



***Adaptação de embalagens de produtos de Marca Própria ao
Regulamento 1169/2011 de Informação ao Consumidor***

Diana Simão Firme Nobre

2015



***Adaptação de embalagens de produtos de Marca Própria ao
Regulamento 1169/2011 de Informação ao Consumidor***

Diana Simão Firme Nobre

Relatório de Estágio para obtenção do Grau de Mestre em Gestão da
Qualidade e Segurança Alimentar

*Estágio realizado sob a orientação da Dra. Otília Isabela Dupont Costa,
Responsável de Desenvolvimento da Marca Própria do grupo Auchan e
supervisionado pela Dra. Susana Bernardino, professora na Escola Superior de
Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.*

2015

Título: Adaptação de embalagens de produtos de Marca Própria ao Regulamento 1169/2011 de Informação ao Consumidor

Copyright © Diana Simão Firme Nobre

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar – Peniche

Instituto Politécnico de Leiria

2015

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e o Instituto Politécnico de Leiria têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar este relatório de estágio através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

Agradecimentos

Agradeço ao grupo Auchan por me ter dado a oportunidade de frequentar um estágio onde me foi proporcionada uma evolução a nível profissional e pessoal. Ao departamento da Auchan Produção por me ter feito sentir envolvida e integrada, mas principalmente à secção do desenvolvimento onde me transmitiram conhecimentos e valores, fazendo com que me tornasse uma melhor profissional.

Um muitíssimo obrigado à Dra. Otília Costa por me ter transmitido os seus conhecimentos, por estar sempre disponível e por todos os momentos de cumplicidade. Todo o trabalho foi mais simples, apesar da pressão, devido à sua ajuda.

Obrigada à minha coorientadora Dra. Susana Bernardino, por me chamar à razão em todos os momentos necessários e pela paciência neste processo mais longo que o previsto.

Por fim, mas não menos importantes, obrigada a toda a minha família e amigos pelo apoio em todos os momentos menos bons e por todas as palavras de incentivo e força que nunca me deixaram desistir.

Resumo

A rotulagem é uma forma legal que assegura a defesa e a proteção do consumidor. O rótulo presta todas as informações necessárias e importantes que levam à decisão desse consumidor, consoante as suas necessidades sejam elas de saúde ou nutricionais, por um ou outro género alimentício. Além de favorecer um correto armazenamento, preparação e consumo dos alimentos (aumentando a segurança alimentar). É de elevada importância que a legislação relativa à rotulagem seja atualizada, acompanhando a evolução e as exigências da sociedade. Neste sentido, foi publicado o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 relativo à informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios que veio alterar os regulamentos (CE) n.º1924/2006 e (CE) n.º1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CEE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão. Este regulamento teve como principais objetivos atualizar e consolidar a legislação sobre rotulagem geral e nutricional, eliminar as incoerências entre diferentes atos legislativos, facilitar a livre circulação dos géneros alimentícios entre Estados Membros e clarificar as responsabilidades dos diferentes intervenientes da cadeia alimentar.

A adoção deste novo regulamento consistiu num marco importante na legislação relativa à rotulagem, implicando novas obrigações para as empresas. Foi neste contexto que se desenvolveu este estágio, num curto espaço de tempo alterou-se todos os rótulos “marca Auchan” para permanecerem em conformidade com a lei.

A adaptação foi efetuada em cerca de 1000 rótulos, de vários setores da área alimentar, nomeadamente leite e derivados, carne, produtos da pesca, ovos, etc. Todo o trabalho ficou concluído ao final de 1 ano e 4 meses, sendo que o *deadline* estipulado foi cumprido e todos os rótulos foram corrigidos antes do regulamento ter tido aplicação obrigatória (dia 13 de dezembro de 2014).

Conclui-se que a metodologia de correções aplicada teve um grau de sucesso de 100 %, pois não houve alterações posteriores (devido a erros cometidos) ao término de qualquer rótulo. Também se pode afirmar que o regulamento, apesar de vir simplificar e harmonizar o tema da rotulagem de géneros alimentícios, ainda deixou algumas lacunas, remetendo sempre para medidas nacionais.

Palavras-chave: rótulo, rotulagem, regulamento, legislação, consumidor, género alimentício

Abstract

Labelling is the legal way that ensures the protection for consumers and to guarantee their right to information. The label provides all necessary and important information that lead to this consumer decision by either food and favors a correct storage, preparation and consumption of food (increasing food security). It is highly important that the labeling legislation to be updated following the evolution and the demands of society. In this sense, was recently published Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers which amended Regulations (EC) No 1924 / 2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004. This regulation had as main objective, update and consolidate the law on general and nutritional labeling, eliminate inconsistencies between different legislative acts, facilitate the free movement of foodstuffs between Member States and clarify the responsibilities of different actors in the food chain.

The adoption of this new regulation consisted of a landmark in labeling legislation, involving new obligations for businesses. It was in this context that the work was developed. In a short amount of time all the labels for products of “Auchan” company were changed to remain in conformity with the law.

The adaptation was made in about 1000 labels of several areas of the food sector, including meat, fish products, eggs, etc. All work was completed in 1 year and 4 months. The time limit was fulfilled and all labels were rectified before the Regulation became mandatory (December, 13 of 2014).

In conclusion, the methodology applied to make the corrections had a degree of success of 100%, because there were no supplementary changes at the end of any label. Also it can be said that the regulation, in spite of simplify and harmonize the issue of labeling of foodstuffs still left some holes, always referring to national measures.

Key-words: Label, Labelling, regulation, legislation, consumer, food

Índice

Agradecimentos.....	iii
Resumo.....	v
Abstract.....	vii
Índice.....	ix
Índice de Figuras.....	xi
Índice de Tabelas.....	xiii
1. Introdução.....	1
1.1. Enquadramento e Objetivos.....	1
1.2. Apresentação da Empresa.....	2
1.3. Regulamento n.º 1169/2011 de Informação ao Consumidor.....	6
1.3.1. Enquadramento.....	6
1.3.2. Legislação.....	7
1.3.3. Conceito de Rótulo e Rotulagem.....	8
1.3.4. Menções Obrigatórias a constar num rótulo.....	8
1.3.4.1. Lista de Ingredientes.....	10
1.3.4.2. Rotulagem de Ingredientes que provocam alergias ou intolerâncias.....	11
1.3.4.3. Quantidade Líquida do género alimentício.....	11
1.3.4.4. Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo.....	11
1.3.4.5. Condições de Conservação e/ou Utilização.....	12
1.3.4.6. País de Origem ou local de proveniência.....	13
1.3.4.7. Declaração Nutricional.....	13
1.4. Principais Alterações do Regulamento.....	16
2. Metodologia.....	17
2.1. Descrição das duas fases de Trabalho.....	18
3. Discussão de Resultados.....	25
3.1. Apresentação dos rótulos, exemplos, que foram objecto de rectificação.....	26
3.1.1. Mercearia Salgada.....	27
3.1.2. Congelados.....	28

3.1.3. Mercearia Doce.....	30
3.1.4. Lácteos Livre Serviço.....	33
3.1.5. Garrafeira.....	34
3.1.6. Bebidas sem álcool.....	36
3.1.7. Queijaria.....	37
3.1.8. Frutas e Verduras.....	39
3.1.9. Padaria.....	41
3.1.10. Pastelaria.....	43
3.1.11. Charcutaria de balcão.....	44
3.1.12. Charcutaria de Livre Serviço.....	46
3.1.13. Dietética.....	47
3.2. Apresentação da evolução do trabalho ao longo do tempo.....	49
4. Conclusão e Perspectivas Futuras.....	53
5. Referências Bibliográficas.....	55
6. Anexos.....	57

Índice de Figuras

Figura 1.1.....	2
Figura 1.2.....	3
Figura 1.3.....	4
Figura 1.4	5
Figura 2.1.....	17
Figura 2.2.....	18
Figura 2.3.....	20
Figura 2.4.....	21
Figura 2.5.....	22
Figura 2.6.....	24
Figura 2.7.....	24
Figura 3.1.....	27
Figura 3.2.....	29
Figura 3.3.....	31
Figura 3.4.....	33
Figura 3.5.....	35
Figura 3.6.....	36
Figura 3.7.....	37
Figura 3.8.....	39
Figura 3.9.....	41
Figura 3.10.....	43
Figura 3.11.....	45
Figura 3.12.....	46
Figura 3.13.....	48
Figura 3.14	50
Figura 3.15.....	50
Figura 3.16.....	51
Figura 3.17.....	51
Figura 3.18.....	52

Índice de Tabelas

Tabela 1.1.....	15
Tabela 3.1.....	25

1. Introdução

1.1. Enquadramento e Objetivos

Desde o início da civilização que o Homem se preocupa com a qualidade e segurança dos alimentos, tendo os primeiros rótulos aparecido em 1906, com o objetivo de proteger os consumidores. [1]

Entende-se por rotulagem o conjunto de menções e informações, incluindo imagens, símbolos e marcas de fabrico ou comércio. O rótulo de um produto é o meio utilizado para transmitir esta informação ao consumidor. Todas as informações dadas têm de ser verdadeiras, completas e esclarecedoras relativamente ao produto e têm de estar bem visíveis. [1]

A rotulagem alimentar permite que os consumidores façam escolhas adequadas em cada situação, além de favorecer o correto armazenamento, preparação e consumo dos alimentos (aumentando a qualidade e segurança alimentar). [2]

Na área alimentar, assim como noutras, a sociedade organiza-se estabelecendo legislações próprias de acordo com o conhecimento científico e a evolução das exigências dos mercados. Assim, verifica-se uma sucessão de novos diplomas que revogam ou alteram parcialmente outros anteriormente publicados, com o objetivo de se adaptarem o melhor possível à realidade que está sempre em mudança. [1]

Recentemente surgiu o regulamento nº 1169/2011, referente à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) nº 1924/2006 e (CE) nº 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) nº 608/2004 da Comissão. [3]

Com este novo regulamento, que veio complementar e harmonizar a legislação referente à rotulagem dos géneros alimentícios, o Grupo Auchan teve a necessidade de alterar os cerca de 1000 rótulos de marca própria para que estes ficassem em conformidade com os requisitos legais. No seguimento desta problemática houve a necessidade de efetuar um estágio curricular nesta área com o objetivo de rever e adaptar todos estes rótulos.

No âmbito da unidade curricular de Estágio do 2º ano do mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar foi realizado um estágio curricular na sede da empresa Auchan Portugal Hipermercados S.A., situada em Lisboa. Este estágio esteve inserido no departamento de Auchan Produção, na secção Alimentar, teve a duração de 1620 horas (cerca de 10 meses) e o seu objetivo foi a adaptação de todos os rótulos dos produtos de marca própria ao regulamento nº1169/2011 de informação ao consumidor. Posteriormente houve a necessidade de prolongar o estágio por mais 9 meses, para que fosse possível terminar todo o processo.

1.2. Apresentação da Empresa

O Grupo Auchan é, em Portugal, herdeiro da experiência do Grupo Pão de Açúcar, que foi o primeiro grupo na área de distribuição moderna no nosso país e que marcou o mercado português com algumas das maiores inovações do setor.

A primeira loja Auchan nasceu em 1961 no norte de França, mais propriamente em Roubaix, foi fundada por Gérard Mulliez e contava com apenas 30 trabalhadores. Foi esta loja que deu o nome à companhia. [4]



Figura 1.1 – Primeira loja Auchan [4]

Atualmente o Grupo Auchan assume a gestão da cadeia de hipermercados Jumbo e supermercados Pão de Açúcar. Este grupo é constituído por trinta e duas lojas (vinte e duas da insígnia Jumbo e dez da insígnia Pão de Açúcar), trinta lojas BOX, vinte e três Gasolineiras Jumbo, vinte e três espaços Saúde e Bem-Estar, um Quiosque Parafarmácia, oito Óticas Jumbo e uma Loja Jumbo Natureza. Emprega cerca de 9.000 colaboradores. [4] Em Portugal o Grupo Auchan desenvolve a sua atividade comercial em três áreas:

- **Hipermercados** - detentores das insígnias Jumbo e Pão de Açúcar, tendo desenvolvido o comércio eletrónico (www.jumbo.pt e www.boxjumbo.pt), os serviços de Saúde e Bem-Estar, as Óticas e os postos de combustíveis Jumbo;
- **Imobiliária** – com a gestão e construção de centros comerciais através da Immochan;
- **Banca** – com a atividade bancária realizada pela Oney.

Ao longo dos anos, o Grupo Auchan, alargou o seu império a treze países e dois continentes:



Figura 1.2 – Mapa com a representação dos países onde o grupo Auchan está presente. [5]

De acordo com cada país, as lojas Auchan adaptam-se à cultura de cada lugar, mas o conceito e os objetivos mantêm-se.



Figura 1.3 – Fotografias de algumas lojas Auchan no mundo. [4]

Em Portugal, o grupo Auchan tem como diretor geral o Sr. Dr. Américo Ribeiro e cada departamento específico tem um diretor que gere o que é da sua responsabilidade (financeira, recursos humanos, marketing, etc). Relativamente às lojas situadas em variadíssimas zonas do país, existem gestores regionais que gerem as lojas da sua região (ver organigrama geral no anexo 6.1.).

O departamento onde o estágio se inseriu, Auchan Produção, é de onde saem todos os desenvolvimentos de novos produtos de marca própria. Este é chefiado pela Margarida Malheiro, sendo que é ela quem determina se um desenvolvimento de produto deve ou não avançar. Como secretárias, tem a Céu Amado e a Ana Vitória, para a apoiarem em variadas questões de gestão do departamento.

A Auchan Produção está dividida em duas áreas: a de gestão e a de desenvolvimento. Sendo que a parte de gestão volta a ser segmentada em gestores de produtos de grande consumo e em gestores de produtos frescos, perfumaria e drogaria. Como gestor principal dos produtos de grande consumo (salgados, doces, líquidos,

congelados, frutas e verduras) têm o Rui Oliveira, auxiliado pela gestora júnior Filomena Loução. A secção dos produtos frescos, perfumaria e drogaria tem como gestor principal o Duarte Silva e como gestora júnior a Dina Anacleto. Caso exista um novo negócio para se desenvolver um produto de marca própria são os próprios gestores que elaboram o *briefing* (com todas as informações necessárias sobre o novo produto) para avançar com o processo.

No fluxo normal para a produção de um novo produto, a etapa que se segue é desenvolvida na área do desenvolvimento, que avança com o trabalho necessário para verificar se o produto tem os requisitos essenciais para ser marca Auchan ou não. Esta parte do departamento é composta pela Otília Costa (responsável do desenvolvimento), Jorge Cordeiro e Verónica Nunes, na parte alimentar; Héliene Oliveira quando o produto a desenvolver é não alimentar e a Sandra Manta que é a secretária de apoio ao desenvolvimento. Estes executam todas as etapas necessárias dos processos para que o produto seja lançado com a maior celeridade possível.

Abaixo indicado está o esquema da hierarquia do departamento Auchan Produção.

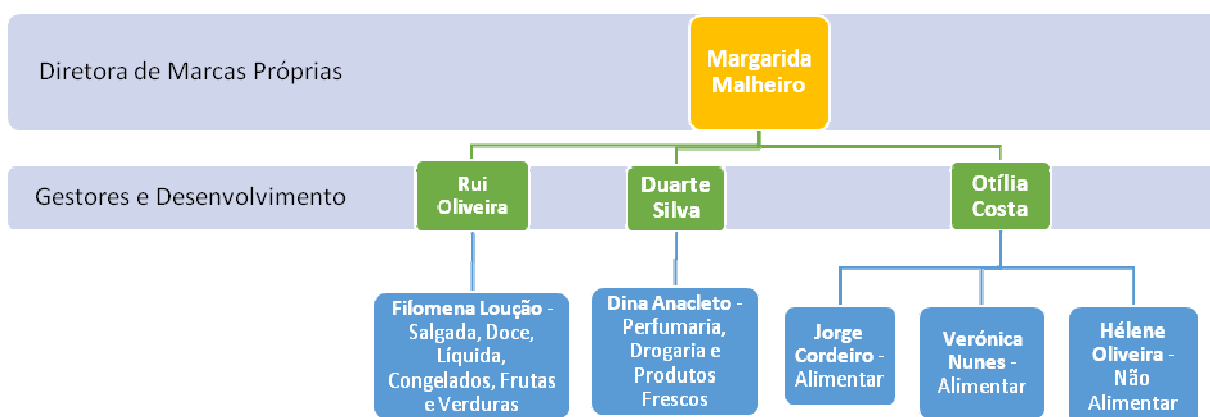


Figura 1.4 – Esquema da organização do departamento de Auchan Produção.

1.3. Regulamento nº 1169/2011 de Informação ao Consumidor

1.3.1. Enquadramento

A informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, em particular sobre a rotulagem, encontra-se estabelecida pelo novo regulamento nº 1169/2011, de 25 de outubro.

