matadouro não serem indicados por extenso e em maiúsculas, tal como a legislação obriga.

Os requisitos básicos (denominação de venda e peso líquido no mesmo campo visual) e a denominação de venda com a indicação do estado físico, no caso deste último ser suscetível de induzir em erro constituem os requisitos com menor grau de não conformidade, com 8% e 4% respetivamente.

Na figura 38 apresenta-se um rótulo de carne de bovino que apresenta não conformidades em todos os requisitos indicados na tabela 3, à exceção da denominação de venda e dos requisitos básicos.



Figura 38 - Exemplo de um rótulo de carne de bovino que contém não conformidades relativamente aos requisitos da DDM/DLC; marca de identificação; nº de aprovação e o EM/PT do estabelecimento de desmancha; nº de aprovação e o EM/PT do matadouro; nº ou código de referência; nome/firma e o endereço do operador.

No anexo 3, alínea b) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de carne de bovino.

5.1.3. Carne de coelho

Neste grupo foram analisados 10 rótulos de carne de coelho congelada, de dois fornecedores diferentes. Após a sua análise foram detetadas não conformidades

relativamente aos requisitos da DDM/DLC, marca de identificação, nome/firma e o endereço do operador e quantidade líquida. Na tabela 4 apresentam-se os resultados obtidos.

Tabela 4 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de carne de coelho.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
DDM/DLC ^{a)}	10	9	90
Marca de identificação ^{a)}	10	4	40
Nome/firma e endereço do operador ^{a)}	10	5	50
Quantidade líquida ^{a)}	10	3	30

a) Regulamento (UE) nº 1169/2011.

De acordo com a legislação em vigor, o modo como era apresentada a DDM em 90% dos rótulos analisados não cumpria a legislação em vigor, devido à menção “Consumir de preferência antes de...” ser apresentada de forma abreviada.

À semelhança de grupos anteriores já analisados, também nos rótulos de carne de coelho se verificaram não conformidades no requisito relativo ao nome ou firma e endereço do operador. Neste caso, metade dos rótulos analisados apenas indicavam o nome ou a firma do operador, estando em falta o endereço.

Em 4 dos 10 rótulos analisados, a marca de identificação não continha as indicações obrigatórias pela ordem que a legislação exige, o que corresponde a uma frequência relativa de não conformidades de 40%.

Por último, a quantidade líquida dos géneros alimentícios é outro dos requisitos obrigatórios, devendo ser expressa em unidades de volume ou de massa. Nos rótulos analisados, verificaram-se três rótulos que não continham as unidades de medida.

No anexo 3, alínea c) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de carne de coelho.

5.1.4. Carne de suíno

Foram analisados 54 rótulos de carne de suíno refrigerada e congelada.

Após a sua análise detetaram-se não conformidades em dez requisitos obrigatórios (Tabela 5).

Na tabela 5 podem ser consultados os resultados obtidos para a carne de suíno.

Tabela 5 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo da carne de suíno.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Data de congelação ^{a)}	53	2	3,8
DDM/DLC ^{a)}	54	30	55,6
EM ou PT de abate ^{b)}	54	1	1,9
EM ou PT de criação ^{b)}	54	1	1,9
Legibilidade ^{a)}	54	1	1,9
Lote ^{c)}	54	1	1,9
Marca de identificação ^{d)}	54	30	55,6
Nome/firma e endereço do operador ^{a)}	54	32	59,3
Quantidade líquida ^{a)}	54	2	3,7
Requisitos básicos ^{a)}	54	1	1,9

- a) Regulamento (UE) nº 1169/2011;
- b) Regulamento de Execução (UE) nº 1337/2013;
- c) Decreto-Lei nº 26/2016;
- d) Regulamento (CE) nº 853/2004.

Os requisitos onde se verificaram uma maior frequência relativas de não conformidades foram nos requisitos relativos ao nome/firma e o endereço do operador, na DDM/DLC e na marca de identificação (Fig. 39).

O nome/firma e o endereço do operador foi o requisito cuja frequência relativa foi mais elevada, com 59,3% dos rótulos analisados a não indicarem o endereço do operador ou este não ser constituído pela morada e código postal (Fig. 39).

A DDM/DLC foi considerada não conforme em 55,6% dos rótulos, uma vez que a menção respeitante à DDM era indicada por abreviaturas (Fig. 39). Também no requisito referente à marca de identificação foi registada a mesma taxa de incumprimento, que se justifica pelo facto da marca de identificação não ser apresentada corretamente, ou seja, com os parâmetros nela obrigatórios pela ordem que a legislação exige.

A quantidade líquida do género alimentício e a data de congelação também foram considerados requisitos não conformes, pois em 3,7% dos rótulos não eram indicadas as unidades de medida do peso líquido e em 3,8% dos rótulos faltava a data de congelação ou esta era ilegível.

O EM ou PT de criação e de abate, o código do lote de identificação, os requisitos básicos (denominação de venda e peso líquido no mesmo campo visual) registaram não conformidades de 1,9%, pois a informação relativa a estes requisitos não estava legível em apenas um rótulo, sendo, no entanto, uma percentagem pouco considerável na totalidade da amostra.

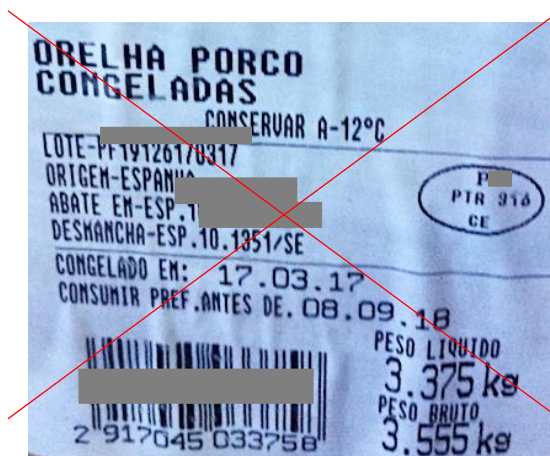


Figura 39 - Exemplo de um rótulo de carne de suíno que contém não conformidades relativamente aos requisitos do nome/firma e endereço do operador; DDM/DLC; Marca de identificação.

No anexo 3, alínea d) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de carne de suíno.

5.1.5. Preparados de carne

Numa amostra de 32 rótulos diferentes de preparados de carne, apenas dois requisitos apresentaram uma percentagem elevada de não conformidades, sendo eles a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor (100%) e a indicação quantitativa de ingredientes (28,1%), como se pode verificar pela tabela 6.

Nos produtos ultracongelados, a acompanhar a DDM, é obrigatória a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário. Este requisito apenas se aplica a 17 dos 32 rótulos analisados. No entanto, verificou-se que nenhum dos 17 rótulos continha esta informação, correspondendo a uma taxa de incumprimento de 100%.

A indicação quantitativa de um ingrediente, ou categoria de alimentos, utilizado no fabrico de um género alimentício obteve uma percentagem de não conformidades de 28,1%, que corresponde a nove rótulos cujos ingredientes figuram na denominação do género alimentício, mas que na lista de ingredientes não consta a quantidade do ingrediente (Fig. 40).

Os restantes requisitos não conformes, cuja frequência relativa se encontra indicada na tabela 6, correspondem a apenas 1 rótulo que não continha as informações obrigatórias

relativas aos requisitos em causa, tendo-se obtido frequências relativas de não conformidades pouco elevadas.

Tabela 6 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de preparados de carne.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Apresentação DN ^{a)}	32	1	3,1
DN ^{a)}	32	1	3,1
Expressão (100 g/100 ml) ^{a)}	32	1	3,1
DDM/DLC ^{a)}	32	6	18,8
Denominação venda ^{a)}	32	1	3,1
Indicação quantitativa ingredientes ^{a)}	32	9	28,1
Lote ^{b)}	32	1	3,1
Marca de identificação ^{c)}	32	1	3,1
Nome/firma e endereço do operador ^{a)}	32	1	3,1
Período durante o qual o produto pode ser guardado ^{d)}	17	17	100
Quantidade líquida ^{a)}	32	1	3,1
Requisitos básicos ^{a)}	32	1	3,1

- a) Regulamento nº 1169/2011;
- b) Decreto-Lei nº 26/2016;
- c) Regulamento (CE) nº 853/2004;
- d) Decreto-Lei nº 251/1991.

Na figura 40 apresenta-se um exemplo de um ingrediente a figurar na denominação de venda de um rótulo de preparado de carne e que na lista de ingredientes não consta a indicação quantitativa desse mesmo ingrediente. No anexo 3, alínea e) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de preparado de carne.

5.1.6. Produtos à base de carne

Nos 15 rótulos de produtos à base de carne verificaram-se não conformidades em quatro requisitos obrigatórios.

Na tabela 7 são indicados os requisitos não conformes e a frequência absoluta e relativa correspondente para o grupo de produtos à base de carne.

Tabela 7 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos à base de carne.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Apresentação da DN ^{a)}	15	9	60
DDM/DLC ^{a)}	15	8	53,3
Indicação quantitativa ingredientes ^{a)}	8	5	62,5
Nome/firma e endereço do operador ^{a)}	15	4	26,7

a) Regulamento (UE) nº 1169/2011.

O requisito relativo à indicação quantitativa de um ingrediente ou categoria de ingredientes apenas foi aplicado a 8 dos 15 rótulos analisados, verificando-se que 62,5% dos rótulos onde este requisito se aplica registaram não conformidades.

A apresentação da declaração nutricional foi o segundo dos requisitos a registar uma frequência relativa mais elevada, com 60% dos rótulos a não indicarem a informação referente à declaração nutricional, pela ordem assinalada na legislação (Fig. 42).

A DDM/DLC em 53,3% dos rótulos apresentou-se não conforme, devido à menção que antecede a DDM ser indicada de forma abreviada.

O nome/firma e o endereço do operador foi o requisito que neste grupo registou uma menor frequência relativa de não conformidades (26,7%).

A figura seguinte representa um exemplo da incorreta apresentação da declaração nutricional num rótulo de um produto à base de carne.

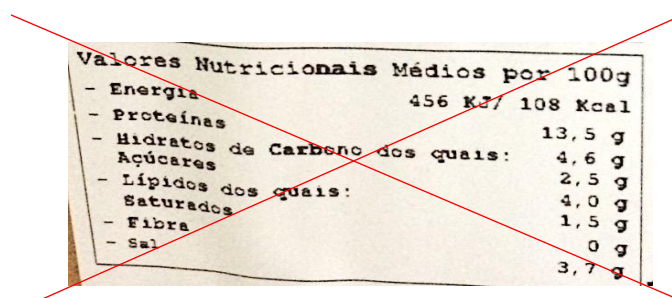


Figura 40 - Exemplo de um rótulo com a declaração nutricional apresentada de forma incorreta.

No anexo 3, alínea f) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto à base de carne.

5.1.7. Produtos da pesca

Numa amostra de 65 rótulos de produtos da pesca não transformados, verificou-se que várias informações obrigatórias para os consumidores no que diz respeito à rotulagem deste tipo de produtos não constavam em determinados rótulos (Tabela 8).

Tabela 8 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo de produtos da pesca.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
DDM/DLC ^{a)}	65	12	18,5
Marca de identificação ^{b)}	65	9	13,8
Menção “Sem adição de água de vidragem” ^{c)}	65	7	10,8
Nome/firma e o endereço do operador ^{a)}	65	11	16,9
Quantidade líquida ^{a)}	65	9	13,8
Requisitos básicos ^{a)}	65	9	13,8
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado ^{d)}	46	36	78,3
Zona de captura/produção ^{e)}	65	13	20

a) Regulamento (UE) nº 1169/2011;

b) Regulamento (CE) nº 853/2004;

c) Decreto-Lei nº 37/2004;

d) Decreto-Lei nº 251/1991;

e) Regulamento (UE) nº 1379/2013.

A indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário é imposto apenas para produtos ultracongelados, sendo neste caso aplicável apenas a 46 dos rótulos analisados. Neste grupo, este é o requisito que apresenta uma percentagem mais elevada de não conformidades (78,3%).

A zona de captura ou de produção registou uma frequência relativa de não conformidades de 20%. As não conformidades registadas consistiram em seis rótulos a não indicarem o nome da subzona ou divisão FAO, no caso de peixes capturados no Atlântico Nordeste, três rótulos conterem o nome da zona de captura por abreviaturas, em três rótulos,

a zona de captura não corresponder à área da zona FAO e, por último, um rótulo cujo nome da zona de captura não se encontrava em português.

À semelhança dos restantes grupos de produtos, também nos produtos de pesca a DDM/DLC e o nome/firma e endereço do operador apresentavam não conformidades, de 18,5% e 16,9%, respetivamente.

Considerou-se que a marca de identificação não cumpria o referido na legislação, pois em nove rótulos esta marca não se apresentava em formato oval e não indicava o número de controlo veterinário.

No caso dos requisitos básicos, ou seja, a denominação de venda e o peso líquido no mesmo campo visual, constatou-se que, em cerca de 13,8% dos rótulos, apenas se encontrava informação sobre o peso líquido escorrido (Fig. 42). No entanto, a legislação exige que, no caso de um género alimentício que seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, para além do peso líquido escorrido, seja indicado o peso líquido.

A menção “sem adição de água de vidragem” registou 10,8% de não conformidades, pois em 7 rótulos esta informação encontrava-se ausente.

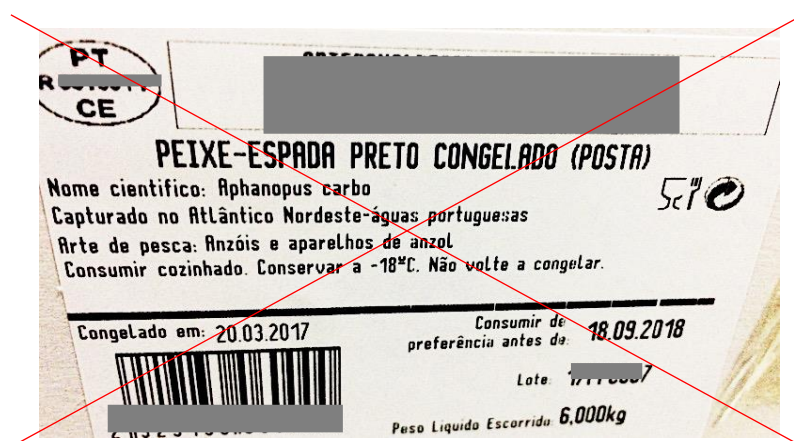


Figura 41 - Exemplo de um rótulo de pescado não transformado que contém não conformidades relativamente aos requisitos básicos (denominação de venda e peso líquido no mesmo campo visual).

