



Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar

**Verificação do cumprimento dos requisitos legais
de rotulagem de géneros alimentícios disponíveis ao
consumidor final para o período 2007-2011 (1º
semestre)**

Ana Sofia Lopes Mil-Homens

Lisboa, novembro 2014



Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar

**Verificação do cumprimento dos requisitos legais
de rotulagem de géneros alimentícios disponíveis ao
consumidor final para o período 2007-2011 (1º
semestre)**

*Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Ciências
do Consumo Alimentar pela Universidade Aberta*

Por

Ana Sofia Lopes Mil-Homens

Sob orientação da Professora Doutora Ana Pinto de Moura,

e coorientação do Professor Doutor Luís Miguel Cunha

Lisboa, novembro 2014

Texto escrito conforme o Acordo Ortográfico - convertido pelo Lince.

*"A mente que se abre a uma nova ideia,
jamais volta à sua dimensão original"*

Albert Einstein

SUMÁRIO

A rotulagem dos géneros alimentícios é um importante elo entre o fabricante/distribuidor e o consumidor. No entanto, com a globalização do comércio e a livre circulação de mercadorias no espaço europeu constata-se que, muito embora existam requisitos legais para a rotulagem dos alimentos, os consumidores apresentam dificuldades na sua compreensão e utilização, o que poderá causar algum ceticismo na consulta da rotulagem dos alimentos, por vezes agravado pela não conformidade da rotulagem face à Legislação vigente. O presente estudo procurou compreender o tipo de incumprimentos legais verificados em diferentes categorias de alimentos, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), bem como avaliar as menções expressas na rotulagem através da caracterização global das amostras quanto à sua suscetibilidade de risco para a saúde do consumidor, passível de indução em erro do consumidor e imprecisões de rotulagem. Para o efeito, foram avaliadas 8.549 amostras, das quais 432 são não conformes, tendo-se identificado e analisado 164 amostras que apresentavam rótulos não conformes, colhidas no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, no período de 2007 a 2011 (1º semestre). Os resultados da análise efetuada indicaram que dos vários grupos de alimentos analisados, os grupos das “carnes e produtos cárneos”, “leite e produtos à base de leite”, e “alimentos prontos para consumo” foram os que apresentaram maior número de amostras com rótulos não conformes. Relativamente à caracterização global das amostras tendo em conta as infrações, verificou-se que metade (51%) correspondia a rótulos com menções suscetíveis de indução em erro, seguidas das imprecisões de rotulagem (40%). As amostras não conformes, consideradas suscetíveis de risco, corresponderam a 9% do total. O grupo das “carnes e produtos cárneos” e “leite e produtos à base de leite” foram os que apresentaram maior número de amostras suscetíveis de indução em erro. O grupo de “alimentos prontos para consumo” foi o que apresentou maior número de amostras consideradas suscetíveis de risco. Em relação às infrações verificadas, destacam-se as indicações em falta, seguidas de denominações de venda que não correspondiam ao

produto, as indicações obrigatórias não traduzidas em português, e do uso incorreto de alegações nutricionais. Quanto às amostras consideradas suscetíveis de risco, evidenciam-se a não indicação de alérgenos e/ou ingredientes potencialmente prejudiciais ao consumidor. No caso das amostras consideradas suscetíveis de indução em erro do consumidor destacam-se os casos das amostras com denominações de venda que não correspondem ao produto ou aos ingredientes declarados, o uso incorreto de alegações nutricionais/saúde, bem como o uso menções de valorização do produto indevidas (artesanal/tradicional).

Palavras-chave: controlo oficial, legislação alimentar, Portugal, rotulagem dos géneros alimentícios

ABSTRACT

Foodstuff labeling is an important link between food and consumers. However, due to the trade globalization and market circulation inside EU and albeit there are legal requirements for food labeling consumers present difficulties in its comprehension and usage which may cause skepticism, aggravated by the presence in the market of some food labelings that do not comply with the law. This study aimed to understand the type of legal non-compliances in different food categories, between 2007 and 2011 (1st semester) and also the consumer's health risk associated to the mentions on the labeling, the possibility for error-inducing and labeling imprecision, through global sample characterization. Out of 8,549 food samples, of which 432 are non-compliant, 164 were identified as presenting non-compliant labelling. All samples were collected under the National Sampling Plan of the Portuguese Food and Economic Safety Authority, between 2007 and 2011 (1st semester). Results showed the "meat and meat products", "milk and dairy products" and "ready to eat food" were the groups with more non-compliant labels. Relatively to the offenses, half of them (51%) were associated with error-inducing mentions, followed by labeling imprecision (40%). Nine percent were non-compliant samples with a potential risk for consumer's health. "Meat and meat products" and "milk and dairy products" were the groups with more error-inducing samples. "Ready to eat food" was the group with more samples associated with a potential risk for the consumers. The detected offenses were related mostly with incomplete mentions, followed by customary names not corresponding to the products, mandatory mentions not translated to Portuguese and the incorrect use of nutritional claims. For the samples associated with a potential risk for the consumers the lack of the mention of allergens or other potentially harmful ingredients for the consumers stood out. For the error-inducing samples the major issues were the samples with customary names not corresponding to the products or ingredients listed, the incorrect use of nutritional or health claims and the use of mentions to increase product's value (handcrafted/traditional). Key-words: official control, food legislation, Portugal, foodstuff labeling.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é o culminar de um percurso de crescimento pessoal no qual o contributo de algumas pessoas se revelou fundamental. Impõe-se, por isso, expressar neste espaço, o meu agradecimento:

À Professora Doutora Ana Pinto Moura e ao Professor Doutor Luís Cunha, meus orientadores, gostaria de agradecer a confiança que depositaram em mim e por me terem incentivado e apoiado nos vários desafios encontrados ao longo da realização deste trabalho.

À Professora Doutora Ana Pinto de Moura, como coordenadora e docente do Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, pelos seus ensinamentos e pela sua forma de estar na vida e atitude perante o próximo.

Aos meus colegas de trabalho, por todo o seu apoio e disponibilidade ao longo destes anos.

Aos órgãos dirigentes da ASAE pela facilidade com que disponibilizaram os dados, que são parte essencial deste trabalho.

À minha família, que muito adoro, simplesmente por tudo...

ÍNDICE

LISTA DE QUADROS	x
LISTA DE FIGURAS	xi
LISTA DE ABREVIATURAS	xiii
1. INTRODUÇÃO	1
2. ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS: Legislação e comportamento do consumidor	5
2.1 Legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios.....	6
2.1.1. Alimentos com ingredientes alergénios; quinino e cafeína.....	11
2.1.2 Rotulagem nutricional.....	13
2.1.3. Rotulagem dos novos alimentos.....	16
2.1.4. Prestação de Informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.....	18
2.2 Avaliação da rotulagem dos géneros alimentícios enquanto técnica de Controlo Oficial dos géneros alimentícios.....	23
2.2.1 Intervenção da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica no Controlo Oficial dos géneros alimentícios.....	26
2.3 O consumidor face ao uso da rotulagem alimentar.....	29
2.3.1 Comportamento do consumidor e uso do rótulo.....	29
2.3.2 A protecção do consumidor e o uso do rótulo.....	32

3. ESTUDO EMPÍRICO.....	34
3.1 Material e Métodos.....	35
3.2 Análise estatística.....	41
3.3 Resultados.....	41
3.3.1 Caracterização geral dos rótulos de produtos alimentares não conformes.....	41
3.3.1.1. Distribuição das amostras não conformes quanto às zonas de colheita.....	44
3.3.1.2. Distribuição das amostras não conformes quanto à origem/proveniência.....	45
3.3.1.3. Distribuição das amostras não conformes quanto aos grupos e subgrupos de alimentos.....	46
3.3.1.4. Caracterização global das amostras não conformes relativamente às diferentes infrações verificadas.....	51
3.3.2 Caracterização das infrações verificadas nos rótulos de produtos alimentares, tendo em conta a proteção do consumidor.....	57
4. DISCUSSÃO E CONCLUSÕES.....	63
5. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	71
6. ANEXOS.....	81
6.1 ANEXO I.....	82
6.2 ANEXO II.....	83

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Fatores de conversão para o cálculo do valor energético a constar na declaração nutricional.....	21
Quadro 2: Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo em que a ASAE tem participação.....	26
Quadro 3: Grupos e subgrupos de Géneros Alimentícios utilizados para enquadrar as amostras colhidas.....	37
Quadro 4: Critérios utilizado para a caracterização do produto face ao tipo de infrações.....	38
Quadro 5: Número de amostras no âmbito do PNCA, para o período de 2007 a 2011 (1º semestre).....	41
Quadro 6: Calendarização das medidas transitórias e entrada em aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011.....	82
Quadro 7: Síntese de alguns atos legislativos relativos às regras aplicadas a categorias de alimentos, nos contextos nacional e comunitário.....	83

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1: Relação do total das amostras conformes e das amostras que apresentam rotulagem não conforme, verificadas no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....42
- Figura 2: Relação do total das amostras não conformes e das amostras com rotulagem não conforme, verificadas no PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....43
- Figura 3: Relação da percentagem total das amostras com rotulagem não conforme face às amostras colhidas (% de amostras) e relação da percentagem de amostras com rotulagem não conforme face às amostras não conformes (% de não conformes), verificadas no PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....44
- Figura 4: Relação do total de amostras colhidas por Direção Regional e o total de amostras que apresentaram rotulagem não conforme por Direção Regional, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164, *dados de 2009 e 2010.....45
- Figura 5: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.....46
- Figura 6: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme por grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....48
- Figura 7: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme de cada subgrupo correspondente ao grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....49
- Figura 8: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme de cada grupo de alimentos, tendo em conta a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....50
- Figura 9: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme, tendo em conta as categorias consideradas para classificação global das amostras com base nas infrações verificadas, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.....51
- Figura 10: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme, tendo em conta caracterização de suscetibilidade do risco, suscetibilidade de indução em erro o consumidor e imprecisões de rotulagem, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....52

Figura 11: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a caracterização por grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....	53
Figura 12: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a caracterização e a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).....	54
Figura 13: Relação da percentagem dos produtos não conformes tendo em conta as infrações verificadas nas amostras com rotulagem não conforme, e a percentagem acumulada dentro da mesma categoria de infração, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.....	56

LISTA DE ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CE – Comissão Europeia

DRC- Direção Regional do Centro da ASAE

DRLVT – Direção Regional de Lisboa e Vale do Tejo da ASAE

DRN – Direção Regional do Norte da ASAE

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

EM – Estado Membro

EU – Espaço Europeu

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

FSA – *Food Standard Agency*

GTP – Gabinete Técnico-Pericial

PICOA – Plano Integrado de Controlo Oficial por Amostragem

PNCA- Plano Nacional de Colheita de Amostras

PNCPI – Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

ProfASAE – Manual de Procedimentos de Fiscalização da ASAE

UE – União Europeia

EU- 27 – União Europeia com 27 países

WHO – World Health Organization (Organização Mundial de Saúde - OMS)

1. INTRODUÇÃO

A alimentação influencia decisivamente a saúde dos indivíduos, desempenhando um papel crucial na manutenção e na prevenção de diversas doenças (OMS, 2003), sendo esta posição partilhada por instituições públicas, como a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2003), e pelos cidadãos/consumidores, nomeadamente da União Europeia (UE), onde se incluem os Portugueses (Lappalainen et al, 1998, Cunha et al., 2010). De facto, os consumidores atribuem uma elevada importância aos diversos benefícios associados à prática de uma alimentação saudável, destacando-se as questões relacionadas com a prevenção da saúde, o ajudar a permanecer saudável, bem como potenciar uma melhor qualidade de vida (Moura et al., 2006). De igual modo, surge um interesse crescente por parte dos consumidores nos efeitos benéficos de alguns alimentos no sentido destes contribuírem para a manutenção ou a melhoria da saúde (Lappalainen et al., 1998; Eurobarómetro, 2006; Carvalho, 2009; Dantas et al., 2011; Cunha et al., 2012). Neste contexto, os consumidores desejam encontrar informações claras, credíveis e de fácil compreensão no rótulo dos géneros alimentícios (FSA, 2010).

Muito embora existam requisitos legais gerais para a rotulagem dos géneros alimentícios, requisitos específicos para rotulagem de determinadas categorias específicas de alimentos, bem como regras para os operadores que optem por apresentar rotulagem nutricional, incluindo alegações, diversos estudos atestam que os consumidores apresentam dificuldades na sua compreensão e utilização (Malam et al., 2009; FSA, 2010; Grunert et al., 2010). Por exemplo, estudos confirmam que os consumidores europeus têm dificuldades na compreensão e na utilização da rotulagem nutricional (Legault et al., 2004; Kehagia et al., 2007; Ollberding et al., 2010). Por outro lado, para os operadores económicos responsáveis pela aposição das menções na rotulagem dos géneros alimentícios poderá existir uma maior resistência na aposição de rotulagens obrigatórias, nomeadamente na declaração de ingredientes ou características que podem não ser atraentes aos consumidores (Reagia et al., 2007; Caldeira et al., 2011).

Ora, com a globalização do comércio e a livre circulação de mercadorias instituída no espaço europeu, através do Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de janeiro, têm-se constatado, no mercado, a presença de diversos tipos de rótulos de géneros alimentícios com diferentes informações para alimentos da mesma categoria, com especial incidência nos diferentes formatos relativos às indicações da rotulagem nutricional (Van Kleef et al., 2007; Feunekes et al., 2008).

No âmbito do controlo oficial dos géneros alimentícios, as Autoridades de cada Estado Membro, tendo em conta as suas competências, assumem a função de assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos géneros alimentícios e aos alimentos para animais. De entre as diferentes tarefas relacionadas com o controlo oficial, no âmbito da gestão do risco, previstas no Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, o controlo físico dos géneros alimentícios, através da avaliação da sua rotulagem constitui uma ferramenta importante ao nível da segurança alimentar dos consumidores.

Face ao exposto, torna-se pertinente avaliar de que modo a rotulagem dos géneros alimentícios colocados no mercado salvaguarda os interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação ao consumidor. Importa ainda avaliar se a rotulagem dos géneros alimentícios colocados no mercado cumpre os requisitos legais gerais, específicos, nutricionais, apresentação e publicidade previstos para os géneros alimentícios, de acordo com o previsto na legislação (Decreto-Lei nº 560/99, de 18 de dezembro, relativo à rotulagem geral dos géneros alimentícios, Decreto-Lei nº 167/2004, de 7 de junho, o qual foi alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 54/2010, de 28 de maio, relativo à rotulagem nutricional, Regulamento (CE) nº 1924/2006, em 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde dos alimentos, bem como demais legislação específica relativa aos géneros alimentícios, com por exemplo os aditivos, Regulamento (CE) nº 1333/2008 e suas alterações).

Para o efeito, a presente investigação visa avaliar o tipo de incumprimentos legais verificados

nas diferentes categorias de géneros alimentícios, tendo por base o período compreendido, janeiro de 2007 e o primeiro semestre de 2011. Pretendeu-se igualmente caracterizar as menções expressas na rotulagem quanto à suscetibilidade de risco para o consumidor, e que de alguma forma podem induzir em erro o consumidor ou constituírem apenas imprecisões no cumprimento dos requisitos legais.

A clarificação das questões referidas anteriormente visa contribuir para uma melhor compreensão das dificuldades de elaboração da rotulagem por parte dos responsáveis pela colocação no mercado dos alimentos, bem como para uma melhor promoção da informação a transportar para o delineamento de atividades de controlo futuras, quer ao nível da regulamentação, quer ao nível da verificação. Visa ainda a promoção de uma escolha alimentar mais informada por parte dos consumidores. Faz-se notar que para o período em estudo, neste trabalho, não foram consideradas, na avaliação dos rótulos, as regras dispostas no Regulamento (UE) nº 1169/2011, uma vez que as mesmas só entrarão em aplicação em dezembro de 2014.

A presente dissertação encontra-se estruturada em três partes. Numa primeira parte, considerar-se-á o enquadramento legal da rotulagem dos géneros alimentícios, bem como será abordada a problemática da perceção do risco alimentar associada à rotulagem, bem como avaliados os principais fatores que condicionam a consulta da rotulagem alimentar por parte do consumidor. Na segunda parte, serão descritos os materiais e métodos utilizados no estudo empírico desta investigação. Finalmente, na terceira e última parte, serão apresentados os resultados, a discussão dos mesmos e as principais conclusões e limitações do estudo realizado.

2. ROTULAGEM DOS GÉNEROS

ALIMENTÍCIOS: Legislação e comportamento do consumidor

2.1 Legislação em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios

De acordo com os princípios e as normas gerais da legislação alimentar, expressos no Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, 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, é proibido colocar no mercado alimentos que não sejam seguros.

Os operadores das empresas do setor alimentar são os responsáveis pelo cumprimento e verificação dos requisitos legais relativamente ao produto que detêm, bem como devem estar em condições de identificar todos os seus fornecedores, assegurando assim a rastreabilidade dos alimentos (de acordo com os artigos 17º e 18º do Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de janeiro). O “Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos” constituiu um elemento essencial no que diz respeito aos princípios gerais do Controlo Oficial de Géneros Alimentícios (CE, 2000). Neste documento, a Comissão Europeia propôs, em janeiro de 2000, um conjunto de medidas que permitiram organizar a segurança dos alimentos de modo mais coordenado e integrado, designadamente, a instituição de uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos independente, responsável pela elaboração de pareceres científicos sobre todos os aspetos relacionados com a segurança dos alimentos, a gestão de sistemas de alerta rápido e a comunicação dos riscos; um quadro jurídico melhorado que cobria todos os aspetos ligados aos produtos alimentares, *da exploração agrícola à mesa*; sistemas de controlo mais harmonizados a nível nacional e o estabelecimento de um diálogo mais direto com os consumidores e os outros interessados. A Comissão Europeia considerou que a conceção de sistemas de controlo harmonizados a nível europeu poderia contribuir para um reforço da homogeneidade e da qualidade dos controlos, dado que a livre circulação de géneros alimentícios constitui um aspeto essencial do

mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos (COM, 2000). Neste contexto, com vista a atingir um elevado nível de proteção da saúde dos consumidores e de garantir o seu direito à informação, foram criados diversos mecanismos legais que visam assegurar uma informação adequada dos consumidores sobre os alimentos que consomem, de modo a que os mesmos possam realizar escolhas informadas em relação aos géneros alimentícios, procurando-se ainda com estes mecanismos legais prevenir todas as práticas que possam induzir em erro, nomeadamente recorrendo-se à legislação transversal e vertical para diversos géneros alimentícios, onde constam as indicações obrigatórias específicas.

De acordo com o artigo 8º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de janeiro, um dos princípios gerais da legislação alimentar consiste em fornecer aos consumidores um quadro regulamentar que possibilite aos mesmos a realização de escolhas informadas em relação aos géneros alimentícios que compram e posteriormente consomem, bem como prevenir todas as práticas que possam induzir o consumidor em erro. Por outro lado, e de forma a garantir este princípio, o artigo 18º do referido Regulamento, prevê a obrigação de que todos os operadores das empresas do setor alimentar, nas fases sob o seu controlo, assegurem a rastreabilidade dos géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser. Na prática, as referidas empresas deverão dispor de sistemas e regras que permitam detetar a origem do género alimentício e identificar o caminho dos seus produtos ao longo da cadeia alimentar. Este procedimento permite, sempre que exista um risco para a saúde dos consumidores, identificar a origem do problema, possibilitando ainda a retirada do mercado dos alimentos que possam, de algum modo, não ser seguros ou ser prejudiciais para o consumidor. Neste contexto, a Diretiva 2005/29/CE, do Parlamento e do Conselho, de 11 de maio, relativa às práticas comerciais desleais das empresas face aos consumidores no mercado interno, transposta para direito nacional através do decreto-lei nº 57/2008, de 26 de março, relativo às práticas comerciais desleais

das empresas face aos consumidores no mercado interno, abrange certos aspetos da prestação de informações aos consumidores, especificamente a fim de prevenir ações enganosas e omissões de informação enganosa. A proibição geral comum e única estabelecida na referida diretiva abrange as práticas comerciais que distorcem o comportamento económico dos consumidores, incluindo as práticas comerciais desleais que ocorram fora de qualquer relação contratual entre o profissional e o consumidor (Rodrigues, 2008).

Por outro lado, o quadro legal em que se insere a rotulagem dos géneros alimentícios tem como base o decreto-lei nº560/99, de 18 de dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, em como as relativas à indicação do lote. Este decreto-lei tem vindo a sofrer diversas alterações resultado das diversas alterações à Diretiva 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, que estabelece as regras na UE em matéria de rotulagem alimentar aplicáveis a todos os géneros alimentícios. De acordo o previsto na alínea a) do artigo 2º do decreto-lei nº560/99, considera-se rotulagem dos géneros alimentícios o conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respetivo produto. De facto, a Diretiva 2000/13/CE, em conjunto com as suas diversas alterações, tem por base premissas que assentam na informação e proteção do consumidor, sendo proibida a rotulagem, a apresentação e a publicidade de géneros alimentícios que de alguma forma sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor, nomeadamente quanto às características dos mesmos, durabilidade, origem/proveniência, modo de fabrico e modo de obtenção, e quanto às propriedades ou efeitos na

saúde do consumidor. Salienta-se que, caso as referidas indicações para além de criarem impressão errada no consumidor, sejam colocadas no rótulo com intenção de enganar o consumidor quanto à natureza diferente, qualidade ou quantidade inferiores às que afirmar possuírem ou aparentarem, este ato poderá ser considerado um crime contra a economia, como fraude sobre mercadoria, conforme previsto no artigo 23º do decreto-lei nº24/84, de 20 de janeiro, relativo às infrações antieconómicas e contra a saúde pública.

Neste contexto, a legislação estabelece como obrigatórias algumas menções na rotulagem dos géneros alimentícios na proteção do consumidor quanto à suscetibilidade de indução em erro (anexo II apresenta a síntese de alguns atos legislativos relativos às regras aplicadas a categorias de alimentos, nos contextos nacional e comunitário). Assim, destaca-se a obrigação da menção denominação de venda. Esta menção permite identificar o produto mediante uma denominação prevista nas disposições legislativas da UE aplicáveis a esse género, ou na ausência dessas disposições, a denominação de venda será a prevista em disposição legal ou norma portuguesa, ou na sua falta, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício que o permita diferenciar dos restantes produtos. Salienta-se que a denominação de venda não poderá ser substituída por marca de fabrico ou comercial ou uma denominação de fantasia, e sempre que o consumidor possa ser de alguma forma induzido em erro, o decreto-lei nº560/99 prevê ainda que, na denominação de venda deva ser incluído o estado físico do produto ou do tratamento específico a que possa ter sido sujeito. Neste contexto, não é possível ainda qualquer dissimulação da denominação de venda. Uma outra menção obrigatória é a indicação da lista de ingredientes. A lista de ingredientes de um género alimentício deverá ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem decrescente dos pesos de todos os ingredientes, no momento da sua incorporação. Os ingredientes deverão ser designados pelo seu nome específico, sem prejuízo de algumas derrogações previstas no decreto-lei nº560/99. A enumeração dos ingredientes não é

exigida nos seguintes casos: i) frutos e produtos hortícolas frescos não descascados, cortados ou sujeitos a outro tipo de tratamento, ii) águas gaseificadas cuja denominação torna evidente essa característica, iii) vinagres de fermentação, iv) leites e natas fermentados, v) produtos que incluam apenas um ingrediente, desde que a denominação de venda seja idêntica ao nome do ingrediente, vi) produtos constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda permita concluir inequivocamente a natureza do ingrediente, vii) substâncias constituintes de um ingrediente que durante o processo de fabrico foram subtraídas temporariamente e reincorporadas depois em quantidade não superior ao teor inicial, viii) aditivos cuja presença no alimento seja devida ao facto de estarem presentes no ingrediente, ix) auxiliares tecnológicos, bem como x) substâncias utilizadas, nas doses estritamente indispensáveis, como solventes ou suportes para os aditivos e para os aromatizantes.