Entre outros aspetos, este regulamento consagra importantes princípios gerais no que se refere a questões relacionadas com a **rotulagem nutricional**, a **legibilidade das menções obrigatórias** (práticas legais de informação), a **rotulagem dos alergénios** (para a proteção da saúde dos consumidores), a **venda à distância** e as **responsabilidades dos operadores do setor alimentar**.

O regulamento nº1169/2011 entrou em vigor a 13 de dezembro de 2011, com a aplicação obrigatória a partir de 13 de dezembro de 2014 prevendo o seguinte regime transitório:

- Géneros alimentícios que já ostentavam declaração nutricional têm de estar em conformidade com o regulamento a partir de 13 de dezembro de 2014;
- Géneros alimentícios que não possuíam declaração nutricional mas que agora são obrigados a ter, têm de estar em conformidade com o regulamento até 13 de dezembro de 2016;
- Géneros alimentícios que não cumpram com os requisitos do novo regulamento mas que sejam embalados até 13 de dezembro de 2014, podem ser comercializados até ao esgotamento de *stocks*;
- Géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 13 de dezembro de 2016 que não cumpram com as exigências estabelecidas para a declaração nutricional, mas que nunca tenham ostentado informação nutricional, podem ser comercializados até esgotarem *stocks*. [6]

1.3.2. Legislação

Antes da chegada do regulamento nº 1169/2011 existiam várias legislações referentes à rotulagem dos géneros alimentícios, que desta forma foram revogadas a partir de 13 de dezembro de 2014, nomeadamente a Diretiva 2000/13/CE que estabelece os requisitos gerais da rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ao consumidor final (incluindo cantinas, hospitais, restaurantes e outras coletividades similares). [7] Como esta Diretiva não chegou a ser transposta para a legislação nacional, houve a necessidade de reunir e simplificar toda a informação sobre a rotulagem num único diploma, o Decreto-lei nº 560/99 de 18 de dezembro. Este decreto-lei estabelece regras a cumprir na rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios que sejam pré-embalados ou não, a partir do momento em que se encontram nas condições adequadas para serem fornecidos ao consumidor final, bem como as regras relativas à indicação do lote. As alterações introduzidas por este diploma, tais como a obrigatoriedade de indicar a quantidade de certos ingredientes ou categoria de ingredientes e regras relativas à denominação de venda dos géneros alimentícios e dos ingredientes, tinham o objetivo de uma rotulagem mais pormenorizada para que a informação dada aos consumidores fosse reforçada. [8]

Mais concretamente sobre a rotulagem nutricional, o diploma que indicava as regras a seguir, ao colocar esta informação no rótulo, que até à data era de aplicação voluntária, era a Diretiva nº 90/496/CEE (e todas as suas retificações). No entanto todos os géneros alimentícios, que a partir de 13 de dezembro de 2014 passam a adotar a declaração nutricional, têm de cumprir com o disposto no novo Regulamento. [9]

Torna-se relevante salientar que para além destas legislações de aplicação geral da rotulagem existe legislação específica consoante os diferentes setores alimentares. Dependendo do produto em questão, existe legislação aplicável, fazendo com que existam vários diplomas aplicáveis a um rótulo de um determinado produto. Por exemplo, para efetuar o rótulo de uma bebida refrigerante não alcoólica tem de se ter em consideração o disposto no Decreto-lei nº 288/94, de novembro, que foi posteriormente regulamentado pela Portaria nº 703/96, de 6 de dezembro.

1.3.3. Conceito de rótulo e rotulagem

Segundo o regulamento nº 1169/2011 um rótulo é “uma etiqueta, uma marca comercial ou de fabrico, uma imagem ou outra indicação gráfica descritiva, escritas, impressas, gravadas com estêncil, marcadas, gravadas em relevo ou em depressão ou afixadas na embalagem ou no recipiente dos géneros alimentícios” e rotulagem é definida como “todas as indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse género alimentício”. [3]

Assim sendo, podemos definir o rótulo como o “bilhete de identidade” de um produto e que este é um elemento fundamental para a transparência entre o fornecedor e o consumidor, sendo indispensável que as informações que constam nele sejam fidedignas.

1.3.4. Menções Obrigatórias a constar num rótulo

Toda a informação que o rótulo ostentar tem de ser clara, exata e facilmente compreensível pelo consumidor e não pode induzir o consumidor em erro em nenhuma circunstância.

Segundo o novo regulamento de informação ao consumidor as menções obrigatórias que os rótulos dos géneros alimentícios têm de apresentar são:

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Lista de ingredientes;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;
- Quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes;
- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo (prazo de validade);
- Condições especiais de conservação e/ou condições de utilização;
- Nome ou firma, e endereço, do operador responsável pela informação;

- País de origem ou local de proveniência (quando aplicável);
- Instruções de preparação e uso do género alimentício (quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada);
- Teor alcoólico para bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- Declaração nutricional;
- Lote (de acordo com o indicado na Diretiva 2011/91/UE).

Além destas menções, existem algumas indicações obrigatórias complementares para determinados géneros alimentícios que estão estabelecidas no Anexo III do regulamento (ver no anexo 6.2.).

Para além do mencionado, o regulamento veio definir regras de legibilidade e apresentação, isto é, um rótulo deve estar escrito no idioma oficial do país de consumo e os caracteres obrigatórios devem ter uma “altura x” mínima de 1,2 mm (ver anexo 6.3.). No caso de uma embalagem cuja superfície maior seja inferior a 80 cm² as menções obrigatórias devem ter uma “altura x” de pelo menos 0,9 mm. Consoante o tamanho do rótulo as menções obrigatórias a apresentar diferem (ver anexo 6.4.).

Mais uma regra de apresentação da rotulagem alimentar é a obrigatoriedade da denominação do género alimentício, a quantidade líquida e o título alcoométrico (anteriormente, no Decreto-lei n° 560/99, a data de validade também estava incluída) estarem apresentadas no mesmo campo visual.

O novo regulamento também definiu que quando existe a compra de géneros alimentícios à distância (internet, telefone, catálogo, etc.) toda a informação obrigatória deve estar disponível ao consumidor antes da conclusão da compra e no momento da entrega, com exceção da data de validade.

1.3.4.1. Lista de Ingredientes

A lista de ingredientes deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso (do que está em maior quantidade para o que está em menor) e deve ser precedida de um cabeçalho adequado constituído pelo termo “ingredientes”. No anexo VII do regulamento existem várias regras técnicas que se deve ter em conta quando se efetua uma lista de ingredientes. Por exemplo, está indicado que ingredientes que representem menos de 2% do produto acabado podem ser enumerados numa ordem diferente depois dos outros ingredientes.

Quando existe um ingrediente composto, ou seja, um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes este deve ser declarado como tal na lista de ingredientes (como indica a parte E do anexo acima citado). Assim, este ingrediente composto deve ser acompanhado de uma lista dos seus ingredientes, por ordem decrescente de peso e dentro de parênteses.

A lista de ingredientes não é obrigatória para géneros alimentícios constituídos por um único ingrediente (por exemplo café), águas gaseificadas, frutas e produtos hortícolas frescos, vinagres de fermentação (se provenientes de apenas um produto base), queijo, manteiga, leite e nata fermentados desde que não seja adicionado qualquer outro ingrediente além dos necessários ao seu fabrico. [2][3]

Em certos casos também é necessário colocar a indicação da quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, isto aplica-se quando estes ingredientes figurarem ou forem associados à denominação do género alimentício, se forem destacados no rótulo (por palavras, imagens ou representação gráfica) ou se forem essenciais para caracterizar o género alimentício. Por exemplo, quando temos um pastel de bacalhau, a sua lista de ingredientes deve apresentar a percentagem de bacalhau que esse produto possui.

1.3.4.2. Rotulagem de ingredientes que provocam alergias ou intolerâncias

Grande parte da população sofre de alergias ou intolerâncias alimentares, assim é cada vez mais importante que o rótulo seja claro para que os consumidores saibam se podem ou não consumir determinados produtos. Deste modo, todos os ingredientes ou outras substâncias suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias alimentares devem ser destacadas com uma grafia que as distinga claramente da restante lista de ingredientes. No anexo II do regulamento nº 1169/2011 estão enumeradas todas as substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias (ver anexo 6.5.).

Possíveis vestígios de substâncias que podem provocar alergias ou intolerâncias, que tenham origem em contaminações cruzadas, por exemplo, também devem ser declarados no rótulo. A forma de apresentar esta informação não está claramente definida no regulamento, sendo que este remete para futuras medidas nacionais para definir qual a forma correta de apresentar esta informação no rótulo.

1.3.4.3. Quantidade líquida do género alimentício

A quantidade líquida de um género alimentício deve ser expressa em litro, centilitro, quilograma ou grama, consoante o caso. Sendo que as unidades de volume devem ser usadas para os líquidos e as unidades de massa para os outros produtos.

No anexo IX deste novo regulamento estão estabelecidas regras técnicas de aplicação, incluindo para os casos em que não é exigida a indicação da quantidade líquida (por exemplo nos queijos). [2][3]

1.3.4.4. Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo

De forma a indicar corretamente a data de validade de cada género alimentício é necessário distinguir os produtos perecíveis dos restantes. De acordo com esta distinção existem formas diferentes de apresentar esta data no rótulo. Tal é necessário porque os

gêneros alimentícios microbiologicamente perecíveis têm um curto período de “vida” e caso este não seja respeitado pode apresentar um perigo para a saúde humana. Assim, estes produtos apresentam uma data-limite de consumo e não de durabilidade mínima.

Os gêneros alimentícios perecíveis devem possuir no rótulo a menção “Consumir até...” e posteriormente uma data composta pelo dia, mês e eventualmente o ano até onde é possível consumir o produto. Exemplos de produtos que possuem este tipo de data são as carnes, os iogurtes, os ovos, etc.

Os restantes gêneros alimentícios apresentam a data de durabilidade mínima, sendo que caso o alimento apresentar uma data que indique o dia esta tem de ser antecedida pela menção “Consumir de preferência antes de...”, nos outros casos a menção é “Consumir de preferência antes do fim de...”. Ou seja, ficará da seguinte forma (por exemplo) Consumir de preferência antes de: 02/05/2014 ou Consumir de preferência antes do fim de: 07/2015.

No anexo X do regulamento estão indicados os termos que devem ser respeitados aquando da colocação da data de validade na rotulagem, assim como em relação à data de congelação quando aplicável.

1.3.4.5. Condições de Conservação e/ou Utilização

Caso os gêneros alimentícios exijam condições especiais de conservação e/ou de utilização devem ser apresentados, como é o caso de produtos que necessitam de refrigeração que por vezes indicam “Conservar entre 0 °C e 5 °C.”.

Para permitir uma adequada conservação e utilização dos gêneros alimentícios após a abertura da embalagem, as condições a que este deve estar sujeito ou até mesmo o prazo máximo que se pode consumir também devem ser indicadas. Por exemplo, num pacote de leite que inicialmente não necessita de refrigeração mas depois de aberto já deve ser colocado no frigorífico, pode colocar-se uma menção como “Conservar à

temperatura ambiente. Depois de aberta a embalagem, conservar no frigorífico e consumir de preferência entre 3 a 4 dias.”.

1.3.4.6. País de Origem ou local de proveniência

A menção do país ou local de proveniência já é obrigatória para alguns produtos, nomeadamente a carne de bovino, no entanto para outros ainda não é uma obrigação. Desta forma o regulamento n.º 1169/2011 veio clarificar o facto de a indicação do país ou local de proveniência apenas é obrigatória quando:

- A sua omissão possa induzir o consumidor em erro;
- O país de origem ou local de proveniência seja indicado e não seja o mesmo que do ingrediente primário do género alimentício, neste caso devem ser indicados ambos. [3]

No entanto a forma correta de colocar esta informação nos rótulos ainda não está definida. A Comissão Europeia terá de realizar um relatório, no prazo de 5 anos a partir da aplicação do regulamento em questão (13 de dezembro de 2014), de forma a definir claramente qual a menção que a rotulagem deve apresentar. [3]

Posteriormente, a Comissão também deverá apresentar relatórios para avaliar a obrigatoriedade de colocar a menção do país de origem ou local de proveniência para as carnes que ainda não tenham essa obrigação, para o leite, utilizado como ingrediente em produtos lácteos, géneros alimentícios não transformados, produtos constituídos por um único ingrediente e ingredientes de um género alimentício que representem mais de 50% do mesmo. [3]

1.3.4.7. Declaração Nutricional

A declaração nutricional é obrigatória para todos os géneros alimentícios com a exceção da lista abaixo indicada:

- Suplementos alimentares e águas minerais naturais;
- Bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;

- Géneros alimentícios destinados a grupos específicos da população, como a lactentes e crianças pequenas em que os alimentos são usados para fins medicinais específicos e como substitutos integrais da dieta para controlo de peso (aplica-se o regulamento (UE) n° 609/2013);
- Todas as isenções previstas no anexo V do regulamento (ver anexo 6.6. do presente documento). [10]

A declaração nutricional deve ser apresentada num formato de tabela, com os números alinhados. Caso não haja espaço no rótulo para a apresentação em forma de tabela a declaração nutricional deverá surgir em formato linear.

A energia e as quantidades de nutrientes declarados devem ser valores médios estabelecidos, consoante o caso, a partir da análise do género alimentício, do cálculo efetuado a partir de valores médios conhecidos ou reais dos ingredientes usados ou do cálculo efetuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites. Os valores declarados devem referir-se ao género alimentício tal como ele é vendido ou depois de preparado, desde que sejam dadas instruções de preparação pormenorizadas e desde que diga respeito ao produto pronto para consumo (como é o caso dos preparados de pão em pó). O cálculo da energia deve ser efetuado com os fatores de conversão indicados no anexo XIV do regulamento, assim como o cálculo das doses de referência deve respeitar o indicado no anexo XIII (ver anexo 6.7. do presente documento).

A informação obrigatória e a voluntária devem ser apresentadas no mesmo campo visual e devem cumprir com os termos e sequência apresentada na tabela 1.1, abaixo apresentada. [10]


Tabela 1.1 – Representação da declaração nutricional num rótulo.

Declaração Nutricional			
Valores nutricionais médios por:	100 g ou 100 ml	Porção ou unidade de consumo	%DR*
Energia	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Lípidos	g	g	%
dos quais			
saturados	g	g	%
monoinsaturados	g	g	-
polinsaturados	g	g	-
Hidratos de Carbono	g	g	%
dos quais			
açúcares	g	g	%
polióis	g	g	-
amido	g	g	-
Fibra	g	g	-
Proteínas	g	g	%
Sal	g	g	%
Vitaminas e Sais Minerais			
*DR – Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)			
**VRN – Valor de Referência do Nutriente			

Legenda:

 Informação voluntária

 Informação obrigatória

 Unidades e %VRN indicadas na parte A do anexo XIII do regulamento, sendo que esta informação não é obrigatória, no entanto quando existe alguma alegação nutricional a uma vitamina é obrigatório apresentar a informação por 100 g ou 100 ml

Quando se efetua uma alegação nutricional e/ou de saúde (segundo o regulamento (CE) nº 1924/2006), voluntariamente, é obrigatório declarar-se a substância e a quantidade sobre a qual é feita a alegação, caso esta ainda não esteja contemplada na declaração nutricional. Quando se trata de um género alimentício isento de declaração nutricional, se houver alguma alegação nutricional e/ou de saúde a apresentação da

informação nutricional passa a ser obrigatória (assim como nos produtos onde foram adicionadas vitaminas e sais minerais).

1.4. Principais Alterações do Regulamento

O regulamento nº 1169/2011 tem como grande objetivo compilar e integrar documentos horizontais de modo a criar uma base comum legal europeia em matéria de informação de géneros alimentícios, de forma a facilitar a livre circulação dos produtos na União Europeia.

Embora os pilares principais da rotulagem se mantenham, este regulamento introduz algumas alterações com o objetivo de se adaptar às novas exigências dos consumidores, sendo que as grandes alterações relativamente ao que estava anteriormente legislado são:

- Clarificação da **responsabilidade sobre o género alimentício** (são os operadores das empresas retalhistas ou de distribuição que têm responsabilidade pela informação sobre os géneros alimentícios, embora não tenham influência direta sobre o produto não podem fornecer rotulagem não conforme.);
- Estipulação de tamanhos mínimos para a **legibilidade da informação**;
- Introdução da **obrigatoriedade da declaração nutricional** (até à data só era obrigatória em géneros alimentícios com alegações.);
- Estabelecimento de critérios de informação para a **venda à distância** (para que o consumidor seja detentor de toda a informação que necessite no ato de compra.);
- Definição de regras de como apresentar os **alergénios** nos rótulos dos géneros alimentícios;
- Criação de novas regras para a indicação do **país de origem** ou local de proveniência de um género alimentício (ainda serão definidas em medidas nacionais.).