No anexo 3, alínea g) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de pescado não transformado.

5.1.8. Bacalhau

A rotulagem de bacalhau é aplicável apenas para bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco e espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas. Deste grupo, exclui-se o bacalhau demolido, uma vez que, a legislação para o bacalhau não engloba este produto.

Após a análise de nove rótulos de bacalhau, observaram-se não conformidades em apenas três requisitos: tipo comercial; indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor e; nome/firma e endereço do operador. A frequência absoluta e relativa de cada requisito não conforme podem ser observadas na tabela.

Tabela 9 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo do bacalhau.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Classificação tipo comercial ^{a)}	9	4	44,4
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado ^{b)}	9	2	22,2
Nome/firma e o endereço do operador ^{c)}	9	8	88,9

- a) Decreto-Lei nº 25/2005;
- b) Decreto-Lei nº 251/1991;
- c) Regulamento (UE) nº 1169/2011.

O requisito que registou um número mais elevado de não conformidades foi o nome/firma e o endereço do operador (88,9%). Este parâmetro foi considerado não conforme devido a 8 dos 9 rótulos analisados não conterem a informação completa, relativamente ao endereço do operador, ou seja, a morada e o endereço postal.

A rotulagem do bacalhau exige a classificação do bacalhau salgado seco e das espécies afins salgadas secas, quanto ao tipo comercial. Neste requisito, detetaram-se não conformidades em 4 dos 9 rótulos analisados, o que corresponde a uma taxa de incumprimento de 44,4% (Fig. 43).

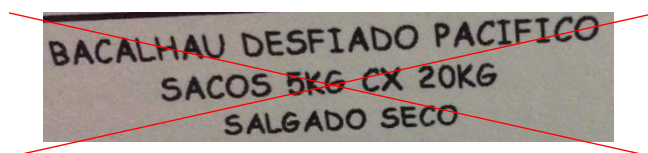


Figura 42 – Exemplo de um rótulo cuja indicação da classificação do bacalhau quanto ao tipo comercial se encontra ausente.

O requisito que registou um menor número de não conformidades foi a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor, aplicável apenas para

produtos ultracongelados. Este requisito foi considerado não conforme em 22,2% dos rótulos de bacalhau ultracongelado analisados, devido à ausência de informação sobre este requisito.

No anexo 3, alínea h) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de bacalhau.

5.1.9. Produtos de pastelaria

Numa amostra de 25 rótulos de produtos de pastelaria ultracongelados, existiram determinados requisitos cujas não conformidades foram mais frequentes. Estas podem ser observadas na tabela 10.

Tabela 10 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos de pastelaria.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Apresentação DN ^{a)}	25	2	8
Expressão (100g/100 ml) ^{a)}	25	8	32
Presença DN ^{a)}	25	8	32
DDM/DLC ^{a)}	25	2	8
Indicação quantitativa ingredientes ^{a)}	25	3	12
Legibilidade ^{a)}	25	1	4
Menção “Não volte a congelar” ^{b)}	25	2	8
Nome/firma e endereço do operador ^{a)}	25	13	52
Quantidade líquida ^{a)}	25	5	20
Requisitos básicos ^{a)}	25	5	20
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado ^{c)}	25	8	32

a) Regulamento (UE) n° 1169/2011;

b) Decreto-Lei n° 37/2004;

c) Decreto-lei n° 251/1991.

À semelhança de grupos anteriores, também nos rótulos de produtos de pastelaria, o requisito relativo ao nome/firma e endereço do operador apresentou uma elevada taxa de não conformidades (52%) (Fig. 44).

O período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor, aplicável apenas para produtos ultracongelados registou uma frequência relativa de não conformidades de 32%, pois oito rótulos não continham esta informação (Fig. 44).

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 32% dos rótulos. A apresentação nutricional deve ser apresentada segundo uma ordem específica, referida na legislação. Este requisito registou apenas 8% de não conformidades.

Os requisitos básicos e a indicação da quantidade líquida do género alimentício registaram uma frequência absoluta de 5 rótulos cuja quantidade líquida não era indicada e, conseqüentemente, a denominação de venda e o peso líquido não se encontravam no mesmo campo visual.

A quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes registou uma frequência relativa de 12%, uma vez que três dos rótulos analisados não indicavam a percentagem relativa de determinados ingredientes referido referidos na denominação de venda do género alimentício.

Os restantes requisitos, como a legibilidade (4%), a DDM/DLC (8%) e a menção “não volte a congelar” (8%) registaram valores relativamente baixos de não conformidades.

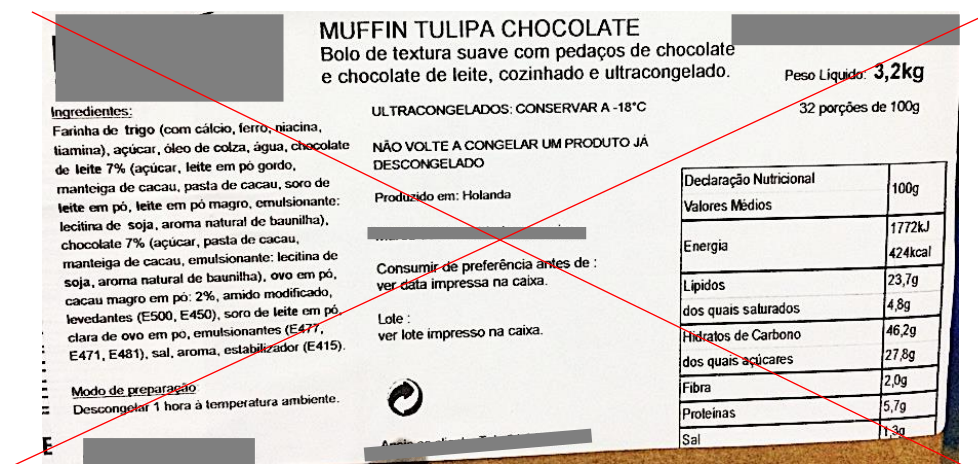


Figura 43 - Exemplo de um rótulo de um produto de pastelaria que contém não conformidades, uma vez que, se encontra ausente o requisito relativo ao período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor.

No anexo 3, alínea i) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto de pastelaria.

5.1.10. Produtos pré-confeccionados

Neste grupo foram analisados 48 rótulos de produtos pré-confeccionados ultracongelados.

A frequência absoluta e relativa de cada requisito não conforme encontram-se representadas na tabela 11.

Tabela 11 - Percentagens de não conformidades obtidas por requisito não conforme no grupo dos produtos pré-confeccionados.

Requisito	Nº de rótulos em que o requisito se aplica	Não conformidade	
		Frequência absoluta	Frequência relativa (%)
Alergénios destacados ^{a)}	48	10	20,8
DDM/DLC ^{a)}	48	2	4,2
Ingredientes por ordem decrescente de peso ^{a)}	48	6	12,5
Indicação quantitativa dos ingredientes ^{a)}	48	4	8,3
Lista de ingredientes precedida pelo termo “Ingredientes” ^{a)}	48	1	2,1
Nome/firma e o endereço do operador ^{a)}	48	33	68,8
Quantidade líquida ^{a)}	48	2	4,2
Requisitos básicos ^{a)}	48	2	4,2
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado ^{b)}	48	34	70,8

a) Regulamento (UE) nº 1169/2011;

b) Decreto-Lei nº 251/1991.

Para produtos ultracongelados a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor e o nome/firma e endereço do operador foram os requisitos que registaram uma maior taxa de não conformidade, com uma frequência relativa de não conformidades de 70,8% e 68,8% respetivamente.

Segundo a legislação, a lista de ingredientes deve ser precedida pelo termo “ingredientes”. Estes devem ser indicados por ordem decrescente de peso e os alérgenos devem ser destacados. No caso de um ingrediente ser evidenciado na denominação do

género alimentício ou no caso desse ingrediente ser essencial para caracterizar um género alimentício, é obrigatória a indicação quantitativa desse ingrediente ou categoria de ingredientes. No entanto, verificaram-se não conformidades nestes quatro requisitos, salientando-se o requisito relativo ao destaque dos alergénios (20,8%) e a indicação dos ingredientes por ordem decrescente de peso (12,5%). Na figura 45 pode observar-se um exemplo de um rótulo de um produto pré-confecionado cujos ingredientes não são indicados por ordem decrescente de peso.

Os requisitos básicos (denominação do género alimentício e peso líquido no mesmo campo visual), a quantidade líquida e a DDM/DLC apenas registaram não conformidades em 2 dos 48 rótulos analisados.

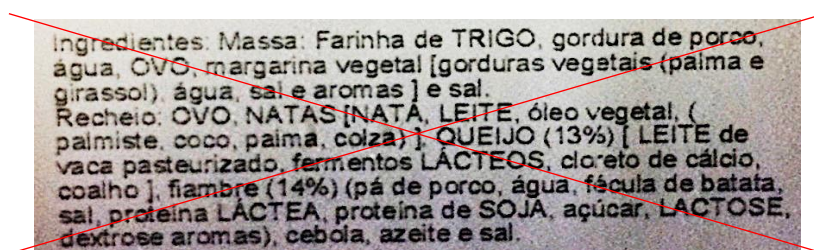


Figura 44 - Exemplo de um rótulo de um produto pré-confecionado cujos ingredientes não são indicados por ordem decrescente de peso.

No anexo 3, alínea i) apresenta-se um exemplo de um rótulo modelo para um produto pré-confecionado.

6. Avaliação do Grau de não Conformidade por Fornecedor

6.1. Fornecedores de carne de aves de capoeira

Na empresa em estudo existem quatro fornecedores nacionais de carne de aves. Estes foram codificados de F1 a F4. Na figura seguinte apresenta-se a distribuição dos rótulos por cada fornecedor.

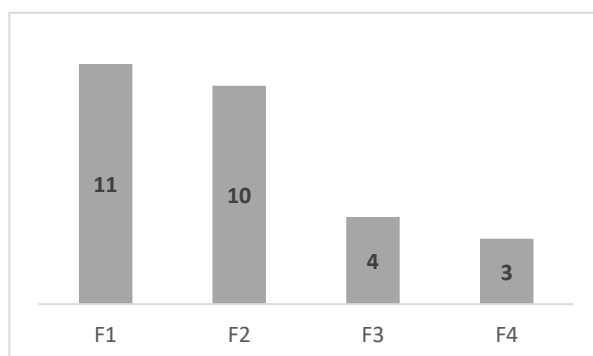


Figura 45 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedor de carne de aves de capoeira

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes, em relação a cada fornecedor, de modo a perceber quais os fornecedores que apresentam um maior e menor grau de não conformidade em cada requisito. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 12.

Tabela 12 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de aves.

Não conformidades (%)				
Requisito	Fornecedores			
	F1	F2	F3	F4
Classificação A ou B	90,9	100	25	33,3
Data de congelação	0	20	0	0
DDM/DLC	36,4	90	0	33,3
EM ou PT de abate	9,1	0	0	0
Indicação "Origem"	0	10	0	0
Marca de identificação	90,9	0	0	33,3
Nome/firma e o endereço do operador	90,9	0	75	66,7
Nº registo do matadouro/instalação de desmancha	9,1	60	100	100

Pela análise da tabela 2, pode observar-se que o requisito relativo à classificação de A ou B em função da conformação e do aspeto das carcaças constituiu o requisito com um maior número de não conformidades, no total de rótulos de carne de aves analisados. A ausência desta informação obrigatória foi observada nos rótulos de todos fornecedores, verificando-se uma elevada taxa de não conformidade nos rótulos dos fornecedores F1 e F2, com uma frequência relativa de 90,9% no caso do fornecedor F1 e de 100% no caso do fornecedor F2.

A data de congelação e a indicação "Origem: (Nome do EM ou PT em que a criação e o abate tiveram lugar)" são requisitos cujas não conformidades apenas foram observadas nos rótulos do fornecedor F2.

A DDM/DLC é um dos requisitos cuja informação é mais importante, devendo estar corretamente indicada. Tal não se verificou nos rótulos dos fornecedores F1, F2 e F4, registando uma frequência relativa bastante elevada (90%) nos rótulos do fornecedor F2.

No requisito relativo à informação sobre o EM ou PT de abate, apenas o fornecedor F1 foi responsável pelas não conformidades detetadas, registando uma frequência relativa de 9,1%.

A marca de identificação é obrigatória para todos os produtos de origem animal, no entanto, esta não era apresentada pela ordem que a legislação obriga nos rótulos dos fornecedores F1 e F4, tendo uma maior expressão nos rótulos do fornecedor F1 (90,9%).

O nome/firma e endereço do operador registou um elevado número de não conformidades nos rótulos dos fornecedores F1, F3 e F4, com uma taxa de incumprimento de 90,9%, 75%, 66,7%, respetivamente.

Por último, o número de registo do matadouro ou da instalação de desmancha não se encontrava exposto em nenhum dos rótulos dos fornecedores F3 e F4, e em 9,1% dos rótulos do fornecedor F1 e em 60% dos rótulos do fornecedor F2.

6.2. Fornecedores de carne de bovino

Foram analisados 25 rótulos de carne de bovino refrigerada ou congelada de apenas dois fornecedores diferentes. Estes foram codificados com as letras A e B. Na figura 47 pode observar-se o número de rótulos analisados de cada fornecedor.

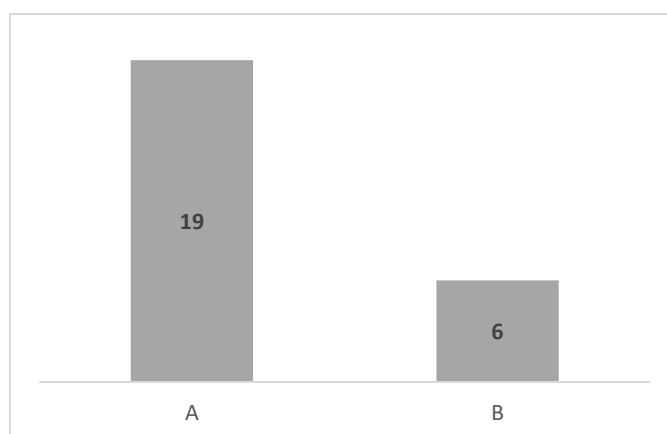


Figura 46 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de bovino.