Em 2005, o decreto-lei nº560/99 sofre alteração ao seu artigo 15º, relativo à designação dos ingredientes, através do decreto-lei nº126/2005, de 5 de agosto, que transpõe para ordem jurídica interna a Diretiva nº2003/89/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de novembro, que altera a Diretiva nº2000/13/CE, relativamente à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios. Ora, no seu Anexo III estabelece uma lista de ingredientes considerados alergénios, (substâncias que mesmo presentes nos géneros alimentícios em baixas concentrações podem causar reações alérgicas em certas pessoas, podendo por isso ser suscetíveis de perigo para a saúde) que inclui categorias como cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais, crustáceos e produtos à base de crustáceos, ovos e produtos à base de ovos, peixes e produtos à base de peixe, amendoins e produtos à base de amendoins, soja e produtos à base de soja, leite e produtos à base de leite, frutos de casca rija, aipos, mostardas e sementes de sésamo, bem com os seus produtos e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10ml/l de SO₂. Assim, qualquer ingrediente utilizado na produção de um género alimentício, que continue presente no produto

acabado, mesmo numa forma alterada, e que se encontre incluído na referida listagem, ou que tenha origem num ingrediente enumerado na mesma, deve figurar obrigatoriamente, de forma clara, na rotulagem. Se a referência ao ingrediente considerado alergénio estiver de forma clara na denominação de venda a sua indicação específica no rótulo não é obrigatória.

2.1.1. Alimentos com ingredientes alergénios; quinino e cafeína

Pese embora a legislação horizontal relativa à rotulagem dos géneros alimentícios preveja a obrigatoriedade de enumerar um conjunto de 14 ingredientes considerados potencialmente alérgenos, designadamente ovos, sementes de sésamo, leite e produtos à base de leite, soja e produtos à base de soja, cereais com glúten, aipo, mostarda, amendoim, peixe e produtos à base de peixe, frutos de casca rija, crustáceos, moluscos, dióxido de enxofre e sulfitos e tremoços, analisam-se, de seguida, os ingredientes alergénios alvo de legislação vertical, nomeadamente o glúten (Regulamento (CE) n.º41/2009; Diretiva n.º 2002/67/CE). Na realidade, com uma estimativa de 2-4% de adultos e 6% de crianças que atualmente padecem de algum tipo de alergias alimentares (EUFIC, 2008) e uma estimativa de prevalência de doença celíaca, na população em geral na Europa e nos Estados Unidos da América, de aproximadamente 1% (Tack et al., 2010), a indústria alimentar tem desenvolvido uma gama de produtos apresentados como «isentos de glúten» ou com menções equivalentes, com vista a satisfazer as necessidades nutritivas especiais das pessoas que padecem de doença celíaca que sofrem de intolerância permanente ao glúten (referências que indicam esta aposta da indústria alimentar).

As diferenças entre as disposições legais, definidas em cada Estado-Membro, relativas às condições de utilização de tais descrições dos produtos podiam impedir a livre circulação dos produtos em causa e podiam não assegurar o mesmo nível elevado de proteção dos consumidores. Assim, por motivos de clareza e a fim de evitar confundir os consumidores com tipos diferentes de

descrições de produtos a nível nacional, as condições para a utilização dos termos relacionados com a «ausência de glúten» foram estabelecidas a nível comunitário com a publicação do Regulamento (CE) n.º 41/2009 da Comissão, de 20 de janeiro de 2009. De acordo com este diploma, os géneros alimentícios destinados a pessoas com intolerância ao glúten, que sejam constituídos por ou contenham um ou mais ingredientes provenientes do trigo, do centeio, da cevada, da aveia ou das suas variedades cruzadas que foram especialmente transformados para reduzir o glúten, não podem conter um nível de glúten superior a 100 mg/kg no alimento, tal como vendido ao consumidor final. Neste caso podem ostentar a menção «teor muito baixo de glúten». No entanto, se a rotulagem ostentar a menção «isento de glúten», o teor de glúten no alimento não pode ser superior a 20 mg/kg.

Por sua vez, o quinino e a cafeína, alcaloides com grande atividade fisiológica, são utilizados na produção e preparação de vários géneros alimentícios, como as bebidas refrigerantes, enquanto aromatizantes, ou, no caso particular da cafeína, como ingrediente, sendo que estudos apontam para elevados consumos deste tipo de bebidas (Sanchez et al., 2008; Zucconi et al., 2013), podendo revelar-se prejudiciais para consumidores hipersensíveis a estas substâncias ou que as não podem consumir por razões médicas. A fim de evitar riscos para a saúde humana, a Diretiva n.º 2002/67/CE, de 18 de julho, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e dos géneros alimentícios que contêm cafeína, veio alterar a Diretiva n.º 2000/13/CE, determinando, por sua vez, mais uma alteração ao decreto-lei n.º 560/99, de 18 de dezembro, dado que este decreto-lei não previa a inclusão obrigatória do nome específico para os aromatizantes na lista de ingredientes nem qualquer indicação para os produtos que contenham cafeína utilizada enquanto ingrediente. Assim, impôs-se que a rotulagem destes produtos tivesse necessariamente informações claras, destinadas ao consumidor, sobre a eventual presença de quinino e ou de cafeína nos géneros alimentícios e, no caso da cafeína, a indicação do seu teor, a partir de determinada dosagem para as bebidas nas quais a cafeína não se encontra naturalmente presente, conforme o decreto-lei

nº20/2003, de 3 de fevereiro, o qual transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Diretiva n.º 2002/67/CE, da Comissão, de 18 de julho, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino ou cafeína. De acordo com o referido decreto-lei, sempre que uma bebida destinada a ser consumida tal como se apresenta ao consumidor, ou após reconstituição do produto concentrado ou desidratado, contenha cafeína, seja qual for a respetiva fonte, numa proporção superior a 150 mg/l, deve conter na rotulagem a menção «Teor elevado em cafeína», no mesmo campo visual que a denominação de venda da bebida, seguida, entre parênteses, do teor de cafeína expresso em miligramas por 100 ml. No caso de se tratar de um género alimentício que não esteja enquadrado na categoria bebida os valores são expressos em miligramas por 100g; no caso dos suplementos alimentares, o teor de cafeína deve ser expresso em função da dose diária recomendada.

2.1.2. Rotulagem nutricional

Encontram-se igualmente definidas regras relativas à rotulagem nutricional, reguladas pela Diretiva nº90/496/CEE, do Conselho, de 24 de setembro, a qual foi alterada pelas Diretivas nº2003/120/CE, de 5 dezembro, e nº 2008/100/CE, de 28 de outubro, as quais foram transpostas pelo decreto-lei nº167/2004, de 7 de julho, o qual foi alterado e republicado pelo decreto-lei nº54/2010, de 28 de maio, que transpõe para ordem jurídica nacional a Diretiva 2003/120/CE, da Comissão, de 5 de dezembro, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios.

Considera-se rotulagem nutricional as informações constantes do rótulo dos géneros alimentícios relativas ao valor energético e aos teores dos seguintes nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, sódio e vitaminas e minerais, quando presentes no alimento em quantidades significativas, o que corresponde a 15% da dose diária recomendada, conforme prevê o ainda em vigor Decreto-Lei nº167/2004 e suas alterações. Até dezembro de 2016, na UE, a indicação no rótulo de rotulagem nutricional é facultativa tornando-se obrigatória, quando é

declarada uma alegação nutricional, na apresentação ou publicidade relativos ao género alimentício em questão, ou ainda quando há adição de vitaminas ou minerais. De acordo com o previsto no decreto-lei nº167/2004, de 7 de junho, alterado e republicado pelo decreto-lei nº54/2010, de 28 de maio, que transpõe a Diretiva 2003/120/CE, da Comissão, a informação nutricional poderá ser apresentada sob duas formas:

- i) Quando não há declaração nutricional ou adição de vitaminas/minerais, em quantidades significativas, a informação nutricional pode apresentar-se através da indicação do valor energético e quantidades de proteínas, hidratos de carbono e lípidos, considerado Grupo 1;
- ii) Nos restantes casos, ou seja, sempre que a alegação nutricional disser respeito aos açúcares, aos ácidos gordos saturados, às fibras alimentares ou ao sódio, a informação nutricional deverá apresentar valor energético, quantidades de proteínas, hidratos de carbono, açúcares, lípidos, ácidos gordos saturados, fibras alimentares e sódio, considerado Grupo 2.

É ainda obrigatória a declaração das substâncias, para além das previstas no referido Grupo 2, quando essas substâncias sejam objeto da alegação nutricional. No caso de serem indicados ácidos gordos polinsaturados e/ou monoinsaturados e/ou teor de colesterol, deverá ainda ser indicada a quantidade de ácidos gordos saturados. O cálculo do valor energético tem ainda por base fatores de conversão e as informações nutricionais devem ser expressas por 100g ou por 100ml, podendo também ser indicadas por dose quantificada no rótulo ou por porção, desde que indicadas o número de porções contidas na embalagem. As informações nutricionais deverão ainda apresentar-se no rótulo, no mesmo campo visual, sob a forma de quadro, ou se o espaço não for suficiente, dispostas linearmente, sempre com a premissa de se apresentarem em caracteres legíveis e indeléveis.

Com a publicação do Regulamento (CE) nº1924/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho,

de 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde dos géneros alimentícios, foram harmonizadas as regras relativas ao uso de determinadas menções nutricionais apostas na rotulagem como “baixo em gordura”, “rico em fibra”, ou menções de saúde como “reduz o colesterol sanguíneo”. Na realidade, a legislação sobre as alegações nutricionais e de saúde protege o consumidor, proibindo todas as informações que sejam falsas, ambíguas ou enganosas, nomeadamente quando: i) atribuam ao alimento virtudes medicinais indevidamente ou sem fundamento científico, ii) suscitem dúvidas acerca da segurança ou da adequação nutricional de outros alimentos, iii) incentivem ou justifiquem o consumo excessivo de um dado alimento, e, iv) incitem a consumir um produto, declarando ou sugerindo direta ou indiretamente que um regime alimentar equilibrado não fornece todos os nutrientes necessários e refiram alterações das funções orgânicas que possam suscitar receios no consumidor. Apenas são autorizadas as alegações nutricionais previstas no anexo ao referido regulamento, onde se incluem as alegações que declarem, sugiram ou impliquem que um alimento: i) possui propriedades nutricionais benéficas particulares devido à energia que fornece, ii) fornece com valor reduzido ou aumentado ou não fornece certos nutrientes ou outras substâncias que contém, contém em proporção reduzida ou aumentada ou não contém (gorduras, açúcares, sódio/sal, fibras alimentares, proteínas, vitaminas).

São ainda permitidas alegações nutricionais comparativas para os alimentos da mesma categoria, cuja comparação não permite a inclusão de uma alegação. Estas devem dizer respeito a uma quantidade idêntica de alimentos e indicar a diferença de teor em nutrientes e/ou valor energético. Nos termos do referido regulamento, as alegações de saúde sobre um alimento são proibidas, exceto se forem autorizadas pela Comissão. Estão autorizadas algumas alegações de saúde sobre os alimentos, referindo-se a um fator de risco no desenvolvimento de uma doença ou no desenvolvimento e saúde infantil e autorizações com base em evidências científicas recentemente desenvolvidas e/ou incluindo um pedido de proteção de dados (DG Sanco, 2011).

Considerando que na sua maior parte, as disposições da Diretiva 2000/13/CE datam, de 1979, com início na Diretiva nº79/112/CEE, e a maioria dos géneros alimentícios pré-embalados colocados no mercado da UE-19 já contemplavam informações nutricionais (European Advisory Services, 2004). Sendo que, no que respeita à penetração da informação nutricional, de acordo com um estudo realizado na UE-27 e Turquia, 85 % dos produtos verificados, apresentavam rotulagem nutricional, nomeadamente bolachas, cereais de pequeno-almoço, refeições pré-preparadas, refrigerantes e iogurtes, (Bonsmann et al., 2010). Face aos referidos aspetos, a Comissão Europeia, resultado de discussão comunitária, entre legisladores, indústria agroalimentar e consumidores, racionalizou a legislação em vigor relativa à rotulagem a fim de facilitar o seu cumprimento e de a tornar mais clara para as partes interessadas, tendo em conta a evidente evolução no domínio da informação veiculada sobre e pelos géneros alimentícios. A este propósito, a *Food Standard Agency* (FSA-UK) publicou, em 2006, um estudo de opinião com mais de mil consumidores inquiridos, concluindo que para os consumidores inquiridos não é fácil ler e interpretar os rótulos presentes nas embalagens (FSA, 2006).

2.1.3. Rotulagem dos novos alimentos

No âmbito da rotulagem dos géneros alimentícios importa ainda a considerar a rotulagem dos novos alimentos, ou seja, dos alimentos ou ingredientes alimentares ainda não significativamente utilizados para consumo humano na Comunidade. Desde, maio de 1997, que a autorização e utilização de novos alimentos estão legisladas pelo Regulamento (CE) nº258/97, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro, completado pelo Regulamento (CE) nº1852/2001, de 20 de setembro, que estabelece as normas específicas para disponibilizar ao público determinada informação e para proteção de dados. Com a publicação do Regulamento (CE) nº1829/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro, relativo aos géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, os Organismos Geneticamente Modificados (OGM) foram

excluídos do âmbito do Regulamento (CE) nº258/97. Presentemente, a rastreabilidade e a rotulagem de OGM e dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados está prevista no Regulamento (CE) nº 1830/2003, do Parlamento e do Conselho, de 22 de setembro, e que altera a Diretiva 2001/18/CE. Neste novo quadro legislativo, a rotulagem deverá incluir informação de que o alimento consiste em, contém ou é produzido a partir de OGM. A rotulagem deverá ser ainda clara e independentemente da deteção de ADN ou de proteína resultante da modificação genética no produto final, para que o consumidor possa escolher, tendo em conta o método de fabrico ou de produção do alimento.

Transversalmente às regras gerais a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios, encontram-se publicadas diversas regras técnicas nacionais e comunitárias aplicadas a categorias específicas de alimentos e certas condições especiais, nas quais se encontram disposições específicas relativas à rotulagem. Tendo em conta o Regulamento (CE) nº764/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho, que estabelece procedimentos para a aplicação de certas regras técnicas nacionais a produtos, o Mercado Interno compreende um espaço sem fronteiras no qual à livre circulação das mercadorias se aplica o princípio do reconhecimento mútuo aos produtos não sujeitos à legislação comunitária de harmonização, sendo que todas as referidas regras técnicas elaboradas por cada Estado-Membro deverão ser notificadas à Comissão Europeia. Neste sentido, é dada oportunidade aos operadores económicos de cada Estado -Membro, através dos seus organismos reguladores, de reagirem criticamente aos projetos de regras técnicas em vias de adoção por outro Estado-Membro. A este propósito apresenta-se em anexo II, uma síntese de diplomas atualmente em vigor, no espaço nacional e europeu, relativos às regras aplicadas a categorias específicas de alimentos, bem como a indicação das regras técnicas nacionais, à data notificadas à Comissão Europeia (Instituto Português da Qualidade, 2011).

2.1.4. Prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios

Foi apresentada a discussão uma proposta de regulamento, a aplicar diretamente em todos os Estados-Membros, relativa à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Resultado dessa discussão, em 25 de outubro de 2011, foi publicado o novo regulamento da UE sobre o fornecimento de informações aos consumidores, o Regulamento (UE) nº1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, que altera o panorama da legislação existente nesta matéria, consolidando e atualizando os dois domínios da legislação: em matéria de rotulagem: a rotulagem geral dos géneros alimentícios e a rotulagem nutricional. Este regulamento altera o previsto no Regulamento (CE) nº1924/2006 e o Regulamento (CE) nº1925/2006, bem como 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 2008/5/CE, da Comissão e o Regulamento (CE) nº608/2004, da Comissão. O objetivo da consolidação da informação, prende-se com a criação de um documento único que estabeleça os princípios e requisitos das disposições horizontais respeitantes à rotulagem geral e à rotulagem nutricional.

De acordo com o considerando 10 do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, a correlação entre a alimentação e saúde e a escolha de uma alimentação adequada às necessidades individuais são tema de interesse para o público em geral, sendo que estão previstas disposições específicas sobre as responsabilidades, ao longo da cadeia alimentar, no que refere à presença e à exatidão das informações relativas aos géneros alimentícios.

No âmbito da lista de menções obrigatórias, para além das menções previstas anteriormente, estão agora estabelecidas disposições específicas sobre a denominação do género alimentício e sobre as menções que a devem acompanhar, bem como sobre a lista de ingredientes. Deverão também passar a ser indicados claramente os ingredientes contidos no género alimentício.

No caso dos ingredientes alergénios ou que possam provocar intolerâncias, e embora qualquer alimento possa despoletar reações adversas, a Autoridade de Segurança Alimentar Europeia (EFSA) considerou existirem determinados produtos ou substâncias mais suscetíveis de o fazer, constituindo essas um perigo para a saúde das pessoas afetadas. Assim, o Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, vem contemplar alterações significativas relativamente à legislação anterior. Ou seja, no rótulo dos géneros alimentícios passa a ser obrigatória a indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício e que continuem presentes no produto acabado, mesmo sob a forma alterada, sendo essa obrigação alargada às substâncias alergénicas presentes nos produtos não pré-embalados, conforme previsto nos artigos 9º e 44º, ambos do referido regulamento.

A indicação das substâncias alergénicas deverá constar na lista de ingredientes de forma clara, devendo o nome da substância ser destacada através de uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através de caracteres, do estilo ou da cor do fundo. Na falta de uma lista de ingredientes, a indicação da substância alergénica deverá ser precedida do termo “contém” (artigo 21º do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro).

Por sua vez, a lista de ingredientes que podem provocar alergias ou intolerâncias, prevista no decreto-lei nº126/2005, de 5 de agosto, foi alargada, passando também a constar ingredientes como o tremço e produtos à base de tremço e os moluscos e produtos à base de moluscos. A partir de dezembro de 2014, com a entrada em vigor das regras definidas no Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, para as bebidas com elevado teor em cafeína ou géneros alimentícios com cafeína adicionada, à menção “elevado teor em cafeína”, o Regulamento vem acrescentar a necessidade de indicar uma menção direcionada aos grupos de risco, nomeadamente a indicação “não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes”, que deverá constar no mesmo campo visual que a

denominação de venda, seguida, de uma referencia entre parêntesis do teor de cafeína.

Ainda relativamente aos ingredientes ou substâncias utilizados nos géneros alimentícios, que eventualmente podem trazer risco para o consumidor, e para que este possa tomar decisões informadas, o Regulamento (UE) nº1169/2011 vem trazer ainda a obrigação de incluir na rotulagem dos géneros alimentícios que contêm ácido glicirrizico ou o seu sal de amónio, devido à adição das suas próprias substancias ou de alcaçuz (*Glycyrrhiza glabra*), em particular bebidas e produtos de confeitaria, numa concentração igual ou superior a 4g/kg, a menção complementar “contém alcaçuz- as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo” colocada imediatamente a seguir à lista de ingredientes.

Atentos ao facto do Livro Branco da Comissão, de 30 de maio de 2007, referir que a rotulagem nutricional constitui um método importante de informação dos consumidores sobre a composição dos alimentos e de os ajudar a fazer escolhas informadas, a indicação da declaração nutricional passa a ser uma menção obrigatória, não só para os géneros alimentícios que ostentam alegações, mas igualmente para todos os géneros alimentícios pré-embalados, com exceção dos suplementos alimentares e águas minerais (artigos 9º e 21º, ambos do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro). No caso dos géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem pré-embalagem, ou dos géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador ou pré-embalados para venda direta, a declaração nutricional só será obrigatória caso os Estados-membros adotem medidas que exijam a sua apresentação. Estão previstos no anexo V do referido regulamento, os géneros alimentícios isentos do requisito de declaração nutricional obrigatória.

A declaração nutricional deverá incluir informação sobre os valores nutricionais médios por 100g ou 100ml, contemplando: valor energético, quantidade de lípidos, dos quais ácidos gordos

saturados, hidratos de carbono, dos quais açúcares, proteínas e sal, podendo estas indicações ser acompanhadas de outros nutrientes como ácidos gordos mono e polinsaturados, polióis, amido, fibra e vitaminas ou sais minerais. As menções relativas à declaração nutricional deverão constar no mesmo campo visual, em formato tabular ou linear, de acordo com o espaço, como anteriormente previsto, no entanto, poderão agora ser repetidas todas as menções ou só apenas o valor energético, no campo visual principal da embalagem, ou seja, no campo visual mais provável de ser visto, à primeira vista pelo consumidor no momento da compra.

Foram igualmente definidas regras quanto ao cálculo do valor energético a constar na declaração nutricional. Assim, os valores declarados dos nutrientes deverão ser valores médios estabelecidos a partir nomeadamente:

- i) da análise do género alimentício;
- ii) do cálculo efetuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados, ou
- iii) de dados geralmente estabelecidos ou aceites. O valor energético deverá ser calculado utilizando os seguintes fatores de conversão, conforme consta no quadro 1 (artigo 31º e anexo XIV, ambos do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro).

Quadro 1: Fatores de conversão para o cálculo do valor energético a constar na declaração nutricional

Nutrientes	Fator de conversão
Hidratos de carbono (exceto polióis)	17 kJ/g — 4 kcal/g
Polióis	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
Proteínas	17 kJ/g — 4 kcal/
Lípidos	37 kJ/g — 9 kcal/g
Salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
Álcool (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
Ácidos orgânicos	13 kJ/g — 3 kcal/g

Fibra	8 kJ/g — 2 kcal/g
Eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

Fonte: Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, anexo XIV, p. 62/304

Relativamente à menção do país de origem ou local de proveniência, foram também definidas regras, sendo que a menção do país ou do local de proveniência passa a ser obrigatória caso a omissão dessa indicação seja suscetível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou o local de proveniência reais do género alimentício, e no caso em que o país de origem ou o local de proveniência do género alimentício sejam indicados e não sejam os mesmos do seu ingrediente primário.