2. Metodologia

No início do estágio foi realizada a verificação de cerca de 1000 rótulos de produtos nacionais, sendo que para além de todas as informações em texto também teve de ser feita uma análise gráfica de cada rótulo. Numa fase final foram efetuados os controlos dos primeiros fabricos (confirmação de que os rótulos já estavam conformes através do envio de amostras físicas) de todo o catálogo dos Produtos Auchan (nacionais e internacionais), que são cerca de 1700 produtos.

A primeira fase do trabalho foi planificada por fornecedores, ou seja, de uma lista catálogo eram selecionados 3 a 4 fornecedores que eram contactados de forma a indicar que o processo de correção dos rótulos teria de avançar e que para tal tinham de aprovar um orçamento. Depois de o fornecedor aprovar o orçamento era contactada a agência que primeiramente tinha de formalizar o orçamento (pois este documento é necessário para procedimentos internos) e posteriormente tinha de fazer todas as correções solicitadas. Quando o rótulo era considerado completamente conforme era enviado para aprovação do fornecedor, pois ele é o especialista no produto e tem a obrigatoriedade de indicar se alguma informação não corresponde à verdade. Após o fornecedor verificar o rótulo pode dar a sua aprovação (terminando o processo de correções) ou pedir correções. Em ambas as situações a gráfica é novamente contactada, ou para efetuar as correções pedidas pelo fornecedor (caso a Auchan concorde) ou para fechar a arte final e enviá-la ao fornecedor (Figura 2.1).

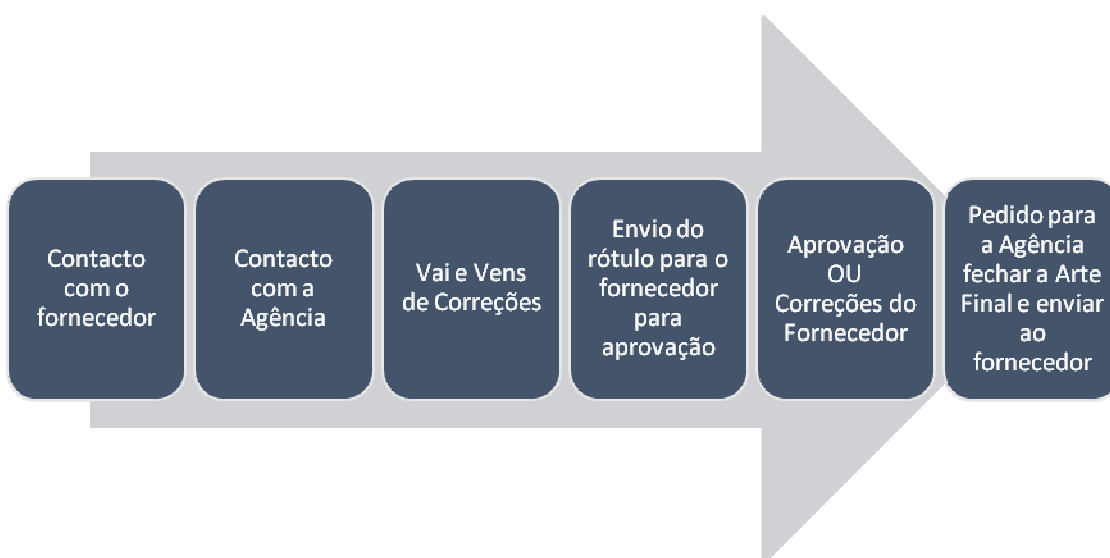


Figura 2.1 – Esquema da primeira fase do estágio

A segunda fase do trabalho começou apenas quando todos os rótulos dos produtos nacionais estavam de acordo com o regulamento nº 1169/2011. Esta consistiu em pedir a todos os fornecedores de produtos com marca Auchan que enviassem amostras físicas de todos os produtos da sua gama, bem como a indicação de quando iniciariam o embalamento do produto com a nova rotulagem. Com isto teve de se efetuar uma gestão de *e-mails* bem como a grande afluência de amostras que chegavam ao mesmo tempo (Figura 2.2).

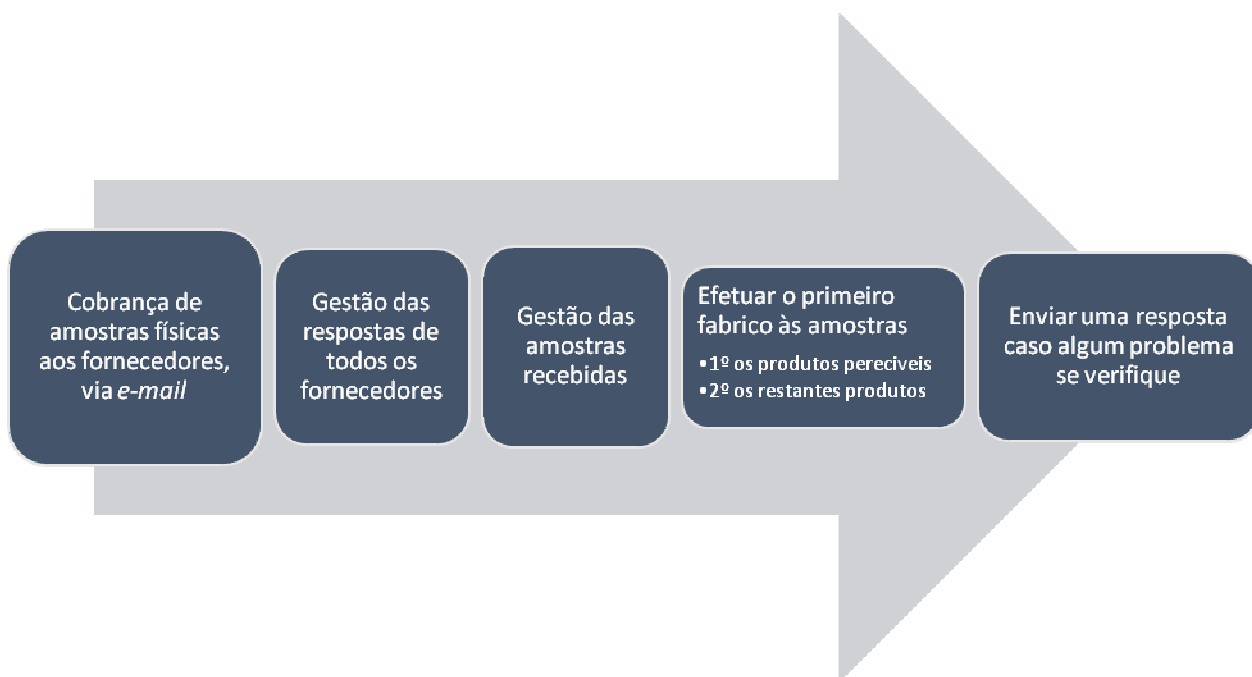


Figura 2.2 – Esquema de segunda fase do estágio

2.1. Descrição das duas fases de trabalho

No início do estágio, como já foi referido, o trabalho passou por corrigir os rótulos de uma forma simples e o mais completa possível para que a agência entendesse o que se pretendia e não houvesse muitos “vais e vens” de correções. Para iniciar este processo era necessário reunir vários documentos, pois tinha de haver um processo de confirmação do que já existia no rótulo com a informação dada pelo fornecedor (mais atual). Desta forma os documentos essenciais para o trabalho foram:

- **Caderno de encargos** do produto, onde existe toda a informação sobre o género alimentício (documento confidencial da Auchan), nomeadamente lista de ingredientes, declaração nutricional, controlos feitos ao produto, informações

sobre a embalagem, etc. De onde se retiravam as informações para fazer a ficha de rotulagem ou confirmavam as informações que constavam nos rótulos.

- **Carta gráfica** (Auchan, Polegar, Sabores Portugal, Mmm, Viver melhor, BIO, etc..) que consiste num documento onde estão reunidas todas as regras que o rótulo tem de obedecer (de cores, espaçamentos, tipos de letras, etc..). Tal era necessário para analisar se tudo estava de acordo com as especificações da Auchan, caso não estivesse ponderava-se em efetuar um *Relook* (designação dada à alteração substancial da imagem da embalagem) para que todos os rótulos fossem homogéneos.
- **Ficha de rotulagem** (ver o modelo no anexo 6.8) onde era compilada toda a informação necessária para enviar à agência, ou seja, as menções obrigatórias e não obrigatórias que cada rótulo tinha de apresentar. Caso fosse mais simples também se podiam efetuar as correções no próprio PDF da embalagem.
- **Cálculos Nutricionais** (ver modelo no anexo 6.9), este era um documento Excel onde se introduziam os valores dos nutrientes por 100g e o valor da porção e todos os restantes valores eram calculados automaticamente.

Reunidas todas as informações necessárias, enviava-se um *e-mail* para a agência com todos os documentos e aguardava-se que reenviassem os PDF com as correções requeridas. Outra forma de efetuar este processo era enviar as correções no próprio PDF, ver o exemplo apresentado na figura 2.3, sendo que por vezes era mais fácil para a agência desta forma. A partir daí corrigiam-se os rótulos até que ficassem conforme as informações mais atualizadas e a legislação aplicável para o produto em questão.



- Número: 1 Autor: PORIE00004 Assunto: Rectangle Data: 04-06-2014 11:38:18 +01'00'
Substituir por:
Feijão-branco Cozido
- Número: 2 Autor: PORIE00004 Assunto: Rectangle Data: 04-06-2014 11:39:31 +01'00'
Substituir por:
Feijão-branco
- Número: 3 Autor: PORIE00004 Assunto: Rectangle Data: 04-06-2014 11:37:40 +01'00'
Substituir por:
Feijão-branco Cozido
- Número: 4 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:17:55 +01'00'
Colocar de acordo com o ficheiro excel enviado em anexo e com o novo modelo da tabela.
- Número: 5 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:18:57 +01'00'
- Número: 6 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:19:34 +01'00'
Eliminar.
- Número: 7 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:18:50 +01'00'
Eliminar.
- Número: 8 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:18:30 +01'00'
- Número: 9 Autor: PORIE00004 Assunto: Rectangle Data: 04-06-2014 11:22:05 +01'00'
545 g
Separar com um espaço os números das gramas.
- Número: 10 Autor: PORIE00004 Assunto: Rectangle Data: 04-06-2014 11:21:21 +01'00'
850 g e
Adicionar o símbolo "e" (controlo metrológico).
Separar com um espaço os números das gramas e do símbolo "e".
- Número: 11 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:22:44 +01'00'
Colocar a nova morada.
- Número: 12 Autor: PORIE00004 Assunto: Line Data: 04-06-2014 11:18:13 +01'00'
Eliminar.
- Número: 13 Autor: hoc1879 Assunto: Aceito Data: 04-09-2009 12:04:13 +01'00'

Figura 2.3 – Exemplo de um rótulo com as correções para enviar à agência [11]

Depois de feitas todas as correções, o rótulo ficava pronto e tinha de ser sujeito à aprovação do fornecedor. Como se pode verificar na figura 2.4, onde está indicado o exemplo de um rótulo finalizado, este já tem a ordem correta na tabela de declaração nutricional e todas as menções obrigatórias de acordo com o regulamento 1169 (denominação legal, lista de ingredientes, conselhos de conservação, peso líquido e peso líquido escorrido pois é um produto com líquido de cobertura, data de durabilidade mínima, nome e morada do operador responsável pela informação). O produto do exemplo não tem nenhuma legislação direta, no entanto também tem de cumprir a legislação do ponto verde.



Figura 2.4 – Exemplo de um rótulo já finalizado [11]

Após aprovação do fornecedor era dada, à agência, a ordem de fechar o trabalho e enviar a arte final ao fornecedor, para que ele a pudesse enviar à sua gráfica e imprimir o rótulo. No entanto antes de imprimir os rótulos em quantidades suficientes para as produções, o fornecedor tinha de enviar uma prova de cor para a Auchan. Esta servia para as cores serem aprovadas, sendo também uma última verificação dos textos. Este passo do processo era muito importante pois era a última oportunidade de corrigir algo que pudesse não ter sido apurado nas correções.

Terminada esta fase do processo, eram pedidas amostras físicas dos produtos ao fornecedor, nenhum produto podia ser encomendado pelos gestores sem haver um primeiro fabrico que confirmasse a conformidade do produto.

No primeiro fabrico confrontava-se a embalagem enviada pelo fornecedor com o PDF aprovado anteriormente, se estivesse tudo correto atualizava-se uma lista de primeiros fabricos, caso o produto não estivesse conforme enviava-se um *e-mail* ao fornecedor a colocá-lo ao corrente da situação, tentando compreender o sucedido para resolução da situação. Verifica-se abaixo, na figura 2.5, um exemplo de uma amostra de primeiro fabrico.



Figura 2.5 – Vários ângulos de uma amostra de primeiro fabrico. [11]

No caso dos primeiros fabricos Internacionais o processo era exatamente o mesmo, no entanto quem enviava o *e-mail* a pedir amostras eram os gestores. Após a chegada das amostras físicas eram verificadas, para confirmar se estavam de acordo com a embalagem aprovada através de PDF e preenchida a lista correspondente ao país de desenvolvimento do produto (Espanha ou França). Caso se verificasse alguma “não conformidade” na embalagem, que não correspondesse ao PDF aprovado ou não estivesse em conformidade com o regulamento, era enviado um *e-mail* ao fornecedor a questionar o porquê de tal ocorrência. A partir daí o contacto com o fornecedor só terminava quando estivesse esclarecida a situação e fosse enviada novamente uma amostra para primeiro fabrico (que funcionava como uma garantia de que tudo estava realmente “conforme”).

Em simultâneo com todas estas amostras de primeiro fabrico, outra tarefa efetuada foi a atualização do arquivo da Auchan, tanto o expositor com todos os produtos tal como são expostos na loja (ver figura 2.6) como o arquivo em *dossiers* (ver figura 2.7). Ou seja, à medida que as amostras chegavam era executado o controlo de primeiro fabrico e posteriormente substituíam-se no expositor a embalagem antiga pela atual.

Habitualmente, o fornecedor ao enviar a amostra do produto também enviava uma amostra da embalagem aplanada, que era colocada em *dossier* por ordem alfabética de fornecedor.

Deste modo era possível controlar quais as embalagens que já estavam impressas de acordo com a legislação em vigor (quando nos enviavam apenas a embalagem em plano ou rótulo), quais já tinham sido produzidas e entregues (quando nos enviavam amostras de primeiro fabrico) e em quais iríamos ter problemas de cumprimento do regulamento nº 1169/2011 (as que não tínhamos recebido qualquer informação).



Figura 2.6 – Expositor de todos os produtos (nacionais e internacionais) vendidos com marca Auchan. [11]



Figura 2.7 – Arquivo das embalagens dos produtos Auchan. [11]

3. Discussão de Resultados

Durante o estágio efetuou-se a verificação de vários rótulos dos diferentes mercados, conferindo para além da conformidade com o Regulamento n.º 1169/2011, também com toda a legislação de possível aplicação ao género alimentício em questão (como referido anteriormente). A tabela 3.1, apresentada subsequentemente, ostenta o número total de rótulos analisados e divididos pelos vários mercados do Grupo Auchan.

Tabela 3.1 – Indicação do número de rótulos alterados por cada mercadodas lojas do grupo Auchan.

Departamento	Mercado	Número de rótulos
PGC	Mercearia Salgada	179
	Congelados	167
	Mercearia Doce	143
	Lácteos Livre Serviço	92
	Garrafeira	9
	Bebidas sem álcool	41
	Queijaria	50
PF	Frutas e verduras	123
	Gastronomia	23
	Padaria	5
	Pastelaria	25
	Peixaria	38
	Charcutaria Balcão	8
	Charcutaria Livre Serviço	75
	Talho	4
Nutrição, Saúde e Bem-estar	Dietética	25
		Total: 1011

Seguidamente, serão apresentados exemplos de rótulos que foram analisados e corrigidos, indicando quais as alterações que foram efetuadas para que ficassem todos em conformidade com o regulamento n.º 1169/2011, bem como com a restante legislação aplicável.

Para facilitar o processo de correções foi fornecida uma *check-list* (ver documento no anexo 6.10), de forma a minimizar os erros por esquecimento de alguma informação obrigatória da legislação geral ou do produto em análise.

3.1. Apresentação dos rótulos, exemplos, que foram objeto de retificação

Antes de enumerar e analisar cada rótulo é importante referir que todos eles têm símbolos transversais, tal como o ponto verde e o ecoponto. O símbolo do ecoponto tem carácter facultativo, no entanto ao ser colocado tem de seguir os tamanhos mínimos recomendados. O símbolo do ponto verde tem, obrigatoriamente, de constar nos rótulos e deve cumprir com os requisitos indicados na Declaração de Retificação n.º 71/2008.