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação a cada fornecedor, de modo a perceber, quais os fornecedores que apresentavam um maior e menor grau de não conformidades em cada requisito. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 13.

No requisito relativo à DDM/DLC observaram-se taxas de incumprimento elevadas nos rótulos dos dois fornecedores, verificando-se uma frequência relativa de 68,4% nos rótulos do fornecedor A e de 100% nos rótulos do fornecedor B.

A denominação de venda acompanhada pelo estado físico e os requisitos básicos (denominação de venda e peso líquido no mesmo campo visual) foram considerados não

conformes apenas nos rótulos do fornecedor B, apresentando uma baixa percentagem de não conformidades.

No requisito relativo ao número de aprovação do matadouro e do estabelecimento de desmancha, acompanhados pelo respetivo EM ou PT do matadouro e do estabelecimento de desmancha registou uma frequência relativa de não conformidades de 73,7% nos rótulos do fornecedor A e de 16,7% nos rótulos do fornecedor B

Relativamente ao requisito relativo ao número ou código de referência, nenhum dos rótulos dos fornecedores A e B continham esta informação (100%).

O nome/firma e o endereço do operador bem como a marca de identificação foram considerados não conformes apenas nos rótulos do fornecedor A, verificando-se uma elevada taxa de não conformidades em ambos os requisitos (94,7% e 100%, respetivamente).

Tabela 13 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de bovino.

Não conformidades (%)		
Requisito	Fornecedores	
	A	B
DDM/DLC	68,4	100
Denominação de venda	0	16,7
Marca de identificação	100	0
Nº aprovação e o EM/PT do estabelecimento de desmancha	73,7	16,7
Nº aprovação e o EM/PT do matadouro	73,7	16,7
Nº ou código de referência	100	100
Nome/firma e o endereço do operador	94,7	0
Requisitos básicos	0	33,3

6.3. Fornecedores de carne de coelho

Os 10 rótulos de carne de coelho analisados pertencem a dois fornecedores diferentes. Este foram codificados com as letras A e B.

Na figura 48 apresenta-se a distribuição dos rótulos de carne de coelho por cada fornecedor.

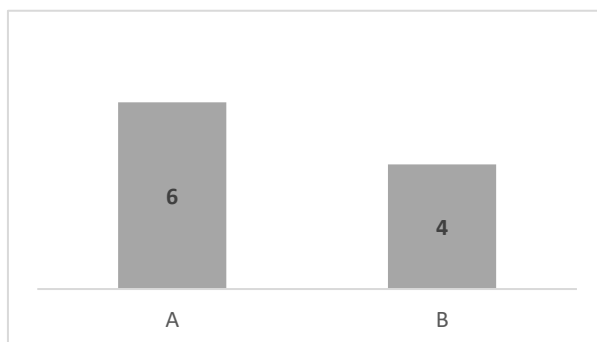


Figura 47 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de coelho.

Em seguida, foi calculada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação ao fornecedor A e B. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 14.

Tabela 14 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de coelho

Não conformidades (%)		
Requisito	Fornecedores	
	A	B
DDM/DLC	100	75
Marca de identificação	66,7	0
Nome/firma e endereço do operador	83,3	0
Quantidade líquida	16,7	50

A DDM/DLC e a quantidade líquida do género alimentício não cumpriam a informação referida na legislação para ambos os requisitos, tanto nos rótulos do fornecedor A como do fornecedor B. Na DDM/DLC observou-se que nenhum rótulo do fornecedor A indicava corretamente a DDM, correspondendo a uma frequência relativa de 100% de não conformidades. Os rótulos do fornecedor B também apresentaram uma taxa elevada de não conformidades (75%). No requisito referente à quantidade líquida verificou-se uma maior percentagem de inconformidades nos rótulos do fornecedor B (50%).

Por último os incumprimentos detetados nos requisitos referentes à marca de identificação e ao nome/firma e endereço do operador apenas foram observados nos rótulos do fornecedor B, com uma taxa de não conformidades de 66,7% e 83,3%, respetivamente.

6.4. Fornecedores de carne de suíno

Na empresa em estudo existem três fornecedores de carne de suíno. Estes foram codificados com as letras de A, B e C.

Na figura 49 pode observar-se o número de rótulos analisados de cada fornecedor de carne de suíno.

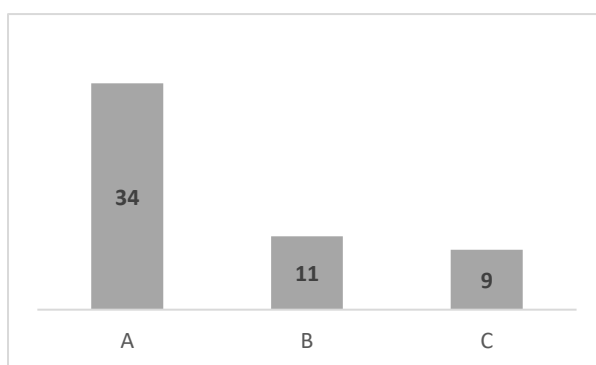


Figura 48 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de carne de suíno.

Em seguida, foi calculada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação ao fornecedor A, B e C. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 15.

A data de congelação, o EM ou PT de criação e de abate, a legibilidade, o lote, a quantidade líquida do género alimentício e os requisitos básicos foram parâmetros que apenas registaram inconformidades nos rótulos do fornecedor B, com taxas de não conformidades pouco relevantes, à exceção da data de congelação e da quantidade líquida com 18,2% de não conformidades.

Na DDM/DLC e no nome/ firma e endereço do operador verificou-se uma elevada frequência relativa de não conformidades, tanto nos rótulos do fornecedor A como do B. No primeiro caso, foi observado um maior número de inconformidades nos rótulos do fornecedor B, com nenhum rótulo deste fornecedor a cumprir a legislação para este parâmetro (100%). Já no requisito relativo ao nome/firma e o endereço do operador, as não conformidades detetadas foram mais frequentes nos rótulos do fornecedor A (85,3%).

A marca de identificação apenas foi considerada não conforme nos rótulos do fornecedor A, não se observando nenhum incumprimento deste parâmetro nos rótulos dos fornecedores B e C.

Os rótulos do fornecedor C estão totalmente corretos, não se detetando nenhuma não conformidade.

Tabela 15 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de carne de suíno.

Não conformidades (%)			
Requisito	Fornecedores		
	A	B	C
Data de congelação	0	18,2	0
DDM/DLC	55,9	100	0
EM ou PT de abate	0	9,1	0
EM ou PT de criação	0	9,1	0
Legibilidade	0	9,1	0
Lote	0	9,1	0
Marca de identificação	88,2	0	0
Nome/firma e endereço do operador	85,3	27,3	0
Quantidade líquida	0	18,2	0
Requisitos básicos	0	9,1	0

6.5. Fornecedores de preparados de carne

Neste grupo foram avaliados 32 rótulos de preparados de carnes de três fornecedores diferentes. Estes foram codificados com as letras A, B e C. O número de rótulos analisados por cada fornecedor, pode ser observado na figura.

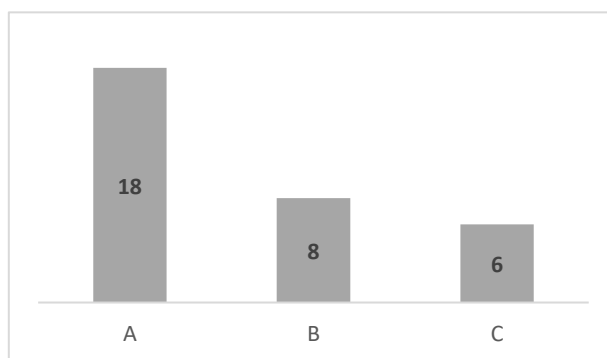


Figura 49 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de preparados de carne.

Em seguida, foi calculada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação ao fornecedor A, B e C.

Na tabela 16 podem ser consultados os resultados obtidos para o grupo de preparados de carne.

Tabela 16 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de preparados de carne.

Não conformidades (%)			
Requisito	Fornecedores		
	A	B	C
Apresentação DN	0	12,5	0
DN	0	12,5	0
Expressão (100 g/100 ml)	0	12,5	0
DDM/DLC	0	75	0
Denominação venda	0	12,5	0
Indicação quantitativa ingredientes	11,1	75	16,7
Lote	0	12,5	0
Marca de identificação	0	12,5	0
Nome/firma e endereço do operador	0	12,5	0
Quantidade líquida	5,6	0	0
Requisitos básicos	5,6	0	0
UC: Período durante o qual o produto pode ser guardado	88,9	12,5	0

As não conformidades detetadas no requisito relativo à DDM/DLC apenas foram observadas nos rótulos do fornecedor B, com uma elevada taxa de 75%.

A indicação quantitativa de ingredientes, ou categoria de ingredientes, registou uma frequência relativa de não conformidade bastante significativa nos rótulos do fornecedor B (75%), enquanto que, nos rótulos do fornecedor A e C apenas se verificou uma taxa de não conformidades de 11,1% e 16,7%, respetivamente.

Como já foi referido anteriormente, no caso de produtos ultracongelados, a legislação exige a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor. No entanto, este foi o requisito onde se registou uma taxa mais elevada de incumprimento, sendo bastante superior nos rótulos do fornecedor A, com uma frequência relativa de aproximadamente 89%. Nos rótulos do fornecedor B verificou-se apenas 12,5% de não conformidades. Este requisito não se aplicou a nenhum rótulo do fornecedor C.

Os restantes requisitos apresentaram uma frequência relativa pouco elevada nos rótulos dos fornecedores A e B.

6.6. Fornecedores de produtos à base de carne

Foram analisados 15 rótulos de quatro fornecedores de produtos à base de carne. Estes foram codificados com as letras de A a D. O número de rótulos analisados por cada fornecedor, pode ser observado na figura.

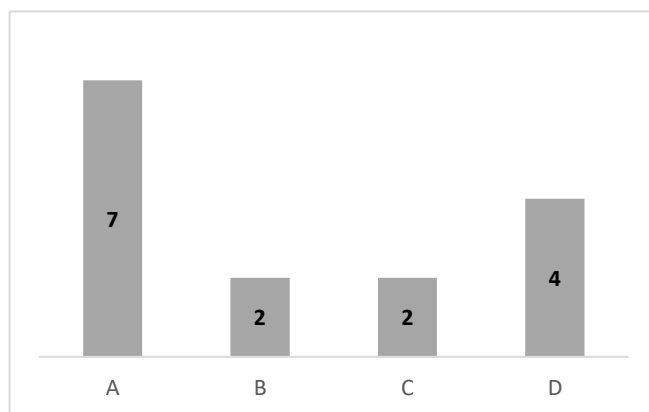


Figura 50 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos à base de carne.

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação a cada fornecedor. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 17.

Tabela 17 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos à base de carne.

Não conformidades (%)				
Requisito	Fornecedores			
	A	B	C	D
Apresentação da DN	71,4	0	0	100
DDM/DLC	57,1	0	0	50
Indicação quantitativa ingredientes	42,9	0	0	50
Nome/firma e endereço do operador	0,0	100	100	0

Como se pode verificar pela análise da tabela 17, a apresentação da declaração nutricional, a DDM/DLC e a indicação quantitativa de ingredientes ou categoria de ingredientes constituem os parâmetros cujas não conformidades registadas foram observadas apenas nos rótulos dos fornecedores A e D.

A apresentação da declaração nutricional e a indicação quantitativa de ingredientes ou categoria de ingredientes apresentaram uma maior taxa de não conformidades nos rótulos do

fornecedor D do que nos rótulos do fornecedor A. O contrário foi assinalado no requisito relativo à DDM/DLC, com um maior número de rótulos do fornecedor A a não cumprir a legislação.

Por outro lado, o requisito relativo ao nome ou firma e o endereço do operador registou não conformidades em todos os rótulos do fornecedor B e C (100%).

6.7. Fornecedores de produtos da pesca

Na empresa em estudo existem doze fornecedores de pescado. Estes foram codificados com as letras de A a L. Na figura seguinte apresenta-se a distribuição dos rótulos por cada fornecedor.

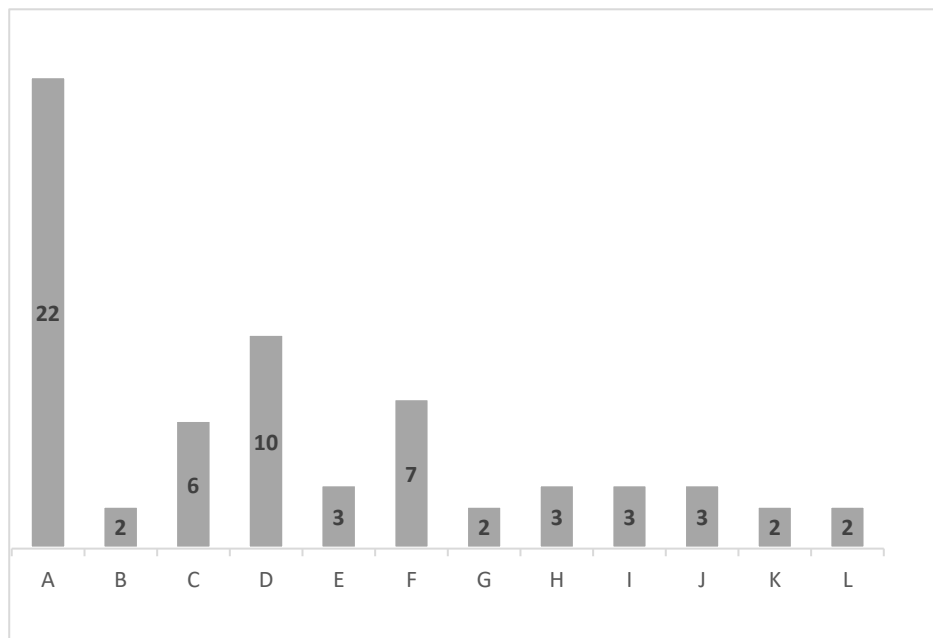


Figura 51 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos da pesca.

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação a cada fornecedor, de modo a perceber quais os fornecedores que apresentam um maior e menor grau de não conformidade em cada requisito. Os resultados obtidos podem ser consultados na tabela 18.

Tabela 18 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos da pesca.