De acordo com o considerando 26 do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, “*os estudos mostram que uma boa legibilidade é um fator importante na otimização da influência que as informações no rótulo podem ter sobre o público que a aposição de informações ilegíveis no produto é uma das principais causas de insatisfação dos consumidores com os rótulos dos géneros alimentícios*” (p. 21 do Regulamento (UE) nº1169/2011). Neste âmbito foram estabelecidos critérios para aspetos relacionados com a legibilidade da rotulagem, tendo sido inclusive definidas dimensões de caracteres tendo em conta o tamanho das embalagens (artigo 13º do Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de Outubro).

O Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 de outubro, será aplicável a partir de, 13 de dezembro de 2014, com exceção dos requisitos específicos relativos à denominação de venda que inclui a designação de «carne picada», a qual foi aplicável a partir de, 1 de janeiro de 2014, e da indicação da Declaração nutricional como menção obrigatória, que será aplicável apenas a partir de, 13 de dezembro de 2016. A par das referidas datas previstas de aplicação, no referido regulamento estão ainda previstas medidas transitórias para os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de, 13 de dezembro de 2014, que não cumprem os requisitos previstos no aludido regulamento. A este propósito apresenta-se no anexo I a calendarização das medidas transitórias e

entrada em aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011.

2.2 Avaliação da rotulagem dos géneros alimentícios enquanto técnica de Controlo Oficial dos géneros alimentícios

À responsabilidade de assegurar o cumprimento dos normativos legais e sua verificação, conforme previsto no artigo 17º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de janeiro, por parte das empresas do setor alimentar, acresce aos Estados-Membros garantir a aplicação da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, e verificar a observância dos requisitos relevantes das mesmas pelos operadores ao longo de toda a cadeia alimentar (reforçando assim a máxima: “do prado ao prato”). Ora, para este efeito, deverão ser organizados controlos oficiais. A fim de se obter uma abordagem global e uniforme a respeito dos controlos oficiais, o Regulamento (CE) n.º882/2004, de 29 de abril, estabelece que os Estados-Membros deverão elaborar e executar planos nacionais de controlo plurianuais, em conformidade com orientações gerais definidas a nível comunitário. Em Portugal, de modo a dar cumprimento ao artigo 42º do Regulamento (CE) nº882/2004, foi criado, em 2009, o Plano Nacional Plurianual Integrado (PNCPI), coordenado pelo Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território, que define, para cada triénio, os objetivos estratégicos que se pretendem atingir um eficaz controlo oficial, bem como toda a estrutura nacional de controlo através da identificação dos intervenientes e respetivas competências e responsabilidades, formas de articulação e metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar (Gabinete de Planeamento e Políticas, 2011).

Conforme o disposto no nº1 do artigo 2º do referido diploma, entende-se por Controlo Oficial, qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efetue para verificar o

cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. De acordo com o Regulamento (CE) nº882/2004, de 29 de abril, o controlo oficial realizado por cada Estado-Membro, para além de garantir imparcialidade, transparência e eficácia, deverá ser realizado regularmente em função dos riscos, em qualquer fase da cadeia alimentar (incluindo a alimentação animal).

Define-se tecnicamente risco alimentar, como sendo uma função da probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo (*Codex Alimentarius*, 1998). É comum classificar os perigos alimentares em: biológicos, químicos, físicos, tecnológicos e nutricionais (de Vries, 1997).

A análise dos riscos tem por base a interligação da avaliação, comunicação e gestão dos riscos (FAO e WHO, 1995; FAO e WHO, 2006; nº10 do artigo 3º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de janeiro). Baseada em todos os dados científicos disponíveis, a análise do risco deverá ainda ser um processo aberto, transparente e totalmente documentado (*Codex Alimentarius*, 2007).

A avaliação do risco engloba a avaliação científica de efeitos adversos reais ou potenciais, resultantes da exposição a um determinado perigo e visa responder essencialmente a três perguntas: i) Que efeitos um determinado perigo pode provocar? ii) Qual a probabilidade de ocorrência?; iii) Se ocorrer quais são as consequências? Para se responder a estas questões, a informação existente terá de ser metodicamente organizada para que se possa, em primeiro lugar, identificar e caracterizar o perigo alimentar, em segundo, avaliar a exposição a que os consumidores estarão sujeitos ao perigo e por último, caracterizar o risco. A comunicação do risco é um processo interativo, existindo a presença de um intercâmbio de informação e opiniões relacionadas com a avaliação e a gestão do risco (nº13 do artigo 3º do Regulamento (CE) nº178/2002). Esta comunicação deverá conter informações corretas e deverá ser formalizada à audiência adequada. A gestão do risco consiste em ponderar alternativas políticas, em consulta com as partes interessadas, tendo em conta a avaliação

dos riscos e outros fatores legítimos e, se necessário, selecionar opções apropriadas de prevenção e controlo (nº12 do artigo 3º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de janeiro). Compreende não só o aspeto da elaboração do quadro legislativo, bem como a verificação do cumprimento dos requisitos legais por parte das empresas do setor alimentar. A gestão do risco pressupõe ainda a aplicação do princípio da precaução, segundo o qual, as autoridades competentes, perante informação científica insuficiente, inconclusiva ou incerta, poderão tomar medidas provisórias, que passam pela retirada dos géneros alimentícios do mercado, de forma a alcançar um elevado nível de proteção da saúde dos consumidores. O princípio da precaução é útil por ser uma medida temporária e provisória, caso contrário poderia de alguma forma constituir barreiras às trocas comerciais, criar medos injustificados ou induzir em erro os consumidores de que a sua aplicação significaria “risco zero” (Soares, 2002). As tarefas relacionadas com os controlos oficiais devem ser efetuadas através da utilização de métodos e técnicas de controlo adequados, onde se incluem a inspeção, as auditorias, o acompanhamento, a vigilância, a verificação, a colheita de amostras e a análise (artigo 10º do Regulamento (CE) nº882/2004).

A gestão do risco deverá ter em consideração as recomendações efetuadas pela avaliação de risco (nº3 do artigo 6º do Regulamento (CE) nº178/2002). O uso correto e transparente de avaliação de risco na tomada de decisão é essencial para a manutenção e construção de confiança e credibilidade do controlo dos de alimentos. De acordo com os princípios de avaliação de risco apresentados no *Codex Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application Governments* (Codex Alimentarius, 2007), o principal desafio da gestão de risco para desenvolver e promover a transparência e rigor no processo de tomada de decisão é o uso dos dados provenientes da avaliação de risco, de modo claro, racional e justificável.

No caso nacional, a avaliação, a gestão (controlo) e a comunicação dos riscos são da responsabilidade da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

2.2.1 Intervenção da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica no Controlo Oficial dos géneros alimentícios

A ASAE, criada, em dezembro de 2005, está inserida no Ministério da Economia, e para além das suas competências como Autoridade de Segurança alimentar, tem também atribuições como Órgão de Policial Criminal. A ASAE é especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica, de acordo com a Lei Orgânica publicada em decreto-lei nº194/2012, de 23 de agosto. Deste modo, é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas nos setores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas. No exercício da sua missão, a ASAE rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade.

A prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas no setor alimentar, é uma das componentes fundamentais da missão da ASAE que está consignada na sua lei orgânica e que se traduz entre outros aspetos, (de uma forma autónoma ou em articulação com outras Autoridades Competentes), na execução de um conjunto de Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo. Tal atividade remonta, no caso de alguns Planos/Programas, à própria criação da própria ASAE, existindo outras situações em que essas matérias foram entretanto assumidas pelo Organismo, perfazendo atualmente sete Planos/Programas que em seguida se indicam.

Quadro 2: Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo em que a ASAE tem participação.

Plano / Programa	Grupos de Géneros Alimentícios	ASAE	Outras Autoridades Competentes
- Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)	Todos	Gestão integral da ASAE	----
- Programa Nacional de Controlo de Resíduos pesticidas (PNCRP)	Origem vegetal	ASAE	DGADR, DRAP's e INRB/LRP

- Plano Nacional de Controlo de Resíduos (PNCR)	Origem animal	ASAE	INRB/LNIV/IPIMAR e DGV
- Programa de vigilância Radiológica em componentes da Cadeia alimentar (PNRCCA)	Diversos	ASAE	ITN
- Banco Europeu de Dados Isotópicos (BEDI)	Produtos do setor vitivinícola	ASAE	DRAPC
- Programa Comunitário de Ajuda Alimentar aos Mais Carenciados (PCAAC)	Todos	ASAE	IFAP I.P.
- Verificação Técnica das Bebidas Espirituosas de Origem Vínica (VTBE)	Bebidas espirituosas de natureza vitivinícola sem denominação de origem	Gestão da ASAE	----

; DGDR- Direção-Geral de Desenvolvimento Regional; DRAP's – Direções Regionais de Agricultura e Pescas; INRB/LRP – Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP/Laboratório Resíduos Pesticidas; INRB/LNIV- Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP/Laboratório Nacional de Investigação Veterinária; IPIMAR – Instituto de Investigação das Pescas e do Mar; DGV- Direção –Geral de Veterinária; ITN- Instituto Tecnológico e Nuclear; DRAPC –Direção-Geral de Agricultura e Pescas do Centro; IFAP, IP – Instituto de Financiamento de Agricultura e Pescas, IP.

Fonte: Adaptado de ASAE, 2011

Dos vários Planos/Programas oficiais de controlo em que a ASAE tem participação, o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), aprovado e homologado anualmente pelo Inspetor-Geral da ASAE, é o único cuja gestão cabe por inteiro à ASAE, desde o planeamento, programação, execução, à análise, motivo pelo qual foi o único plano considerado no presente estudo. O PNCA dá cumprimento ao estabelecido no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, e tem como objetivo assegurar e verificar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e a saúde humana, bem como averiguar as questões de salvaguarda dos interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação e do cumprimento de práticas leais do comércio nacional e internacional, ao nível da rotulagem, da apresentação e da publicidade dos géneros alimentícios e das práticas fraudulentas.

De acordo com o artigo 2º do Regulamento (CE) nº882/2004, de 29 de abril, entende-se a verificação da rotulagem dos géneros alimentícios como um controlo físico efetuado ao alimento, a fim de verificar o cumprimento da legislação em matéria de géneros alimentícios. Assim, a avaliação da rotulagem dos géneros alimentícios constitui uma ferramenta importante no âmbito da gestão do risco ao nível da segurança alimentar dos consumidores. Para além dos resultados laboratoriais

obtidos através do PNCA, o controlo físico dos géneros alimentícios através da análise da sua rotulagem geral e nutricional, proporciona um conjunto de informação e experiência a transportar para o delineamento das atividades de controlo futuras, nomeadamente ao nível das prioridades a estabelecer na estratégia de atuação, no âmbito do controlo oficial dos géneros alimentícios, por parte da ASAE. As colheitas de amostras são programadas de modo a serem distribuídas ao longo de todo o ano, devendo chegar-se ao mês de dezembro com a totalidade das amostras colhidas.

A programação das amostras é realizada tendo em conta a execução da colheita pela área geográfica das cinco direções regionais da ASAE. Seja qual for o local de colheita, a amostragem ocorre sem aviso prévio, não sendo efetuada em alturas fixas e em dias de semana pré-determinados. A amostragem é executada por técnicos qualificados, mandatados para esse efeito, de acordo com as prescrições constantes no Plano elaborado para cada ano, bem como de acordo com os procedimentos de colheita de amostras previstos no Manual de Procedimentos de Fiscalização da ASAE - Manual ProfASAE (ASAE,2009), documento interno aprovado pelo Despacho do Sr. Inspetor-Geral da ASAE nº3/2009, de 4 de fevereiro, no que concerne ao quantitativo da amostra, ao procedimento de amostragem, ao acondicionamento e transporte das amostras, bem como à documentação a preencher, quer no momento da colheita quer no momento em que a amostra chega ao laboratório.

O PNCA, como plano oficial de controlo da ASAE, teve início em 2007, tendo vindo ao longo do tempo a sofrer algumas adaptações em função das necessidades operacionais da ASAE. Em particular, no que diz respeito ao controlo físico da rotulagem, no período compreendido, entre 2007 e 2009, o controlo físico da rotulagem foi efetuado apenas nas amostras que apresentaram resultados analíticos não conformes, para os critérios analíticos físicos, microbiológicos, químicos e sensoriais. A partir de 2010, a metodologia de verificação da rotulagem das amostras colhidas no âmbito do PNCA, alterou: passando a ser efetuada a verificação da rotulagem da totalidade das amostras

colhidas no âmbito do PNCA. Assim, os dados, entre 2010 e o primeiro semestre de 2011, são assim relativos ao controlo físico da rotulagem da totalidade das amostras colhidas, no âmbito do PNCA, para aquele período. O controlo da rotulagem, no âmbito do referido Plano efetua-se através de observação visual sem necessidade, na generalidade, de recurso à realização de ensaios analíticos. No entanto, em situações particulares, quando é necessário comprovar o incumprimento em matéria de rotulagem é necessária a realização de ensaio analítico.

2.3 O consumidor face ao uso da rotulagem alimentar

A rotulagem dos géneros alimentícios é um elo entre o alimento e o consumidor. Através das menções constantes no rótulo, o consumidor recebe informação sobre o que consome e de que forma deve manipular e armazenar o produto.

Além de possibilitar a comunicação de informação de risco ao consumidor, como por exemplo, a presença de alergénios, aditivos, ingredientes geneticamente modificados, entre outros, a rotulagem permite igualmente uma escolha saudável e segura (Marins, 2009). Na realidade, a rotulagem nutricional, de acordo com o livro Branco da Comissão, de 30 de maio de 2007, sobre uma estratégia para a Europa em matéria de problemas de saúde ligados à nutrição, ao excesso de peso e à obesidade, constitui um método importante de informação dos consumidores sobre a composição dos alimentos e de os ajudar a fazer escolhas informadas (COM, 2007). Esta informação é entendida como um parâmetro importante na ajuda ao consumidor, permitindo-lhe melhorar a sua alimentação, através de escolhas informadas (Guiomar et al. 1993; Almeida et al., 2006; Grunert et al., 2010).

2.3.1 Comportamento do consumidor e uso do rótulo

São vários os fatores que influenciam o uso da rotulagem por parte dos consumidores. De acordo com Moura (2006), considerando a diversidade dos custos envolvidos com a procura e a avaliação dessa mesma informação e os benefícios associados, depreende-se que a utilização das

indicações nutricionais que figuram sobre a embalagem do produto varia com os indivíduos (variáveis demográficas), as circunstâncias que envolvem cada compra (variáveis de situação), a intensidade comercial (variáveis de marketing), o nível de conhecimento que o consumidor possui do produto ou dos seus atributos, o interesse pessoal pela categoria do produto (isto é, a importância que o consumidor atribui ao produto ou aos seus atributos nutricionais), e as estratégias de compra adotadas aquando da procura de informação (por exemplo, a necessidade de reduzir o teor de sal, de gordura ou de colesterol na alimentação motiva o consumidor a prestar maior atenção aos elementos presentes na embalagem em estreita ligação com estes nutrientes). Por exemplo, de acordo com alguns estudos, são as mulheres que mais valorizam uma alimentação equilibrada, motivo pelo qual procuram informação relacionada com a saúde (Blitstein e Evans, 2006; FSA, 2010). Por outro lado, a pressão temporal associada ao pouco tempo disponível para realizar, comprar e fazer refeições dificulta a procura de informações nutricionais (Moura, 2006). De igual modo, de acordo com um estudo qualitativo no qual se pretendeu explorar as perceções dos consumidores portugueses sobre a utilização da rotulagem em pão de forma embalado, verificou-se que o recurso à informação nutricional é maior caso exista necessidades nutricionais específicas por parte do consumidor que o force a evitar ou pelo contrário a procurar certos nutrientes (Frias et al., 2010).

Num estudo realizado para avaliar atitudes e conhecimentos sobre rotulagem alimentar realizado junto de enfermeiros e professores portugueses, a maior parte desses profissionais (80% de enfermeiros e 93% de professores) referiu ler os rótulos quando compra os seus alimentos, sendo que, para 30% dos professores, os rótulos alimentares constituem uma importante fonte de informação sobre os alimentos (de Almeida, 2004). Num outro estudo realizado no Reino Unido, os rótulos alimentares eram mais facilmente lidos por pessoas que tentavam evitar determinados alimentos, ingredientes ou métodos de produção (FSA, 2010). A este respeito, para os consumidores da Grã-Bretanha é uma prioridade a lista completa dos ingredientes do produto que constam no

rótulo (FSA, 2006). De facto, a lista de ingredientes descreve a composição do alimento, uma vez que menciona por ordem decrescente de peso todos os ingredientes que compõem o produto final, como matérias-primas, condimentos, aditivos, entre outros (Regulamento (UE) nº1160/2011), constituindo assim uma vantagem para o consumidor permitindo a comparação de géneros alimentícios da mesma natureza (FSAI, 2009). No mesmo estudo, os consumidores consideraram que a informação sobre alergénios deveria estar exposta sobre a forma de símbolos, considerando a expressão «deve conter», por exemplo, ambígua.

Por outro lado, o conhecimento do produto/alimento constitui igualmente uma informação que influi na leitura dos rótulos. Num estudo relativo ao uso dos rótulos por parte dos consumidores e atitudes dos mesmos perante a rotulagem para saladas minimamente processadas, verificou-se que o conhecimento prévio do produto constitui um motivo para abdicar da leitura do rótulo (Cunha et al., 2010b). Em contrapartida, o desconhecimento do pão de forma embalado potenciou os consumidores à leitura dos rótulos desta categoria de produto (Frias et al., 2010). Estes dados ressaltam a importância da menção obrigatória – «Denominação de venda» do produto, uma vez que a mesma esclarece o consumidor sobre o que está a adquirir, podendo ainda incluir informações sobre as condições físicas ou tratamentos a que os géneros alimentícios foram submetidos (desidratado, ultracongelado, outros), bem como informações relativas às características do produto.

O recurso à informação nutricional é igualmente maior caso o consumidor confira uma importância especial aos atributos do alimento, em detrimento de demais critérios, nomeadamente a marca e a conveniência, sendo que para estes casos não existe uma atenção acrescida a outros atributos do alimento (Frias et al., 2010). Ora, de acordo com o estudo sobre os critérios de escolha alimentar dos portugueses, os aspetos nutricionais figuram em terceiro lugar, depois do critério sensorial e da saúde, sendo que imediatamente a seguir aparece o critério do preço, no caso dos homens (Cunha et al., 2012), Este resultado encontra-se a par dos resultados obtidos por um outro

estudo, onde se verificou que os principais fatores determinantes na decisão de compra são o sabor (52%), a preferência familiar pelo produto (13%), o preço (11%) e só depois as características nutricionais (8%) (Grunert et al., 2010).

Finalmente, a rotulagem alimentar possibilita igualmente a comunicação do produto: se por um lado o uso da rotulagem nutricional poderá contribuir para uma melhor decisão de compra dos alimentos, a indústria alimentar recorre à rotulagem atrativa como uma forma potenciar as vendas (Guiomar e de Almeida, 1993). De acordo com um estudo qualitativo dirigido a operadores das seis principais cadeias de supermercados em Portugal, identificaram-se as seguintes motivações na colocação das menções relativas às indicações nutricionais na parte da frente das embalagens: i) ajudar os clientes nas escolhas dos alimentos; ii) resposta aos concorrentes; e, iii) cumprimento da legislação relativa à rotulagem dos alimentos. No entanto, os mesmos retalhistas consideraram que embora a rotulagem nutricional adicione valor a seu negócio, podem apresentar um impacto negativo nas vendas de determinadas categorias de alimentos, nomeadamente os menos saudáveis (Caldeira et al., 2011).

2.3.2 A protecção do consumidor e o uso do rotulo

A segurança dos géneros alimentícios e a defesa dos interesses dos consumidores constituem uma preocupação transversal a todos os agentes que intervêm na cadeia alimentar, com particular relevância para os cidadãos (Regulamento (CE) nº178/2002). Pese embora o fato do controlo dos fatores determinantes da segurança alimentar, nomeadamente os perigos alimentares, estarem acautelados no âmbito da legislação comunitária, para que o consumidor possa fazer escolhas com conhecimento de causa em relação aos géneros alimentícios, é importante que as informações apostas na rotulagem dos géneros alimentícios não sejam de alguma forma resultantes de práticas fraudulentas ou enganosas ou outras que possam induzir o consumidor em erro. Na realidade, substâncias não comuns usadas como ingredientes para a formulação dos géneros alimentícios têm

surgido na cadeia alimentar de forma global e complexa, promovendo a fraude alimentar (Moore et al., 2012). Esta usualmente ocorre quando há um potencial de lucro económico elevado e um baixo risco de ser detetado (Spink, 2013). Considerando que no âmbito da fraude alimentar poderão estar incluídas situações de falsificação de géneros alimentícios (por adição, subtração ou substituição de ingredientes), fraude sobre mercadorias, contrafação, usurpação de produtos alimentares com valorização reconhecida (Spink, 2011; decreto-lei nº28/84), a sua prevenção poderá ser difícil, uma vez que é uma situação de oportunidade.

Em situações que consubstanciem fraude alimentar, o consumidor desconhece por completo que não está a comprar o que se encontra indicado no rótulo quanto à composição do produto alimentar, a título de exemplo os recentes incidentes, de larga escala, como o “escândalo da carne de cavalo” (FSAI, 2013) ou a “crise da Melamina” (COM, 2009) mostram que a fraude alimentar é um problema atual e que as estratégias de controlo deverão ser uma prioridade no sentido de prevenir este fenómeno. Esta situação cria desconfiança no consumidor, uma vez que também não é clara a possibilidade de existência de implicações ao nível da Segurança Alimentar. Diversas situações de Fraude Alimentar podem representar um maior risco potencial face aos perigos comumente considerados no âmbito da Segurança Alimentar. De fato, os produtos adulterantes utilizados na fraude poderão não ser produtos convencionais e, conseqüentemente, os sistemas de intervenção implementados não se encontrarem devidamente preparados para proceder à sua identificação. A verificação da rotulagem alimentar, associada à pesquisa analítica, poderá ser uma forma de evidenciar situações de fraude, no entanto esta abordagem deverá estar cada vez mais inserida numa estratégia de controlo que deixe de ter uma abordagem meramente administrativa de verificação dos requisitos legais para passar a ter uma abordagem mais sustentada na investigação (European Parliament, 2013; COM, 2014).

3. ESTUDO EMPÍRICO

3.1 Material e Métodos

A presente investigação visa compreender o tipo de incumprimentos legais verificados em diferentes categorias de géneros alimentícios, bem como caracterizar as menções expressas na rotulagem quanto à suscetibilidade de risco para o consumidor, que de alguma forma possam induzir em erro o consumidor ou constituir apenas imprecisões no cumprimento dos requisitos legais.

Para o efeito, recorreu-se à avaliação dos resultados do controlo físico efetuado aos rótulos dos géneros alimentícios, em amostras de alimentos colhidas no retalho, no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), de janeiro de 2007 até ao primeiro semestre de 2011. A colheita de amostras foi executada de acordo com os procedimentos técnicos e administrativos definidos no Manual ProfASAE, com objetivo garantir a uniformização dos princípios gerais de controlo oficial na colheita de géneros alimentícios (ASAE, 2009).