Alguns rótulos ostentam um símbolo junto ao peso do produto, sendo este designado como o símbolo de controlo metrológico (e). Para este ser colocado no rótulo será necessário o fornecedor garantir que o produto cumpre certos requisitos, de acordo com o Decreto-lei n.º 199/2008 de 8 de outubro. Para além disso, neste mesmo documento estão indicados os tamanhos mínimos que devem ser respeitados aquando da colocação do próprio peso do produto no rótulo.

A menção “sugestão de apresentação” que está indicada junto de praticamente todas as fotos/imagens, em todos os rótulos, é uma menção obrigatória segundo a carta gráfica Auchan mas não é obrigatória legalmente. Esta é uma salvaguarda para o grupo Auchan, caso exista alguma reclamação sobre o produto não ser igual ao ilustrado na foto, deste modo já existe a indicação de que a foto não corresponde ao real.

No decorrer do estágio, em novembro, saiu uma Retificação ao Regulamento n.º 1169/2011 (ver anexo 6.11.) onde estão indicados alguns erros cometidos no regulamento em questão. Desta forma, após terminar todo o processo de correções iniciou-se um outro, antes dos fornecedores imprimirem as embalagens, para que a conformidade da rotulagem fosse restabelecida (os últimos rótulos a serem corrigidos já

tiveram em consideração a retificação). Portanto, ao longo da apresentação dos rótulos podem ser encontrados alguns erros a ser corrigidos posteriormente.

3.1.1. Mercearia Salgada

A mercearia salgada é um dos mercados com maior número de produtos no grupo Auchan. Neste mercado estão à venda produtos como arroz, farinha, especiarias, conservas, massas, azeite, entre muitos outros. Como exemplo de aplicação do regulamento neste mercado é apresentado o rótulo da figura 3.1.



Figura 3.1 – Rótulo do Vinagre de Vinho Branco Estagiado AUCHAN 500 ml [11]

Para além do Regulamento 1169, este rótulo também tem que seguir as regras indicadas no Decreto-lei nº 174/2007 e Portaria nº 924/2004. Sendo que é neste decreto-lei que é definida a denominação legal do produto, consoante a sua origem. Neste caso, como a origem é o vinho branco tem de se colocar “Vinagre de vinho Branco”(ver anexo 6.12.). A Portaria define que, para além da denominação de venda, este rótulo tem de apresentar o nome ou denominação social do engarrafador, o volume nominal do produto, o teor de ácido acético e a sua origem (caso a sua omissão seja suscetível de induzir o consumidor em erro) – ver anexo 6.13.

Como se pode verificar, o rótulo apresentado mostra todas essas indicações e ainda está conforme o regulamento 1169/2011 pois estão destacados os alergénios, neste caso o dióxido de enxofre que contém sulfitos; apresenta condições de conservação e ostenta o nome/denominação social da entidade responsável pelo produto.

Este produto é uma exceção relativamente à Declaração Nutricional, portanto não é necessário exibir esta informação, bem como a data de durabilidade mínima (ver anexo 6.14.). Apenas é obrigatório indicar o lote do produto, de forma a garantir a sua rastreabilidade.

3.1.2. Congelados

O mercado designado como “congelados”, tal como o nome indica, apenas apresenta produtos congelados. No entanto existem vários tipos de produtos congelados, como por exemplo carnes, refeições prontas, legumes e peixe. O exemplo da aplicação deste novo regulamento, neste mercado, será o rótulo de Pastéis de Bacalhau (exposto na figura 3.2).



Figura 3.2 – Rótulo dos Mini Pastéis de BacalhauAUCHAN 800g [11]

A etiqueta acima indicada já está de acordo com regulamento 1169, isto porque como se pode apurar os alergénios estão destacados na lista de ingredientes (neste caso são o metabissulfito de sódio, que contém sulfitos, o bacalhau, em que o alergénio é peixe e os ovos), a ordem da tabela de Declaração Nutricional está correta, os conselhos de preparação e conservação específicos estão definidos de acordo com o produto, o nome/denominação social da entidade responsável pelo produto está indicada bem como a menção da data de durabilidade mínima. Na lista de ingredientes ainda estão indicadas as percentagens de alguns ingredientes, isto porque de acordo com a legislação é obrigatório indicar as percentagens dos ingredientes que podem influenciar o consumidor no ato da compra (ingredientes que são associados ao género alimentício – ingredientes caracterizantes).

Para além deste regulamento a etiqueta também tem de estar conforme as indicações do Decreto-lei nº 251/91 que estabelece os princípios gerais a que os alimentos ultracongelados devem obedecer (ver anexo 6.15.). Por exemplo, a menção “Ultracongelado” tem de estar indicada na denominação legal e tem de ser indicada a menção “Não volte a congelar” uma vez que após a descongelação não se pode voltar a congelar o produto.

Este produto apresenta ainda um símbolo designado como marca de salubridade, a elipse com números e letras colocados entre o símbolo do ecoponto e do ponto verde. Este símbolo tem de ser apresentado uma vez que este produto é de origem animal, cada empresa que manuseia este tipo de produto tem associado este símbolo (alterando os caracteres que estão dentro da elipse).

3.1.3. Mercearia Doce

O mercado agora em análise, a mercearia doce, é um dos comércios de maior volume no Grupo Auchan, daí possuir uma elevada variedade de produtos. Nesta secção podem ser encontrados produtos como bolachas, açúcar, chocolates, cafés, chás e infusões, e muitos outros. Para observar a aplicação da nova legislação na mercearia doce será apresentada a figura 3.3, referente a um chocolate preto.

viver melhor **EQUILÍBRIO**



chocolate preto



chocolate preto

Sugestão de apresentação

chocolate preto

sem adição de açúcares
cacau 70% mínimo
alto teor em fibra

Peso líquido: 100 g e

Auchan

Auchan

25g

por porção contém

Energia	561 kJ 136 kcal	7%
Lípidos	10,6 g	15%
Saturados	6,5 g	66%
Açúcares	0,5 g	1%
Sal	0,01 g	<1%

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)
Por 100 g: 2243 kJ / 544 kcal

viver melhor **EQUILÍBRIO**
chocolate preto

Contém edulcorantes. Contém uma fonte de fenilalanina.
O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos.
Sem adição de açúcares. Contém açúcares naturalmente presentes.
Ingredientes: Pasta de cacau, edulcorantes (malitol e aspartame), fibra, manteiga de cacau, emulsionante (lectina de soja) e aroma.
Pode conter vestígios de **glúten, leite, amendoins e frutos de casca rija**.
Cacau: 70 % mínimo.
Conservar em local seco e fresco.

Declaração Nutricional por:	100 g	porção (6 quadrados)	
		25 g	%*
Energia	2243 kJ 544 kcal	561 kJ 136 kcal	7
Lípidos dos quais saturados	42,5 g 26,1 g	10,6 g 6,5 g	15 33
Hidratos de carbono dos quais açúcares dos quais polio	24,9 g 2,1 g 18,0 g	6,2 g 0,5 g 4,5 g	2 1 -
Fibra	26,4 g	6,6 g	-
Proteínas	9,5 g	2,4 g	5
Sal	0,02 g	0,01 g	<1

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal).

Esta embalagem contém cerca de 4 porções de 25 g

Para qualquer observação, agradecemos que nos contacte informando o nome do produto, a data e/ou o n.º de lote impressos na embalagem.

Serviço Auchan

Auchan Portugal Hipermercados, S.A.
Travessa Teixeira Júnior, n.º 1
1300-553 Lisboa
E-mail: info.MarcaAuchan@auchan.pt



Consumir de preferência antes do fim de / lote:



Peso líquido: 100 g e

Figura 3.3 – Rótulo do Chocolate Preto Viver Melhor Equilíbrio 100g [11]

O rótulo do chocolate acima indicado é um pouco mais complexo do que os chocolates “ditos normais”. Para além do regulamento n.º 1169/2011 e da Diretiva 2000/36/CE, que foi transposta pelo Decreto-lei 229/3003 (ver anexo 6.16.), referente à rotulagem de produtos de cacau e de chocolate tem de cumprir com os requisitos do regulamento relativo às alegações nutricionais – regulamento n.º 1924/2006 e respectivas alterações e retificação (ver anexo 6.17.).

Como se pode verificar, o rótulo apresentado já se encontra conforme o regulamento da rotulagem, pois já possui os alergénios destacados na lista de ingredientes, tem a indicação dos possíveis vestígios devido às contaminações cruzadas, tem a indicação de que o produto contém edulcorantes (como obriga o anexo III do regulamento 1169, anexo 6.2 do presente documento), tem a menção “Contém uma fonte de fenilalanina” devido a apresentar nos ingredientes aspartame (como obriga o anexo III do regulamento 1169, anexo 6.2 do presente documento), a ordem da tabela de Declaração Nutricional está correta, os conselhos de conservação específicos estão definidos de acordo com o produto, o nome/denominação social da entidade responsável pelo produto está indicada bem como a menção da data de durabilidade mínima. Uma vez que este rótulo apresenta os valores nutricionais por porção tem de indicar quantas porções tem todo o produto, daí a frase anexa à tabela.

Para além do já mencionado, também respeita a legislação das alegações nutricionais, pois ao colocar-se a menção “sem adição de açúcares” o produto não pode conter quaisquer monossacáridos ou dissacáridos adicionados, nem qualquer outro alimento usado pelas suas propriedades edulcorantes. E caso os açúcares estejam naturalmente presentes no alimento deve ser apresentada uma menção adicional “Contém açúcares naturalmente presentes”. Como este produto cumpre estes requisitos apresentam-se estas menções nos rótulos.

Também para cumprir com a legislação das alegações nutricionais, o rótulo só ostenta a alegação “alto teor em fibra” pois contem, no mínimo, 6g de fibra por 100g de produto, ou 1,5g de fibra por 100 kcal (como indica a definição apresentada no anexo 6.16 do presente trabalho).

Outra legislação que tem de cumprir é a dos produtos de cacau e de chocolate, onde é definida qual a denominação legal correta do produto (consoante as suas características) e a indicação da percentagem mínima de cacau que é uma menção obrigatória destes produtos.

3.1.4. Lácteos Livre Serviço

O exemplo de aplicação do regulamento n.º 1169/2011 referente aos lácteos livre serviço, está exposto na figura 3.4. Esta secção diz respeito a todos os produtos derivados do leite, exceto queijos que possuem o seu próprio mercado. Ou seja, neste mercado podem ser vistos à venda produtos como leite, iogurtes, manteiga e natas.



Figura 3.4 – Rótulo das Natas para Culinária AUCHAN 200 ml [11]

Tal como todos os rótulos já expostos neste documento, o acima indicado, também está em conformidade com o novo regulamento pois tem na lista de ingredientes os alergénios destacados (neste caso o leite), tem a ordem correta na tabela de declaração nutricional, ostenta condições de conservação adequados ao produto, o nome/denominação social da entidade responsável pelo produto está indicado, assim como a menção da data de durabilidade mínima.

Uma vez que o produto em questão é de origem animal terá de apresentar a marca de salubridade referente ao estabelecimento que o produz e a elipse com as letras e números do lado direito da embalagem.

Este produto não tem propriamente uma legislação específica a aplicar pois a que existia foi revogada (Portaria n.º 66/88), no entanto esta pode ser seguida de forma a ser uma linha orientadora relativamente à realização da rotulagem deste produto.

3.1.5. Garrafeira

A secção “Garrafeira” é onde se podem encontrar todos os vinhos e bebidas espirituosas do Grupo Auchan, o exemplo utilizado para a verificação da aplicação do regulamento neste mercado é o vinho do porto, indicado na figura 3.5. Poderão encontrar-se à venda nesta secção vinhos brancos, vinhos tintos, licores, cervejas, etc.



Figura 3.5 – Rótulo do Vinho do Porto Ruby AUCHAN 75 cl [11]

Relativamente à rotulagem de um vinho, rótulo acima mostrado, o regulamento 1169 não obriga a lista de ingredientes nem declaração nutricional. Desta forma, apenas é obrigatório declarar e destacar os alergénios, indicar as condições de conservação especiais para este produto, a proveniência/origem, o volume total, a morada/denominação social da entidade responsável pelas informações e o teor alcoólico.

Para além do regulamento da rotulagem, este produto possui legislação específica, que também tem de cumprir. A rotulagem deste setor rege-se pelas normas do Regulamento (UE) nº 1308/2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e pelo Regulamento (CE) nº 607/2009 (e suas respetivas retificações e alterações) que estabelece regras relativas à rotulagem e apresentação de determinados produtos vitivinícolas. Nestes dois documentos estão definidas quais as denominações legais do produto, de acordo com as características de cada um e a identificação do engarrafador que é obrigatória no rótulo.

3.1.6. Bebidas sem álcool

No mercado denominado como “Bebidas sem álcool” poderão encontra-se vários tipos de bebidas à venda, como sumos de frutas, refrigerantes, águas, concentrados para preparar bebidas, etc. Para observar a “conformidade” com a nova legislação de rotulagem apresenta-se o rótulo de um Iced Tea, na figura 3.6.



Figura 3.6 – Rótulo do Iced Tea Limão AUCHAN 200 ml [11]

No que diz respeito à legislação portuguesa, as bebidas refrigerantes estão legalmente enquadradas pelo Decreto-lei nº 288/94 que foi posteriormente regulamentado pela portaria nº 703/96, onde estão definidas as respetivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem (ver anexo 6.18. do presente documento). Assim sendo, o rótulo acima indicado tem a sua denominação legal em conformidade com esta legislação.

Tal como todos os rótulos indicados neste documento, este também está em conformidade com o regulamento 1169 pois a sua lista de ingredientes encontra-se

construída em ordem decrescente, uma vez que possui açúcares e edulcorantes esta indicação tem de acompanhar a denominação legal (como indica o anexo 6.2 deste documento), a tabela de declaração nutricional possui a ordem correta, os conselhos de conservação estão definidos de acordo com o produto, a menção da data de durabilidade mínima está indicada assim como a morada e denominação social da entidade responsável pela informação prestada.

3.1.7. Queijaria

A queijaria é o mercado que reúne todos os queijos, sejam inteiros, em metades, em quartos, fatiados ou ralados. Apesar de nesta secção apenas serem apresentados queijos, podemos encontrar vários tipos como Flamengo, Emmental, Brie, Camembert, vários nacionais de denominação de origem protegida, entre outros. Para demonstrar a aplicação da nova legislação neste mercado apresenta-se o rótulo do Queijo Serra da Estrela Velho na figura 3.7.



Figura 3.7 – Rótulo do Queijo Serra da Estrela DOP AUCHAN [11]

O rótulo acima apresentado (fig. 3.7), de um queijo DOP, é bastante diferente de um queijo “dito normal” devido a ser de Denominação de Origem Protegida. Este

produto para além da rotulagem também tem de seguir processos específicos de produção para poder ter esta denominação. Tal está definido num caderno de especificações reconhecido pelas entidades competentes. Todos os rótulos dos produtos DOP têm que apresentar o símbolo de Origem Protegida de forma a diferenciar estes produtos dos restantes no mercado. O símbolo em questão é o amarelo e vermelho indicado por cima da bolha a castanho.

Relativamente ao Queijo Serra da Estrela Velho DOP, o seu caderno de especificações (ver anexo 6.19 do presente trabalho) indica apenas que o rótulo tem de cumprir com os requisitos gerais de rotulagem e de apresentar a marca de certificação. Estes produtos, após o rótulo terminado, têm de ser sujeitos a aprovação da entidade certificadora, sendo este processo efetuado pelo fornecedor. A entidade certificadora pede, habitualmente, que se apresente no rótulo o nome e a morada do fabricante. A lista de ingredientes será sempre “Leite cru de ovelha Serra da Estrela, sal e cardo” pois o caderno de especificações indica que quando o produto é fabricado com estes ingredientes específicos é esta a denominação.

Para além destes requisitos específicos tem de estar de acordo com o regulamento 1169, e como se pode confirmar isto é cumprido pois tem a menção de conservação apropriada para o produto, o alergénio “leite” está destacado na lista de ingredientes, tem o nome e denominação social do responsável pela informação prestada, bem como a data de durabilidade mínima. Este produto está isento da obrigatoriedade da declaração nutricional, segundo entendimento da Auchan, daí não apresentar esta informação. Uma vez que este produto é de peso variável, também não está indicado no rótulo.

Sendo o produto de origem animal, tem de ostentar a marca de salubridade, como já foi apontado em produtos anteriores. Para além disso também tem de apresentar a frase “Fabricado com leite cru” pois é um requisito do Regulamento n.º 853/2004 (página n.º 74).

3.1.8. Frutas e Verduras

O mercado agora em questão, das frutas e verduras é composto por produtos bastante perecíveis, nomeadamente hortofrutícolas e produtos de 4ª gama (produtos minimamente processados mas que mantêm as características da matéria prima). Também pertencem a esta secção produtos como os frutos secos e as azeitonas. Como exemplo da aplicação do regulamento no mercado das frutas e verduras apresenta-se o rótulo da azeitona preta da figura 3.8.

azeitona preta oxidada inteira

Ingredientes: Azeitonas, água, sal, regulador de acidez (ácido láctico) e estabilizador de cor (gluconato ferroso).
Pode conter vestígios de **tremoço**.