Não conformidades (%)												
Requisito	Fornecedores											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
DDM/DLC	4,5	0	0	100	0	0	0	66,7	0	0	0	0
Marca de identificação	9,1	0	33,3	50	0	0	0	0	0	0	0	0
Menção “Sem adição de água de vidragem”	4,5	0	33,3	50	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome/firma e o endereço do operador	72,7	50	33,3	0	100	0	50	0	33,3	0	33,3	0
Quantidade líquida	4,5	0	33,3	10	66,7	0	50	33,3	33,3	0	0	0
Requisitos básicos	4,5	0	33,3	10	66,7	0	0	66,7	33,3	0	0	0
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado	72,7	0	50	100	0	0	0	66,7	66,7	33,3	33,3	50
Zona de captura/produção	9,1	0	0	10	0	57,1	0	33,3	0	66,7	0	0

Pela análise da tabela 18 pode verificar-se que a DDM/DLC apenas obteve não conformidades nos rótulos dos fornecedores A, D e H, verificando-se uma frequência relativa de não conformidades de 100% nos rótulos do fornecedor D, ou seja, todos os rótulos deste fornecedor no que diz respeito a este requisito não se encontravam corretos. O fornecedor H possui uma taxa de incumprimento em mais de metade dos rótulos e o fornecedor A apenas registou 4,5% de inconformidades.

A marca de identificação e a menção “sem adição de água de vidragem” registaram não conformidades nos rótulos dos fornecedores A, C e D. Ambos os requisitos registaram uma frequência relativa de inconformidades com uma maior expressão nos rótulos do fornecedor D (50%).

No parâmetro relativo ao nome/firma e o endereço do operador foram detetadas não conformidades nos rótulos dos fornecedores A, B, C, E, G, I e K. Neste requisito realçam-se os rótulos do fornecedor E que apresentam uma frequência relativa de não conformidades de 100%.

A quantidade líquida do género alimentício constitui um dos requisitos cujas não conformidades foram verificadas nos rótulos de sete fornecedores (A, C, D, E, G, H e I) dos doze fornecedores salientam-se o fornecedor E (66,7%), que apresenta um elevado grau de não conformidade nos seus rótulos.

A legislação atual exige que a denominação de venda e o peso líquido do gênero alimentício se apresentem no mesmo campo visual. Contudo, nos rótulos dos fornecedores A, C, D, E, H e I tal não se verificou. Pela tabela 18 pode constatar-se que os rótulos dos fornecedores E e H são os que detêm uma taxa de incumprimento mais elevada com 66,7% de não conformidades. Pelo contrário, os rótulos dos fornecedores A e D são os que possuem uma menor frequência relativa de não conformidades.

O requisito relativo ao período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor é aplicável apenas para produtos ultracongelados. Neste parâmetro, registou-se uma elevada taxa de incumprimento da legislação nos rótulos dos fornecedores A, D, H e I.

Por último, no requisito respeitante à zona de captura ou produção apenas foram detetadas não conformidades nos rótulos dos fornecedores A, D, F, H e J. As não conformidades observadas foram mais elevadas nos rótulos dos fornecedores F e J.

6.8. Fornecedores de bacalhau

Os rótulos de bacalhau em estudo provêm de dois fornecedores distintos. Estes foram codificados com as letras A e B. A figura seguinte apresenta a distribuição dos rótulos por cada fornecedor.

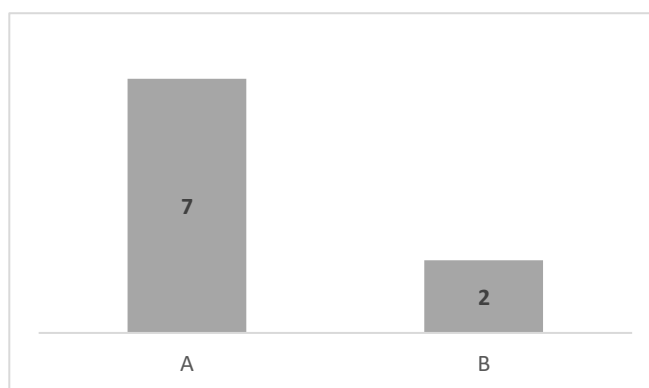


Figura 52 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de bacalhau.

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação a cada fornecedor. Os resultados obtidos podem ser observados na tabela 19.

O requisito respeitante à classificação quanto ao tipo comercial registou não conformidades somente nos rótulos do fornecedor A, com mais de metade dos rótulos deste fornecedor a não indicarem o tipo comercial (57,1%).

A indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor é obrigatório no caso dos dois rótulos analisados do fornecedor B. Contudo, nenhum dos rótulos deste fornecedor continha esta informação (100%). Este requisito apenas registou não conformidades nos rótulos do fornecedor B.

No parâmetro referente ao nome/firma e o endereço do operador foram verificadas não conformidades em ambos os fornecedores, observando-se uma frequência relativa de não conformidade mais elevada nos rótulos do fornecedor A (85,7%).

Tabela 19 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito não por fornecedor de bacalhau.

Não conformidades (%)		
Requisito	Fornecedores	
	A	B
Classificação tipo comercial	57,1	0
Nome/firma e o endereço do operador	85,7	50
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado	0	100

6.9. Fornecedores de produtos de pastelaria

Foram analisados 25 rótulos de produtos de pastelaria ultracongelados de sete fornecedores diferentes. Estes foram codificados com as letras de A a G. Na figura 54 apresenta-se a distribuição dos rótulos por cada fornecedor.

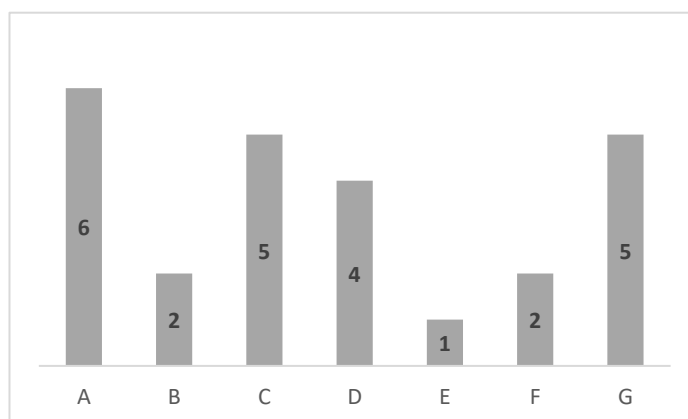


Figura 53 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos de pastelaria.

Em seguida, foi efetuada a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes em relação a cada fornecedor. Os resultados obtidos podem ser observados na tabela 20.

Tabela 20 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos de pastelaria

Não conformidades (%)							
Requisito	Fornecedores						
	A	B	C	D	E	F	G
Apresentação DN	0	100	0	0	0	0	0
Expressão (100 g/100 ml)	33,3	50	20	25	100	100	0
Presença DN	33,3	50	20	25	100	100	0
DDM/DLC	0	100	0	0	0	0	0
Indicação quantitativa ingredientes	0	50	20	0	100	0	0
Legibilidade	0	20	20	0	0	0	0
Menção "Não volte a congelar"	0	0	0	0	0	100	0
Nome/firma e endereço do operador	16,7	100	80	100	0	100	0
Quantidade líquida	0	0	0	100	100	0	0
Requisitos básicos	0	0	0	100	100	0	0
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado	0	50	80	0	100	100	0

A presença da declaração nutricional e a sua expressão por 100 g ou 100 ml constituíram não conformidades nos rótulos dos fornecedores A, B, C, D, E e F. As não conformidades detetadas foram mais elevadas nos rótulos dos fornecedores E e F com uma frequência relativa de 100%. A declaração nutricional deve ser apresentada segunda uma ordem específica descrita no Regulamento (UE) nº 1169/2011. Neste requisito apenas se verificou que os rótulos do fornecedor B não apresentavam a ordem da declaração nutricional corretamente (100%).

A DDM/DLC foi um parâmetro que apenas registou não conformidades nos rótulos do fornecedor B, verificando-se que todos os rótulos deste fornecedor estavam incorretos, o que corresponde a uma taxa de incumprimento de 100%.

A indicação quantitativa dos ingredientes ou categoria de ingredientes utilizados não foi corretamente assinalada nos rótulos dos fornecedores B, C e E. O fornecedor C foi o que registou uma percentagem de não conformidade mais reduzida (20%), enquanto, o fornecedor E foi o que possuiu uma percentagem mais elevada (100%).

A legibilidade dos rótulos foi um requisito cujas não conformidades foram verificadas nos rótulos dos fornecedores B e C, ambos com uma taxa de não conformidade de 20%.

Em todos os rótulos é indispensável a comunicação do nome ou firma e o endereço do operador. Apesar disso, detetaram-se inconformidades nos rótulos dos fornecedores A, B, C, D e F. As não conformidades detetadas foram mais elevadas nos rótulos dos fornecedores B, D e F, com uma taxa de 100%.

Para produtos ultracongelados é obrigatória a indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário bem como a menção “não volte a congelar”. No requisito relativo ao período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário foram registadas não conformidades nos rótulos dos fornecedores B, C, E e F, sendo mais elevadas nos rótulos dos fornecedores E e F (100%). A menção “não volte a congelar” apenas não foi indicada em todos os rótulos do fornecedor F (100%).

As não conformidades registadas na quantidade líquida e nos requisitos básicos apenas foram detetadas nos rótulos dos fornecedores C e D, verificando-se que a totalidade dos rótulos destes fornecedores em ambos os requisitos, foram considerados não conformes (100%).

6.10. Fornecedores de produtos pré-confeccionados

Na empresa em estudo existem onze fornecedores distintos de produtos pré-confeccionados. Estes foram codificados com as letras de A a K. Na figura seguinte apresenta-se a distribuição dos rótulos por cada fornecedor.

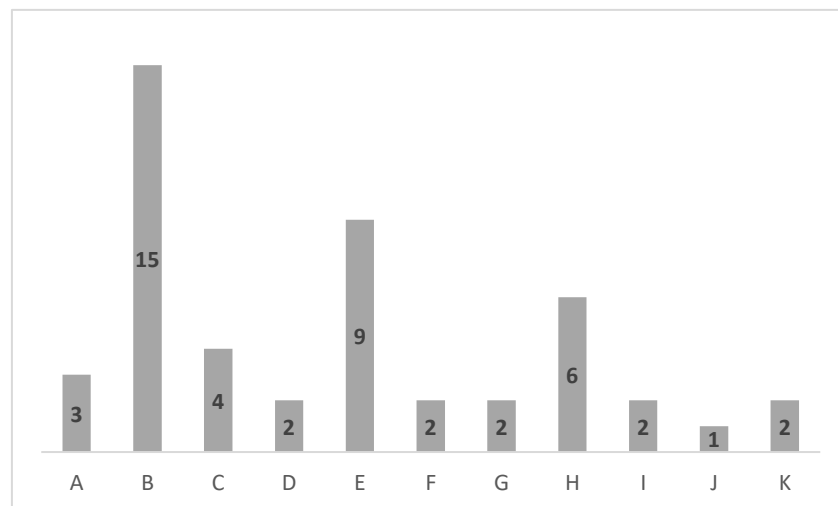


Figura 54 - Distribuição dos rótulos pelos fornecedores de produtos pré-confeccionados.

A tabela 21 apresenta a frequência relativa dos requisitos considerados não conformes para cada fornecedor de produtos pré-confeccionados.

Tabela 21 - Percentagens de não conformidades obtidas para cada requisito por fornecedor de produtos pré-confeccionados.

Não conformidades (%)											
Requisito	Fornecedores										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Alergénios destacados	66,7	13,3	0	100	33,3	0	0	0	50	0	0
DDM/DLC	0	0	25	0	0	0	0	0	0	100	0
Ingredientes por ordem decrescente de peso	0	33,3	25	0	11,1	0	0	0	0	0	0
Indicação quantitativa dos ingredientes	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	50
Lista de ingredientes precedida pelo termo “Ingredientes”	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0
Nome/firma e o endereço do operador	0	100	100	50	88,9	100	100	0	0	100	0
Quantidade líquida	33,3	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0
Requisitos básicos	33,3	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0
UC: período durante o qual o produto pode ser guardado	0	100	100	100	88,9	50	100	0	100	0	0

Pela análise da tabela pode verificar-se que os alérgenos nos rótulos dos fornecedores A, B, D, E e I não estavam corretamente destacados, correspondendo a uma taxa de incumprimento de 66,7%, 13,3%, 100%, 33,3% e 50%, respetivamente.

No requisito relativo à DDM/DLC foram observadas não conformidades nos rótulos dos fornecedores C e J, salientando-se o fornecedor J cuja totalidade dos rótulos não indicava a data de durabilidade mínima conforme a legislação exige.

A lista de ingredientes deve ser precedida pelo “termo ingredientes” e deve enumerar todos os ingredientes de um determinado produto por ordem decrescente de peso. Nos rótulos de produtos pré-confeccionados analisados verificou-se que todos os rótulos do fornecedor J não continham o termo ingredientes. Relativamente à enumeração dos ingredientes por ordem decrescente de peso, constataram-se incorreções nos rótulos dos fornecedores B, C e E, verificando-se uma taxa de incumprimento de 33,3% no fornecedor B, 25% no fornecedor C e 11,1% no fornecedor E.

A indicação quantitativa dos ingredientes apenas em metade dos rótulos dos fornecedores H e K não foram corretamente indicados (50%).

O nome/firma e endereço do operador registou não conformidades elevadas nos rótulos dos fornecedores B (100%), C (100%), D (50%), E (88,9%), F (100%), G (100%) e J (100%).

A indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor, apresentou não conformidades nos rótulos dos fornecedores B, C, D, E, F, G e I. Em todos os fornecedores referidos, as taxas de não conformidade registadas foram bastante elevadas.

Em relação aos requisitos básicos (denominação de venda e peso líquido no mesmo campo visual), os rótulos dos fornecedores A e G são os responsáveis pelos incumprimentos detetados.

Por último, a quantidade líquida do género alimentício registou uma frequência relativa de não conformidades de 33,3% nos rótulos do fornecedor A e de 50% nos rótulos do fornecedor G.

7. Avaliação do Grau de Conformidade da Amostra Total

Numa amostra de 311 rótulos analisados de carne de aves, carne de bovino, carne de coelho, preparados de carne, produtos à base de carne, produtos da pesca, bacalhau, produtos de pastelaria e pré-confecionados constatou-se que 268 rótulos (86%) apresentavam alguma não conformidades e que apenas 43 rótulos se apresentavam totalmente conformes, o que representa uma frequência relativa de 14%.