O controlo físico efetuado aos rótulos das amostras e a verificação da aceitabilidade das amostras foi realizado com base na comparação das indicações declaradas nos rótulos das amostras com os critérios previstos para a rotulagem geral dos géneros alimentícios, de acordo com o Decreto-Lei n.º560/99 de 18 de Dezembro e suas alterações, das disposições legais previstas no âmbito da rotulagem nutricional, o Decreto-Lei nº167/2004, de 7 de junho alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº54/2010 de 28 de maio, relativo à rotulagem nutricional, o Regulamento (CE) nº1924/2006, de 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde dos alimentos, bem como a demais legislação específica relativa aos géneros alimentícios (ver anexo II relativo à síntese de alguns atos legislativos relativos às regras aplicadas a categorias de alimentos). Para o efeito, consideram-se as seguintes variáveis:

i) Ano correspondente à colheita da amostra

De 2007 a 2011 (1º semestre).

ii) Direção regional da ASAE responsável pela recolha do produto

A execução da colheita de amostras foi realizada por três das cinco direções regionais da ASAE, abrangendo, no entanto, a totalidade do território nacional continental. Assim, foram colhidas amostras na região norte pela Direção Regional do Norte (DRN), na região centro, pela Direção Regional do Centro (DRC) e na região da grande Lisboa, Setúbal, Alentejo e Algarve, pela Direção Regional de Lisboa e Vale do Tejo (DRLVT).

iii) Grupo e subgrupo de géneros alimentícios

As amostras colhidas foram enquadradas em grupos de géneros alimentícios, de acordo com as suas características, de modo a possibilitar o elencar de variáveis para poder extrair informação pertinente. Desta forma, as amostras foram classificadas, de acordo com as suas características, nos grupos de géneros alimentícios que abaixo se discriminam e cada grupo por sua vez subdividido em subgrupos de géneros alimentícios (ver quadro 3).

Quadro 3: Grupos e subgrupos de Géneros Alimentícios utilizados para enquadrar as amostras colhidas.

Grupos de Géneros Alimentícios	Subgrupos de Géneros Alimentícios
Carne e Produtos Cárneos	- Carne picada (carne desossada que foi picada e que contém menos de 1% de sal) - Preparados de carne (carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca)
Produtos da pesca	- Pescado fresco e congelado - Conservas de produtos da pesca - Crustáceos, moluscos, equinodermos, gastrópodes e cefalópodes
Leite e Produtos à base de leite	- Leite tratado termicamente - Queijos frescos e curados - Manteiga - Outros produtos à base de leite (iogurtes, gelados, natas, entre outros)
Frutas e Produtos à base de fruta	- Frutas - Sumos de fruta/ Conservas de fruta - Doces/ Compotas
Cereais e Produtos transformados à base de cereais	- Farinha - Transformados à base de cereais (Massas, Bolachas, Cereais de Pequeno-almoço, entre outros) - Arroz
Bebidas não alcoólicas	- Refrigerantes /Refrigerantes com cafeína - Águas engarrafadas minerais naturais e de nascente - Bebidas com fruta/extrato de fruta
Alimentos prontos para consumo	- Pratos cozinhados - Sobremesas
Suplementos Alimentares	- Suplementos alimentares
Açúcares	- Açúcar - Mel

No âmbito do presente estudo não foram considerados dados relativos ao controlo físico da rotulagem das bebidas alcoólicas e vinagres, em virtude da análise destes ter em conta resultados analíticos específicos contemplados no âmbito de outros planos de colheita que não o PNCA.

iv) **Identificação do alimento**

A identificação de cada alimento teve por base a denominação de venda expressa na rotulagem aposta no género alimentício em questão.

v) Origem/proveniência

Foram considerados nesta variável os seguintes parâmetros: Portugal; Espaço Europeu (EU) e Pais Terceiro (PT)

vi) Caracterização do produto face ao tipo de infrações verificadas

Para a caracterização global da amostra, tendo em conta o conjunto das diferentes infrações (irregularidades ao previsto legalmente, tendo em conta os requisitos da rotulagem geral e nutricional, alegações nutricionais e saúde e requisitos específicos) verificadas no rótulo de cada amostra, foram considerados 3 grupos:

- Suscetível de risco
- Suscetível de indução em erro
- Imprecisões de rotulagem

O quadro 4 apresenta os critérios utilizados para a caracterização do produto face ao tipo de infrações verificadas

Quadro 4: Critérios utilizado para a caracterização do produto face ao tipo de infrações

Caraterização do produto	Critério utilizado
Suscetível de risco	Sempre que pela indicação de uma menção ou a sua ausência pudesse estar em causa um risco direto, ou indireto, para a saúde de quem viesse a consumir o aludido alimento. Por exemplo, a não tradução de ingredientes presentes na rotulagem da língua original considerados alergénios; a existência de determinados alérgenos não declarados ou existência de ingredientes/aditivos utilizados na produção dos alimentos, não declarados, que podem ser fonte de alergias ou intolerâncias nos consumidores.
Suscetível de indução em erro	Sempre que as indicações relativas às características de natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou a proveniência, ou modo de obtenção ou fabrico, não correspondiam ao declarado, e quando os resultados analíticos de determinado parâmetro não correspondessem ao declarado, como o teor de minerais, cafeína, aditivos, entre outros.
Imprecisões de rotulagem	Todas as situações que contrariam o previsto na legislação em vigor, mas que não eram suscetíveis de risco e/ou que o seu incumprimento não era suscetível de criar impressão errada no consumidor, como por exemplo falta de indicações obrigatórias, denominações de venda não completas, não tradução de algumas indicações em língua portuguesa, entre outras.

vii) **Identificação do tipo de infrações**

Relativamente à verificação das não conformidades, adiante designadas por infrações, quando a mesma amostra apresentou mais que uma infração do mesmo tipo, considerou-se que teve apenas uma infração. Por outro lado, quando a mesma amostra apresenta diversas infrações de natureza distinta, consideram-se para a análise todas as infrações em causa.

Os dados utilizados para o presente trabalho tiveram por base as características e dimensão do PNCA (frequência de amostragem por grupo de género alimentício), cujo planeamento e programação assentam no risco alimentar, tal como previsto no Regulamento (CE) nº 882/2004. A caracterização do risco foi realizada com base nos seguintes indicadores (ASAE, 2014):

- i) Grau de risco dos perigos identificados associados aos géneros alimentícios (biológicos, químicos e físicos);
- ii) Grau de incumprimento detetado nos géneros alimentícios no ano anterior;
- iii) Conhecimento existente acerca dos consumos alimentares a nível nacional (capitação edível anual).

Através dos referidos indicadores foram estabelecidos os números mínimos de amostras a colher por género alimentício e as determinações a realizar. Neste sentido, e com base nos três indicadores referidos, a percentagem de amostras colhidas, no âmbito do PNCA, efetuada em cada ano, tendo em conta a definição das três categorias de risco, considerando a proteção do consumidor é a seguinte:

Risco 1 (Grupo 1) - Género Alimentício de Alto Risco (género alimentício que face aos critérios estabelecidos é muito suscetível de prejudicar a saúde humana) – 75% das amostras colhidas no âmbito do PNCA

Risco 2 (Grupo 2) - Género Alimentício de Médio Risco (género alimentício que face aos

critérios estabelecidos, possui alguma suscetibilidade de prejudicar a saúde humana) – 20% das amostras colhidas no âmbito do PNCA

Risco 3 (Grupo 3) - Género Alimentício de Baixo Risco (género alimentício que, face aos critérios estabelecidos, não é suscetível de prejudicar a saúde humana, mas que não respeita os critérios legalmente estabelecidos no que concerne à informação correta e adequada) – 5% das amostras colhidas no âmbito do PNCA

Embora existam muitos perigos associados aos géneros alimentícios, os perigos pesquisados no âmbito do PNCA são somente os identificados em diplomas legais e por isso passíveis de enquadramento legal, em caso de não conformidade, nomeadamente os perigos biológicos e alguns perigos químicos, para além de que os mesmos terão se der pesquisáveis pelas técnicas de análise implementadas nos laboratórios da ASAE. Por exemplo os perigos químicos associados à migração de contaminantes (plásticos, metais pesados, entre outros) dos materiais para contato com os alimentos, embora com limites legais definidos estão excluídos do PNCA pelo fato do laboratório da ASAE não ter os métodos de análise implementados e acreditados. Alguns resultados analíticos verificados serviram de apoio ao controlo físico efetuado à rotulagem dos géneros alimentícios, sendo possível realizar o confronto entre os resultados analíticos obtidos e o declarado na rotulagem das amostras em causa, designadamente no que respeita à pesquisa de glúten em alimentos com a menção de «isento de glúten» ou «sem glúten», pesquisa de aditivos (nitratos e nitritos), determinação de conservantes (ácido sorbico, ácido benzoico e sulfitos), determinação de edulcorantes (sacarina, acessulfame, aspartame), determinação de teores cálcio, fósforo e ferro em produtos enriquecidos, determinação dos teores de cafeína, deteção de leite de vaca em queijos efetuados com leite de cabra ou ovelha e padronização do arroz.

3.2 Análise estatística

A informação recolhida foi transcrita para a base de dados em Microsoft Office Excel[®]. Após verificação e validação das transcrições, para a análise estatística das tendências relativas aos grupos de alimentos com menções expressas na rotulagem suscetíveis de risco para o consumidor, de alguma forma induzirem o consumidor em erro ou constituírem apenas imprecisões no cumprimento dos requisitos.

Na análise dos resultados, recorreu-se extensivamente à Estatística Descritiva, utilizando-se diferentes estatísticas, tabelas de frequências, bem como distintas representações gráficas, procurando-se uma sistematização e síntese adequadas para os resultados.

3.3 Resultados

3.3.1 Caracterização geral dos rótulos de produtos alimentares não conformes

Durante o período considerado para o estudo, foram colhidas, um total de 8.549 amostras, de géneros alimentícios no retalho (grandes superfícies, supermercados, mercearias locais, entre outros), assim desagregadas (ver quadro5):

Quadro 5: Número de amostras no âmbito do PNCA, para o período de 2007 a 2011 (1º semestre)

Ano	Número de amostras colhidas
2007	1906
2008	1276
2009	2574
2010	1767
1º Semestre 2011	1026

Relativamente às amostras não conformes, das 8549 amostras colhidas no âmbito do PNCA, 432 amostras estavam não conformes, tendo-se verificado, anualmente a seguinte distribuição: 3,7% amostras não conformes, em 2007; 3,7% amostras não conformes, em 2008, 3,7% amostras não

conformes, 5,1% amostras não conformes, em 2009, 4,1% amostras não conformes em 2010 e 5,7% amostras não conformes para o 1º semestre de 2011 (ver Figura 1).

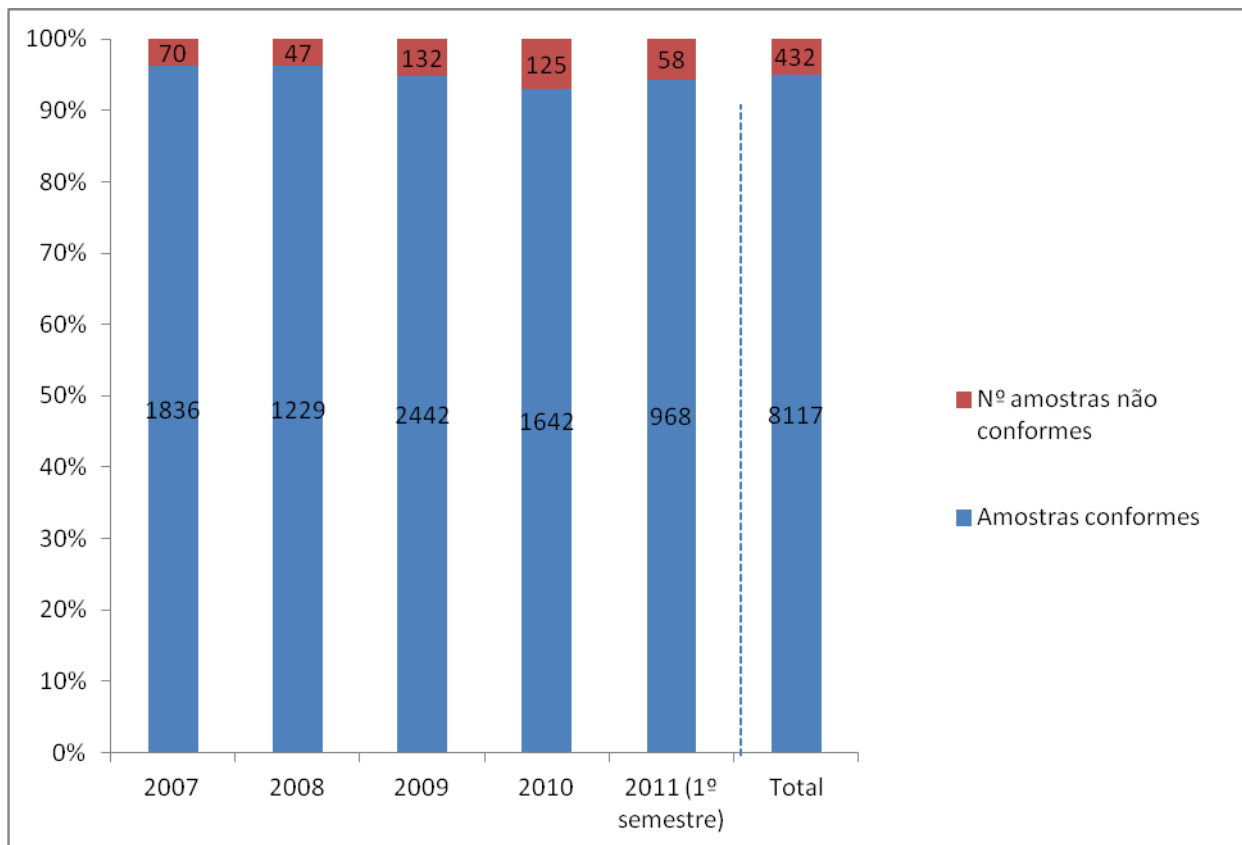


Figura 1: Relação do total das amostras conformes e das amostras que apresentam rotulagem não conforme, verificadas no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

Das 432 amostras não conformes, verificou-se que 164 amostras apresentavam rotulagem não conforme. Assim a análise dos dados referentes às amostras que apresentaram rótulos não conformes, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), no âmbito do PNCA, envolveu 164 amostras, (ver Figura 2).

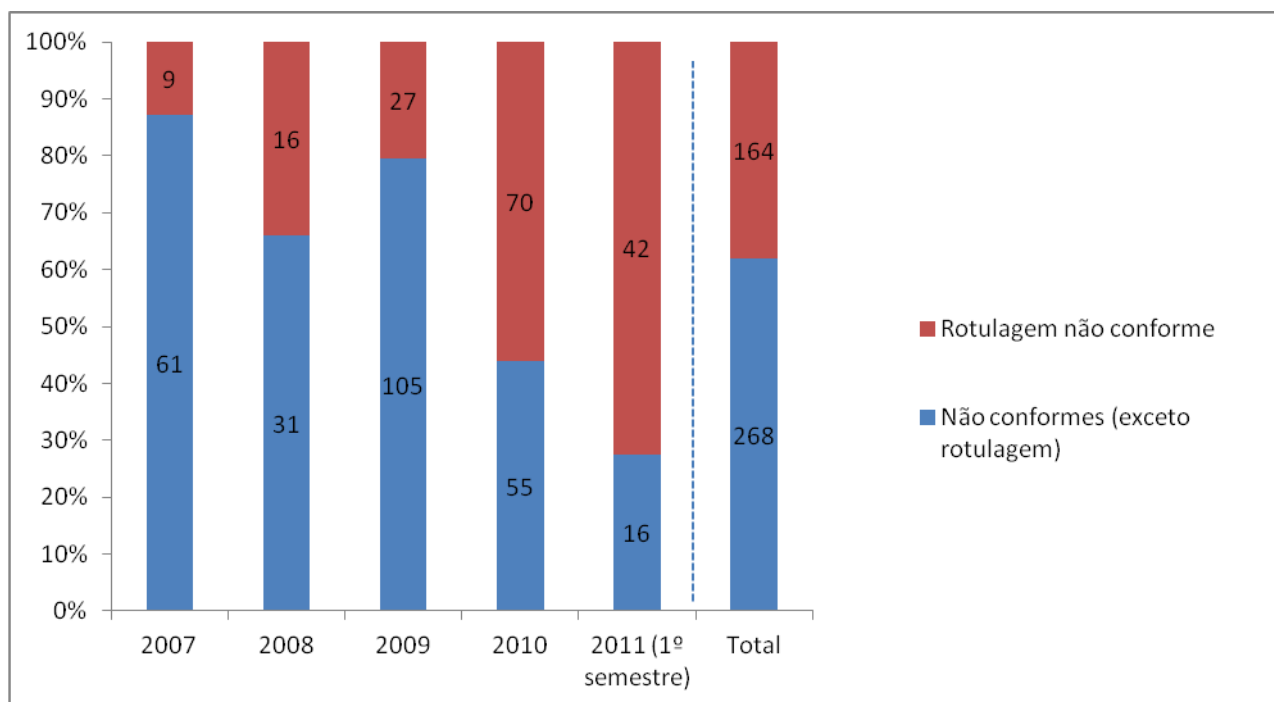


Figura 2: Relação do total das amostras não conformes e das amostras com rotulagem não conforme, verificadas no PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre)

Em relação ao total de amostras analisadas através da análise da relação entre a percentagem de amostras com rotulagem não conforme e das amostras não conformes (em consequência de resultados analíticos), verifica-se que: em em 2010, a relação das amostras com rotulagem não conforme em relação às amostras não conformes era de 56,0% e, em 2011 (1º semestre), a percentagem ascendeu a 72,4% (ver Figura 3). Os resultados indicam uma recuperação dos resultados, no ano de 2010. Este facto coincide com a alteração de metodologia adotada na análise da rotulagem ao nível do PNCA, deixando de se analisar apenas os rótulos das amostras colhidas com resultados analíticos não conformes e passando-se a analisar a rotulagem de todas as amostras colhidas. Conforme enfatizado na Figura 3, os resultados indicam que a medida adotada de alteração de metodologia foi acertada, uma vez que os dados apontam para uma maior incidência de amostras com rótulos não conformes, ou seja com a metodologia anterior poderiam não estar a ser contemplados a uma correta verificação cerca de metade dos produtos não conformes.

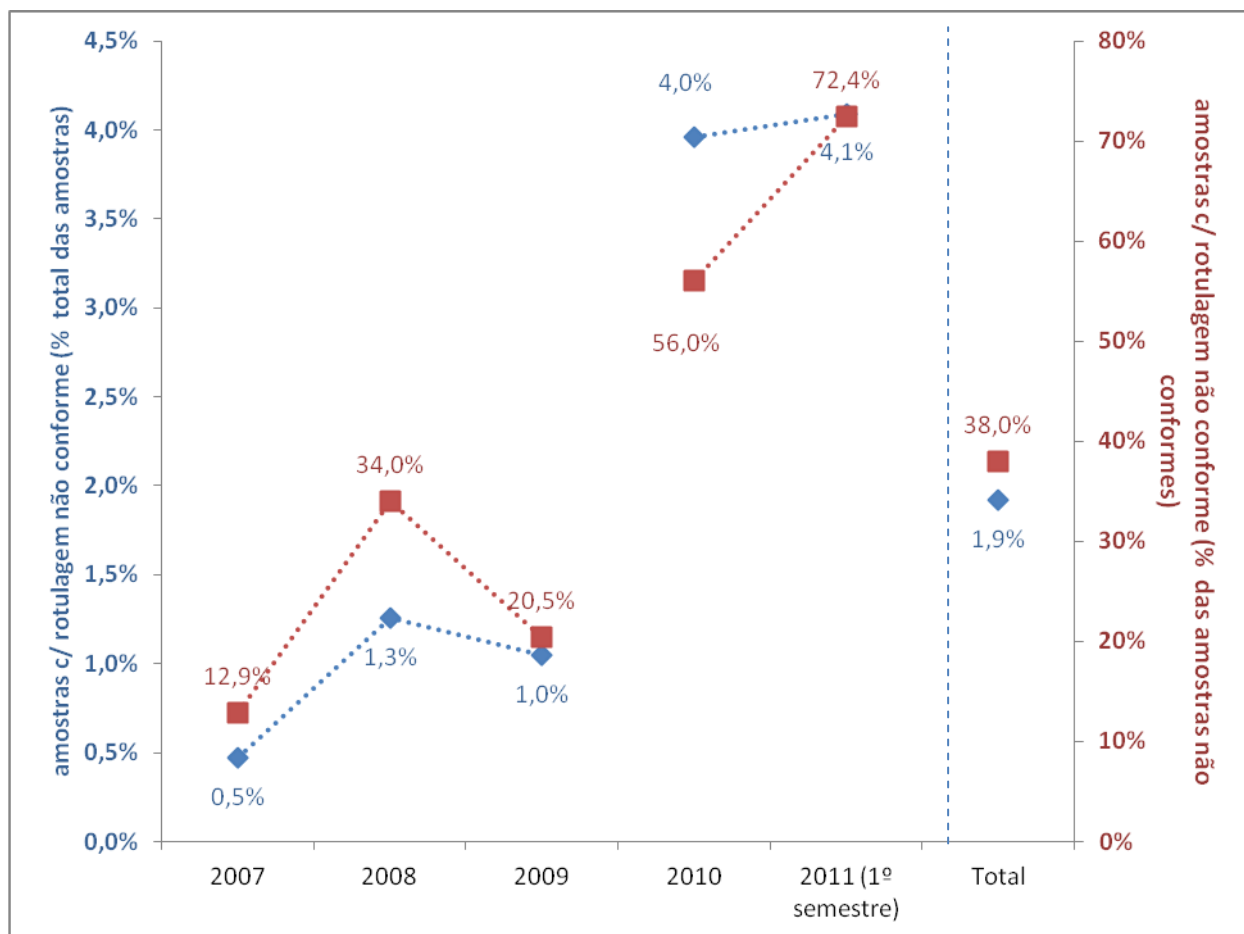


Figura 3: Relação da percentagem total das amostras com rotulagem não conforme face às amostras colhidas (% de amostras) e relação da percentagem de amostras com rotulagem não conforme face às amostras não conformes (% de não conformes), verificadas no PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre)

3.3.1.1. Distribuição das amostras não conformes quanto às zonas de colheita

Na Figura 4 apresenta-se a relação do total de amostras colhidas por Direção Regional, apenas com base nos dados de 2009 e 2010, e o total das amostras que apresentaram rotulagem não conforme, considerando igualmente a variável Direção Regional. Os resultados relativos às amostras com rotulagem não conforme, considerando o total de 164 amostras, mostram que a grande maioria (147 amostras) das amostras com rotulagem não conforme, foi colhida em DRLVT. Por outro lado a

zona norte do país foi o local onde se verificaram menos colheitas (3 amostras) (ver figura 4). Considera-se que a maior preponderância de amostras com rotulagem não conforme na região DRLVT, está relacionada com o facto de a DRLVT ter maior área de abrangência (abrange a grande Lisboa, Setúbal, Alentejo e Algarve), bem como com o facto do Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) se encontrar localizado em Lisboa.