Conservar em local seco e fresco.
Manter no frigorífico depois de aberto e consumir no prazo de 2 semanas.

Produto esterilizado

calibre:	peso líquido:	peso líquido esvaziado:
261 / 290	900 g	560 g

Consumir de preferência antes do fim de/lote: ver bordo da tampa

Para qualquer observação, agradecemos que nos contacte informando o nome do produto, a data e/ou o n.º de lote impressos na embalagem.

Serviço Auchan
Auchan Portugal Hipermercados, S.A.
Travessa Teixeira Júnior, nº 1
1300-553 Lisboa
E-mail: info.MarcaAuchan@auchan.pt

SELECIONADA

Auchan

Valores nutricionais médios por:	100 g
Energia	686 kJ 166 kcal
Lípidos dos quais ácidos gordos saturados	14,8 g 2,5 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	5,6 g 0,3 g
Fibra	3,1 g
Proteínas	1,2 g
Sal	2,50 g

ECOPONTO VERDE

5 601002 056269

Figura 3.8 – Rótulo da Azeitona Preta Oxidada Inteira AUCHAN 900g [11]

O rótulo acima apontado, também já está de acordo com o regulamento da rotulagem no entanto ainda não está corrigido segundo a retificação (situação já indicada no início deste capítulo). Isto verifica-se pois na tabela de declaração nutricional está “dos quais ácidos gordos saturados” e segundo a retificação passou a “dos quais saturados”.

O restante já está segundo o regulamento geral da rotulagem, os alergénios estão destacados na lista de ingredientes, neste caso não advém de um dos ingredientes do produto mas sim de uma contaminação cruzada (pois a indicação é de vestígios), apresenta uma menção de conservação de acordo com o produto, a ordem da tabela de

informação nutricional está correta, a menção da data de validade está apresentada assim como o nome e morada do responsável pela informação do rótulo. Neste produto a indicação do peso é diferente, uma vez que existe líquido de enchimento é necessário indicar o peso líquido do produto (peso total) e o peso líquido escorrido (apenas o peso das azeitonas). Assim, o consumidor tem a informação real do que está a comprar.

As azeitonas, para além deste regulamento geral, também têm que seguir legislação específica, que neste caso é a Norma Portuguesa 3034. Aqui estão indicadas as definições, classificação, características, acondicionamento e rotulagem das azeitonas de mesa.

Esta norma indica que a denominação legal do produto tem de apresentar qual o tipo de azeitona, qual o processo de elaboração e a sua forma de apresentação. Daí este rótulo apresentar Azeitona preta (tipo) oxidada (processo de elaboração) inteira (forma de apresentação). Para além disto também é obrigatório indicar qual o calibre da azeitona, os vários calibres também estão definidos na Norma Portuguesa, daí estar apresentado no rótulo o calibre 261/290.

3.1.9. Padaria

A secção da Padaria é a mais pequena de todas na Auchan Produção, isto porque o Grupo Auchan possui nas lojas uma secção própria de Padaria (não havendo muitos produtos desta categoria a cargo do departamento). Para demonstrar a aplicação da nova legislação neste mercado, exhibe-se o rótulo da figura 3.9.



Pão Especial Rústico Fatiado - Descongelado

Ingredientes
 Farinha de trigo (glúten), água, óleo de colza, sémola de trigo duro (glúten), levedura de trigo desvitalizado (glúten), sal, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos e lecitina de colza), aroma, farinha de centeio (glúten), farinha de cevada maltada torrada (glúten), agentes gelificantes (goma de guar e goma xantana), farinha de trigo maltado torrado (glúten), fermento, conservante (propionato de cálcio), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), fermento desativado. Pode conter vestígios de ovo, leite e soja.

Declaração Nutricional por:	100 g	porção (2 fatias)	
		75 g	%*
Energia	1116 kJ 265 kcal	848 kJ 201 kcal	10
Lípidos dos quais saturados	6,5 g 0,60 g	4,9 g 0,40 g	7 2
Hidratos de carbono dos quais açúcares	42 g 1,7 g	32 g 1,3 g	12 1
Fibra	2,8 g	2,1 g	-
Proteínas	8,2 g	6,2 g	12
Sal	1,4 g	1,0 g	17

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal).

Esta embalagem contém 6 porções de 75 g.

Conselhos de Conservação
 Conservar em local seco e fresco. Depois de aberto manter o produto dentro da embalagem fechada com o clip de origem.
 Consumir até: ver a etiqueta na embalagem

ECOPONTO AMARELO

peso líquido **450 g**



Auchan Portugal Hipermercados, S.A.
 Travessa Teixeira Júnior, nº 1 • 1300-553 Lisboa
 E-mail: info.MarcaAuchan@auchan.pt



Figura 3.9 – Rótulo do Pão Especial Rústico Fatiado AUCHAN 450g [11]

O rótulo apresentado na figura 3.9 também já está conforme, tendo os alergénios corretamente destacados na lista de ingredientes (tanto os que o produto contém devido aos seus ingredientes como os vestígios devido a contaminações cruzadas), a tabela de declaração nutricional está na ordem correta e estão indicadas quantas porções existem no produto inteiro (frase anexa à tabela), os conselhos de conservação indicados são de

acordo com o produto, a menção da data limite de consumo está indicada assim como o nome e a denominação da entidade responsável pelo produto.

Outro requisito que tem de ser cumprido segundo o regulamento n.º 1169/2011 é a palavra “Descongelado” acompanhar a denominação do produto, isto porque de acordo com o anexo V desse regulamento caso um produto seja congelado e tenha sido descongelado antes da venda tem que ostentar essa palavra.

Visto o produto ser um pão o seu rótulo tem de obedecer a regras dispostas na Portaria n.º 52/2015 que fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina, e regula aspetos da sua comercialização (ver anexo 6.20.). Nesta Portaria estão definidos os vários tipos de pão e como devem ser definidas as denominações legais destes produtos, também está indicada a Portaria n.º 254/2003 referente a farinhas e sêmolos. Isto porque quando o pão é definido como “Pão Especial”, como é o caso do exemplo de rótulo, tem de ser fabricado com qualquer tipo de farinha definido nesta Portaria.

Existe ainda a Lei n.º 75/2009 que estabelece normas com vista à redução de sal no pão, sendo que esta indica que o teor máximo de sal no pão, após confeccionado, é de 1,4 g por 100 g. Ao analisar a tabela de informação nutricional pode verificar-se que tal é cumprido, pois o valor de sal por 100 g é realmente 1,4 g.

3.1.10. Pastelaria

A Pastelaria também é considerada um mercado relativamente pequeno, pois apresenta um número reduzido de produtos a cargo da Auchan Produção (existe uma secção nas lojas encarregue deste tipo de produtos de marca Auchan). Apesar disso podem ser encontrados produtos como salames, bolos, biscoitos, tortas, etc. Para se verificar o emprego do regulamento nesta secção mostra-se o rótulo da figura 3.10, de um biscoito - palmier.



Figura 3.10 – Rótulo dos Palmiers Auchan 300g [11]

O rótulo da figura 3.10, de um biscoito, é relativamente simples, não só por ser uma etiqueta onde posteriormente o fornecedor coloca as menções a jato de tinta, mas porque este produto não tem legislação específica.

Uma vez que não tem legislação aplicável, deve obedecer às regras de rotulagem definidas no Regulamento n.º 1169/2011, verificando-se que as cumpre. Tem os alérgenos destacados na lista de ingredientes, a menção de conservação é apropriada ao produto, o nome e a denominação do responsável pelo produto, a data da durabilidade mínima e o peso estão apresentados. Neste rótulo a declaração nutricional em vez de tabela está em formato linear, no entanto o regulamento indica que nos casos em que não haja espaço para colocar em tabela esta informação pode ser disposta desta forma (desde que cumpra com o tamanho de letra obrigatório de 1,2 mm).

Outra legislação aplicável neste produto é o Decreto-lei n.º 106/2005 (ver anexo 6.21.) que fixa as características a que devem obedecer as gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como regras de comercialização. Este Decreto-lei é aplicável neste produto pois na sua lista de ingredientes existem óleos e gorduras e estes têm de estar definidos de acordo com o que indica o decreto. É importante referir que este Decreto referente aos óleos e às gorduras apresenta-se como uma legislação transversal, pois aplica-se a todos os produtos que apresentam estes ingredientes na sua composição.

3.1.11. Charcutaria de balcão

A Charcutaria Balcão é composta pelos produtos de balcão, ou seja, todos os produtos que têm como destino serem fatiados nas lojas Jumbo. Entre eles podemos encontrar fiambre, peito de peru e de frango, presuntos, entre outros. Para demonstrar a aplicação do regulamento 1169 neste mercado pode ser verificada a figura 3.11, relativa ao rótulo de um fiambre da perna extra.



Figura 3.11 – Rótulo do Peito de Frango Auchan Kg [11]

O rótulo da figura 3.11 é de um produto que se destina a ser fatiado nas lojas Auchan, daí não ter apresentado o peso (pois é variável), será colocada uma etiqueta com o peso concreto aquando do embalamento.

Relativamente ao regulamento n.º 1169/2011, o rótulo já está de acordo pois a menção de conservação está adequada ao produto em questão, a tabela de informação nutricional está na ordem correta, os alergénios estão destacados na lista de ingredientes (neste caso a soja e o leite), a menção da data de durabilidade mínima está apresentada assim como o nome e denominação do responsável pela informação.

Este produto também tem de cumprir com legislação específica, nomeadamente a Norma Portuguesa 4393 de 2001 onde estão indicadas as definições e características do fiambre. É nesta norma que está definida a denominação do produto, segundo as suas características, sendo que neste caso é um “Fiambre da Perna Superior”.

A marca de salubridade, símbolo da elipse que se encontra por cima dos símbolos do ponto verde e do ecoponto, é obrigatória neste produto uma vez que é de origem animal (tal como já foi referido noutros exemplos).

3.1.12. Charcutaria de livre serviço

A charcutaria de livre serviço compreende todos os produtos de charcutaria (preparados de carne salgados e fumados, como presunto e enchidos; salsicharia) que estão à venda já fatiados ou à unidade. Como exemplo da “conformidade” do regulamento geral da rotulagem neste mercado apresenta-se abaixo o rótulo da morcela de assar Auchan (figura 3.12).



Figura 3.12 – Rótulo da Morcela de Assar AUCHAN 230g [11]

O rótulo indicado na figura 3.12, de uma morcela de assar, é uma etiqueta onde estão pré-impresas algumas menções tais como a indicação da entidade responsável pelo produto e os símbolos do ecoponto e do ponto verde. Todas as restantes informações é o fornecedor que coloca a jato de tinta aquando do embalamento do produto. Este produto tem uma etiqueta de verso (indicada à esquerda) e uma da frente (indicada à direita), sendo que na da frente da embalagem apenas está indicada a origem

do produto e a marca de salubridade (menção obrigatória visto ser um produto de origem animal).

A etiqueta está em conformidade com o regulamento n.º 1169/2011 pois como se pode verificar os alergénios estão destacados na lista de ingredientes, a declaração nutricional está indicada na ordem correta (de forma linear pois não existe espaço para colocar em tabela), a menção de conservação indicada é definida de acordo com o produto em questão e a menção da data de validade também está correta.

A denominação legal deste produto tem de ser definida de acordo com o que está indicado na Norma Portuguesa 593 de 2009. Nesta norma estão indicadas as definições, a classificação e as características das morcelas, sendo que este produto enquadra-se nas características das morcelas de assar.

3.1.13. Dietética

Por último é indicada a figura 3.13, onde se apresenta o exemplo da aplicação do regulamento n.º 1169/2011 no mercado designado como “Dietética”. Neste mercado existem produtos como suplementos, produtos sem glúten, bolos e bolachas com teores de açúcar reduzidos, produtos considerados mais saudáveis. Esta secção também não possui um elevado número de produtos, sendo a sua rotulagem bastante complexa tendo de haver um elevado cuidado para não induzir o consumidor em erro.



Figura 3.13 – Rótulo da Frutose AUCHAN 250g [11]

Relativamente ao rótulo apresentado na figura 3.13, pode verificar-se que também está conforme o regulamento da rotulagem. Isto porque a tabela de informação nutricional está na ordem correta, os alergénios estão destacados na lista de ingredientes (que neste caso são apenas vestígios, contaminações cruzadas), a morada e denominação da entidade responsável pelo produto está indicada, assim como o peso e as condições de conservações aplicáveis ao produto. Neste rótulo também estão indicadas condições de utilização do produto, uma vez que o consumidor poderá não entender para que serve a frutose, é obrigatório que se indique para que serve este produto.

Para além disto, este rótulo tem uma particularidade que é não apresentar a data de durabilidade mínima. Isto deve-se ao que está indicado na alínea d) no ponto 1 do anexo X do Regulamento n.º 1169/2011, onde se menciona que a data de durabilidade mínima não é exigida para açúcares em estado sólido, sendo este o caso. Daí só estar apresentada a menção do lote no rótulo.

3.2. Apresentação da evolução do trabalho ao longo do tempo

O trabalho desenvolvido foi contabilizado ao longo dos vários meses de estágio, evidentemente porque o regulamento tinha aplicação obrigatória a partir de 13 de dezembro de 2014. Desta forma, todo o trabalho tinha de ser terminado antes dessa data para a nova embalagem ser impressa atempadamente. No entanto, existia a salvaguarda de que produtos embalados até dia 12 de dezembro de 2014, poderiam ser comercializados até esgotamento dos *stocks*. Metodologia que grande parte dos fornecedores adotou, aumentaram o *stock* de produtos embalados e assim tinham o tempo suficiente para a embalagem ficar em conformidade com o regulamento.

Pode verificar-se, nos gráficos abaixo apresentados (figuras 3.14, 3.15, 3.16, 3.17 e 3.18), a evolução do trabalho ao longo do tempo, sendo que no início de dezembro de 2014 já estavam todas as embalagens Auchan adaptadas à nova legislação.

Como objetivo interno da Auchan foi proposto que em junho de 2014 fosse atingido o número de 60% de rótulos corrigidos de acordo com o Regulamento n.º 1169/2011. Como pode ser verificado na figura 3.16, referente ao ponto de situação do mês em questão, tal objetivo foi cumprido com distinção. Sendo por isso um prognóstico favorável relativamente à finalização do trabalho.