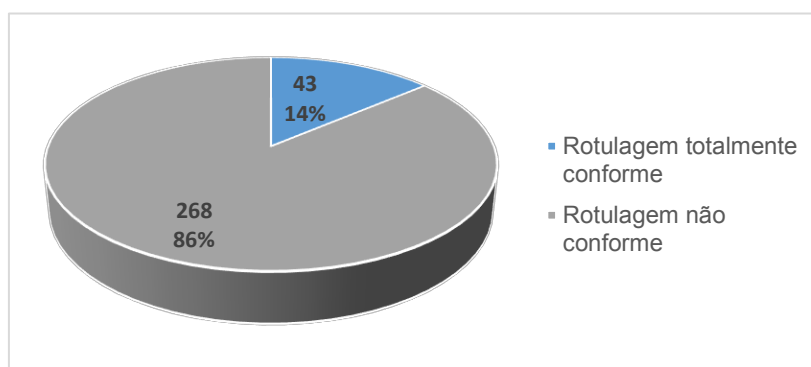


Figura 55 - Grau de conformidade da totalidade da amostra.

Nos grupos de carne de aves, carne de bovino, carne de coelho e bacalhau verificou-se que nenhum dos rótulos analisados estava total conforme a legislação, o que corresponde

a uma frequência relativa de não conformidades de 100%. Os rótulos de produtos pastelaria são o grupo que apresentou um menor número de rótulos não conformes (68%).

Na figura 57 pode observar-se a percentagem de rótulos considerados não conformes para cada grupo de produtos.

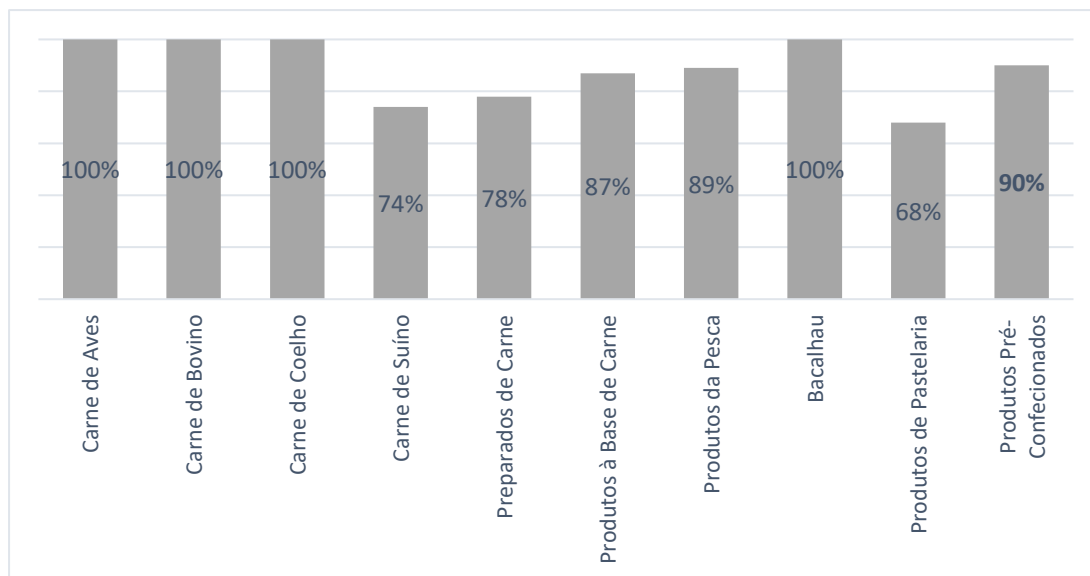


Figura 56 - Percentagem de rótulos não conformes de cada grupo.

8. Conclusão e perspectivas futuras

Com a realização deste trabalho, constatou-se que na empresa em estudo, a maioria dos rótulos analisados pertencentes aos quatro setores alimentares em estudo não cumprem as exigências legais definidas na legislação nacional e comunitária. Verificou-se que apenas 14% dos rótulos analisados se apresentavam totalmente conformes, enquanto que 86% dos rótulos continham uma ou mais não conformidades.

Nos rótulos analisados de carne de aves de capoeira, verificou-se que a classificação (78,6%) e o nome/firma e endereço do operador (53,6%) foram os requisitos que registaram uma taxa mais elevada de não conformidades. O requisito relativo à classificação apresentou uma frequência relativa mais elevada em 2 dos 4 fornecedores (F1: 90,9% e F2: 100%). No nome/firma e o endereço do operador também se observaram percentagens bastante elevadas de não conformidades nos rótulos dos fornecedores, F1 (90,9%) e F3 (75%).

Relativamente aos rótulos dos fornecedores A e B de carne de bovino, constatou-se que os requisitos da DDM/DLC, marca de identificação e nº ou código de referência apresentaram uma frequência relativa de 76% para os dois primeiros requisitos e de 100% para o nº ou código de referência. A DDM/DLC apresentou inconformidades em todos os rótulos do fornecedor B (100%) e em 68,4% dos rótulos do fornecedor A. As não conformidades identificadas na marca de identificação apenas se verificaram em todos os rótulos do fornecedor A (100%). O nº ou código de referência em ambos os fornecedores (A e B) apresentou uma percentagem de inconformidades de 100%.

Nos rótulos de carne de coelho analisados, observou-se que a DDM/DLC (90%) e o nome ou firma e endereço do operador (50%) são os requisitos que apresentaram um maior número de não conformidades. Neste grupo, de apenas dois fornecedores (A e B), os rótulos do fornecedor A foram os que registaram percentagens mais elevadas de não conformidades, 100% no requisito relativo à DDM/DLC, e 83,3% no nome/firma e endereço do operador.

Nos rótulos de carne de suíno os requisitos relativos ao nome/firma e endereço do operador (59,3%), DDM/DLC (55,6%) e marca de identificação (55,6%) foram os que registaram frequências relativas de não conformidades superiores. Neste grupo de 3 fornecedores (A, B e C) os rótulos dos fornecedores A e B apresentaram incorreções nos requisitos da DDM/DLC e nome/firma e endereço do operador, enquanto que, a marca de identificação apenas registou não conformidades nos rótulos do fornecedor A (88,2%). Os rótulos do fornecedor C estavam totalmente corretos.

Os rótulos de preparados de carne de 3 fornecedores (A, B e C), apresentaram taxas de não conformidades superiores nos requisitos referentes ao período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor e na indicação quantitativa dos ingredientes, com

100% e 28,1%, respectivamente. O primeiro requisito registou uma frequência relativa bastante elevada nos rótulos do fornecedor A com 88,9%. A indicação quantitativa de ingredientes apresentou uma taxa mais elevada nos rótulos do fornecedor B (75%).

Os dois requisitos que apresentaram uma percentagem mais elevada de não conformidades nos rótulos dos fornecedores de produtos à base de carne são: a apresentação da declaração nutricional (60%) e a indicação quantitativa dos ingredientes (62,5%). Nos 4 fornecedores de produtos à base de carne (A, B, C e D) os rótulos dos fornecedores A e D foram onde estes requisitos registaram não conformidades.

No grupo de produtos da pesca a zona de captura/produção (20%) e o período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor (78,3%) foram os requisitos que apresentaram frequências relativas mais elevadas nos rótulos dos 12 fornecedores (A a L). Nos rótulos dos fornecedor F (57,1%) e J (66,7%) foram onde se detetaram um maior número de não conformidades para o requisito relativo à zona de captura/produção. O período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor apresentou taxas de inconformidades superiores nos rótulos dos fornecedores A (72,7%) e D (100%).

Nos rótulos de bacalhau de 2 fornecedores (A e B), constatou-se que a classificação quanto ao tipo comercial e o nome/firma e endereço do operador apresentaram as frequências relativas de não conformidades mais elevadas, com 44,4% e 88,9%, respectivamente. Em ambos os requisitos foram identificados um maior número de não conformidades nos rótulos do fornecedor A, com 57,1% para o requisito relativo à classificação quanto ao tipo comercial, e 85,7% para o nome/firma e endereço do operador.

Nos rótulos de produtos de pastelaria de 7 fornecedores (A a G), o nome/firma e o endereço do operador, o período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor, a presença da declaração nutricional e a sua expressão por 100 g/100 ml foram os requisitos que registaram as frequências relativas de não conformidades mais elevadas, com 52% para o primeiro requisito e 32% para os restantes. No requisito referente ao nome/firma e endereço do operador observou-se que todos os rótulos dos fornecedores B, D e F estavam não conformes (100%). O período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor e a expressão da declaração nutricional por 100 g/ 100 ml registaram não conformidades em todos os rótulos dos fornecedores E e F, o que corresponde a uma frequência relativa de 100%. A presença da declaração nutricional foi um requisito onde apenas no fornecedor B foram identificadas não conformidades (100%).

Por último, nos rótulos de produtos pré-confecionados analisados de 11 fornecedores (A a K), o período durante o qual o produto pode ser guardado pelo consumidor (70,8%) e o nome/firma e o endereço do operador (68,8%) foram os requisitos que apresentaram as frequências relativas de não conformidades mais elevadas. No caso do primeiro requisito detetaram-se que todos os rótulos dos fornecedores B, C, D, G e I se apresentaram não

conformes (100%). No nome/firma e endereço do operador foram identificadas não conformidades em todos os rótulos dos fornecedores B, C, F, G e J (100%).

A legislação atual aplicável para os diversos géneros alimentícios é de difícil compreensão, podendo levar a diferentes interpretações. Para além disso, os diferentes requisitos obrigatórios na rotulagem de produtos alimentares, encontram-se dispersos por vários documentos legais. Estes dois fatores em conjunto, conduzem a que muitas vezes, os rótulos não se encontrem totalmente conformes.

Os diplomas nacionais e comunitários encontram-se em constante alteração, sendo fundamental que os operadores das empresas do setor alimentar se mantenham atualizados para garantirem o cumprimento da legislação de rotulagem alimentar.

A fiscalização do cumprimento da legislação e a aplicação dos respetivos processos de contraordenação compete à ASAE e as coimas variam de 100 € no mínimo, a 3. 740 €, no máximo, caso o agente seja uma pessoa singular e, um mínimo de 250 € e um máximo de 44. 890 €, caso o agente seja uma pessoa coletiva (Decreto-Lei nº 26/2016).

Para evitar o surgimento de não conformidades nos rótulos dos géneros alimentícios da empresa em estudo sugere-se: a disponibilização aos fornecedores de rótulos modelo, com os requisitos gerais e obrigatórios para cada grupo de géneros alimentícios analisados, bem como, a adoção por parte da empresa em estudo de uma lista de verificação para análise dos rótulos. Esta lista para além dos requisitos gerais e obrigatórios, contém também as exceções que podem ocorrer, o que permitirá identificar mais facilmente as não conformidades. Estas duas medidas aqui sugeridas e exemplificadas irão auxiliar a empresa e os fornecedores a cumprir com os requisitos obrigatórios que os rótulos devem conter de modo, a estarem em concordância com a legislação em vigor. Para além disso, irão também facilitar a compreensão da legislação em matéria de rotulagem por parte dos fornecedores que em muitos casos, não é clara e se encontra dispersa em vários diplomas. Os rótulos modelo e a lista de verificação aqui propostos podem ser consultados no Anexos 3 e 4, respetivamente.

III. Referências Bibliográficas

- Ababio, P.F., Adi, D.D. e Amoah, M. (2012), «Evaluating the awareness and importance of food labelling information among consumers in the Kumasi metropolis of Ghana», *Food Control*, Vol. 26 No. 2, pp. 571–574.
- Agência Portuguesa do Ambiente. (2017), «Embalagens e Resíduos de Embalagens (ERE)».
- Agrobio. (2011), «O que é a Agricultura Biológica?», *Associação Portuguesa de Agricultura*, disponível em: <http://www.agrobio.pt/pt/o-que-e-a-agricultura-biologica.T136.php>, acessado a 10 de Abril de 2017.
- Ampuero, O. e Vila, N. (2006), «Consumer perceptions of product packaging», *Journal of Consumer Marketing*, Emerald Group Publishing Limited, Vol. 23 No. 2, pp. 100–112.
- ASAE. (2011), «Materiais em Contacto com os géneros alimentícios», *ASAE News*, disponível em: www.asae.gov.pt/pagina.aspx?f=1&back=1&codigono=5960596361426145AAAAAAA, acessado a 12 de Abril de 2017.
- ASAE. (2015), «Rotulagem Alimentar - A Importância da Informação na Defesa do Consumidor», disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>, acessado a 2 de Março de 2017.
- ASAE. (2017a), «Rotulagem de Géneros Alimentícios», disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>, acessado a 4 de Março de 2017.
- ASAE. (2017b), «Segurança Alimentar - Aditivos Alimentares», disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>, acessado a 10 de Março de 2017.
- ASAE. (2017c), «Rotulagem da Carne Bovina», disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>, acessado a 10 de Maio de 2017.
- Associação Portuguesa dos Nutricionistas. (2017), *Rotulagem alimentar: um guia para uma escolha consciente*, disponível em: <http://www.apn.org.pt>, acessado a 12 de Maio de 2017-
- Aung, M.M. e Chang, Y.S. (2014), «Traceability in a food supply chain: Safety and quality perspectives», *Food Control*, Vol. 39 No. 1, pp. 172–184.
- Baltas, G. (2001), «Nutrition labelling: issues and policies», *European Journal of Marketing*, Vol. 35 No. 5/6, pp. 708–721.
- Bandara, B.E.S., Silva, D.A.M., Maduwanthi, B.C.H. e Warunasinghe, W.A.A.I. (2016), «Impact of Food Labeling Information on Consumer Purchasing Decision: With Special Reference to Faculty of Agricultural Sciences», *Procedia Food Science*, Vol. 6 No. Icsusl 2015, pp. 309–313.
- Bernardo, F. (2009), «Uma Lição de Segurança Sanitária dos Alimentos», *Segurança e Qualidade Alimentar*, Vol. 6, pp. 17–19.
- Boer, A. e Bast, A. (2015), «International legislation on nutrition and health claims», *Food Policy*, Vol. 55, pp. 61–70.
- Borgmeier, I. e Westenhofer, J. (2015), «Impact of different food label formats on healthiness

- evaluation and food choice of consumers: a randomized-controlled study», *Public Health*, Vol. 184 No. 9.
- Butkevicienė, V., Stravinskienė, J. e Rutelionė, A. (2008), «Impact of consumer package communication on consumer decision making process», *Economics of Engineering Decisions*, Vol. 56 No. 1, pp. 57–65.
- Carrard, A., Rizzuti, D. e Sokollik, C. (2015), «Update on food allergy», *European Journal of Allergy and Clinical Immunology*, Vol. 70 No. 12, pp. 1511–1520.
- Comissão Europeia. (2005), «Do campo à mesa- Uma alimentação segura para os consumidores europeus», *Publicações oficiais das Comunidades Europeias*, disponível em: <https://infoeuropa.euocid.pt/files/database/000021001-000022000/000021447.pdf>, acessado a 20 de Agosto de 2017.
- Comissão Europeia. (2013a), *Compreender as políticas da União Europeia: Segurança Alimentar.*, disponível em: https://ec.europa.eu/commission/index_pt, acessado a 18 de Agosto de 2017.
- Compass Group. (2016), «Compass Group», disponível em: <https://www.compass-group.com/en/index.html>, acessado a 15 de Setembro de 2017.
- Constituição da República Portuguesa (2005). 7ª Revisão. Lisboa, Assembleia da República.
- Declaração da Retificação nº 71/2008 de 5 de Dezembro de 2008. Diário da República n.º 236/2008, I Série. Presidência do Conselho de Ministros - Centro Jurídico.
- Decreto-Lei nº 37/4004 de 26 de Fevereiro de 2004. Diário da República n.º 48/2004, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 71/98 de 26 de Março. Diário da República n.º 72/1998, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 560/99 de 18 de Dezembro. Diário da República n.º 293/1999, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 323-F/2000 de 20 de Dezembro. Diário da República n.º 292/2000, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 134/2000 de 14 de Maio. Diário da República n.º 111/2002, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 243/2003 de 7 de Outubro. Diário da República n.º 232/2003, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei nº 167/2004 de 7 de Julho. Diário da República n.º 158/2004, I Série-A. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das pescas.
- Decreto-Lei nº 95/2014 de 24 de Junho. Diário da República n.º 119/2014, I Série-A. Ministério da Agricultura e do Mar.
- Decreto-Lei nº 26/2016 de 9 de Junho. Diário da República n.º 161/1991, I Série-A. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.