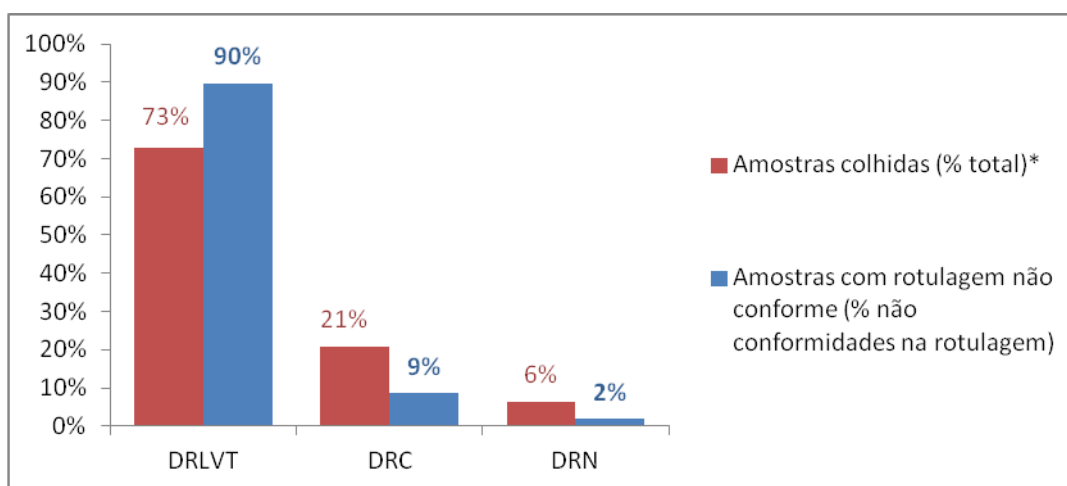


Figura 4: Relação do total de amostras colhidas por Direção Regional e o total de amostras que apresentaram rotulagem não conforme por Direção Regional, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164, *dados de 2009 e 2010

3.3.1.2. Distribuição das amostras não conformes quanto à origem ou proveniência

Relativamente à origem ou proveniência das amostras com rotulagem não conforme consideradas no estudo, do total de 164 amostras, verificou-se que a maioria das amostras tinha origem ou proveniência nacional (83 amostras). Os resultados para as restantes origens foram semelhantes (40 amostras EU e 41 amostras País Terceiro respetivamente) (ver Figura 5). Não foi possível, face aos dados disponíveis, obter a relação do total de amostras colhidas por forma a ser possível verificar a incidência das amostras quanto ao parâmetro origem ou proveniência, bem como também não foi possível obter a percentagem de amostras com rotulagem não conforme para cada origem

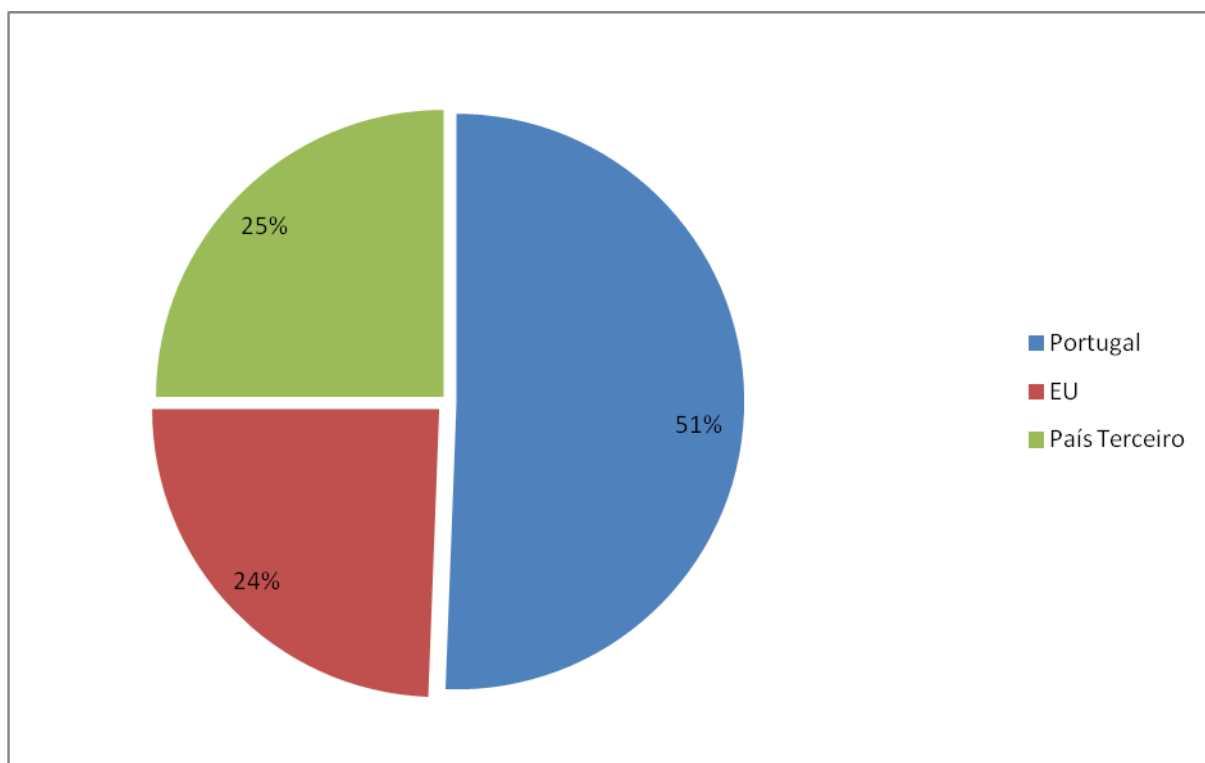


Figura 5: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.

3.3.1.3. Distribuição das amostras não conformes quanto aos grupos e subgrupos de alimentos

Nas Figuras 6 e 7 apresentam-se os resultados relativos à distribuição das amostras no que respeita aos diferentes grupos de alimentos anteriormente definidos, bem como a sua repartição nos subgrupos. Assim, do total de 164 amostras com rótulos não conformes, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), na generalidade os produtos dos grupos da “carne e produtos cárneos”, “leite e produtos à base de leite”, “alimentos prontos para consumo e bebidas não alcoólicas” são os que apresentam maior número de amostras com rotulagem não conforme. Em particular, verificou-se que 35 amostras correspondem ao grupo da “carne e produtos cárneos”, 34 amostras correspondem ao grupo do “leite e produtos à base de leite” e 22 amostras (correspondem ao grupo dos “alimentos

prontos para consumo”. Por outro lado constata-se que os grupos que apresentaram valores mais baixos de rótulos não conformes foram os "açúcares " (12 amostras), os "suplementos alimentares (8 amostras) e o grupo dos "produtos da pesca" (6 amostras).

Em relação aos subgrupos, tendo em conta as 35 amostras do grupo da “carne e produtos cárneos”, 4 correspondem a rótulos não conformes de amostras de carne picada e 26 correspondem a amostras com rótulo não conforme de produtos à base de carne. Em relação ao grupo do “leite e produtos à base de leite”, das 34 amostras, 3 amostras são relativas a rótulos não conformes de leite tratado termicamente, 26 amostras relativas a rótulos não conformes de queijos, 2 amostras de rótulos não conformes de manteiga e 3 rótulos relativamente à categoria de outros. No grupo dos “alimentos prontos para consumo”, das 22 amostras, todas dizem respeito a sobremesas. Das 21 amostras que correspondem ao grupo das “bebidas não alcoólicas”, verificou-se que 3 amostras correspondem a rótulos de refrigerantes, 16 amostras a bebidas com fruta e 2 amostras) relativas a rótulos não conformes de água engarrafada. Relativamente ao grupo dos “produtos da pesca”, um dos grupos com menos rótulos não conformes, verificou-se que das 6 amostras, 3 amostras (são relativas a amostras de pescado fresco com rótulo não conforme, 2 amostras de pescado transformado e uma amostra relativa ao subgrupo dos crustáceos, moluscos, equinodermos, gastrópodes e cefalópodes. Não foi possível, face aos dados disponíveis, obter a relação do total de amostras conformes por grupos para cada ano.

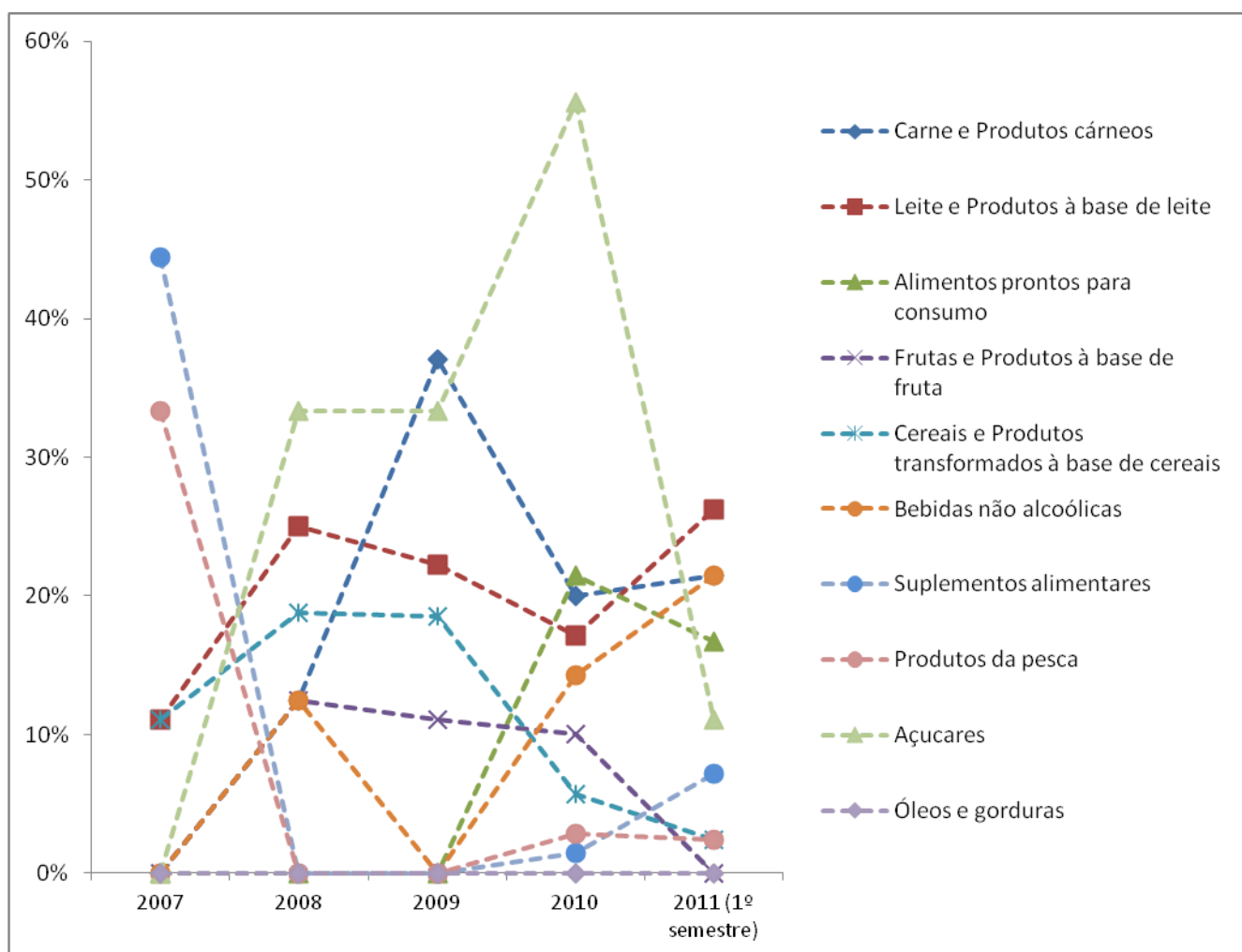


Figura 6: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme por grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

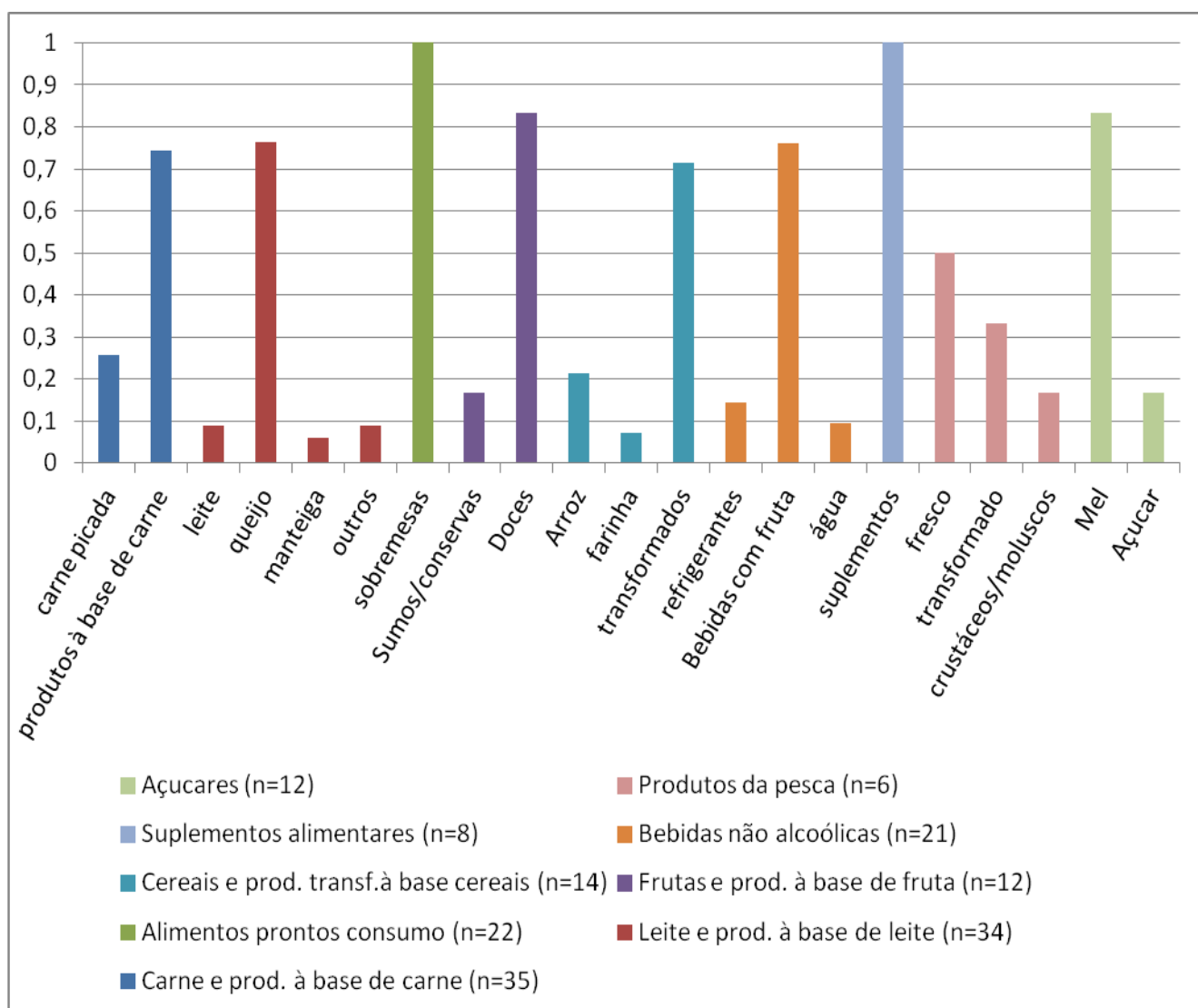


Figura 7: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme de cada subgrupo correspondente ao grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

Relativamente aos grupos de alimentos e a sua distribuição tendo em conta a origem/proveniência, verificou-se que na totalidade das 164 amostras, as amostras dos grupos de géneros alimentícios “carne e produtos cárneos” (88,6%), “açúcares” (83,3%) e “leite e produtos lácteos” (73,5%) apresentavam uma maior incidência em alimentos de origem nacional. Por outro lado, quase a totalidade do grupo dos “alimentos prontos para consumo” são provenientes de origem/proveniência de País terceiro (95,5%). Todas as amostras com rótulo não conforme do grupo

dos “suplementos alimentares” tiveram origem/proveniência no espaço europeu. O grupo das “frutas e produtos à base de frutas”, foi o único em que não se verificou a existência de amostras de origem /proveniencia de pais terceiro, sendo a sua proveniencia, metade de 50% das amostras tiveram origem nacional e outra metade com origem no espaço europeu (ver Figura 8).

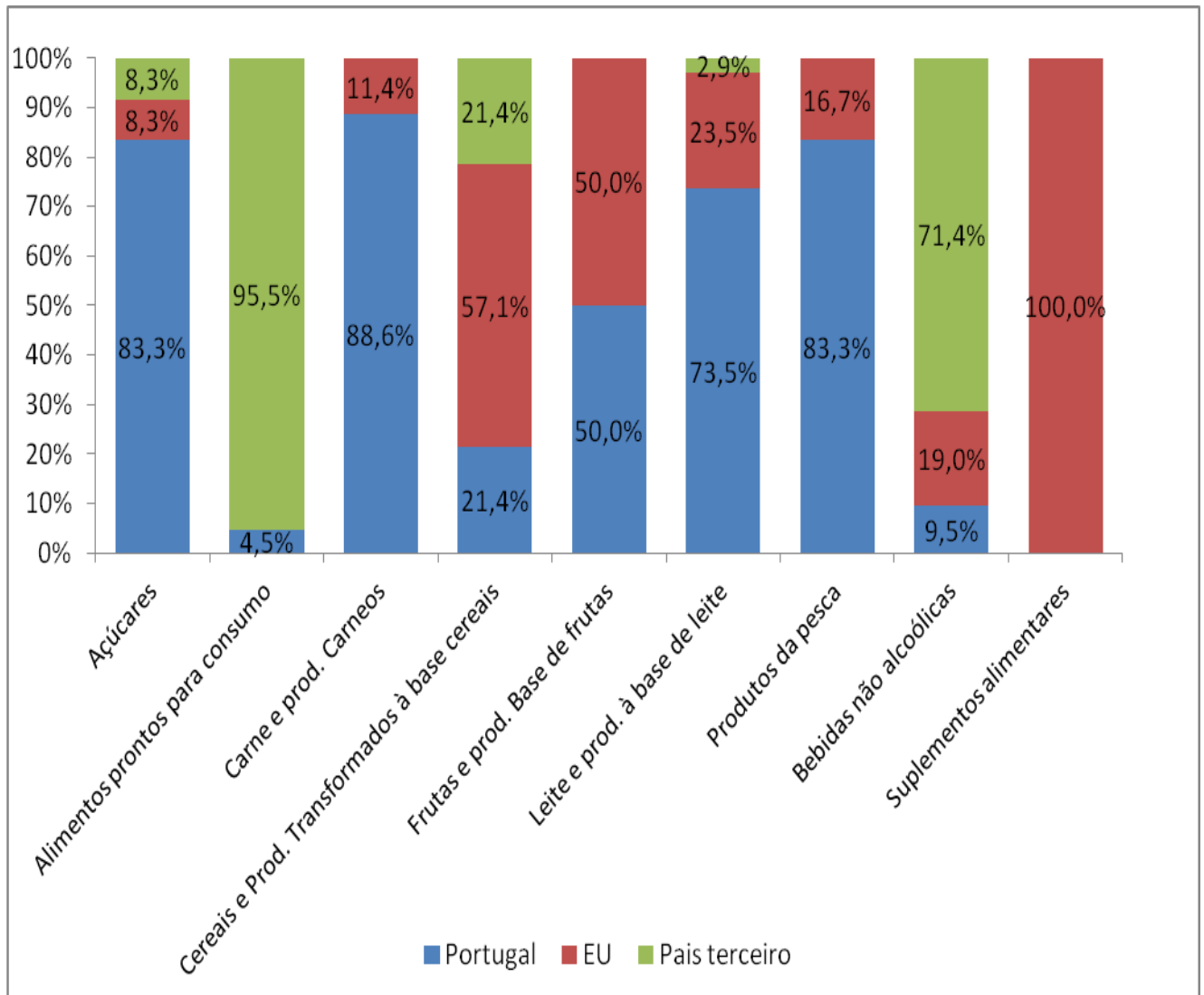


Figura 8: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme de cada grupo de alimentos, tendo em conta a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

3.3.1.4. Caracterização global das amostras não conformes relativamente às diferentes infrações verificadas

Apresenta-se na Figura 9, informação relativa à caracterização do produto face ao tipo de infrações verificadas. Tendo em conta a totalidade das 164 amostras, verificou-se que mais de metade das amostras, pelo conjunto de infrações verificadas, eram suscetíveis de indução em erro ao consumidor. Caracterizadas como sendo amostras com imprecisões de rotulagem verificaram-se 65 amostras e 15 amostras, foram caracterizadas como suscetíveis de risco para o consumidor.

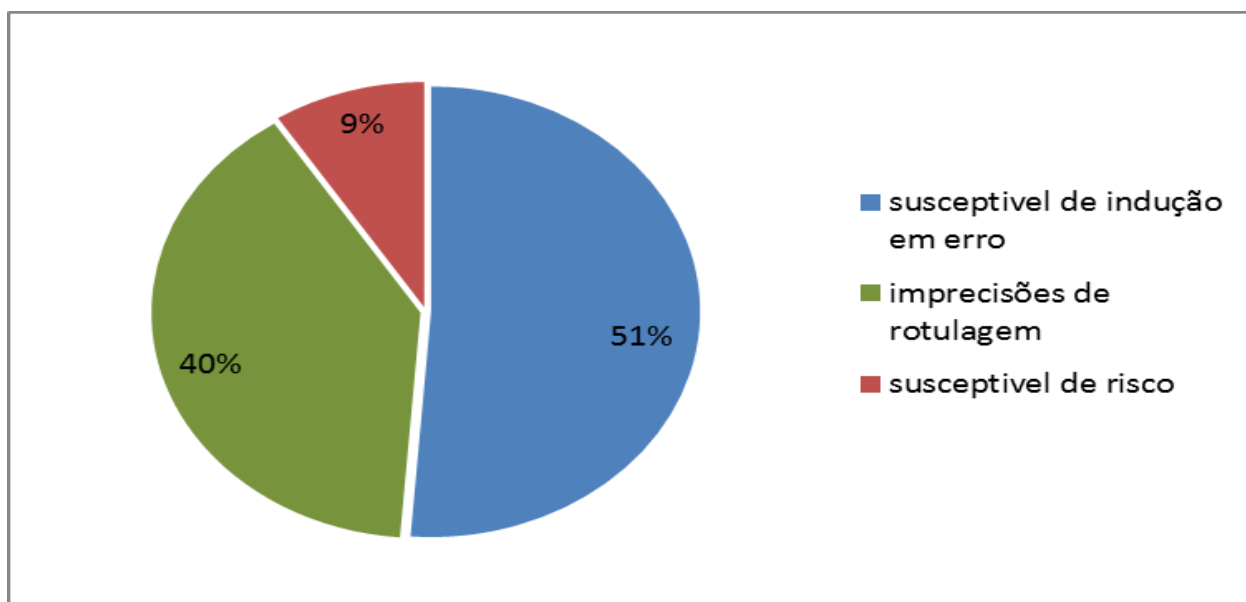


Figura 9: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme, tendo em conta as categorias consideradas para classificação global das amostras com base nas infrações verificadas, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.