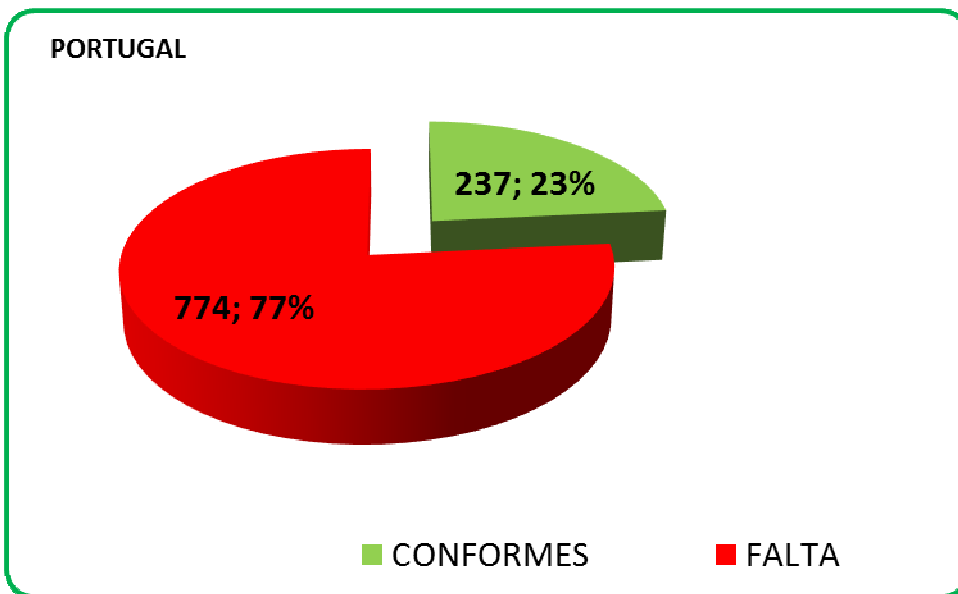


Figura 3.14 – Ponto de situação da adaptação dos rótulos marca Auchan à nova legislação da rotulagem, em setembro de 2013 [11]

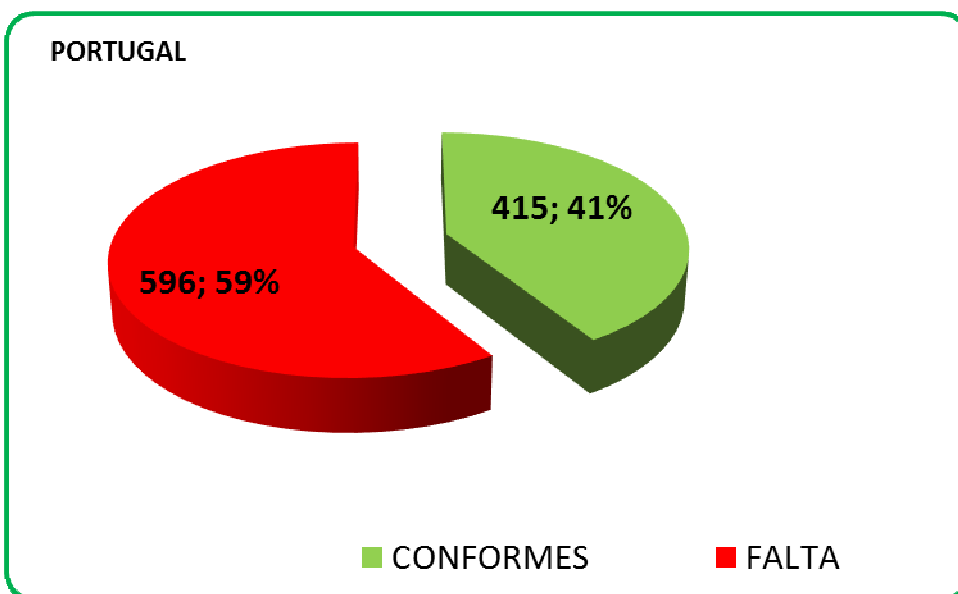


Figura 3.15 – Ponto de situação da adaptação dos rótulos marca Auchan à nova legislação da rotulagem, em março de 2014 [11]

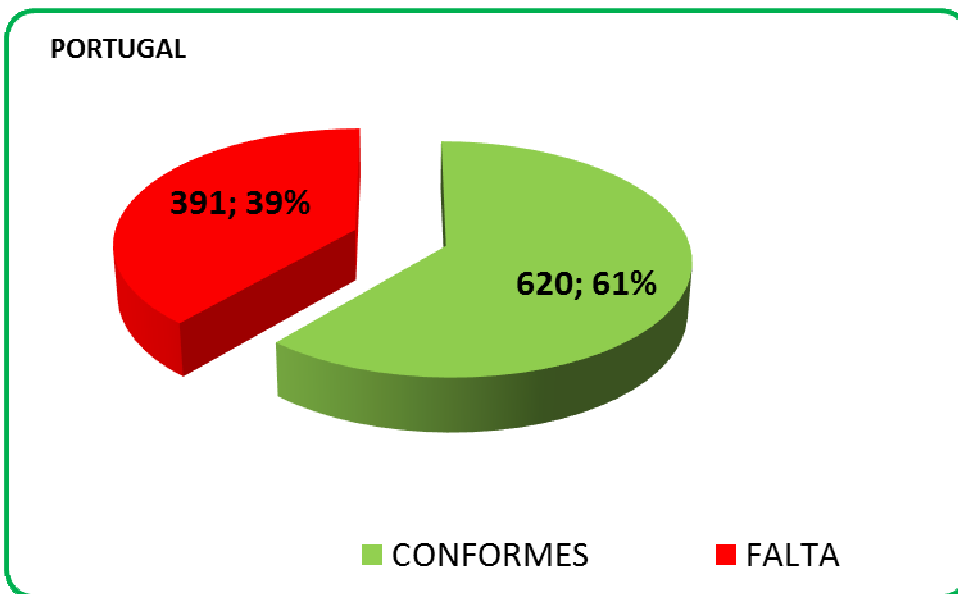


Figura 3.16 – Ponto de situação da adaptação dos rótulos marca Auchan à nova legislação da rotulagem, em junho de 2014 [11]

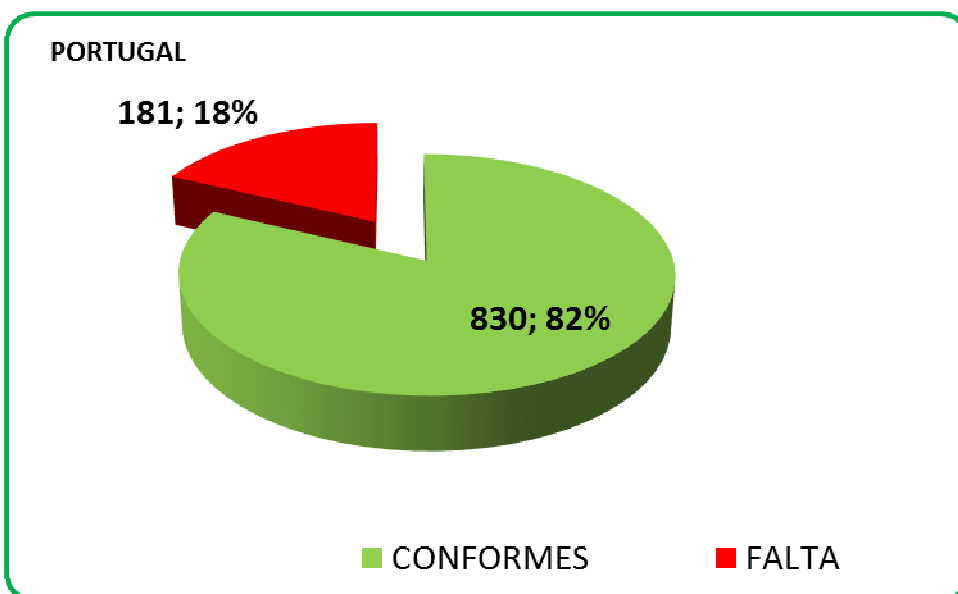


Figura 3.17 – Ponto de situação da adaptação dos rótulos marca Auchan à nova legislação da rotulagem, em setembro de 2014 [11]

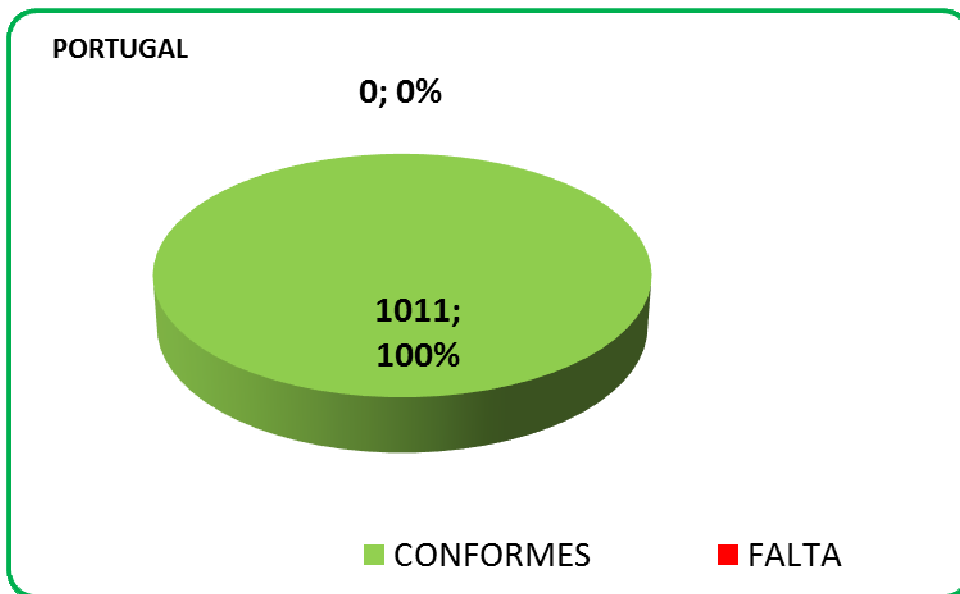


Figura 3.18 – Ponto de situação da adaptação dos rótulos marca Auchan à nova legislação da rotulagem, em dezembro de 2014 [11]

4. Conclusão e Perspetivas Futuras

Com a evolução dos comportamentos sociais e tecnológicos tem havido a atualização de normas alimentares de forma a garantir a proteção dos consumidores e simplificar a livre circulação de géneros alimentícios. Todas as empresas procuram satisfazer as exigências dos consumidores e simultaneamente cumprir a legislação em vigor.

Com a realização deste trabalho verificou-se que a interpretação do Regulamento n.º 1169/2011 foi divergente entre várias indústrias, tendo suscitado muitas dúvidas inicialmente, apesar dos diversos guias de orientação efetuados por várias entidades. Com a evolução do trabalho foi-se tornando mais sólida e clara a melhor interpretação deste regulamento. Sendo, portanto, essencial que esta legislação se torne prática e facilmente exequível.

Foi possível verificar também que este regulamento ainda deixa várias lacunas em questões sobre a rotulagem, remetendo para considerações futuras (medidas nacionais). Existem vários pontos do regulamento que ficaram em aberto, como por exemplo a forma de como indicar os vestígios ou a questão de apresentar a origem do produto em várias categorias de géneros alimentícios. Desta forma é muito complicado para as empresas de distribuição gerir os *stocks* de embalagens pois têm de estar constantemente a adaptar os rótulos para estarem de acordo com a legislação em vigor, podendo isto acarretar elevados custos.

Apesar de não haver concordância na interpretação do regulamento, este é uma mais-valia pois a longo prazo a uniformização dos rótulos irá permitir a igualdade entre Estados-Membros, uma leitura e interpretação mais fácil e direta por parte dos consumidores e maior transparência por parte das empresas de distribuição e retalho.

Quanto à metodologia de trabalho, conclui-se que foi bem aplicada e funcional pois conseguiu-se concluir todo o processo em tempo útil, cumprindo com o objetivo principal do estágio: adaptar todas as embalagens de marca Auchan.

Com a realização deste estágio aprendi a consultar e interpretar legislação, mas sobretudo a colocá-la em prática. Desenvolvi conhecimentos na área da rotulagem, bem como em várias outras áreas devido ao Grupo Auchan ser de dimensão internacional, estando presente em muitos países, e possuir uma gama muito extensa de produtos do setor alimentar. Este, também contribuiu para a melhoria da minha comunicação com pessoas da área, uma vez que estive praticamente todo o tempo de estágio em contacto com fornecedores nacionais e internacionais, bem como com agências gráficas.

Ao longo dos meses de estágio foi possível entender o modo de funcionamento de uma empresa de distribuição, assim como o funcionamento de um departamento de desenvolvimento de novos produtos. A partilha de conhecimentos com os profissionais da área permitiu adquirir competências na área da rotulagem, sendo acima de tudo uma enriquecedora experiência académica e pessoal que influenciarão o meu desempenho profissional futuro.

5. Referências Bibliográficas

- [1] Monteiro, C., J., Pires, V., P. e Barros, M. R. (2007). *Avaliação do grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de origem animal face à legislação nacional e comunitária em vigor*. Revista portuguesa de Ciências Veterinárias, 102, 343-349.
- [2] Esteves, R., Granja, L. e Barbosa, M. (2013). *Rotulagem Alimentar – Atualização de Regulamentos*. Associação Portuguesa dos Nutricionistas, 1-43. Portugal.
- [3] Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011. *Jornal Oficial da União Europeia nº L 304/18*. Comunidade Europeia. Bruxelas.
- [4] *Auchan*. Acedido em 01 de Junho de 2014 em: www.auchan.pt.
- [5] *Auchan* – Direção de Recursos Humanos (2010). *Relatório de sustentabilidade 2010*. Acedido em 04 de Junho de 2014, disponível em: www.auchanmaissustentabilidade.com.
- [6] Probeb – Associação Portuguesa das bebidas refrescantes não alcoólicas (2013). *Guia sobre Informação ao Consumidor e Rotulagem de Bebidas Refrescantes não alcoólicas*. Portugal.
- [7] Diretiva2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de março de 2000. *Jornal Oficial da União Europeia nº L 109*. Comunidade Europeia. Bruxelas.
- [8] Decreto-lei nº 560/99 de 18 de dezembro. *Diário da República nº239/99 – Série I-A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- [9] Diretiva 90/496/CEE do Conselho de 24 de setembro de 1990. *Jornal Oficial da União Europeia nº L 276*.
- [10] FIPA e APED (2013). *Informação ao Consumidor – Guia de Aplicação do Regulamento (UE) nº 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011*. Portugal.
- [11] Base de dados da Auchan

Webgrafia

<http://www2.spi.pt> – Consultado a 19.09.2014

<http://www.fipa.pt> – Consultado a 5.03.2014

<http://probeb.pt> - Consultado a 21.05.2014

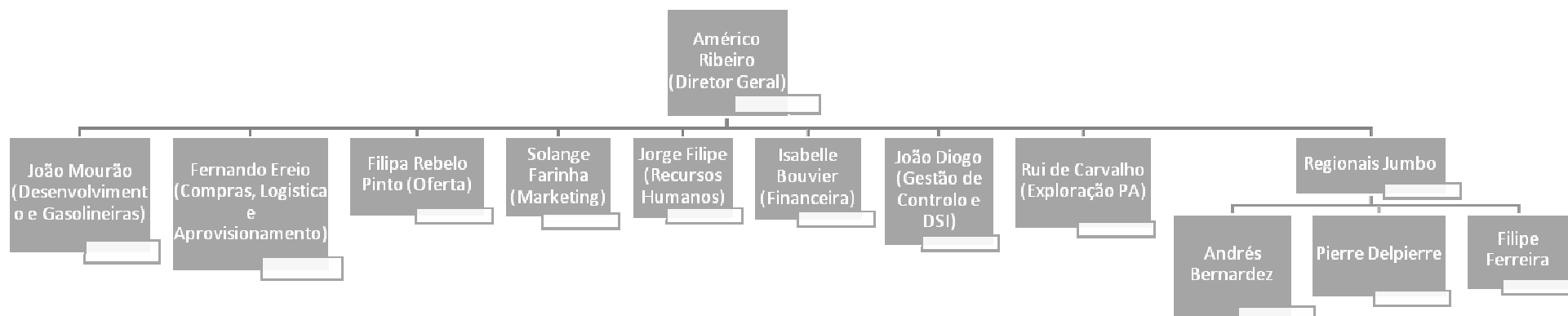
<http://www.asae.pt> – Consultado a 10.01.2015

<https://dre.pt> – Consultado a 18-01-2015

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html> - Consultado a 02.02.2015

6. Anexos

6.1. Organograma do Grupo Auchan – Auchan Portugal Hipermercados



6.2. Anexo III do regulamento 1169 referente aos géneros alimentícios que a sua rotulagem deve conter uma ou mais menções complementares

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS CUJA ROTULAGEM DEVE INCLUIR UMA OU MAIS MENÇÕES COMPLEMENTARES

TIPO OU CATEGORIA DE GÉNERO ALIMENTÍCIO	MENÇÕES
1. Géneros alimentícios embalados em determinados gases	
1.1. Géneros alimentícios cujo prazo de durabilidade foi alargado por meio de gases de embalagem autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	«Embalado em atmosfera protegida».
2. Géneros alimentícios que contêm edulcorantes	
2.1. Géneros alimentícios que contêm um ou mais edulcorantes autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	«Contém edulcorante(s)», esta menção deve acompanhar a denominação do género alimentício.
2.2. Géneros alimentícios que contêm um ou mais açúcares e um ou mais edulcorantes adicionados autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	«Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», esta menção deve acompanhar a denominação do género alimentício.
2.3. Géneros alimentícios que contêm aspartame/sal de aspartame e acessulfame autorizado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	«Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)», esta menção deve constar do rótulo, nos casos em que o aspartame/sal de aspartame e acessulfame seja designado na lista de ingredientes por referência apenas ao seu número E. «Contém uma fonte de fenilalanina», esta menção deve constar do rótulo, nos casos em que o aspartame/sal de aspartame e acessulfame seja designado na lista de ingredientes pela sua denominação específica.
2.4. Géneros alimentícios que contêm mais de 10 % de polióis adicionados autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	«O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos.»
3. Géneros alimentícios que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio	
3.1. Produtos de confeitaria ou bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração igual ou superior a 100 mg/kg ou 10 mg/l.	A menção «Contém alcaçuz» deve ser acrescentada imediatamente depois da lista de ingredientes, excepto se o termo «alcaçuz» já estiver incluído na lista de ingredientes ou na denominação do género alimentício. Na falta de uma lista de ingredientes, a menção deve acompanhar a denominação do género alimentício.
3.2. Produtos de confeitaria que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração igual ou superior a 4 g/kg.	A menção «Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo» deve ser acrescentada imediatamente depois da lista de ingredientes. Na falta de uma lista de ingredientes, a menção deve acompanhar a denominação do género alimentício.
3.3. Bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração igual ou superior a 50 mg/l, ou a 300 mg/l no caso de bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 % (1).	A menção «Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo» deve ser acrescentada imediatamente depois da lista de ingredientes. Na falta de uma lista de ingredientes, a menção deve acompanhar a denominação do género alimentício.