Decreto-Lei nº 251/91 de 16 de Julho. Diário da República n.º 161/1991, I Série-A. Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas.

Decreto-Lei nº 25/2005 de 28 de Janeiro. Diário da República n.º 20/2005, I Série-A. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.

Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro. Diário da República n.º 195/2008, I Série. Ministério da Economia e da Inovação.

Decreto-Lei nº 366-A/97 de 20 de Dezembro. Diário da República n.º 293/1997, I Série-A. Ministério do Ambiente.

Despacho Normativo nº 16/99 de 24 de Março. Diário da República n.º 70/1999, I Série-B. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Despacho Normativo nº 30/2000 de 6 de Julho. Diário da República n.º 154/2000, I Série-B. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Diretiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L33. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas

Diretiva 90/496/CEE Diretiva do Conselho de 24 de Setembro de 1990 relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L276. Conselho das Comunidades Europeias.

Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Março de 2000 relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L109. Conselho das Comunidades Europeias.

Diretiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 12 de Março de 2001 relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Diretiva 90/220/CEE do Conselho, L 106. Conselho das Comunidades Europeias.

DGADR. (2017a), «Rotulagem de Produtos Biológicos», disponível em <http://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/modo-de-producao-biologico>, acedido a 8 de Maio de 2017.

DGADR. (2017b), «Rotulagem facultativa de carne e ovos», disponível em: <http://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/rotulagem-facultativa-de-carne-e-ovos>, acedido a 1 de Junho de 2017.

DG SANCO. (2006), «Labelling: competitiveness, consumer information and better regulation for the EU», disponível em: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling-nutrition_better-reg_competitiveness-consumer-info_en.pdf, acedido a 20 de Abril de 2017.

- DG SANCO. (2007a), «How to Read a Label», disponível em: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/information_sources/docs/ca/how_to_read_label_2007_en.pdf, acessado a 14 de Junho de 2017.
- DG SANCO. (2007b), «Food Traceability», disponível em: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_factsheet_traceability_2007_en.pdf, acessado a 13 de Junho de 2017.
- DG SANCO. (2009), «Symbols to label food contact materials», disponível em: http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Normativa_UE/Noticias_2009/symbol_label_food_contact_mat_en_UE.pdf, acessado a 10 de Julho de 2017.
- DGFCQA. (2002), «A Rotulagem é fácil de perceber? Como decodificar um Rótulo», disponível em: <http://www.esac.pt/noronha/manuais/ROTULOS.pdf>, acessado a 1 de Julho de 2017.
- EFSA. (2012), «Food Additives», disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>, acessado a 17 de Maio de 2017.
- Eurest. (2015), *Relatório de Sustentabilidade 2014-2015*, disponível em: <http://www.eurest.pt/>, acessado a 13 de Maio de 2017.
- Eurest. (2017), «Eurest», disponível em: <http://www.eurest.pt/>, acessado a 13 de Maio de 2017
- European Commission. (2010), «Logótipo Agricultura biológica UE», disponível em: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_pt, acessado a 11 de Junho de 2017.
- European Commission. (2007), «EU Quality Logos - Agriculture and rural development», disponível em: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm, acessado a 28 de Maio de 2017.
- European Commission. (2010), «Nutrition and Health Claims», disponível em: http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=search%5Cnhttps://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims_en, acessado a 25 de Maio de 2017.
- European Commission. (2012), «EU Law on Organic Production - An Overview», disponível em: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/eu-legislation/brief-overview_en, acessado a 4 de Junho de 2017.
- FAO. (1997), «Guidelines for use of nutrition and health claims», *Codex Alimentarius*, disponível em <http://www.fao.org/home/en/>, acessado a 30 de Maio de 2017.
- FAO. (2001), *Codex Alimentarius - Food Hygiene*, 2ª Edição, disponível em <http://www.fao.org/docrep/012/a1552e/a1552e00.htm>, acessado a 26 de Março de 2017.
- FAO. (2003), *Trade Reforms and Food Security*, 1ª Edição, disponível em:

- <http://www.fao.org/docrep/005/y4671e/y4671e00.htm>, acessado a 15 de Abril de 2017.
- FAO. (2010), *Innovations in Food Labelling*, Woodhead Publishing, disponível em: <http://www.fao.org/docrep/018/i0576e/i0576e00.htm>, acessado a 16 de Junho de 2017.
- FAO. (2016), *Handbook on Food Labelling to Protect Consumers*, disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i6575e.pdf>, acessado a 15 de Abril de 2017.
- FCNUP. (2002), *Guia para uma Escolha Alimentar Saudável - a leitura do rótulo*, Instituto do Consumidor 2ª Edição. Faculdade de Ciências da Nutrição e da Alimentação da Universidade do Porto
- FDA. (2010), «Food Ingredients & Colors», disponível em: <https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodIngredientsPackaging/ucm094249.pdf>, acessado a 18 de Abril de 2017.
- FDA. (2013), «Food Labeling Guide», disponível em: <https://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/ucm265446.pdf>, acessado a 21 de Abril de 2017.
- FIPA. (2002), «FIPA Flash», disponível em: www.fipa.pt, acessado a 23 de Julho de 2017.
- FSA. (2002), *Traceability in the Food Chain*, disponível em: http://www.adiveter.com/ftp_public/articulo361.pdf, acessado a 28 de Março de 2017.
- FSA. (2007a), «Using Traffic Lights», disponível em: <http://www.resourcesorg.co.uk/assets/pdfs/foodtrafficlight1107.pdf>, acessado a 4 de Março de 2017.
- FSA. (2007b), *Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling - Technical Guidance*, disponível em: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/pdf-ni/fop-guidance.pdf>, acessado a 7 de Junho de 2017.
- FSA. (2014), «A reference to Food Composition and Labelling Legislation», disponível em: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/foodcompositionandlabelling_0.pdf, acessado a 22 de Maio de 2017.
- FSAI. (2009), «A Research Study into Consumers`Attitudes to Food Labelling», disponível em: <https://www.fsai.ie/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=8900>, acessado a 19 de Março de 2017.
- FSAI. (2014), «Food Information on Prepacked Foods», disponível em: https://www.fsai.ie/publications_labelling_FIC/, acessado a 17 de Março de 2017.
- FSAI. (2015), «Food Information - FIC (Labelling)».
- Golan, E., Kuchler, F. e Mitchell, L. (2000), *Agricultural Economic Report - Economics of Food Labeling*, disponível em: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information_fic/food_information-fic.html, acessado a 11 de Abril de 2017.

- Gracia, A., Loureiro, M.L. e Nayga, R.M. (2009), «Consumers' valuation of nutritional information: A choice experiment study», *Food Quality and Preference*, Elsevier Ltd, Vol. 20 No. 7, pp. 463–471.
- Grunert, K.G. e Wills, J.M. (2007), «A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels», *Journal of Public Health*, Vol. 15 No. 5, pp. 385–399.
- International Trade Administration. (2017), «Portugal - Labeling/Marking Requirements».
- J. Claude Cheftel. (2005), «Food and nutrition labelling in the European Union», *Food Chemistry*, No. 93, pp. 531–550.
- Kher, S., Frewer, L., Jonge, J., Wentholt, M., Howell Davies, O., Lucas Luijckx, N. e Cnossen, H. (2010), «Experts' perspectives on the implementation of traceability in Europe», *British Food Journal*, Emerald Group Publishing Limited, Vol. 112 No. 3, pp. 261–274.
- Kreuter, M.W., Brennan, L.K., Scharff, D.P. e Lukwago, S.N. (1997), «Do nutrition label readers eat healthier diets?», *American journal of preventive medicine*, Vol. 13 No. 4, pp. 277–283.
- Kumar, N. e Kapoor, S. (2017), «Do labels influence purchase decisions of food products? Study of young consumers of an emerging market», *British Food Journal*, Emerald Publishing Limited, Vol. 119 No. 2, pp. 218–229.
- Machado, A. & Silvestre, L. (2005), *Introdução à Segurança Alimentar – Guia de Apoio ao Formador*, Vol. 1, Flexipub, disponível em: <http://opac.iefp.pt:8080/images/winlibimg.aspx?skey=&doc=71442&img=1039>, acedido a 26 de Maio de 2017.
- Machado, F.P. (2009), «Controlo Metrológico de Pré-embalados», disponível em: http://www.qualidademadeira.com.pt/ficheiros/documentos/Seminarios/filipe_pinto_machado.pdf, acedido a 30 de Maio de 2017.
- Malheiro, A. e Serafino, A.T. (2016), *Regime Geral da Rotulagem Alimentar*, PubIndustria.
- Mendonça, D. (2007), «Marcação das carnes», *Segurança e Qualidade Alimentar*, Maio, pp. 18–19.
- Merwe, D., Bosman, M. e Ellis, S. (2014), «Consumers' opinions and use of food labels: Results from an urban-rural hybrid area in South Africa», *Food Research International*, Elsevier, Vol. 63, pp. 100–107.
- Monteiro, J.C., Vaz-pires, P. e Barros, R.M. (2007), «Avaliação do grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de origem animal face à legislação nacional e comunitária em vigor», *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, Vol. 102.
- Novo Verde. (2017a), «Condições de utilização da marca novo verde», disponível em: <http://www.novoverde.pt/>, acedido a 7 de Maio de 2017.

Novo Verde. (2017b), «Símbolo Novo Verde», disponível em: <http://www.novoverde.pt/>, acedido a 7 de Maio de 2017.

Novo Verde. (2017c), «Símbolo Novo Verde - Manual de Normas Gráficas», disponível em: <http://www.novoverde.pt/>, acedido a 7 de Maio de 2017.

Portaria n.º 751/93 de 23 de Agosto. Diário da República n.º 197/1993, I Série-B. Ministério da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo, do Ambiente e Recursos Naturais e do Mar.

Prinsloo, N., Van Der Merwe, D., Bosman, M. e Erasmus, A. (2012), «A Critical Review of the Significance of Food Labelling During Consumer Decision Making», *Journal of Family Ecology and Consumer Sciences*, Vol. 40, pp. 378–5254.

Regulamento (CE) n.º 1825/2000 da Comissão de 25 de Agosto de Agosto de 2000 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino , L 216, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 275/2007 da Comissão, de 15 de Março de 2007 , que altera o Regulamento (CE) n.º 1825/2000 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, L76, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 543/2008, da Comissão de 16 de Junho de 2008 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira, L 157, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 450/2009 da Comissão, de 29 de Maio de 2009 relativo aos materiais e objectos activos e inteligentes destinados a entrar em contacto com os alimentos, L 135, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de Outubro de 2007 que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM única), L 299, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho de 28 de Junho de 2007 relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2092/91, L 189, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios , L 031, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro

de 2008 relativo aos aditivos alimentares, L 354, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, L 304, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de Julho de 2000 que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 820/97 do Conselho, L 294, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003 relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, L 268, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003 relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados e que altera a Diretiva 2001/18/CE, L 268, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, L 139, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 854/2004 do parlamento europeu e do conselho de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, L 139, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE, L 338, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Dezembro de 2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, L 404, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, L 343, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, L 347, Jornal Oficial da União Europeia.

Regulamento (UE) n.º 1379/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 11 de dezembro de 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos da pesca

- e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e (CE) n.º 1224/2009 do Conselho e revoga o Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho, L 354, Jornal Oficial da União Europeia.
- Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro de 2013 que estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, L 335, Jornal Oficial da União Europeia.
- Regulamento de Execução (UE) 2017/949 da Comissão de 2 de junho de 2017 que estabelece regras de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à configuração do código de identificação dos bovinos e que altera o Regulamento (CE) n.º 911/2004 da Comissão, L 143, Jornal Oficial da União Europeia.
- Roberts, C.A. (2001), *The Food Safety Information Handbook*, First., Oryx Press.
- Rodrigues, C., Guiné, R. e Correia, P. (2015), *Manual de Segurança Alimentar – Da Origem ao Consumo*, editado por Publindústria.
- Roosen, J. (2003), «Marketing of safe food through labeling», *Journal of Food Distribution Research*, Vol. 34 No. 3, pp. 77–82.
- Ruivo, C. (2008), «Controlo de Alergénios na Indústria Alimentar», *Segurança e Qualidade Alimentar*, p. 84.
- Silayoi, P. e Speece, M. (2004), «Packaging and purchase decisions», *British Food Journal*, Emerald Group Publishing Limited, Vol. 106 No. 8, pp. 607–628.
- SPV. (2006), «Símbolo Ponto Verde», disponível em: <https://www.pontoverde.pt/>, acessado a 8 de Maio de 2017.
- SPV. (2009), «Símbolos e Ícones», disponível em: <https://www.pontoverde.pt/>, acessado a 8 de Maio de 2017.
- SPV. (2015), «Símbolo ponto verde - Regras de Utilização da Marca de Embalagens», disponível em: <https://www.pontoverde.pt/>, acessado a 8 de Maio de 2017.
- Swait, J. (2011), «Are food choices really habitual? Integrating habits, variety seeking and compensatory choice in a utility maximizing framework», *International Choice Modelling Conference*.
- Verhagen, H., Vos, E., Francl, S., Heinonen, M. e Loveren, H. van. (2010), «Status of nutrition and health claims in Europe», *Archives of Biochemistry and Biophysics*, Vol. 501 No. 1, pp. 6–15.
- WHO. (2004), *Food and health in Europe: a new basis for action*, disponível em: <http://www.euro.who.int/en/publications/abstracts/food-and-health-in-europe-a-new-basis-for-action>, acessado a 3 de Junho de 2017.