A Figura 10 analisa as categorias consideradas, durante o período em estudo, verificando-se que, entre 2007 e 2009, não foram identificadas amostras suscetíveis de risco. Em 2010, foram identificadas, 10 amostras como amostras suscetíveis de risco (14,3%) e, em 2011 (1º semestre), 5 amostras. Em relação às imprecisões de rotulagem, em 2007, foram consideradas 2 amostras, em 2008, identificadas 4 amostras e, em 2009, foram identificadas 10 amostras, nesta categoria.

Destacam-se os anos de 2010, com 33 amostras e 2011 (1º semestre) com 16 amostras. No que respeita às amostras consideradas suscetíveis de indução em erro no consumidor, em 2007, foram consideradas 7 amostras, em 2008, foram consideradas 12 amostra, e, em 2009, foram consideradas 17 amostras. Em 2010, foram ainda consideradas como suscetíveis de indução em erro, 27 amostras e, em 2011 (1º semestre), 21 amostras.

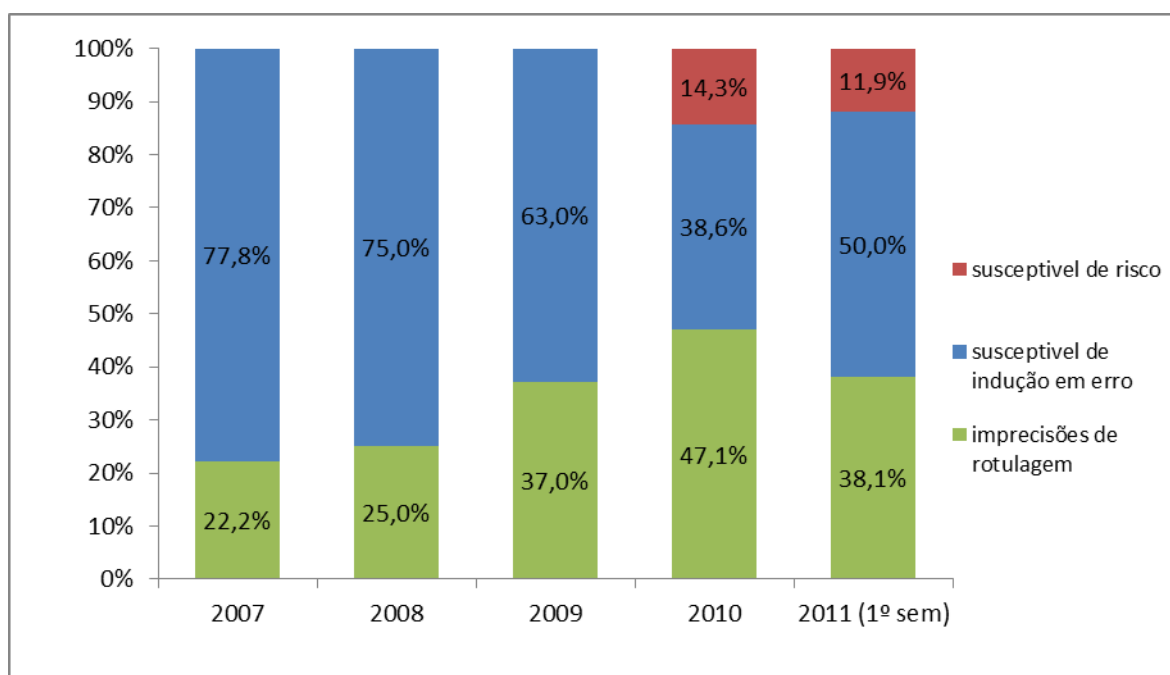


Figura 10: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme, tendo em conta caracterização de suscetibilidade do risco, suscetibilidade de indução em erro o consumidor e imprecisões de rotulagem, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

Tendo em conta a caracterização geral das amostras e, os grupos de alimentos considerados na Figura 11, estes resultados sugerem que, para o total das 164 amostras, verificou-se que nas amostras consideradas suscetíveis de indução em erro, se incluem, com maior expressão, os grupos alimentares: “carne e produto cárneos” (91%), “produtos da pesca” (83%), “frutas e produtos à base de frutas” (67%) e “leite e produtos à base de leite” (59%),). Nas amostras consideradas suscetíveis

de risco, destaca-se o grupo dos “alimentos prontos para consumo” (45%). As amostras com maior número de imprecisões de rotulagem foram verificadas no grupo das “bebidas não alcoólicas” (71%), e “açúcares”(75%). Verificou-se ainda 9 amostras consideradas com imprecisões de rotulagem.

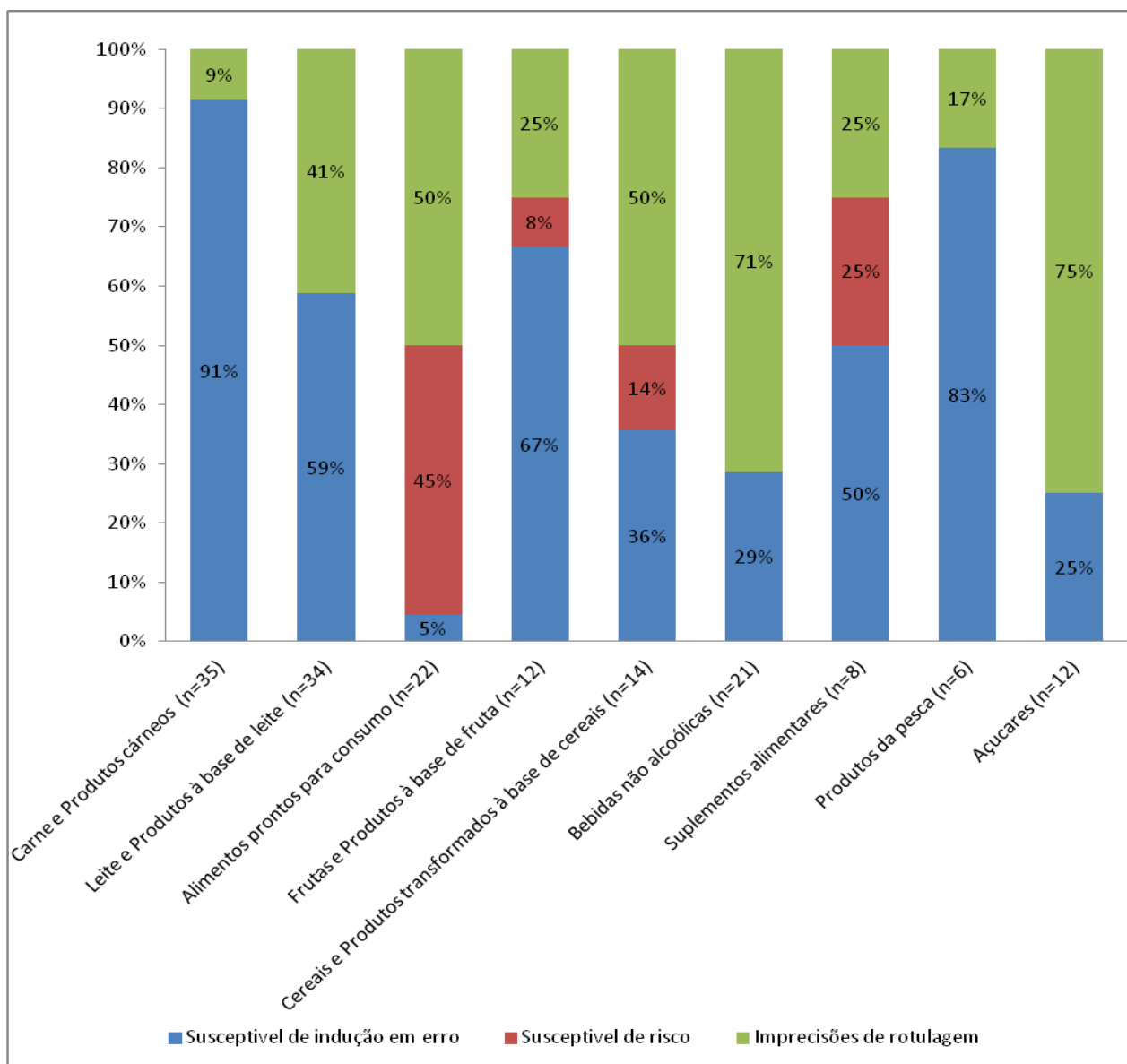


Figura 11: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a caracterização por grupo de alimentos, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

No que diz respeito à caracterização geral das amostras e a sua origem/proveniência verificou-se que, do total das 164 amostras, a maioria das amostras caracterizadas como suscetíveis de indução em erro (73,8%) tiveram origem em Portugal, seguidas das amostras com origem no espaço europeu. Das quinze amostras consideradas suscetíveis de risco, 66,7% das amostras tiveram origem no país terceiro. Relativamente às amostras com imprecisões de rotulagem, verificou-se que 46,2% das amostras eram provenientes de país terceiro, 27,7% das amostras tiveram origem nacional e 26,2% das amostras tiveram origem no espaço europeu (ver Figura 12).

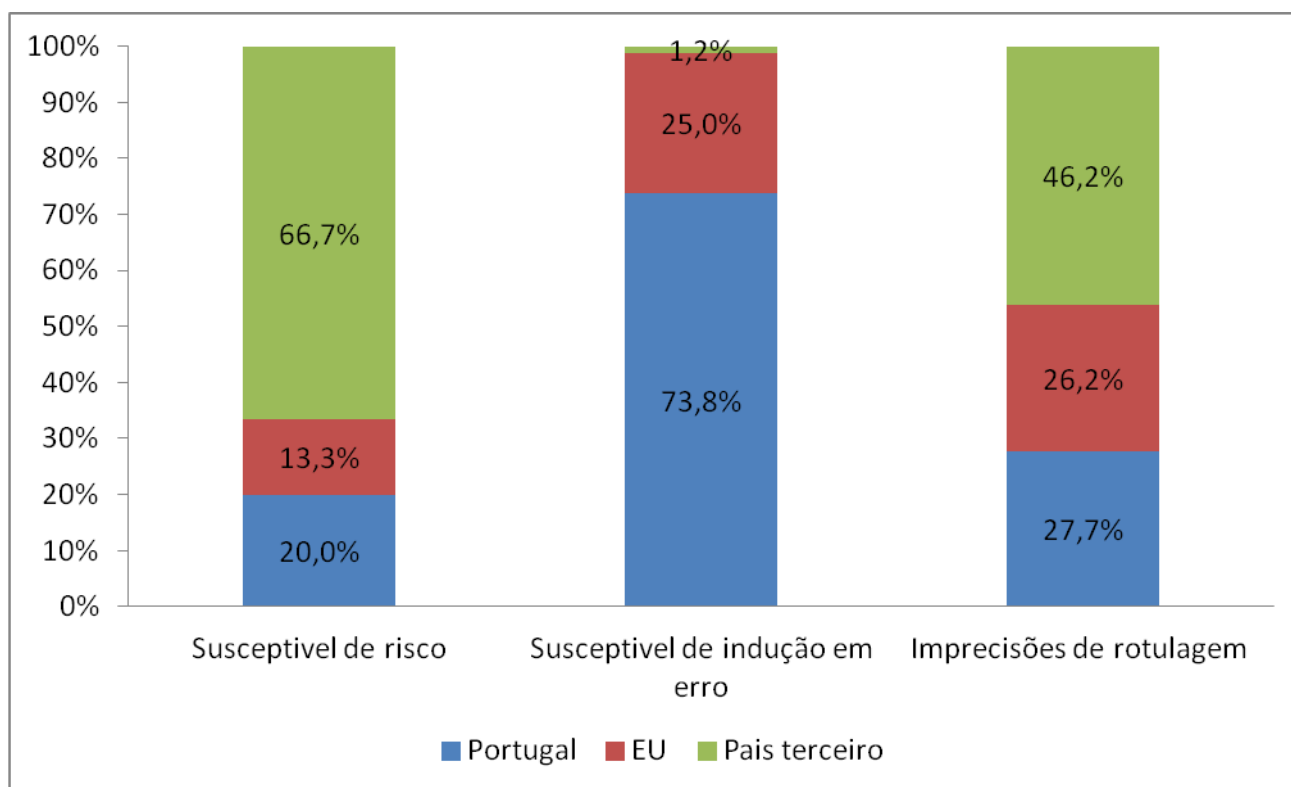


Figura 12: Percentagem de amostras com rotulagem não conforme tendo em conta a caracterização e a origem/proveniência, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

Do total das amostras consideradas, na sequência da verificação das indicações presentes na rotulagem foram identificadas diversas infrações. A maioria das infrações identificadas foram relativas a “indicações em falta”(33,5%), tendo em conta as menções obrigatórias previstas no Decreto-Lei nº560/99, de 18 de Dezembro e/ou indicações previstas nos requisitos legais específicos, seguidas das infrações relativas a “denominações de venda que não correspondem ao produto” (23,8%) e das infrações relativas às “indicações obrigatórias não traduzidas para língua portuguesa” (18,3%). Verificou-se que 3,7% das infrações foram relativas a “produtos sem marca de identificação, ou seja, produtos que não ostentavam a marcação obrigatória prevista pelo Regulamento (CE) nº853/2004, relativo à higiene dos produtos de origem animal, que resulta da atribuição do número de controlo veterinário após autorização para funcionamento concedida pela Autoridade Competente – A Direcção Geral de Alimentação e Veterinária. Embora o valor verificado seja baixo, importa salientar que este constitui um requisito legal obrigatório nos produtos de origem animal, previsto no Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril. A Figura 13 evidencia ainda a percentagem acumulada dentro de cada categoria de infração. Considerando que o mesmo produto alimentar não conforme poderá ter mais do que uma infração, constata-se que para a categoria suscetível de risco, 78% das infrações dizem respeito à “não declaração aditivos ou alergénios”. Ainda nesta categoria destaca-se a verificação de "declaração de ingredientes não autorizados "(1,8%) um edulcorante não declarado(1,2%). Na categoria suscetível de indução em erro, 86% das infrações estão relacionadas com a “denominação de venda não corresponder ao produto”(23,8%) e o “uso incorreto de alegações nutricionais”(12,2%). Ainda nesta categoria destacam-se das infrações verificadas o fato de 4,8% das infrações serem relativas a "menção artesanal indevida" e "menção tradicional indevida".. Finalmente, para a categoria imprecisões de rotulagem, 73% das mesmas estão relacionadas com “indicações em falta” e “indicações

obrigatórias não traduzidas em português”. Ainda nesta categoria, 4,8% das infrações estão relacionadas com incumprimentos relativos à legislação específica da rotulagem nutricional.

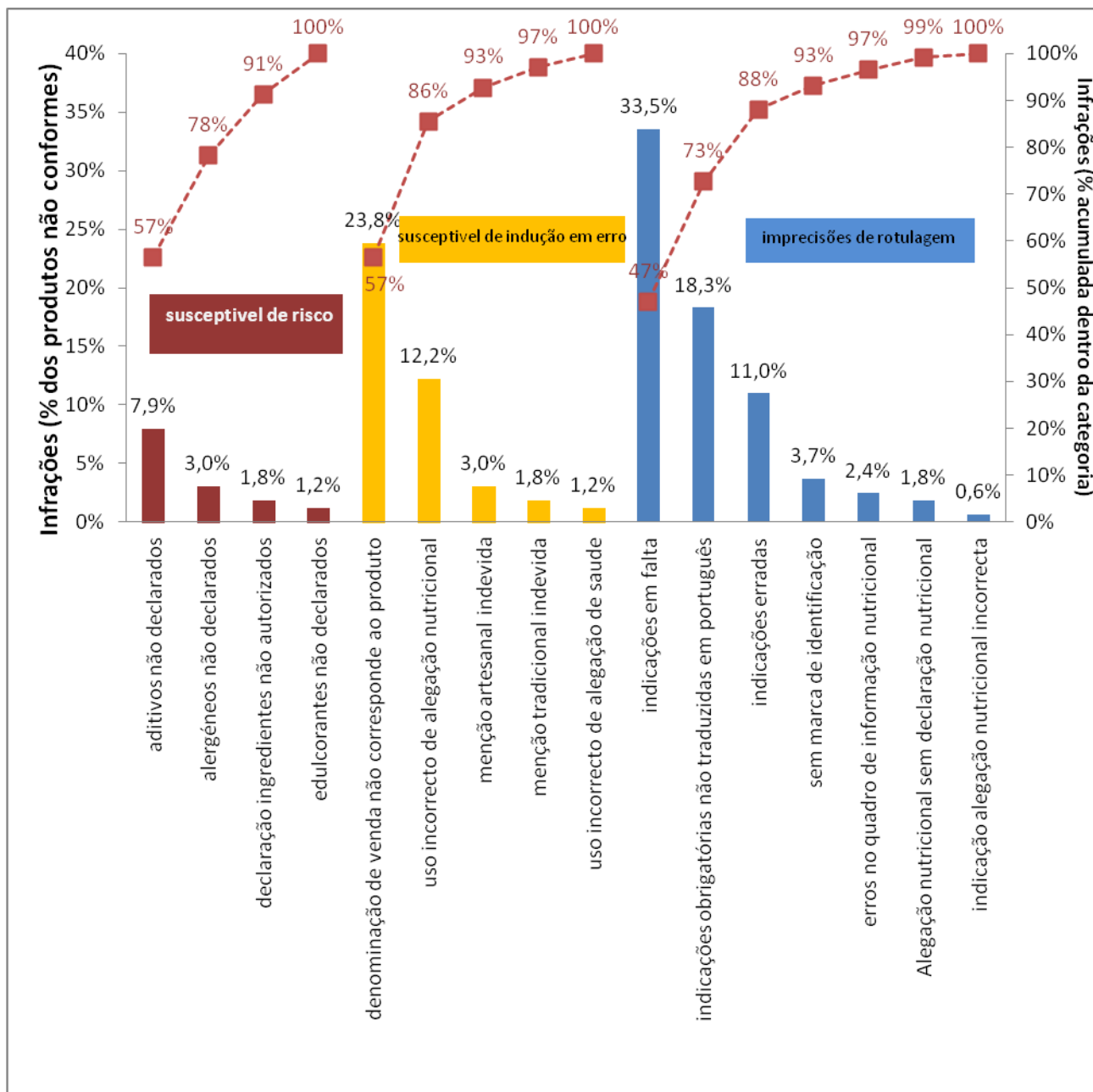


Figura 13: Relação da percentagem dos produtos não conformes tendo em conta as infrações verificadas nas amostras com rotulagem não conforme, e a percentagem acumulada dentro da mesma categoria de infração, no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), n=164.

3.3.2 Caracterização das infrações verificadas nos rótulos de produtos alimentares, tendo em conta a proteção do consumidor

Atentos aos resultados obtidos relativamente às amostras com rotulagem não conforme, tendo em conta as categorias consideradas para a classificação global das amostras no âmbito das infrações verificadas (ver Figura 11) e de forma a caracterizar o tipo de indicações expressas na rotulagem, de seguida, são particularizadas as situações que levaram a classificar as amostras como suscetíveis de risco, suscetíveis de indução em erro ou com imprecisões de rotulagem.

3.3.2.1. Amostras consideradas suscetíveis de risco (n=15)

Das 15 amostras de alimentos, cujas infrações verificadas no rótulo, permitiram a classificação global da amostra em suscetível de risco para o consumidor, destacam-se:

- **10 Sobremesas** pertencentes aos grupos dos alimentos prontos para consumo apresentavam “omissão da indicação de ingredientes considerados alergénios”, designadamente leite em pó, ovo, amendoins e passas de uva. Verificou-se ainda, **numa sobremesa destinada a crianças**, a “não indicação do corante E102 (tartarazina)”, bem como da declaração da categoria “corante” e da menção “pode criar efeitos negativos na atividade e concentração das crianças”, conforme previsto no Regulamento (CE) nº 1333/2008 de 16 de Dezembro¹. Em alguns estudos, o corante tartarazina, está relacionado com o aumento da hiperatividade das crianças com idades próximas dos 3 anos e entre os 8 e 9 anos (EFSA, 2009). De acordo com o Painel Científico da EFSA, poderão existir situações de intolerância para os grupos de pessoas sensíveis, onde se incluem as crianças, o grupo alvo a quem era destinada sobremesa em questão.

- **1 Farinha de arroz** pertencente ao grupo dos cereais e produtos transformados à base de cereais, na qual foi detetado “glúten > 20mg/kg”, sendo que confrontando o resultado analítico com

¹ A este propósito consultar o Regulamento (CE) nº1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, alterado pelo Regulamento (CE) nº238/2010, de 22 de Março, relativo aos aditivos alimentares

as indicações do rótulo, verificou-se a presença das indicações "naturalmente sem glúten" e "de fácil e rápida digestão, indicada para regimes alimentares com necessidades especiais".

- **1 Doce de fruta** do grupo das frutas e produtos à base de frutas, na qual se verificou a “omissão da indicação de ingrediente considerados alergénio”, designadamente verificou-se a presença de amendoins, sem que na rotulagem os mesmos estivessem indicados como ingrediente.

- **2 Suplementos alimentares** do grupo dos suplementos alimentares, que apresentaram “declaração de ingredientes não autorizados” pela Comissão, nomeadamente cobalto, germânio e níquel.

Dos vários incumprimentos verificados, constata-se que as infrações dentro dos vários grupos de alimentos generalizam-se quanto ao facto de “não terem sido declarados ingredientes alergénios” e/ou “ingredientes potencialmente prejudiciais”, constituindo estes alimentos um perigo para o consumidor. O responsável pela aposição da rotulagem nos alimentos é obrigado a dar cumprimento à legislação em vigor, bem como é responsável pela sua verificação. No caso específico das sobremesas, cujas amostras, têm todas origem em país terceiro, torna-se relevante para o responsável pela introdução dos alimentos no mercado nacional, garantir a indicação no rótulo, traduzido para língua portuguesa, de todas as indicações, em especial as que podem por em causa a saúde do consumidor.

3.3.2.2. **Amostras consideradas suscetíveis de indução em erro (n=84)**

Das 84 amostras de alimentos, cujas infrações verificadas no rótulo, permitiram a classificação global da amostra em suscetível de indução em erro, destacam-se:

- Do grupo da carne e produtos cárneos, **9 amostras de carne picada** apresentavam “denominações de venda que não correspondiam ao produto em questão”. Atentos à definição de carne picada (carne desossada que foi picada e que contém menos de 1% de sal), estes rótulos indicavam como denominação de venda “carne picada”, no entanto a lista de ingredientes

apresentava outros constituintes para além de 1% de sal. As **23 amostras de produtos à base de carne** do mesmo grupo de alimentos, apresentavam situações em que “foram detetados aditivos (nitratos e/ou nitritos)”, e confrontando o resultado analítico com as indicações do rótulo, verificou-se “a omissão da declaração dos mesmos” no rótulo em 9 amostras. Salienta-se que de acordo com os resultados analíticos obtidos os valores detetados dos referidos aditivos encontravam-se dentro dos limites de segurança legalmente estabelecidos. **Cinco amostras** “apresentavam a menção «artesanal» de forma indevida”, uma vez que os aludidos produtos não estavam abrangidos por qualquer sistema de proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos géneros alimentícios, tendo em conta o Regulamento (CE) nº510/2006, de 20 de março, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Verificou-se **numa amostra de produto à base de carne** o “uso incorreto da alegação nutricional”, tendo sido declarado baixo teor gordura e indicado no quadro de informação nutricional 11g lípidos/100g e baixo teor em sal quando estava declarado no quadro de informação nutricional 2g /100g. Uma amostra de produto à base de carne apresentou alegação nutricional de baixo teor em sal sem apresentar declaração nutricional.