TIPO OU CATEGORIA DE GÉNERO ALIMENTÍCIO	MENÇÕES
4. Bebidas com elevado teor de cafeína ou géneros alimentícios com cafeína adicionada	
4.1. Bebidas, com excepção das bebidas à base de café, chá, ou extracto de chá ou café, em que a denominação do género alimentício inclui a menção «café» ou «chá», que: <ul style="list-style-type: none"> — se destinem a ser consumidas tal qual e contenham cafeína, qualquer que seja a fonte, numa proporção superior a 150 mg/l, ou — estejam em forma concentrada ou desidratada e após reconstituição contenham cafeína, qualquer que seja a fonte, numa proporção superior a 150 mg/l. 	A menção «Elevado teor de cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes» deve constar do mesmo campo visual que a denominação da bebida, seguida de uma referência, entre parênteses e nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do presente regulamento, ao teor de cafeína expresso em mg por 100 ml.
4.2. Outros géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos.	A menção «Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas» deve constar do mesmo campo visual que a denominação do género alimentício, seguida de uma referência, entre parênteses e nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do presente regulamento, ao teor de cafeína expresso em mg por 100 g/ml. No caso dos suplementos alimentares, o teor de cafeína deve ser expresso em função da dose diária recomendada na rotulagem.
5. Géneros alimentícios com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanóis ou ésteres de fitoestanol adicionados	
5.1. Géneros alimentícios ou ingredientes alimentares com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanóis ou ésteres de Fitoestanol adicionados	<ol style="list-style-type: none"> 1) A menção «Com esteróis vegetais adicionados» ou «Com estanois vegetais adicionados» deve constar do mesmo campo visual que a denominação do género alimentício. 2) A quantidade de fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanóis ou ésteres de fitoestanol adicionados (expressa em % ou g de esteróis/estanois vegetais livres por 100 g ou 100 ml do género alimentício) deve constar da lista de ingredientes. 3) Deve constar a indicação de que o género alimentício se destina exclusivamente a pessoas que desejam reduzir os níveis de colesterol no sangue. 4) Deve constar a indicação de que os pacientes com medicação para reduzir o nível de colesterol só devem consumir o produto sob vigilância médica. 5) Deve constar a indicação, facilmente visível, de que o género alimentício pode não ser adequado do ponto de vista nutritivo para grávidas ou lactantes e crianças de idade inferior a cinco anos. 6) Deve aconselhar-se o consumo do género alimentício integrado num regime alimentar equilibrado e variado, que inclua o consumo frequente de frutas e produtos hortícolas para ajudar a manter os níveis de carotenóides. 7) Do mesmo campo visual em que figura a indicação mencionada no ponto 3, deve constar a indicação de que se deve evitar um consumo superior a 3 g/dia de esteróis/estanois vegetais adicionados. 8) Deve constar uma definição de porção do género alimentício ou ingrediente alimentar em causa (de preferência em g ou ml) com a quantidade de esteróis/estanois vegetais contida em cada porção.
6. Carne congelada, preparados de carne congelada e produtos da pesca congelados não transformados	
6.1. Carne congelada, preparados de carne e produtos da pesca congelados não transformados	A data de congelação ou, nos casos em que o produto tenha sido congelado mais que uma vez, a data da primeira congelação, nos termos do anexo X, ponto 3.

(1) O teor aplica-se aos produtos propostos como prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções dos fabricantes.

6.3. Anexo IV do regulamento 1169 referente à altura mínima obrigatória das menções obrigatórias de um rótulo

DEFINIÇÃO DE «ALTURA DE x»

ALTURA DE x



Legenda

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

6.4. Tabela com a indicação das menções obrigatórias e tamanho das mesmas consoante o tamanho do rótulo

Informação obrigatória e tamanho de letra

Item	Superfície maior				Quantidade líquida
	$\geq 80 \text{ cm}^2$	$< 80 \text{ cm}^2$	$< 25 \text{ cm}^2$	$< 10 \text{ cm}^2$	$< 5 \text{ g/5 mL}$
Tamanho de letra (Altura de x)	1.2 mm	0.9 mm	0.9 mm	0.9 mm	-
a) Denominação legal	Sim	Sim	Sim	Sim	-
b) Lista de ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não*	-
c) Alergéneos	Sim	Sim	Sim	Sim	-
d) QUID de certos ingredientes	Sim	Sim	Sim	Não	-
e) Quantidade líquida	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
f) Data de durabilidade mínima/ Data limite de consumo	Sim	Sim	Sim	Sim	-
g) Condições especiais de armazenagem / Condições de uso	Sim	Sim	Sim	Não	-
h) Nome e morada do Operador	Sim	Sim	Sim	Não	-
i) País de origem ou local de proveniência (quando exigido)	Sim	Sim	Sim	Não	-
j) Instruções de utilização	Sim	Sim	Sim	Não	-
k) Teor de álcool ($> 1,2 \text{ vol } \%$)	Sim	Sim	Sim	Não	-
l) Declaração nutricional	Sim	Sim	Não	Não	-

6.5. Anexo II do regulamento 1169 referente à enumeração das substâncias/ produtos que provocam alergias ou intolerâncias

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes híbridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando:
 - a) Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrinas à base de trigo ⁽¹⁾;
 - c) Xaropes de glicose à base de cevada;
 - d) Cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando:
 - a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides;
 - b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins;
6. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:
 - a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;
 - b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
 - c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
 - d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando:
 - a) Lactossoro utilizado na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b) Lactitol;
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com excepção de frutos de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
9. Aipo e produtos à base de aipo;
10. Mostarda e produtos à base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

⁽¹⁾ E respectivos produtos derivados, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja susceptível de aumentar o nível de alergenidade avaliado pela Autoridade relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

6.6. Anexo V do regulamento 1169 referente à enumeração dos géneros alimentícios que estão isentos do requisito da declaração nutricional obrigatória

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS ISENTOS DO REQUISITO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

1. Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
2. Produtos transformados que apenas foram submetidos a maturação e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
3. Águas destinadas ao consumo humano, incluindo aquelas cujos únicos ingredientes adicionados são dióxido de carbono e/ou aromas;
4. Ervas aromáticas, especiarias ou respectivas misturas;
5. Sal e substitutos do sal;
6. Edulcorantes de mesa;
7. Produtos abrangidos pela Directiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Fevereiro de 1999, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicória (¹), grãos de café inteiros ou moídos e grãos de café descafeinados inteiros ou moídos;
8. Infusões de ervas aromáticas e de frutos, chá, chá descafeinado, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá descafeinado, que não contêm outros ingredientes adicionados a não ser aromas que não alteram o valor nutricional do chá;
9. Vinagres fermentados e substitutos de vinagre, incluindo aqueles cujos únicos ingredientes adicionados sejam aromas;
10. Aromas;
11. Aditivos alimentares;
12. Auxiliares tecnológicos;
13. Enzimas alimentares;
14. Gelatina;
15. Substâncias de gelificação;
16. Leveduras;
17. Pastilhas elásticas;
18. Géneros alimentícios em embalagens ou recipientes cuja superfície maior tenha uma área inferior a 25 cm²;
19. Géneros alimentícios, incluindo os géneros alimentícios produzidos de forma artesanal, fornecidos directamente pelo produtor em pequenas quantidades de produto ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que forneça directamente o consumidor final.

6.7. Anexos XIII e XV do regulamento 1169 referente à indicação dos fatores de conversão dos nutrientes para o cálculo da energia (declaração nutricional) e as doses de referência de cada nutriente

FACTORES DE CONVERSÃO

FACTORES DE CONVERSÃO PARA O CÁLCULO DO VALOR ENERGÉTICO

O valor energético a indicar deve ser calculado utilizando os seguintes factores de conversão:

— hidratos de carbono (excepto polióis)	17 kJ/g – 4 kcal/g
— polióis	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
— proteínas	17 kJ/g – 4 kcal/g
— 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

DOSES DE REFERÊNCIA

PARTE A — DOSES DIÁRIAS DE REFERÊNCIA DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS (ADULTOS)

1. Vitaminas e sais minerais que podem ser declarados e respectivos valores de referência do nutriente (VRN)

Vitamina A (µg)	800	Cloreto (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Cálcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnésio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Cobre (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganês (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoreto (mg)	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selénio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Crómio (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdénio (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Iodo (µg)	150
Potássio (mg)	2 000		

2. Quantidade significativa de vitaminas e sais minerais

De um modo geral, devem ser tomados em consideração os seguintes valores para decidir o que constitui uma quantidade significativa:

- 15 % dos valores de referência do nutriente especificado no ponto 1 fornecido por 100 g ou 100 ml no caso de produtos que não sejam bebidas, ou
- 7,5 % dos valores de referência do nutriente especificado no ponto 1 fornecido por 100 ml no caso das bebidas, ou
- 15 % dos valores de referência do nutriente especificado no ponto 1 por porção, caso a embalagem contenha apenas uma porção.

PARTE B — DOSES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA E DE DETERMINADOS NUTRIENTES, COM EXCEÇÃO DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS (ADULTOS)

Energia ou nutriente	Dose de referência
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Lípidos totais	70 g
Ácidos gordos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Açúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

6.8. Modelo da ficha de rotulagem do grupo Auchan

PRODUTO:

	MENÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NA EMBALAGEM
<i>Denominação venda:</i>	
<i>Outras menções legais</i>	
<i>Ingredientes + alergênicos</i>	Ingredientes:
<i>Peso</i>	Peso líquido: Peso líquido escorrido:
<i>Data</i>	Consumir até: Consumir de preferência antes de: Consumir de preferência antes do fim de: / lote:
<i>Conservação</i>	Conservar em local seco e fresco MODO DE CONSERVAÇÃO: No frigorífico em refrigeração....1 dia No congelador: *(- 6°C)1 semana ** (-12°C).....1 mês *** ou **** (-18°C).....Até à data indicada na embalagem Conservar a -18°C - Não volte a congelar
<i>Preparação</i>	Modo de preparação:
<i>Outros</i>	
<i>Morada</i>	SERVIÇO AUCHAN
<i>Simbolos</i>	Ponto verde – Ecoponto:
<i>EAN</i>	560 1002

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

EMBALAGEM

Tipo de embalagem: (ex: caixa, garrafa, filme plástico, etiqueta, etc)
Materiais:
Tipo de impressão: (ex: flexografia, retrogravura, off set) e (tipo de resolução)
Cor da embalagem:
Localização exacta da data de validade e lote:
Forma de marcação da data: (jacto tinta ou outros)
Anexar desenho técnico da embalagem / etiqueta (com dimensões ou vectorial)

6.9. Print do ficheiro Excel usado para calcular o valor da energia e para enviar a informação da declaração nutricional às agências

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following content:

ROTULAGEM PARA AGÊNCIA

Declaração Nutricional por:	100 g	uma porção de	% *
		0 g	por porção
Energia	0 kJ	0 kJ	
	0 kcal	0 kcal	0
Lípidos	0.0 g	0.0 g	0
dos quais saturados	0.0 g	0.0 g	0
Hidratos de carbono	0.0 g	0.0 g	0
dos quais açúcares	0.0 g	0.0 g	0
Fibra	0.0 g	0.0 g	-
Proteínas	0.0 g	0.0 g	0
Sódio	0.0 g	0.00 g	
Sal	0.00 g	0.00 g	0

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Esta embalagem contém xxxxx porções de 0 g

NOTA: célula a amarelo é a que não deve aparecer na embalagem

Na frente da embalagem (Doses de referência)

Por porção		%
kJ/kcal	0	0
Lípidos	0.0 g	0
Saturados	0.0 g	0
Açúcares	0.0 g	0
Sal	0.00 g	0

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Por 100 g: 0 kJ 0 kcal

CÁLCULOS NUTRICIONAIS REAIS

Declaração Nutricional por:	100 g	uma porção de	% *
		g	por porção
Energia	0 kJ	0 kJ	
	0 kcal	0 kcal	0
Lípidos	g	0.0 g	0
dos quais saturados	g	0.0 g	0
Hidratos de carbono	g	0.0 g	0
dos quais açúcares	g	0.0 g	0
Fibra	g	0.0 g	-
Proteínas	g	0.0 g	0
Sódio	g	0.00 g	
Sal	0.000 g	0.00 g	0

* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

VALORES DE REFERÊNCIA
2000
70
20
260
90
50
6

6.10. *Check-list* utilizada aquando da verificação dos rótulos

CHECK LIST ROTULAGEM

Produto: _____

PARAMETRO	1 ^a VERIFICAÇÃO	2 ^o VERIFICAÇÃO	Finalizado
<i>Denominação comercial / Venda</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Ingredientes</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Alergénios</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Informação nutricional + frase das porções</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Doses diárias</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Conselhos de Conservação</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Preparação</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Data</i> (Menção da data de validade – verificar localização / campo específico)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Serviço Auchan</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Ponto verde</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Ecoponto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Peso</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Controlo metrológico</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>EAN</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Compro o que é nosso</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Texto braille</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Claim / alegações</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Frases legais (atm, alegações, etc..)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Nº C:V.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Sugestão de apresentação</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Outros</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Den. de venda e peso no mesmo campo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTAS:

6.11. Retificação ao Regulamento n.º 1169/2011

RETIFICAÇÕES

Retificação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão

(*«Jornal Oficial da União Europeia» L 304 de 22 de Novembro de 2011*)

Na página 34, artigo 30.º, n.º 2, alínea b):

onde se lê: «b) Ácidos gordos poliinsaturados»;

deve ler-se: «b) Ácidos gordos polinsaturados».

Na página 35, artigo 32.º, n.º 5:

onde se lê: «Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)»;

deve ler-se: «Dose de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

Na página 44, anexo III, n.º 1.1, segunda coluna:

onde se lê: «Embalado em atmosfera protegida»;

deve ler-se: «Embalado em atmosfera protetora».

Na página 48, anexo VI, parte A, n.º 6:

onde se lê: «6. [...] Aplicam-se as mesmas regras no caso dos produtos da pesca e dos produtos da pesca transformados que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção, filete ou de um produto da pesca inteiro.»;

deve ler-se: «6. [...] Aplicam-se as mesmas regras no caso dos produtos da pesca e dos produtos da pesca preparados que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção, filete ou de um produto da pesca inteiro.».

Na página 49, anexo VI, parte A, n.º 7, segunda coluna, em português:

onde se lê: «“carne reconstituída” e “peixe reconstituído”»;

deve ler-se: «“elaborado a partir de peças de carne” e “elaborado a partir de peças de peixe”».

Na página 52, anexo VII, parte A, n.º 9, segunda coluna:

onde se lê: «Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de “Matérias gordas vegetais”, imediatamente seguida ...»;

deve ler-se: «Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de “Gorduras vegetais” ou “Matérias gordas vegetais”, imediatamente seguida ...».

Na página 53, anexo VII, parte B, n.º 13, primeira coluna:

onde se lê: «13. Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado»;

deve ler-se: «13. Xarope de glicose e xarope de glicose desidratado».

Na página 53, anexo VII, parte B, n.º 13, segunda coluna:

onde se lê: «“Xarope de glucose”»;

deve ler-se: «“Xarope de glicose”».

Na página 63, anexo XV, primeira coluna:

onde se lê: «lipidos
dos quais
— ácidos gordos saturados
— ácidos gordos monoinsaturados
— ácidos gordos polinsaturados»,

deve ler-se: «lipidos
dos quais
— saturados
— monoinsaturados
— polinsaturados»,

Retificação da Decisão 2014/252/UE do Conselho, de 14 de abril de 2014, relativa à celebração do Acordo entre a União Europeia e a República da Turquia sobre a readmissão de pessoas que residem sem autorização

(«Jornal Oficial da União Europeia» L 134 de 7 de maio de 2014)

Na página 1, no considerando 3:

onde se lê: «(3) Nos termos dos artigos 1.º e 2.º do Protocolo n.º 21 relativo à posição do Reino Unido e da Irlanda em relação ao espaço de liberdade, segurança e justiça, anexo ao Tratado da União Europeia e ao Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, e sem prejuízo do artigo 4.º do Protocolo acima referido, o Reino Unido não participa na adoção da presente decisão e não fica a ela vinculado nem sujeito à sua aplicação.»

deve ler-se: «(3) Nos termos do artigo 3.º do Protocolo n.º 21 relativo à posição do Reino Unido e da Irlanda em relação ao espaço de liberdade, segurança e justiça, anexo ao Tratado da União Europeia e ao Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, o Reino Unido notificou, por carta de 21 de setembro de 2012, a sua intenção de participar na adoção e aplicação da presente decisão.»