Williams, P.G. (2005), «Consumer understanding and use of health claims for foods», *Nutrition Reviews*, Vol. 63 No. 7, pp. 256–264.

Zafar, M.Z., Hashim, N, A. e Halim, F. (2016), «Food label makes individual healthy», *Journal of Scientific Research and Development*, Vol. 3 No. 1, pp. 68–76.

IV. Anexos

Anexo 1: Diplomas atualmente em vigor (Fevereiro de 2018) consultados para a análise dos rótulos;

Anexo 2: Géneros alimentícios isentos de declaração nutricional obrigatória (Regulamento (UE) nº 1169/2011);

Anexo 3: Exemplos de rótulos modelo para um produto de carne de aves, carne de bovino, carne de coelho, carne de suíno, preparados de carne, produtos à base de carne, pescado não transformado, bacalhau, pré-confecionados, produtos de pastelaria;

Anexo 4: Lista de verificação - *Checklist* utilizada na análise da conformidade dos rótulos.

Anexo 1: Diplomas atualmente em vigor (Fevereiro de 2018) consultados para a análise dos rótulos

Diploma		Descrição
Rotulagem Geral de Géneros Alimentícios		
Decreto-Lei 167/2004	nº	Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2003/120/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios
Decreto-Lei 199/2008	nº	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2007/45/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Setembro, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais aplicáveis a produtos pré-embalados, estabelecendo gamas obrigatórias para vinhos e bebidas espirituosas
Declaração de retificação 71/2008	da nº	Retifica o Decreto-Lei n.º 199/2008, de 8 de Outubro, do Ministério da Economia e da Inovação, que transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2007/45/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Setembro, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais aplicáveis a produtos pré-embalados, estabelecendo gamas obrigatórias para vinhos e bebidas espirituosas
Regulamento (UE) nº 1169/2011		Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) nº 1924/2006 e (CE) nº 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) nº 608/2004 da Comissão
Decreto-Lei 26/2016	nº	Assegura a execução e garante o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) nº 1169/2011 e do Regulamento de Execução (UE) nº 1337/2013, e transpõe a Diretiva nº 2011/91/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho
Aditivos Alimentares		
Regulamento (CE) nº 1333/2008		Relativo aos aditivos alimentares
Regulamento (CE) nº 1129/2011		Altera o anexo II do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu mediante o estabelecimento de uma lista da União de aditivos alimentares
Produtos DOP, ETG e IGP		
Regulamento 1151/2012	nº	Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios
Entidades gestoras para a gestão de embalagens não reutilizáveis		
Decreto-Lei 366-A/97	nº	Ministério do Ambiente
Marca de identificação/marca de salubridade		
Regulamento (CE) nº 853/2004		Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
Regulamento (CE) nº 854/2004		Estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano
OGM		
Diretiva 2001/18/CE		Relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Diretiva 90/220/CEE do Conselho
Regulamento (CE) nº 1829/2003		Relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados (Texto relevante para efeitos do EEE)

Regulamento (CE) nº 1830/2003	Relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados e que altera a Diretiva 2001/18/CE
Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios	
Regulamento (CE) nº 1935/2004	relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CE
Regulamento (CE) nº 450/2009	Relativo aos materiais e objetos ativos e inteligentes destinados a entrar em contacto com os alimentos
Produtos biológicos	
Regulamento (CE) nº 834/2007	Relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CEE) n. o 2092/91
Alegações nutricionais e de saúde	
Regulamento (CE) nº 1924/2006	Relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos
Rotulagem Bacalhau	
Decreto-Lei nº 25/2005	Estabelece as condições de comercialização de bacalhau seco
Rotulagem Carne de Aves de Capoeira	
Despacho Normativo nº 16/1999	Estabelece as normas de comercialização e as respetivas regras de execução para as aves de capoeira, definindo quais as entidades competentes para a aplicação deste regime
Regulamento (CE) nº 543/2008	Estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n. o 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira
Regulamento (UE) nº 1308/2013	Estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007 do Conselho
Regulamento (UE) nº 1337/2013	Estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira
Rotulagem Carne de Bovino	
Regulamento (CE) nº 1760/2000	Estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, e que revoga o Regulamento (CE) nº 820/97 do Conselho
Regulamento (CE) nº 1825/2000	Estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) nº 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino
Decreto - Lei nº 323-F/200	Estabelece os princípios e as regras gerais a que deve obedecer a rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino
Despacho Normativo 30/2000	Determina que do rótulo das embalagens da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, da carne de suíno e dos ovos deva constar um distintivo onde se indique a aprovação pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
Regulamento (CE) nº 275/2007	Estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) nº 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino
Regulamento (UE) nº 1337/2013	Estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira

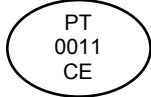

Regulamento de Execução (UE) 2017/949		Estabelece regras de aplicação do Regulamento (CE) nº 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à configuração do código de identificação dos bovinos e que altera o Regulamento (CE) nº 911/2004 da Comissão
Rotulagem Carne de Caprino/Ovino		
Regulamento (UE) nº 1337/2013		Estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira
Rotulagem Carne de Suíno		
Decreto-Lei nº 71/98		Cria um sistema voluntário de rotulagem da carne de suíno destinada ao consumidor final e estabelece os princípios e regras gerais a que o mesmo deve obedecer
Despacho Normativo 30/2000		Determina que do rótulo das embalagens da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, da carne de suíno e dos ovos deva constar um distintivo onde se indique a aprovação pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
Regulamento (UE) nº 1337/2013		Estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira
Decreto-Lei nº 95/2014		Estabelece as regras a que deve obedecer a denominação de venda dos géneros alimentícios provenientes de «porco preto», em estado fresco ou transformado
Rotulagem de produtos à base de pesca		
Decreto-Lei nº 134/2002		Estabelece o sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura
Decreto-Lei nº 243/2003		Estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura
Decreto-Lei nº 37/2004		Estabelece condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana
Regulamento (UE) nº 1379/2013		Estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) nº 1184/2006 e (CE) nº 1224/2009 do Conselho e revoga o Regulamento (CE) nº 104/2000 do Conselho
Rotulagem produtos Ultracongelados		
Decreto-Lei nº 251/91		Estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados

Anexo 2: Géneros alimentícios isentos de declaração nutricional obrigatória (Regulamento (UE) nº 1169/2011)

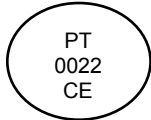

- Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
- Produtos transformados que apenas foram submetidos a maturação e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
- Águas destinadas ao consumo humano, incluindo aquelas cujos únicos ingredientes adicionados são dióxido de carbono e/ou aromas;
- Ervas aromáticas, especiarias ou respetivas misturas;
- Sal e substitutos do sal;
- Edulcorantes de mesa;
- Produtos abrangidos pela Diretiva 1999/4/CE relativa aos extratos de café e aos extratos de chicória, grãos de café inteiros ou moídos e grãos de café descafeinados inteiros ou moídos;
- Infusões de ervas aromáticas e de frutos, chá, chá descafeinado, chá instantâneo ou solúvel, ou extrato de chá, chá instantâneo ou solúvel, ou extrato de chá descafeinado, que não contenha outros ingredientes adicionados a não ser aromas que não alteram o valor nutricional do chá;
- Vinagres fermentados e substitutos de vinagres, incluindo aqueles cujos únicos ingredientes adicionados sejam aromas;
- Aromas;
- Aditivos alimentares;
- Auxiliares tecnológicos;
- Enzimas alimentares;
- Gelatina;
- Substâncias de gelificação;
- Leveduras;
- Pastilhas elásticas;
- Géneros alimentícios incluindo os que são produzidos de forma artesanal, fornecidos diretamente pelo produtor, em pequenas quantidades de produto ao consumidor final, ou ao comércio a retalho local que forneça diretamente o consumidor final.

Anexo 3: Exemplos de rótulos modelo para um produto de carne de aves, carne de bovino, carne de coelho, carne de suíno, preparados de carne, produtos à base de carne, pescado não transformado, bacalhau, pré-confecionados/produtos de pastelaria.


a) Exemplo de rótulo modelo para um produto de carne de aves de capoeira

Frango inteiro sem miúdos		
Produto congelado - Conservar a -12°C Cozinhar bem antes de consumir	Classe A	
Criação em: Portugal	Não recongelar	
Abatido em: Portugal PT 1234/CE	L81431	
Consumir de preferência antes de: 26/01/2020		
Congelado em: 24/01/2018		
Peso líquido: 11, 51 kg		
Nome/firma e o endereço do operador		


b) Exemplo de um rótulo modelo para um produto de carne de bovino

Bife de Novilho Congelado		
Conservar a -12°C; Não recongelar		
Nascido em: PORTUGAL		
Criado em: PORTUGAL	Peso líquido: 0,150 kg	
Abatido em: PORTUGAL PT 5678/CE	L81431	
Desmancha em: PORTUGAL PT 6655/ CE		
Código de referência: PT 1111		
Consumir de preferência antes de: 26/01/2020		
Congelado em: 24/01/2018		
Nome/firma e o endereço do operador		

c) Exemplo de rótulo modelo para um produto de carne de coelho

Coelho Sem Cabeça Congelado	PT 0033 CE
Conservar a -12°C; Não recongelar	
Peso líquido: 1,2 kg	
Consumir de preferência antes de: 26/01/2020	
Congelado em: 24/01/2018	L097688
Nome/firma e o endereço do operador	
	

d) Exemplo de rótulo modelo para um produto de carne de suíno

Febras de Porco Frescas	PT 0022 CE
Conservar entre 0°C e 7°C; Necessidade de cozedura completa antes do consumo	
Criado em: Portugal	Peso líquido: 0,499 kg
Abate em: Portugal PT 0066/CE	
Consumir até: 24/03/2018	L00776
Nome/firma e o endereço do operador	
	

e) Exemplo de rótulo modelo para um produto de preparado de carne congelado

Hambúrguer de Perú
Produto congelado

PT
R 245
CE

Ingredientes: Carne de Perú (88%), água, sal, farinha de TRIGO, Regulador de acidez (E270), antioxidantes (E330 e E334), dextrose, especiarias, AIPO, MOSTARDA, aromas.

Método de preparação: Necessidade de cozedura completa antes do consumo.

Fritar: Sem descongelar, frite os hambúrgueres em óleo, azeite ou margarina, aproximadamente 5 minutos de cada lado.

Declaração Nutricional	Por 100 g de produto
Energia	131 kcal
Lípidos	6,0 g
Dos quais saturados	1,2 g
Hidratos de carbono	1,7 g
Dos quais açúcares	0,3 g
Fibra	0,1 g
Proteína	18 g
Sal	1,4 g

L55433

Nome/firma e o
endereço do operador

Peso líquido: 320 g
(4x80g)

Modo de conservação	
No Frigorífico	1 dia entre 0°C e 4°C
No congelador	Conservar a -12°C ao limite do prazo de validade indicado na embalagem



Congelado em: 15/01/2017

Consumir de preferência antes de: 13/01/2019

Nome/firma e o endereço do operador

f) Exemplo de rótulo modelo para produtos à base de carne

Fiambre da Perna Fatias

Embalado em atmosfera protetora.
Conservar entre 0 °C e 6°C. Pronto a consumir.


Ingredientes: Carne da perna de suíno, água, dextrose, regulador de acidez (E325), emulsionantes (E451, E452, gelificante (E407), antioxidante (E316), aromas (contém LEITE), aroma de fumo, intensificador de sabor (E621), conservante (e250).

Peso líquido: 170 g L097688

Consumir de preferência antes de: 16/01/2020

Nome/firma e o endereço do operador

Declaração Nutricional	Por 100 g de produto
Energia	426 kJ/ 101kcal
Lípidos	3,1 g
dos quais saturados	1,1 g
Hidratos de carbono	1,6 g
dos quais açúcares	1,5 g
Fibra	< 0,1 g
Proteínas	15 g
Sal	2,3 g



g) Exemplo de rótulo modelo para um produto de pescado não transformado

Peixe-Espada Preto Congelado

Nome científico: *Aphanopus carbo*

Capturado no Pacífico Nordeste


Categoria de arte de pesca: Anzóis e aparelhos de anzol

Consumir cozinhado. Conservar a -12°C. Congelado em: 05/01/2018
Não voltar a congelar.

Peso líquido: 2,5 kg L986554

Consumir de preferência antes de: 17/02/2019

Nome/firma e o endereço do operador



h) Exemplo de rótulo modelo para bacalhau

Bacalhau Corrente Salgado Seco

Conservar a 7°C

Nome científico: *Gadus morhua*

Capturado no Pacífico Nordeste

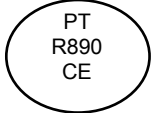

Categoria de arte de pesca: Anzóis e aparelhos de anzol L226554

Ingredientes: Bacalhau e sal Peso líquido: 25 kg

Consumir de preferência antes de: 28/03/2019

Nome/firma e o endereço do operador

Declaração Nutricional – Valor médio por 100 g: Energia: 356 kJ/84 kcal; Lípidos: 0,7 g, dos quais saturados: 0,3 g; Hidratos de carbono: 0 g, dos quais açúcares: 0 g; Proteínas: 19,4 g; Sal: 16 g.

i) Exemplo de rótulo modelo para um produto de pastelaria/ pré-confecionado

Pastel de Nata Ultracongelado

Ingredientes: Farinha de TRIGO, açúcar, água, LEITE, margarina vegetal (óleos e gorduras vegetais (palma, coco, colza), água, emulsionantes (lecitina de girassol, E471, E475), sal, reguladores de acidez (E270, E330), antioxidantes (E304, E306 (SOJA), E307)), gema de OVO, clara de OVO, LEITE em pó, amido de milho, sal, espessante (E415).