- Do grupo dos cereais e produtos transformados à base de cereais, em **4 amostras de cereais de pequeno-almoço** foram “detetados de minerais (fósforo e ferro) que não correspondiam com os teores declarados no quadro de informação nutricional”. Deste grupo **uma amostra de arroz** “apresentou características analíticas de padronização que não correspondiam à denominação de venda” mencionada no rótulo, ou seja, o arroz destinado a consumo apresenta características próprias organolépticas próprias, bem como tamanho, coloração e tratamento dos grãos de arroz, permitindo assim a distinção nas diferentes classificações comerciais, enunciadas na rotulagem

- Do grupo das frutas e produtos à base de fruta, verificou-se em **6 amostras de doces**, o uso de “incorreto de alegação nutricional”, designadamente no que respeita ao cumprimento das

menções previstas no Regulamento (CE) nº1924/2006 e no indicado na declaração nutricional, as menções utilizadas incidiram sobre o uso da menção valor energético reduzido, não indicando qual a % de redução que o GA foi sujeito, uso da alegação *light* incorreta com redução do valor calórico total e não de um ou mais nutrientes e/ou contrariando o declarado na declaração nutricional. Algumas amostras utilizaram as alegações nutricionais sem apresentarem declaração nutricional.

- Do grupo do leite e produtos à base de leite, verificou-se **15 amostras de queijo de ovelha e/ou cabra**, nas quais **foi detetada a presença de leite de vaca**. Confrontando o resultado analítico com as indicações do rótulo, verificou-se que a denominação de venda declarada (queijo de ovelha/cabra) não correspondia à composição do produto. A referida situação, aqui categorizada como «suscetível de indução em erro», configura o crime contra a economia, fraude sobre mercadorias, previsto e punido pelo artigo 23º do decreto-lei nº28/84, de 20 de janeiro e suas alterações (*alínea b) do nº1 do artigo 23º do decreto-lei nº28/84-quem com intenção de enganar outrem nas relações negociais, fabricar, transformar, introduzir em livre prática (...) vender ou puzer em circulação por qualquer outro modo mercadorias de natureza diferente ou de qualidade e inferiores às que afirmar possuírem ou aparentarem*). No entanto, para que possa ser considerada uma infração ao nível de um crime contra a economia (fraude sobre mercadorias), conforme previsto no artigo 23º do citado diploma, terá a situação de ser alvo de investigação de modo a ser apurada a intenção de enganar outrem, pela motivação económica, do operador que fabricar, transformar, introduzir em livre prática, tiver em depósito ou em exposição para venda o produto falsificado, fazendo-o passar por autêntico, não alterado. Neste grupo verificou-se ainda uso de alegações nutricionais relativas a “enriquecido em” e “alto teor em” de vitaminas/minerais, tendo sido detetado analiticamente valores inferiores aos previstos para as quantidades significativas.

- Do grupo dos produtos da pesca, verificou-se **irregularidades no pescado congelado** (n=5), no que respeita à “indicação do peso líquido escorrido”. Pese embora exista legislação específica (decreto-lei nº 37/2004, 26/02) relativamente à produção e comércio de produtos de pesca

congelados e ultracongelados, vidrados, e regras relativas à água de vidragem, esta situação indicia também, em concurso, o crime económico de fraude sobre mercadorias - alínea b) do nº1 do artigo 23º do decreto-lei nº28/84, de 20 de janeiro. Verificou-se ainda **numa amostra o uso indevido de alegação de saúde** associada às isoflavonas, alegação não autorizada pela Comissão.

- Do grupo das bebidas não alcoólicas, verificou-se **2 amostras de águas minerais naturais** cujas informações químicas declaradas no rótulo “não correspondiam ao tipo de água identificada analiticamente”. Os **refrigerantes** “não apresentavam denominação de venda de forma evidente” e em 2 amostras o “valor da cafeína declarado não estava de acordo com o previsto no Decreto-Lei nº20/2003”. As **bebidas com fruta** apresentaram irregularidades ao nível do “uso incorreto das alegações”, nomeadamente no que respeita a alegação *light* e “rico em ...”.

- Do grupo dos **suplementos alimentares**, verificaram-se **4 amostras** que “não apresentavam denominação de venda”, criando impressão errada ao consumidor e eventual confusão com alimentos destinados a uma alimentação especial, bem como verificou-se o uso de alegações nutricionais indevidas.

- No grupo dos açúcares, verificou-se em **2 amostras de açúcar** com uso de “alegação nutricional indevida”. A denominação de venda (Açúcar) e a alegação nutricional (*Light*) utilizadas em conjunto são “suscetíveis de criar uma impressão errada no consumidor” quanto às características de composição do género alimentício em questão. O açúcar (conforme o Decreto-Lei nº290/2003) é constituído apenas por um ingrediente (sacarose), sendo assim dificilmente sujeito a uma redução do teor de um ingrediente, ou seja, para alegar a característica de “light” o produto teria de ser constituído por uma mistura de ingredientes.

3.3.2.3. Amostras que apresentaram imprecisões de rotulagem (n=65)

Das 65 amostras de alimentos, cujas infrações verificadas no rótulo permitiram a classificação global da amostra em imprecisões de rotulagem, ou seja, que pelo facto de existirem constituírem

infração aos requisitos legalmente disposto, embora não fossem suscetíveis de risco ou de induzirem em erro o consumidor, destacam-se:

- Nos grupos dos **alimentos prontos para consumo (n=11)**, **suplementos alimentares (n=2)** e **bebidas não alcoólicas (n=15)**, na generalidade, verificou-se irregularidades relativas às “indicações obrigatórias não traduzidas em português” e “denominações de venda não completas”.

- No grupo das **carnes e produtos à base de carne** verificaram-se amostras (n=3) com “indicações erradas”, como o uso incorreto de expressões previstas na legislação alimentar específica e denominações de venda incompletas.

- No grupo dos leites e produtos à base de leite, verificou-se que algumas **amostras de manteiga e de queijo (n=4)**, não apresentavam a percentagem de matéria gorda junto da denominação de venda.

- No grupo dos açúcares, verificou-se que algumas amostras de **mel (n=9)** “não apresentavam indicação do número de registo da unidade de produção primária”, no caso de se tratar de uma unidade de produção primária, ou de “marca de identificação do estabelecimento”, no caso de se tratar de uma melaria (conforme previsto no Decreto-Lei nº1/2007, de 2 Janeiro), outras não apresentavam lote e/ou quantidade líquida.

4. DISCUSSÃO E CONCLUSÕES

O presente estudo procurou compreender o tipo de incumprimentos legais verificados em diferentes categorias de alimentos, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), bem como avaliar as menções expressas na rotulagem através da caracterização global das amostras quanto à sua suscetibilidade de risco para a saúde do consumidor, passível de indução em erro do consumidor e imprecisões de rotulagem.

Para o efeito, foram avaliadas 8.549 amostras, das quais 432 não conformes, tendo-se identificado e analisado 164 amostras que apresentavam rótulos não conformes, colhidas no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, no período de 2007 a 2011 (1º semestre).

Dos vários grupos de alimentos analisados, os grupos das “carnes e produtos cárneos” (carne picada e produtos à base de carne), “leite e produtos à base de leite” (queijo) e “alimentos prontos para consumo” (sobremesas) foram os que apresentaram maior número de amostras com rótulos não conformes. Trata-se de uma questão sensível, dada a perecibilidade associada em especial à carne (Lambert et al., 2001; Hu et al., 2012). Destacam-se pela positiva, o grupo dos produtos da pesca no qual se verificou os valores mais baixos das não conformidades verificadas nos rótulos, resultado tão mais pertinente, considerando que o consumo de pescado em Portugal é o maior no seio da União Europeia (UE-28) e o terceiro a nível mundial (Moura et al., 2012).

Relativamente à caracterização global das amostras tendo em conta as infrações, verificou-se que cerca de metade (51%) correspondia a rótulos com menções suscetíveis de indução em erro, seguidas das imprecisões de rotulagem (40%). Salienta-se que 78% das amostras com menções suscetíveis de indução em erro têm origem/proveniência em Portugal, sendo que o grupo das “carnes e produtos cárneos” e o grupo do “leite e produtos à base de leite” foram os que apresentaram um maior número de amostras suscetíveis de indução em erro. Quer dizer, encontramos-nos perante uma situação que, muito embora a saúde pública não seja posta em causa, conduz em erro o consumidor,

tanto mais que a maioria das infrações verificadas neste contexto foram relativas a denominações de venda que não correspondem ao produto ou aos ingredientes declarados, uso incorreto de alegações nutricionais/saúde e uso menções de valorização do produto indevidas (artesanal/tradicional).

Ora, perante a despersonalização dos pontos de venda, a embalagem funciona como um “vendedor omnipresente”, essencialmente ao nível da comunicação, conveniência e informação (Underwood, 2001; Ladipo e Olufayo, 2011), podendo ser um fator que condiciona a escolha do consumidor (Underwood, 2001; Mishra e Jain, 2012). De facto, é através da embalagem que, cada vez mais, se informa o consumidor quanto à natureza ou tipo de produto, a sua origem e composição ou o modo de utilização/preparação do mesmo, estando estas menções e indicações apostas no rótulo da embalagem (Silayoi, 2007). No entanto, dos resultados obtidos na presente investigação, evidencia que a confiança do consumidor pode ser defraudada, reforçando a questão de que vivemos numa sociedade de risco (Slovic, 1993).

Salienta-se ainda que algumas das menções relativas à suscetibilidade de indução em erro são indicadoras de podermos estar perante situações de fraude alimentar, designadamente situações de crime contra a economia (fraude sobre mercadorias). Quer dizer, o consumidor desconhece por completo que não está a comprar o que se encontra indicado no rótulo quanto à composição do produto alimentar (Spink, 2011). O objetivo do operador na fraude sobre mercadorias é o ganho económico (Spink, 2013). Esta situação para além de criar desconfiança no consumidor, também não é clara quanto à possibilidade de existência de implicações ao nível da Segurança Alimentar. Em alguns casos, as situações de fraude poderão ser mais perigosas do que as situações que consubstanciam os riscos alimentares tradicionalmente considerados, uma vez que os adulterantes poderão não ser os convencionais, e os controlos oficiais correntes não procurarem esse tipo de contaminantes (Spink, 2013; Johnson, 2014).

Por sua vez, 9% das amostras não conformes são consideradas suscetíveis de risco. O grupo de “alimentos prontos para consumo” (sobremesas) foi o que apresentou maior número de amostras consideradas suscetíveis de risco, sendo que a relação às amostras consideradas suscetíveis de risco a grande maioria está relacionada com a não indicação de alergénios e/ou ingredientes potencialmente prejudiciais ao consumidor. Salienta-se ainda o facto de a grande maioria das amostras consideradas suscetíveis de risco terem origem em países terceiros, o que reflete a necessidade de um maior rigor por parte dos operadores responsáveis pela colocação dos aludidos produtos no mercado, quanto ao cumprimento dos requisitos legais e verificação dos mesmos (artigo 17º do Regulamento (CE) nº178/2002), bem como quanto à obrigação de assegurar a presença e exatidão das menções legalmente previstas, onde se inclui a identidade, a composição, as propriedades ou outras características do género alimentício (alínea a) do nº4 e nº2 do artigo 8º, ambos do Regulamento (UE) nº 1169/2011), de modo a garantir as práticas leais de informação (artigo 7º do Regulamento (UE) nº1169/2011). Neste contexto, estamos perante uma situação de risco alimentar, tanto mais que os casos de alergenicidade a certos alimentos tem vindo a aumentar no seio da população (Boyce et al. 2010, Scott e Sicherer, 2011).

Ora, devido à preocupação da introdução, na produção de géneros alimentícios, de certos ingredientes ou outras substâncias que podem provocar alergias ou intolerâncias em algumas pessoas, algumas das quais constituem um perigo para a saúde das pessoas, o novo Regulamento (UE) nº1169/2011 define um conjunto de ingredientes como responsáveis pela maioria das reações alérgicas aos alimentos. Se estiverem presentes no alimento, será obrigatória a sua indicação, na lista de ingredientes (alínea a) do artigo 21º do Regulamento (UE) nº1169/2011). A referência dos mesmos deverá ser clara e de forma realçada através de uma grafia que distinga claramente da restante lista de ingredientes (alínea b) do artigo 21º do Regulamento (UE) nº1169/2011). Os requisitos para a prestação de informações relativas aos alergénios também abrangem os alimentos

não pré-embalados, incluindo os alimentos vendidos em restaurantes e cafés (alínea a) do nº1 do artigo 44º do Regulamento (UE) nº1169/2011). Quer dizer, o novo Regulamento procura assegurar uma informação ainda mais adequada, de modo que as escolhas por parte do consumidor sejam possam ser efetivamente conscientes, bem como poderá garantir uma maior responsabilização dos operadores económicos do sector alimentar pela informação que disponibilizam sobre os géneros alimentícios, no que respeita à presença e a exatidão dessa mesma informação.

Face ao exposto, os resultados da presente investigação reforçam o facto das entidades fiscalizadoras deverem dar especial atenção às situações referentes ao incumprimento dos deveres da rotulagem alimentar e da rotulagem nutricional em particular. Importa, pois, promover a efetivação e o reforço de formações específicas sobre as regras de rotulagem de géneros alimentícios dirigidas aos operadores económicos e colaboradores, no sentido de se reduzir o número de infrações desta natureza. Neste contexto, trabalhos desenvolvidos sobre a realidade nacional alertaram para a necessidade de serem reforçadas as formações e ações de sensibilização que visam a aquisição de conhecimentos no âmbito da legislação direcionada para a segurança alimentar na Europa, a nível dos manipuladores de alimentos (Gomes-Neves et al., 2007; Gomes-Neves et al., 2011; Ramalho et al., 2014).

De facto, pela repercussão que poderá ter a nível de saúde pública, a rotulagem dos géneros alimentícios constitui um elo entre o operador e o consumidor, tem sido alvo de regulamentação que, de certa forma, reflete a preocupação crescente do consumidor em relação à disponibilização da informação e das suas escolhas alimentares (Grunert et al, 2010). Na realidade, de acordo com o estudo Agro Consumidor (Cunha et al, 2008), o qual procurou identificar quais as atitudes face à alimentação e principais critérios de escolha de produtos alimentares, dos 940 consumidores portugueses entrevistados, 38 % dos mesmos referiu recorrer à embalagem dos produtos alimentares

como fonte de informação, com vista a seguir uma alimentação saudável, muito embora confiassem moderadamente nesta mesma informação (Alves, 2007).

A ASAE, enquanto Autoridade de Segurança Alimentar nacional responsável pela gestão do risco, tem responsabilidade ao nível da garantia da segurança dos géneros alimentícios, de um elevado nível de proteção da saúde e dos interesses dos consumidores (decreto-lei nº194/2012). No âmbito da rotulagem alimentar, a ASAE tem a responsabilidade de que as informações veiculadas não sejam falsas, ambíguas ou enganosas e de que não suscitem dúvidas acerca da segurança ou da adequação nutricional de outros alimentos, que de algum modo possam trazer risco à saúde. Desta forma, a ASAE, tem vindo, através da implementação do PNCA, a fazer um controlo cada vez mais rigoroso dos rótulos dos alimentos colocados no circuito comercial, quer ao nível da verificação das indicações legalmente obrigatórias quer ao nível das indicações relativas às alegações nutricionais e de saúde, e outras que de alguma forma valorizem o produto e o destaquem dos outros da mesma categoria. Este maior controlo tem-se refletido numa crescente incidência de alimentos com rótulos não conformes em qualquer das categorias consideradas, de acordo com a evolução os resultados desta investigação reforçam, nomeadamente a suscetibilidade do produto de constituir risco para o consumidor, a suscetibilidade de as indicações de alguma forma induzirem o consumidor em erro, ou a existência de imprecisões de rotulagem, tendo em conta os requisitos legais dispostos nesta matéria.

No entanto, o PNCA, como em qualquer programa de controlo, apresenta limitações, designadamente de viés de seleção relacionado com os recursos humanos, e com a capacidade laboratorial. Quer dizer, as colheitas das amostras são realizadas por técnicos de colheita de amostras afetos hierarquicamente e funcionalmente às direções regionais, podendo surgir alterações na programação de colheitas, por indicação superior, nomeadamente quanto ao local de colheita das amostras. Por outro lado, a limitação das capacidades laboratoriais nos casos em que é necessária a

comprovação analítica do incumprimento da declaração efetuada na rotulagem, pode tornar inconclusiva uma situação que indique por exemplo uma fraude sobre mercadoria. Ainda podem existir limitações na definição da amostra, tendo em conta o fato de não ser simplesmente aleatória, ou seja, como os técnicos de colheita de amostras têm formação específica, no âmbito dos requisitos de rotulagem e nos requisitos específicos dos diferentes grupos e subgrupos de alimentos, poderão no ato de colheita direcionar a mesma para produtos que numa primeira análise suscitarão indícios de situação de irregularidade de infração.

Os presentes resultados são baseados nos dados obtidos no âmbito do PNCA, no período de 2007 a 2011 (1º semestre), cuja execução do referido plano é direcionada no sentido da verificação dos requisitos legais, no âmbito das competências da ASAE, pelo que não poderão ser extrapolados para os alimentos em geral colocados à disposição do consumidor final, uma vez que se trata de um programa baseado na amostragem, e que sofreu alteração metodológica, a partir de 2010, passando-se a verificar todos os rótulos relativos às amostras colhidas, em vez de apenas se verificarem os rótulos das amostras com resultados analíticos não conformes.

Em termos de perspectivas futuras, tendo em conta os descritores considerados e mantendo a mesma metodologia de trabalho, será possível obter uma caracterização evolutiva mais aproximada da real situação em termos de incumprimentos dos requisitos legais ao nível dos rótulos apostos nos alimentos disponibilizados ao consumidor final. Um aspeto que poderá otimizar a melhor caracterização dos resultados será a disponibilização da informação caracterizadora da totalidade das amostras, fator que será relevante para identificar dentro de cada categoria das infrações considerada a incidência das não conformidades verificadas.

A ASAE tem nas suas atribuições e competências a análise de risco (decreto-lei nº196/2012), devendo nortear a sua atuação com base em todos os dados científicos disponíveis, através de um processo aberto, transparente e totalmente documentado (Regulamento (CE) nº882/2004). A gestão

do risco, embora não influenciando a avaliação do risco, deverá ser proporcional a esta e a garantia de uma proteção eficaz dos consumidores passa por assegurar que as ações são realizadas com a melhor compreensão científica dos riscos mais significativos para a saúde (*Codex Alimentarius*, 2007). Parece-nos assim que os dados obtidos e os que poderão ser obtidos em trabalhos futuros, a partir da verificação dos rótulos dos géneros alimentícios, poderão constituir dados científicos para uma eficaz avaliação de risco.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ALMEIDA, M.D.V e AFONSO, C. (2001), Princípios básicos de alimentação e nutrição, *Universidade Aberta*, Lisboa, Portugal.

ALMEIRA, M.D.V.; PEREIRA, F.; SOUSA, F.; POÍNHOS, R. e FRANCHINI, B. (2006), “Food Labels: Are Portuguese Teachers and Nurses Well Informed?” (**poster**) I World Congress of Public Health Nutrition and VII Congresso de Ia SENC – Barcelona, Espanha, 28 a 30 de setembro de 2006.

ALVES, H.F.S.(2007), "Atitudes face à alimentação e critérios de escolha individual de produtos alimentares", Dissertação de Mestrado, *Universidade Aberta*, Porto, Portugal.

APSA (2005). Estudo Qualitativo Sobre Perceções e Comportamentos Alimentares, Dezembro, Agência Portuguesa de Segurança alimentar, (Disponível em <http://www.asae.pt/default.aspx>; extraído em: 10-06-2011).

ASAE (2009). *Manual de Procedimentos de Fiscalização da ASAE - Manual ProfASAE*, Despacho interno nº3, de 4 de fevereiro, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

ASAE (2014). *Relatório Anual do Plano Nacional de Colheita de Amostras 2013*, março, Autoridade de Segurança alimentar e Económica, (Disponível em www.asae.pt; extraído em 11-11-2014).

BLITSTEIN, J.L. e EVANS, W.D. (2006), “Use of Nutrition Facts Panels among Adults Who Make Household Food Purchasing Decisions”. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 38, 360-364.

BOYCE, J.A.; ASSA'A A.; BURK A. W.; JONES, S. M.; SAMPSON, H. A.; WOOD, R. A.; PLAUT, M.; COOPER, S.F. e FENTON, M.J.. "Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Report of the NIAID-Sponsored Expert Panel". *Journal Allergy and Clinical Immunology*, dezembro, 1-57.

CALDEIRA, M.; SOTTOMAYOR M. e SOUZA MONTEIRO, D. (2011), “Portuguese Retailer’s Motivations to Adopt Front of Pack Nutrition Labels: A quantitative analysis. Paper prepared for presentation at the FSN track session “Front of Package Nutrition Labels – EU and USA Industry and Consumer response“, Agricultural & Applied Economics Association’s 2011,” *Joint Annual Meeting, Pillsburgh- Pennsylvania*, julho, 24-26.

CARVALHO PINTO VIEIRA (2009), A percepção do consumidor diante dos riscos alimentares: A importância da segurança dos alimentos., *Âmbito Jurídico*, Rio Grande, setembro, XII, 68, (Disponível em: http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=6587; extraído em 10-11-2014).

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION (1998), Proposed Draft: Principles and Guidelines for the conduct of microbial risk assessment In Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, Rome, Italy, Codex Alimentarius Commission.

CODEX ALIMENTARIUS (2007), Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments, Food Agriculture Organization of United Nation (Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/010/a1550t/a1550t00.htm>; extraído em 10-10-2014).

COMISSÃO EUROPEIA (2007), *Livro Branco sobre uma estratégia para a Europa em matéria de problemas de saúde ligados à nutrição, ao excesso de peso e à obesidade*. COM (2007), 279 Final, (Disponível em http://europa.eu/documentation/official-docs/white-papers/index_pt.htm; extraído em 10-06-2011).

COMISSÃO EUROPEIA (2009), The Rapid Alert System for Food and Feed of the European Union – COM (2009)25 final, Office for Official Publications of the European Communities.

COMISSÃO EUROPEIA (2014), *Conclusion of the conference. Food Fraud Conference*, 23 e 24 de outubro, 2014, Roma, Itália. (Disponível em <http://food-fraud-conference.eu/documentation.jsp>; extraído em 11-11-2014).

CUNHA, M.L. e MOURA, A. P. (2008), “Consumidor Português Face à Segurança Alimentar”. *Segurança e Qualidade Alimentar* 4, 46-49.

CUNHA, L.M.; MOURA, A.P.; SANTOS, M.C. e ROCHA, A. (2010a), “Use of food labels and attitudes towards labelling by shoppers of minimally processed salads”(poster), *Conferência Internacional Horticultural IMC*, Lisboa,..

CUNHA, L.M.; MOURA, A.P.; LOPES, Z.; SANTOS, M.C. e SILVA, I. (2010b), “Public perception of food related hazards: an application to Portuguese Consumers”, *British Food Journal*, 112, 5, 522-543.

Diretiva 2005/29/CE, do Parlamento e do Conselho, de 11 de maio, relativa às práticas comerciais desleais das empresas face aos consumidores no mercado interno. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 149, de 11.6.2005, 22 a 39.

DE ALMEIDA, M. D. V. (2004), “Nós comemos aquilo que somos – Uma abordagem aos determinantes do consumo alimentar”, *Alimentação Humana*, 10, 2, 99-105.

DE VRIES, J. (1997), “Food safety and toxicity”, CRC PRESS LLC. (ed.), Flórida, EUA, 301 - 321, 111 - 121, 177 - 183, 255 - 267.

Diretiva 2005/29/CE, do Parlamento e do Conselho, de 11 de maio, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 7, de 11-1-2005, 1.

Diretiva 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 109, de 6-5-2000, 29 a 42.

Diretiva n.º 2002/67/CE, de 18 de julho, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e dos géneros alimentícios que contêm cafeína. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 191, de 19-7-2002, 20 a 21.

Diretiva n.º90/496/CEE, do Conselho, de 24 de setembro, a qual foi alterada pelas Diretivas n.º2003/120/CE, de 5 dezembro, e n.º 2008/100/CE, de 28 de outubro, relativa à rotulagem nutricional. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 276, de 6.10.1990, 40.

Decreto-lei n.º560/99, de 18 de dezembro, Diário da República, Série I-A, n.º293, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Portugal.

Decreto-lei n.º 57/2008, de 26 de março, Diário da República, 1.ª série — N.º 60 — 26 de Março de 2008, Ministério da Economia e da Inovação.

Decreto-lei n.º24/84, de 20 de janeiro, relativo às infrações antieconómicas e contra a saúde pública, Diário da República, Série I, n.º17, Ministérios da Justiça, da Saúde, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade de Vida, Portugal.

Decreto-lei n.º126/2005, de 5 de agosto, que transpõe para ordem jurídica interna a Diretiva n.º2003/89/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de novembro, Diário da República, Série I - A, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-lei n.º20/2003, de 3 de fevereiro, o qual transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Diretiva n.º 2002/67/CE, da Comissão, de 18 de julho, Diário da República, Série I - A, n.º28, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-lei n.º167/2004, de 7 de julho, o qual foi alterado e republicado pelo decreto-lei n.º54/2010 de 28 de maio, que transpõe para ordem jurídica nacional a Diretiva 2003/120/CE, da Comissão, de 5 de dezembro, Diário da República, Série I - A, n.º158, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-lei n.º194/2012, de 23 de agosto, Diário da República, Série I - A, n.º163, Ministério da Economia e do Emprego.

DG SANCO (2011), “*European Union Register of Nutrition and Health Claims Made on Food - Authorized Health Claims*”, *Diretorate-General for Health and Consumers* (Disponível em http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/authorised_health_claims_en.htm; extraído em: 9/10/2011).

EUFIC (2008), “Focus on food allergens”, *European Food Information Council (EUFIC). Food Today* 12/2008 (Disponível em: <http://www.eufic.org/article/en/page/FTARCHIVE/artid/Focus-on-food-allergens/>; extraído em: 12/10/2011).

EUROBAROMETRO (2006), “Health and Food_ Special Eurobarometer 246 / Wave 64.3” – *TNS Opinion & Social European Commission*, (Disponível em: http://www.ec.europa.eu/health/ph_publication/eb_food_en.pdf; extraído em: 12/10/2011).

EUROBAROMETRO (2010), “*Food-Related Risks- Special Eurobarometer 354 / Wave 73.5*” – *TNS Opinion & Social, European Food Safety Authority*, (Disponível em: <http://www.efs.europa.eu/en/factsheet/docs/reporten.pdf>; extraído em: 12/10/2011).

EUROPEAN PARLIAMENT (2013), “Report on the food crisis, fraud in food”, *Committee on the Environment, Public Health and Food Safety*, (Disponível em: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A7-2013-0434+0+DOC+PDF+V0//EN>, extraído em: 11-11-2014).

FAO and WHO (1995), “Application of Risk Analysis to Food Standards Issues”, *Food and Agriculture Organization of The United Nations and World Health Organization* (Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/008/ae922e/ae922e00.htm>, extraído em: 12-10-2011).

FAO and WHO (2006), “Food Safety Risk Analysis. A guide for national food safety authorities”, *Food and nutrition pape, Food and Agriculture Organization of The United Nations and World Health Organization* (Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/012/a0822e/a0822e.pdf>, extraído em: 12-10-2011).

FEUNEKES, G.I.; GORTEMAKER, I.A.; WILLEMS, A. A.; LION, R. e VAN DEN KOMMER, M. (2008), “Front-of-pack nutrition labeling:testing effectiveness of different nutrition labeling formats front-of-pack infour European countries”, *Appetite*, 50, 57-70.

FRIAS, A.; CUNHA, L. M.; COSTA LIMA, R.; AIRES L. e MOURA, A. P. (2010), “Exploratory evaluation of determinants of food label use: an application to packaged sliced bread”, poster apresentado no Eurosense (Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research – A Sense of Quality), Palácio Europa, Vitoria-Gasteiz, Espanha, 5 a 8 de Setembro 2010.

FSA (2010), “Public Attitudes Towards and use of, general food labeling”, *Food Standards Agency*. (Disponível em: http://www.researchgate.net/publication/237518118_Public_Attitudes_Towards_And_Use_Of_General_Food_Labelling; extraído em: 12/10/2011).

FSA (2012), “Report on the transparent use of risk assessment in decision making”, *Food Standards Agency* (Disponível em <http://www.food.gov.uk/science/sci-gov/decision-making>; extraído em: 12-10-2011).

FSAI (2009), “A Research Study into Consumers’ Attitudes to Food Labelling”, *Food Safety Authority of Ireland*. (Disponível em: www.fsai.ie; extraído em: 11-11-2014).

FSAI (2013), “Results of Industry testes for horse meat”, *Food Safety Authority of Ireland*. (Disponível em www.fsa.ie; extraído em: 11-11-2014).

GPP (2011), “Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios”, *Gabinete de Planeamento e Políticas*. (Disponível em: <http://www.gpp.pt/RegAlimentar/PNCPI/>; extraído em: 20-10- 2011).

GOMES-NEVES, E.; ARAÚJO, A.C.; RAMOS, E. e CARDOSO, C.S. (2007), “Food handling: Comparative analysis of general knowledge and practice in three relevant groups in Portugal”, *Food Control*, 18:707-712.

GOMES-NEVES E.; CARDOSO C.S.; ARAÚJO C.J.M.C(2011), “Meat handlers training in Portugal: A survey on knowledge and practice”, *Food Control*, 2011; 22:501-507.

GUIOMAR, S.L. e ALMEIA, M.D.V (1993), “Rotulagem alimentar e nutricional: um inquérito aos consumidores”, *Revista Portuguesa de Nutrição*, 5(3): 15-31.

GRUNERT, K.G.; FERNANDEZ-CELEMI'N, L.; WILLS, J.M.; STORCKSDIECK GENANNT BONSMANN, S. e NUREEVA, L. (2010), “Use and understanding of nutrition information on food labels in six European Countries”, *Journal Public Health* 18, 261–277.

HU, Y.; HUANG, Z.; LI, J. e YANG, H. (2012), “Concentrations of biogenic amines in fish, squid and octopus and their changes during storages”, *Food Chemistry*, 135, 2604-2611.

KEHAGIA, O.; CHRYSOCHOU, P.; CHYSSOCHOIDIS, P.; KRYSTALLIS, A. e LINARKIS, M. (2007), “European Consumers’ Perceptions, Definitions and Expectations of Traceability and the Importance of Labels, and the Differences in These Perceptions by Product Type”, *Journal Compilation European Society for Rural Sociology. Sociologia Ruralis*, 47, 4.

- IPQ (2011), “Regras Técnicas Nacionais Notificadas”, Instituto Português da Qualidade (Disponível em: http://www.ipq.pt/backhtmlfiles/ReconhecimentoMutuo_RegrasTecnicasA.htm; acessado em outubro de 2011).
- JOHNSON, R. (2014), “Food Fraud and “Economically Motivated Adulteration” of Food and Food Ingredients”, *Congressional Research Service Report* , 10, R43358, 2 (Disponível em: www.crs.gov, extraído em: 11-11-2014).
- LADIPO, P.K.A. e OLUFAYO, T.O. (2011), “The Multiple Roles of Packaging in the Entire Marketing Process Channel of Distribution and Consumer Perspective”, *International Journal of Business Administration*, 2, 4, 181-188.
- LAMBERT A.D.; SMITH J. e DODDS K.L. (1991), “Shelf life extension and microbiological safety of fresh meat e a review”, *Food Microbiology*, 8, 267-297.
- LAPPLAINEN R.; KEARNEY, J. e GIBNEY, M. (1998), “Pan-EU Survey on Consumer Attitudes to Food, Nutrition and Health Institute of European Food Studies”, *Food Quality and Preference*, 9, 6, 467-478.
- LEGAULT, L.; BLANDT, M.B.; MCCABE, N.; ADLER, C.; BROWN, A.M. e BRECHER, S. (2004), “Food label and package survey: an update on prevalence of nutrition labeling and claims on processed, packaged foods 2000-2001”, *Journal American Dietetic Association* 104, 952-958.
- MALAM, S.; CLEGG, S.; KIRWAN, S. e MCGINIGAL, S. in association with RAATS, M. e SHEPHERD, R. et al. (2009), “Comprehension and use of UK Nutrition Signpost Labelling Schemes”, *Food Standards Agency*.
- MARINS, B.R. (2009), “A vigilância sanitária, o cidadão e o direito à comunicação: um estudo sobre a rotulagem de alimentos”, Tese de pós-graduação em Vigilância Sanitária. *Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde- Fundação Oswaldo Cruz* (Disponível em: <http://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/4006>; extraído em: 10-11-2012).
- MISHRA, H. G. e Jain, D. (2011), “Impact of packaging in consumer decision making process of namkeen products”, *Journal of Marketing & Communication*, 7, 3, 48-63.
- MOURA, A. P.; CUNHA, L. M.; ALVES, H.; LOPES, Z.; SANTOS, M. C. e COSTA- LIMA, R. (2006), “Attitudes and perceptions towards food and health eating: a new decade”, poster apresentado no 13th World Congress of Food Science & Technology: Food is Life, de 17 a 21 de setembro, Nantes, França.

MOURA, A.P. (2006), “*O consumidor e a rotulagem dos produtos alimentares*”, Lemos A, e Moura, A.P. Segurança e Qualidade Alimentares: Perigos, implementação ao longo da cadeia alimentar e percepção do consumidor, Cap. 11. Lisboa, Universidade Aberta (no prelo).

MOURA, A.P.; CUNHA, L.M.; CASTRO CUNHA, M. e LIMA, R.C. (2012), “A comparative evaluation of women’s perceptions and importance of sustainability in fish consumption: an exploratory study among light consumers with different education levels”, *Management of Environmental Quality: An International Journal*, 23, 4, 451-468.

MOORE, J. C.; SPINK, J. e LIPP, M. (2012), "Development and Application of a Database of Food Ingredient Fraud and Economically Motivated Adulteration from 1980 to 2010", *Journal of Food Science*, 77, 4, R118–R126(Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1750-3841.2012.02657.x/pdf>; extraído em:11-11-2014).

OLLBERDING, N.J.; WOLF, R.L. e CONTENTO, I. (2010), “Food label use and its relation to dietary intake among US adults”, *Journal American Dietetic Association*, 110(8), 1233-7.

OMS (2003), “Integrated prevention of noncommunicable diseases - Draft global strategy on diet, physical activity and health”, *Organização Mundial de Saúde*. (Disponível em: http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB113/eeb11344a1.pdf; extraído em: 1-10-2011).

RAMALHO, V.; MOURA, A.P. e CUNHA, L.M. (2014), "Why do small business butcher shops fail to fully implement HACCP?", *Food Control*, 49,85 a 91.

Regulamento (CE) n° 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, de 2002. Jornal Oficial L 31, de 01-02-2002, 1 a 24.

Regulamento (CE) n.º 41/2009, da Comissão, de 20 de janeiro de 2009, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 16, de 20-01-2009, 3 a 5.

Regulamento (CE) n°1924/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 404, de 20-12-2009, 9 a 25.

Regulamento (UE) n°1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 304, de 22-11-2011, 18 a 63.

Regulamento (CE) n°258/97, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 43, de 14-02-1997, 1 a 6.

Regulamento (CE) n°1829/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 268, de 18-10-2003, 1 a 23.

Regulamento (CE) nº764/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 218, de 13-08-2008, 21 a 29.

Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 125, de 30-4-2004, 1 a 141.

Retificação do Regulamento (UE) n.o 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, de 18 de novembro, Jornal Oficial da União Europeia L 304, de 22 de Novembro de 2014.

RODRIGUES, H. (2008), “A Cláusula geral das práticas comerciais desleais das empresas face aos consumidores”, *Artigos Jurídicos Doutrinários*, Menção Honrosa do Prémio Wolters Kluwer Portugal de Artigos Jurídicos Doutrinários (Disponível em: http://www.estig.ipbeja.pt/~ac_direito/RigorRwhitepapers_03.pdf; extraído em: 11-08-2014).

SANCHEZ, X.F.; BRASIC, J. R.;SAMPAYO, L.C. e A F SAEZ, L. A. C. (2008), “Aspectos toxicológicos del consumo de bebidas refrescantes que contienen quinina. Toxicological aspects of the consumption of soft drinks containing quinine”, *Nutricion clinica dietetica hospitalaria*, 28(2), 20-25.

SCOTT, H. e SICHERER (2011), "Epidemiology of food allergy", *Journal Allergy Clinical Immunology*, 127,594-602.

SILAYOI, P. eSPEECE, M. (2007), "The importance of packaging attributes: a conjoint analysis approach", *European Journal of Marketing*, 41, 11/12, 1495 – 1517.

SLOVIC, P. (1993), “Perceived risk, trust and democracy”, *Risk Analysis*, 13, 6,675-82.

SOARES, M.C. (2002),”Riscos Alimentares e Medos Humanos”, *Publicações Ciência e Vida, Lda*. Lisboa.

SPINK, J. and MOYER, D.C. (2011), "Defining the Public Health Threat of Food Fraud", *Food Technology magazine*, 76, 9, R157–R163. (Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1750-3841.2011.02417.x/pdf>, extraído: em 11-11-2014).

SPINK, J. and MOYER, D.C. (2013), "Understanding and Combating Food Fraud [Cover Story]", *Food Technology magazine*, 67, 1, 30-35(Disponível em: <http://FoodFraud.msu.edu> , extraído em: 11-11-2014).

STORCKSDIECK, S.; CELEMIN, L.F.; LARRANAGA, A.; EGGER, S.; WILLS, J.M.; HODGKINS, C. e RAATS, M.M. (2010), “Penetration of nutrition information on food labels across the EU-27 plus Turkey”. *European Journal Clinical Nutrition*,64(12), 1379–

1385(Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2996514/>; extraído em: 15-10-2011).

TACK, G.J.; VERBEEK, W.H.M.; SCHREURS, M.W.J. e MULDER, C.J.J. (2010), “The spectrum of celiac disease: epidemiology, clinical aspects and treatment”, *Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology*, 7, 204-213(Disponível em: <http://www.nature.com/nrgastro/journal/v7/n4/full/nrgastro.2010.23.html>; extraído em: 15-10-2011).

UNDERWOOD, R.L.; KLEIN, N.M. e BURKE, R.R. (2001), “Packaging communication: attentional effects of products imagery”, *Journal of Product and Brand Management*, 10, 7, 403-422.

VAN KLEFF, E.; VAN TRIJP, H.; PAEPS, F. e FERNANDEZ-CELEMIN, L. (2007) “Consumer preferences for front-of-pack calories labelling”. *Public Health Nutrition*, 11, 203-213.

ZUCCONI, S.; VOLPATO C.; ADINOLFI, F.; GANDINI, E.; GENTILE, E.; LOI, A. e FIORITI, L. (2013), “Gathering consumption data on specific consumer groups of energy drinks”, *Supporting Publications* (Disponível em: www.efsa.europa.eu/publications; extraído em: 11-08-2011).

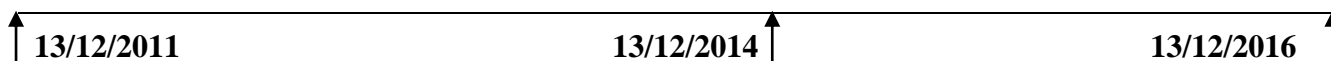
6. ANEXOS

6.1 ANEXO I

Quadro 6: Calendarização das medidas transitórias e entrada em aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011.

Géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados sem Declaração nutricional podem ser comercializados até esgotamento de existências	
Géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 13/12/2014 que não cumprem o Regulamento podem ser comercializados até esgotar as existências	Declaração nutricional após 13/12/2014 voluntária - o regulamento
Permitida colocação no mercado de géneros alimentícios rotulados de acordo com o regulamento	Obrigatória a rotulagem de géneros alimentícios conforme o regulamento

Declaração Nutricional **não obrigatória até 13/12/2016**



6.2 ANEXO II

Quadro 7: Síntese de alguns atos legislativos relativos às regras aplicadas a categorias de alimentos, nos contextos nacional e comunitário.

Género alimentício	Natureza informação ao nível da rotulagem	Legislação Nacional ou Comunitária
Açúcar	Denominação de venda	Decreto-Lei nº290/2003, de 15 novembro, que transpõe a Diretiva nº2001/111/CE, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana
Águas Naturais e Nascente	Minerais e Águas de Venda Menções publicitárias Menções proibidas/condicionadas	Decreto-Lei nº156/98, de 6 de junho, transpõe a Diretiva nº96/70/CE, que define e caracteriza as águas minerais e de nascente e estabelece as regras relativas à sua exploração, acondicionamento e comercialização
Arroz (1)	Denominação de venda	Decreto-Lei nº62/2000, de 19 de abril, transpõe a Diretiva nº 98/34/CE, que define as características a que deve obedecer o arroz e a trinca de arroz destinados ao consumidor final
Azeite	Denominação de Venda Menções obrigatórias/facultativas Publicidade	Regulamento (CE) nº2568/91, de 11 de julho e suas alterações, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, em como métodos de análise relacionados Decreto-Lei nº76/2010, 24 de junho, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº1019/2002 relativo às normas de comercialização do azeite
Café, sucedâneos de café e seus extratos e respetivas misturas	Denominação de venda Data de durabilidade mínima Menções obrigatórias Menções qualificativas	Decreto-Lei nº53/89, de 22 de fevereiro alterado pelo Decreto-Lei nº124/2011, de 17 de abril, transpõe a Diretiva nº77/436/CEE, que estabelece as regras sobre características, acondicionamento e rotulagem do café, sucedâneos de café e seus extratos e respetivas misturas
Carne bovino	Identificação do animal, país de origem Tamanho dos caracteres (indicações dependentes da fase da cadeia alimentar)	Regulamento (CE) nº1825/2000, de 25 de agosto, estabelece as regras de execução da rotulagem de carne bovino e dos produtos à base de carne bovino. Decreto-Lei nº323-F/2000, de 20 de dezembro, estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e facultativa da carne bovino Despachos nº25 958 B/2000 e nº10 818/2001 regras exclusivas para a rotulagem

da carne de origem portuguesa

Género alimentício	Natureza informação ao nível da rotulagem	Legislação Nacional ou Comunitária
Cacau e chocolate	Denominação de venda Menções obrigatórias	Decreto-Lei nº229/2003, de 27 de setembro, transpõe a Diretiva nº2000/36/CE, relativo aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana
Doces	Denominação de venda Menções obrigatórias	Decreto-Lei nº230/2003, de 27 de setembro, que transpõe a Diretiva nº2001/113/CE, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e cremes de castanha destinados à alimentação humana
Manteiga (matérias gordas para barrar)	Denominação de venda Teor de matéria gorda	Regulamento (CE) nº 2991/94, que institui as normas das matérias gordas para barrar Regulamento (CE) nº445/2007, de 23 de abril, que estabelece as regras de execução do Reg. 2991/94.
Mel	Denominação de venda Menções obrigatórias Indicações consoante origem	Decreto-Lei nº214/2003, de 18 de setembro, transpõe a Diretiva nº2001/110/CE, relativa ao mel
Gorduras e óleos (1)	Denominação de venda Menções obrigatórias	Decreto-Lei nº106/2005, de 29 de junho, relativo às normas técnicas da Diretiva nº98/34/CE, que fixa as características a que devem obedecer as gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana.
Ovos	Denominação de venda Menções obrigatórias Indicações facultativas	Regulamento (CE) nº589/2008 de 23 de junho alterado pelo Regulamento (CE) nº598/2008, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº1234/2007, no que respeita às normas de comercialização dos ovos
Pão	Denominação de venda	Portaria nº425/98, de 25 de julho, que fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins de pão
Pescado	Denominação comercial Menções obrigatórias	Regulamento (CE) nº2065/2001, de 22 de outubro, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº104/2000, relativo à informação do consumidor no setor dos produtos da pesca e aquicultura Decreto-Lei nº134/2002, de 14 de maio, alterado pelo Decreto-Lei nº243/2003, relativo ao regime de rastreabilidade, bem como informações prestadas ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e aquicultura.

Género alimentício	Natureza informação ao nível da rotulagem	Legislação Nacional ou Comunitária
Sal alimentar (1)	Denominação de venda Menções relativas à origem geográfica/ modo de produção	Decreto-Lei nº350/2007, de 19 de outubro, relativo às normas de produção e comercialização do sal destinado a fins alimentares Portaria nº72/2008, de 23 de janeiro, que define as normas técnicas, características e condições de produção e comercialização
Sumos de frutos	Denominação de venda Indicações obrigatórias	Decreto-Lei nº225/2003, de 24 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei nº101/2010 que transpõe a Diretiva nº2001/112/CE e Diretiva nº2009/101/CE, relativa aos sumos de frutos e determinados produtos similares destinados à alimentação humana
Suplementos alimentares	Denominação de venda Menções obrigatórias	Decreto-Lei nº136/2003, de 28 de junho, alterado pelo Decreto-Lei nº296/2007, que transpõe a Diretiva nº 2002/46/CE, relativo aos suplementos alimentares

(1) Regra técnica notificada ao abrigo do Regulamento (CE) nº764/2008

Texto escrito conforme o Acordo Ortográfico - convertido pelo Lince.