L55432

Peso líquido:
330 g (6x55 g)

Consumir de preferência antes de: 28/06/2019


Modo de conservação: conservar a – 18°C no congelador: a) Sem estrelas: 3 dias; b) *(-6°C): 1 semana; c) ** (- 12°C): 1 mês; d) *** ou **** (- 18°C): até à data indicada na embalagem.

Produto ultracongelado: uma vez descongelado, não voltar a congelar

Modo de preparação: aqueça o forno à temperatura de 250°C. Retire o produto da embalagem e coloque, com as formas, no tabuleiro do forno. Deixe cozer (16 a 20 minutos) até alourar. Retire o produto do forno, retire as formas e coloque os pastéis em cima de papel absorvente.

Nome/firma e o endereço do operador

Declaração Nutricional – Valor médio por 100 g: Energia: 1092 kJ/260 kcal; Lípidos: quais saturados: 6,0 g; Hidratos de carbono: 34 g, dos quais açúcares: 17 g; Fibra: 4,0 g; Proteínas: 4,0 g; Sal: 0,5 g.



Anexo 4: Lista de verificação/ *Checklist* utilizada na análise da conformidade dos rótulos.

Requisito		C	NC	NA
País de origem ou local de proveniência				
Carne de aves, caprino, suíno e ovino	EM ou PT em que a criação teve lugar, com a indicação “Criação em: (nome do EM ou do PT)”.			
	Caso o período de criação não seja atingido em nenhum dos EM ou PT em que o animal foi criado a indicação “Criação em: (nome do EM ou PT) deve ser substituída por: - “Criação em diversos EM da UE” ou no caso de animais importados para a UE “Criação em: diversos países não UE” ou “Criação em: diversos países não UE e EM da UE”;			
	A indicação pode também ser substituída por “Criação em: (lista dos EM e/ou PT em que o animal foi criado)” se o operador puder comprovar que o animal foi criado nesses mesmos EM ou PT.			
	EM ou PT em que o abate teve lugar, com a indicação “Abate em: (nome do EM ou PT de abate).”			
	A indicação do EM ou do PT em que a criação e o abate tiveram lugar podem ser substituídas pela indicação “Origem: (nome do EM ou PT)” se o operador puder comprovar que a carne foi obtida a partir de animais nascidos, criados e abatidos num único EM ou PT.			
	Nas carnes importadas para a UE e provenientes de PT, e que não se dispõem de informações sobre o país de criação e de abate: - “Criação em: não UE”; - “Abate em: (nome do PT em que o animal foi abatido)”.			
	Várias peças de carne da mesma espécie ou de espécies diferentes que correspondam a diferentes indicações de rotulagem, o rótulo deve indicar: - A lista dos Estados-Membros ou dos países terceiros; - O código do lote de identificação da carne.			
Código do lote de identificação.				

Requisitos específicos		C	NC	NA
Carne de aves	Classificação A ou B.			
	Forma de apresentação das carcaças para venda: parcialmente evisceradas, com miudezas ou sem miudezas.			
	Nº de registo do matadouro/instalação de desmancha.			
	Carne de aves de capoeira importada de países terceiros, a indicação do país de origem			
	Carne fresca de aves de capoeira, a DDM é substituída pela DLC.			
	Marca de identificação.			

Requisitos específicos		C	NC	NA
Carne de bovino	Nº ou código de referência. Este pode ser o nº de identificação do animal específico de que a carne provém ou o nº de identificação relativo a um grupo de animais.			
	Nº de aprovação do matadouro e o EM ou PT em que se encontra o matadouro deve ser indicada através: “Abatido em (nome do EM ou PT) (nº de aprovação)”. O nome do país deve estar por extenso e em maiúsculas.			
	Nº de aprovação do estabelecimento de desmancha e o EM ou PT em que se encontra o estabelecimento de desmancha deve ser indicada através: “Desmancha em: (nome do EM ou PT) (nº de aprovação)”. O nome do país deve estar por extenso e em maiúsculas.			
	EM ou PT de nascimento			

	EM ou PT de nascimento deve ser apresentado através da menção “Nascido em: (Nome do EM ou PT)”. O nome do país deve estar por extenso e em maiúsculas.			
	EM ou PT em que se processou a engorda: apresentado através da menção “Criado em: (Nome do EM ou PT). O nome do país deve estar por extenso e em maiúsculas.			
	Carne de bovino que provier de animais nascidos, criados e abatidos no mesmo EM/PT, a indicação pode ser: “Origem: (Nome do EM/PT)” em maiúsculas e por extenso.			
	Carne de bovino importada e que não se dispõe das informações anteriormente referidas: - “Origem: não-CE” e “local de abate: (nome do PT).			

Requisitos específicos		C	NC	NA
Produtos da pesca	Denominação comercial da espécie.			
	Nome científico.			
	Método de produção através de uma das menções: - “... capturado...”; - “...capturado em água doce...”; - “...de aquicultura...”.			
	zona de captura ou produção: - Pescado capturado no Atlântico Nordeste, Mediterrâneo e no Mar Negro deve ser referido o nome da subzona ou divisão FAO, acompanhada por um nome de fácil compreensão para o consumidor, ou um mapa ou pictograma que substitua o nome da zona; - Para o resto do mundo apenas é necessário a indicação do nome da zona em que a captura foi efetuada; - Para o peixe capturado em água doce é obrigatória a indicação do nome da massa de água e o nome do país onde o peixe foi capturado; - Para o peixe de cultura é apenas necessário o país de produção.			
	Indicação da categoria de arte utilizada: - Redes envolventes-arrastantes; - Redes de arrastar; - Redes de emalhar e redes semelhantes; - Redes de cercar e redes de sacada; - Anzóis e aparelhos de anzol; - Dragas.			
	Produtos descongelados é obrigatória a menção “Descongelado”.			
	Produtos descongelados é exigida a referência “não recongelar”.			
	Para produtos não vidrados, congelados, pré-embalados e ultracongelados cujas embalagens sejam não transparentes ou não permitam visualizar o seu conteúdo é necessário referir a menção “sem adição de água de vidragem”.			

Requisitos específicos		C	NC	NA
Bacalhau	Denominação comercial permitidas para o bacalhau e espécies afins			
	Denominação comercial permitida para o bacalhau: - Bacalhau ou bacalhau do Atlântico; - Bacalhau da Gronelândia; - Bacalhau do pacífico.			
	Denominação comercial permitida para as espécies afins: - Abrotéa ou abrotéa do alto; - Arinca ou alecrim; - Bacalhau do Ártico; - Bacalhau polar; - escamudo; - Lingue; - Paloco ou juliana; - Paloco do pacífico ou escamudo do Alasca; - Zarbo ou bolota.			
	Nome científico.			
	Classificação quanto ao tipo comercial para produtos pré-embalados cujas embalagens contenham um peixe inteiro ou meio peixe, ainda que cortados em postas.			
	Indicação do método de produção.			
	Indicação da zona de captura ou produção.			
Indicação da categoria de arte utilizada.				
Para produtos não vidrados, congelados, pré-embalados e ultracongelados cujas embalagens sejam não transparentes ou não permitam visualizar o seu conteúdo é necessário referir a menção “sem adição de água de vidragem”				

Requisitos específicos		C	NC	NA
Produtos ultracongelados	Denominação de venda acompanhada da menção “ultracongelado”.			
	DDM acompanhada pelo período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário.			
	DDM acompanhada pela indicação da temperatura de conservação e/ou equipamento de conservação necessário.			
	Menção “não volte a congelar”.			

Requisitos obrigatórios		C	NC	NA
Todos os produtos	Lote precedido pela letra “L”.			
	Aditivos alimentares, estes devem ser indicados na lista de ingredientes e identificados pela letra “E”.			
	Marca de identificação/salubridade comunitária obrigatória para géneros alimentícios de origem animal.			
	Marca de salubridade aplica-se apenas a carcaças de ungulados domésticos (bovinos, suínos, caprinos domésticos e solípedes domésticos) e mamíferos de caça de criação. A marca de identificação aplica-se aos restantes produtos, de origem animal, tais como, como carne de aves de capoeira, carne de coelho, carnes picadas, preparados de carne, carnes separadas mecanicamente, produtos à base de carne e produtos da pesca.			

<p>Marca de identificação/salubridade em formato oval e constituída por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do país em que se situa o estabelecimento, por extenso ou através de um código de 2 letras correspondente a esse país; - O nº de controlo veterinário; - Sigla “CE”. Esta sigla não pode ser aplicada em produtos importados para a UE e proveniente de estabelecimentos fora da UE. 			
<p>Produtos DOP, ETG e IGP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominação registada do produto e o símbolo da EU correspondente no mesmo campo visual. 			
<p>Produtos que contenham uma porção de OGM superior a 0,9% é obrigatória a menção “Este produto contém organismos geneticamente modificados”.</p>			
<p>Símbolo não consumir e menção “NÃO COMER” sempre que materiais e objetos ativos e inteligentes, ou as suas partes, possam parecer comestíveis.</p>			
<p>Entidades gestoras para a gestão de embalagens reutilizáveis: presença do símbolo Ponto Verde ou Novo Verde.</p>			
<p>Produtos biológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nº de código do organismo de controlo atribuído por cada EM; - Logótipo comunitário de produção biológica, apenas obrigatório para produtos biológicos pré-embalados produzidos na EU. <p>Caso seja utilizado o logótipo comunitário, deve constar no mesmo campo visual uma das seguintes menções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Agricultura União Europeia”, caso a matéria agrícola tenha sido produzida na EU; - “Agricultura não União Europeia”, caso a matéria agrícola tenha sido produzida num PT; - “Agricultura União Europeia/não União Europeia”, caso uma das partes das matérias agrícolas tenha sido produzida na EU e outra parte num PT. 			

Requisitos obrigatórios - Regulamento (UE) nº 1169/2011		N	NC	NA
Todos os produtos	Rotulagem inscrita num local em evidência			
	Rotulagem facilmente visível, legível e indelével (Legibilidade)			
	Requisitos básicos: denominação de venda e quantidade líquida no mesmo campo visual			
	Embalagens ou recipientes cuja superfície maior seja inferior a 80 cm ² , o tamanho dos caracteres deve ser igual ou superior a 0,9 mm			
	Nas restantes embalagens ou recipientes, o tamanho dos caracteres deve ser igual ou superior a 1,2 mm			
	Denominação de venda			
	- Quando a sua omissão for suscetível de induzir o consumidor em erro, a denominação de venda deve ser acompanhada pelo estado físico em que o produto se encontra ou tratamento específico a que foi submetido.			
	Lista de ingredientes precedida pelo termo “ingredientes”			
	Indicação dos ingredientes por ordem decrescente de peso			
	Indicação quantitativa dos ingredientes na lista de ingredientes.			
	Obrigatória quando o ingrediente é mencionado na denominação de venda, é destacado no rótulo ou é fundamental para caracterizar o produto.			
	Indicação quantitativa dos ingredientes expressa em percentagem.			
	Ingredientes ou substâncias que provocam alergias ou intolerâncias devem ser realçados na lista de ingredientes. Não é exigido caso a denominação do género alimentícios faça claramente referência à substância ou produto em causa.			
	Na ausência de uma lista de ingredientes, a lista de alergénios deve ser precedida pelo termo “Contém”.			
Indicação de ingredientes compostos caso se verifique.				
Presença da quantidade líquida total ou do número de unidades de venda. Expressa em unidades de massa (kg ou g) ou de volume (l, cl ou ml).				
Géneros alimentícios contidos dentro de um líquido de cobertura, para além da indicação do peso líquido, é também obrigatória o peso líquido escorrido.				

Géneros alimentícios que tenham sido vidrados, o peso líquido escorrido tem de excluir o peso correspondente à camada de gelo.			
DDM ou DLC.			
Indicação da DDM ou DLC, com as menções: DDM: "Consumir de preferência antes de..." quando a data indica o dia ou "Consumir de preferência antes do fim de..." nos outros casos; DLC: "Consumir até..."			
DDM: - Produtos com durabilidade inferior a 3 meses: dia e mês; - Produtos com durabilidade superior a 3 meses, mas não exceda 18 meses: mês e ano; - Produtos com durabilidade superior a 18 meses: ano.			
Referência ao local onde a data se encontra assinalada, caso a data não se encontre junto à menção.			
Data de congelação: - Obrigatória apenas para carne congelada, preparados de carne e produtos da pesca não transformados; - Produtos congelados mais do que 1 vez: data da 1ª congelação.			
Indicação da data de congelação com menção "Congelado em...". Data de congelação composta pelo dia, mês e ano.			
Referência ao local onde a data se encontra assinalada, caso a data não se encontre junto à menção.			
Presença de condições especiais de conservação e/ou utilização caso os géneros alimentícios exijam.			
Presença do nome ou firma e o endereço do operador. O endereço do operador é constituído pela morada acompanhada pelo código postal.			
Modo de emprego quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada.			
Presença da declaração nutricional.			
Apresentação da declaração nutricional pela ordem definida na legislação.			
Declaração nutricional em formato tabular ou linear.			
Expressão da declaração nutricional por 100 g ou 100 ml.			
Valores indicados por 100 g ou 100 ml.			
Vitaminas e sais minerais para além da forma de expressão (100 g ou 100 ml) devem também ser expressas em % das doses de referência por 100 g ou 100 ml. O valor energético e as quantidades de nutrientes podem ou não ser expressos em % das doses de referência.			
Valores expressos em % de doses de referência é obrigatório a menção "Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)".			
Valores energéticos e as quantidades de nutrientes podem ser expressos por porção e/ou unidade de consumo, desde que, a porção ou unidade utilizada seja quantificada no rótulo e que o nº de porções ou unidades contidas na embalagem seja expresso por 100 g ou 100 ml. Se as quantidades de nutrientes forem expressas apenas por porção ou por unidade de consumo, o valor energético deve ser expresso por 100 g/ 100 ml e por porção ou por unidade de consumo.			
A porção ou unidade utilizada devem ser indicadas na proximidade imediata da declaração nutricional.			

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não Aplicável