Artigo 11.º

Rotulagem

1 — A rotulagem do vinagre destinado ao consumidor final deve cumprir o disposto na legislação aplicável, devendo ainda observar o seguinte:

a) A denominação de venda deve ser constituída pelas expressões constantes das alíneas *a)* a *g)* do n.º 2 do artigo 2.º;

b) Para os produtos a que se refere a alínea *h)* do n.º 2 do artigo 2.º, a denominação de venda deve ser «vinagre» seguida da indicação da respectiva matéria-prima;

c) Nos produtos referidos na alínea *a)* do presente número, que sejam aromatizados, a denominação de venda deve ser completada com a menção «aromatizado» ou com a indicação da especiaria utilizada;

d) Os ingredientes facultativos, referidos nas alíneas *a)* a *c)* do artigo 4.º, devem ser mencionados junto à denominação de venda.

2 — Na denominação de venda a que se refere a alínea *a)* do número anterior, as menções «fruta», «cereais», «aromatizado» e «especiarias» podem ser substituídas pela indicação das espécies utilizadas, por ordem decrescente da sua proporção.

6.13. Excerto da Portaria nº 924/2004, referente às menções obrigatórias na rotulagem de vinagres de vinho

ANEXO II

(a que se refere o n.º 5.º)

1.º Na rotulagem e apresentação das restantes bebidas do sector vitivinícola e dos vinagres de vinho são obrigatórias as seguintes disposições:

- a) Denominação de venda, de acordo com o previsto na legislação aplicável, devendo, na ausência desta, corresponder ao nome tradicional por que é designada junto do consumidor final, ou uma descrição da bebida e, se necessário, da sua utilização, suficientemente pormenorizada para permitir ao consumidor conhecer a natureza real da bebida e distingui-la daquelas com as quais pode ser confundida;
- b) Indicação do nome ou da denominação social do engarrafador, bem como do município ou parte do município e Estado membro onde este tem a sua sede, precedida da expressão «engarrafado por» ou «engarrafador» ou, caso se trate de um engarrafamento por encomenda, da expressão «engarrafado para»;
- c) No engarrafamento por encomenda, caso seja indicado o nome de quem efectuou o engarrafamento por conta de terceiro, deve ser utilizada a expressão «engarrafado para . . . , por . . . » completada pelo nome ou pela denominação social do engarrafador e de quem procedeu ao engarrafamento por encomenda, seguidas respectivamente da identificação do município ou parte do município e do Estado membro onde estes têm a sua sede;
- d) A identificação do engarrafador nos termos das alíneas b) e c) do presente anexo deve ser efectuada em caracteres do mesmo tipo e da mesma

dimensão, a qual não pode exceder metade da dos caracteres utilizados na denominação de venda do produto;

- e) Volume nominal, expresso em litros, centilitros ou mililitros e expresso em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada ou do símbolo desta unidade legalmente previsto, excepto para quantidades líquidas inferiores a 20 ml, caso em que esta indicação é facultativa;
- f) Indicação do país de origem, quando a sua omissão for susceptível de induzir em erro o consumidor quanto à origem real do produto;
- g) Indicação do título alcoométrico volúmico adquirido para os produtos com mais de 1,2% vol., à excepção dos vinagres de vinho, efectuada através do número correspondente, referenciado até às décimas, seguido da expressão «% vol.» e precedido, ou não, dos termos «título alcoométrico adquirido», «álcool adquirido» ou da abreviatura «alc», em caracteres com as alturas mínimas previstas para os vinhos em geral, sendo que aquela indicação não pode ser superior ou inferior a 0,3% vol. ao obtido por determinação analítica, sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do título alcoométrico volúmico;
- h) Indicação do teor de ácido acético, no caso dos vinagres de vinho, nos termos da legislação aplicável.

léveis, facilmente visíveis e legíveis, devendo cada uma ser redigida em termos correctos, claros e precisos, não podendo ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

8.º As indicações não podem ser erróneas nem de natureza a criar confusões ou a induzir em erro o consumidor no que respeita às características do produto e, em especial, no que se refere à natureza, identidade, qualidade, composição, quantidade, origem e modo de fabrico ou de obtenção, atribuindo ao produto efeitos ou propriedades que não possua e sugerindo que o produto possui características especiais quando todos os produtos similares possuem essas mesmas características.

9.º O disposto no número anterior aplica-se igualmente à apresentação e publicidade dos produtos e, nomeadamente, à forma ou ao aspecto que lhes é conferido ou à sua embalagem, ao material de embalagem utilizado à maneira como estão dispostos, bem como ao ambiente em que estão expostas.

10.º As indicações que constam da rotulagem dos produtos são da responsabilidade do engarrafador.

11.º — 1 — Na rotulagem dos produtos pode ser referenciada uma distinção ou medalha atribuída por um organismo oficial ou um organismo oficialmente reconhecido para o efeito desde que, previamente, tenham sido estabelecidos os requisitos respeitantes ao envelhecimento, quantidades e condições de engarrafamento ou outros elementos que caracterizem o produto.

2 — Para a organização de cada concurso, é aplicável o disposto no n.º 8.º, n.º 2, do anexo 1 da presente portaria.

2.º Sem prejuízo de a entidade certificadora competente exigir a indicação do nome ou da denominação social do engarrafador, esta pode ser feita através de um código correspondente ao número de engarrafador atribuído pelo Instituto da Vinha e do Vinho, precedida da expressão «Eng. n.º» desde que figure no rótulo, por extenso, o nome de uma entidade que, além do engarrafador, intervenha no circuito comercial do produto, bem como do município ou parte do município em que tal entidade tem a sua sede social.

3.º No caso em que a referência ao município onde se localiza a sede de uma entidade que intervenha no circuito comercial do produto contenha a indicação, no todo ou em parte, do nome de uma região determinada, não tendo direito a tal designação, esta deve ser substituída pelo respectivo código postal.

4.º A rotulagem das bebidas e dos vinagres de vinho pode ser complementada com o nome, endereço e qualidade de uma ou de várias pessoas que participem na sua comercialização, em caracteres do mesmo tipo e da mesma dimensão, que não pode exceder metade da dos caracteres utilizados na denominação de venda do produto.

5.º Sempre que se trate do enchimento de outros recipientes que não garrafas, os termos «engarrafador» e «engarrafado» são substituídos pelos termos «acondicionador» e «acondicionado», respectivamente.

6.º No caso das aguardentes, o termo que identifica o engarrafador pode ser substituído por «preparador», «preparado por» ou outra expressão análoga.

7.º As menções obrigatórias devem ser inscritas no mesmo campo visual, em caracteres uniformes, inde-

6.14. Anexo X do regulamento 1169 onde estão indicadas informações sobre a data de durabilidade mínima e quais os produtos que não necessitam dessa informação

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA, DATA-LIMITE DE CONSUMO E DATA DE CONGELAÇÃO

1. A data de durabilidade mínima deve ser indicada como se segue:

a) A data deve ser precedida da menção:

- «Consumir de preferência antes de ...», quando a data indique o dia,
- «Consumir de preferência antes do fim de ...», nos outros casos;

b) As menções previstas na alínea a) devem ser acompanhadas:

- da própria data, ou
- de uma referência ao local da rotulagem onde é indicada a data.

Se necessário, estas menções devem ser seguidas de uma descrição das condições de conservação a observar para assegurar a durabilidade indicada;

c) A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem e sob forma não codificada.

Todavia, no caso de géneros alimentícios:

- cuja durabilidade seja inferior a três meses, é suficiente a indicação do dia e do mês,
- cuja durabilidade seja superior a três meses, mas não exceda dezoito meses, é suficiente a indicação do mês e do ano,
- cuja durabilidade seja superior a dezoito meses, é suficiente a indicação do ano.

d) Sem prejuízo das disposições da União que imponham outras indicações de data, a indicação da data de durabilidade mínima não é exigida no caso:

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

6.15. Excerto do Decreto-lei nº 251/91, relativo a alimentos ultracongelados, no que toca à sua rotulagem

Artigo 7.º

Rotulagem

1 — Nas embalagens de alimentos ultracongelados destinados ao consumidor final, restaurantes, hospitais, cantinas e outros consumidores colectivos, para além de outras indicações exigidas pela lei geral da rotulagem de géneros alimentícios, devem constar:

- a) A denominação de venda completada pela menção «ultracongelados»;
- b) A data de durabilidade mínima, acompanhada da indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário e da indicação da temperatura de conservação e ou do equipamento de conservação necessários;
- c) A identificação do lote, precedida da letra «L»;
- d) A expressão «Não volte a congelar».

2 — Nas embalagens não destinadas ao consumidor final e consumidores colectivos, apenas é obrigatório constar:

- a) A denominação de venda completada pela menção «ultracongelado»;
- b) A quantidade líquida expressa em unidades de massa, quilograma ou grama;
- c) A identificação do lote, precedida da letra «L»;
- d) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor, industrial, acondicionador, importador, armazenista, retalhista ou outro vendedor.

3 — As referências previstas nos números anteriores devem constar da embalagem, do recipiente, ou de qualquer outro meio de acondicionamento, ou de um rótulo ligado a estes.

6.16. Excerto do Decreto-lei 229/2003, relativo aos produtos de cacau e chocolate que se destinam à alimentação humana no que toca à sua rotulagem

Artigo 4.º

Rotulagem

Aos produtos definidos no anexo I é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, relativo à rotulagem dos géneros alimentícios, nos termos seguintes:

- a) As denominações de venda constantes do anexo I são reservadas aos produtos nele referidos e devem ser utilizadas no comércio para os designar mas podem ser utilizadas adicionalmente de acordo com as normas ou as práticas habituais aplicáveis no Estado membro em que se efectua a venda ao consumidor final para designar outros produtos que não possam ser confundidos com aqueles;
- b) A denominação de venda dos produtos definidos nos n.ºs 3, 4, 5, 6, 7 e 10 da parte A do anexo I, quando vendidos em sortidos, pode ser substituída pela denominação «chocolates sortidos» ou «chocolates com recheio sortidos» ou

por uma denominação de venda similar e, neste caso, a lista de ingredientes pode ser uma só para o conjunto dos produtos que constituem o sortido;

- c) Nos produtos de cacau e de chocolate definidos nas alíneas c) e d) do n.º 2, bem como nos n.ºs 3, 4, 5, 8 e 9 da parte A do anexo I, o teor de matéria seca total de cacau deve figurar na rotulagem da seguinte forma: «cacau: ...% mínimo»;
- d) Nos produtos referidos na alínea b) e no segundo período da alínea d) do n.º 2 da parte A do anexo I, a indicação do teor de manteiga de cacau deve constar da rotulagem;
- e) As denominações de venda «chocolate», «chocolate de leite» e «chocolate de cobertura», definidas na parte A do anexo I, podem ser completadas por indicações ou qualificativos que façam referência a critérios de qualidade, desde que os produtos contenham:
 - i) No caso do chocolate, no mínimo 43% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 26% de manteiga de cacau;
 - ii) No caso do chocolate de leite, no mínimo 30% de matéria seca total de cacau e pelo menos 18% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea, dos quais no mínimo 4,5% de matéria gorda láctea;
 - iii) No caso do chocolate de cobertura, no mínimo 16% de matéria seca de cacau isenta de gordura.

6.17. Excerto do Regulamento n.º 1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Uma alegação de que não foram adicionados açúcares ao alimento, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita quando o produto não contiver quaisquer monossacáridos ou dissacáridos adicionados, nem qualquer outro alimento utilizado pelas suas propriedades edulcorantes. Caso os açúcares estejam naturalmente presentes no alimento, o rótulo deve também ostentar a seguinte indicação: «CONTÉM AÇÚCARES NATURALMENTE PRESENTES».

FONTE DE FIBRA

Uma alegação de que um alimento é uma fonte de fibra, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita quando o produto contiver, no mínimo, 3 g de fibra por 100 g ou, pelo menos, 1,5 g de fibra por 100 kcal.

6.18. Excerto da Portaria n.º 703/96 que define regras técnicas relativas às denominações, definições, acondicionamento e rotulagem de bebidas refrigerantes

**MINISTÉRIOS DA ECONOMIA, DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL
E DAS PESCAS, DA SAÚDE E DO AMBIENTE**

Portaria n.º 703/96

de 6 de Dezembro

Pelo Decreto-Let n.º 288/94, de 14 de Novembro, foi estabelecido o quadro regulador das bebidas refrigerantes, remetendo-se para portaria a definição das regras técnicas relativas às respectivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem.

No desenvolvimento daquele diploma impõe-se a publicação da referida portaria, actualizando-se as denominações e definições dos diferentes tipos de produtos, bem como dos ingredientes e aditivos admissíveis, de acordo com a prática usual no mercado comunitário.

Assim, nos termos do disposto no artigo 1.º do Decreto-Let n.º 288/94, de 14 de Novembro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e do Ambiente, o seguinte:

1.º A presente portaria aplica-se a todas as bebidas refrigerantes, com excepção das que se destinam a uma alimentação especial.

2.º — 1 — Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por bebida refrigerante ou refrigerante o líquido constituído por água contendo em solução, emulsão ou suspensão qualquer dos ingredientes previstos no número seguinte e eventualmente aromatizado e ou gasificado com dióxido de carbono.

2 — As denominações adiante referidas ficam reservadas às bebidas aí definidas, devendo ser utilizadas para as designar:

- a) Refrigerante de sumo de frutos — o refrigerante, turvo ou límpido, resultante da diluição em água de sumo ou polme de frutos, respectivos concentrados ou desidratados, com um teor de sumo compreendido entre os limites mínimos a seguir indicados (m/m) e a concentração mínima fixada para o néctar do mesmo fruto, podendo conter aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais:
 - I) Ananás, morango, limão, toranja e frutos ácidos diversos — 6%;
 - II) Laranja — 8%;
 - III) Alperce e pêssego — 12%;
 - IV) Maçã, pêra e uva — 16%;
 - V) Outros frutos e misturas de frutos — 10%;
- b) Refrigerantes de polme — o refrigerante turvo resultante da diluição em água de polme ou seus derivados, num teor mínimo de 2% (m/m) de partes comestíveis dos frutos, podendo conter aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais;
- c) Refrigerante de extractos vegetais — o refrigerante resultante da diluição em água de extractos e aromatizantes, podendo eventualmente incluir sumo, polme ou respectivos derivados e ainda outros ingredientes comestíveis de origem vegetal;
- d) Refrigerante aromatizado — o refrigerante resultante da diluição em água de aromatizantes. No caso de não conter açúcares nem edulcorantes, designar-se-á por «água aromatizada»;
- e) Água tónica — o refrigerante límpido, incolor e gasificado contendo um teor de quinino de 45 mg/l a 85 mg/l, expresso em hidrocloreto de quinino;
- f) Refrigerante de soda — o refrigerante límpido, incolor e gasificado contendo bicarbonato de sódio num teor mínimo de 0,3 g/l e dióxido de carbono num teor mínimo de 6 g/l;
- g) Refrigerante adicionado de bebida alcoólica — o refrigerante resultante da adição de uma bebida alcoólica a refrigerantes de extractos vegetais ou aromatizados, com um teor máximo de etanol de 1% (v/v).

3 — As bebidas refrigerantes que não correspondam a nenhuma das definições indicadas no n.º 2 não poderão usar as denominações aí estabelecidas, devendo neste

caso ser designadas pela denominação genérica referida no n.º 1, que poderá ser completada por um nome consagrado pelo uso ou pela descrição do produto.

3.º No fabrico de refrigerantes podem ser utilizados os seguintes ingredientes, estremos ou em mistura:

- a) Sumo — o produto líquido, fermentescível mas não fermentado, extraído de frutos ou produtos hortícolas por processos mecânicos e, bem assim, idêntico produto reconstituído a partir de sumo concentrado de frutos ou produtos hortícolas;
- b) Sumo concentrado — o produto obtido de sumo por eliminação física de pelo menos 50% da água de constituição;
- c) Sumo desidratado — o produto sólido obtido de sumo por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;
- d) Polme — o produto pastoso, fermentescível mas não fermentado, obtido directamente da parte comestível de frutos ou de produtos hortícolas, inteiros ou descascados, por trituração, penetração e homogeneização, sem eliminação do sumo;
- e) Polme concentrado — o produto pastoso obtido do polme por eliminação física de uma parte da água de constituição;
- f) Polme desidratado — o produto sólido obtido do polme por eliminação física da quase totalidade da água de constituição;
- g) Néctar — o produto, fermentescível mas não fermentado, resultante da adição de água e de açúcares ou mel a sumo, sumo concentrado, polme, polme concentrado ou a uma mistura de quaisquer destes produtos;
- h) Xarope de sumo — o produto pastoso obtido de solução aquosa de açúcares com concentração adequada adicionada de sumo, sumo concentrado, polme, polme concentrado, néctar ou uma mistura de quaisquer destes produtos;
- i) Extracto vegetal — produto, com efeito aromatizante ou sávido, obtido a partir de matérias vegetais, podendo ser sujeito a processos de concentração;
- j) Água potável — água que obedeça aos parâmetros legalmente fixados para a água para consumo humano, água mineral natural ou água de nascente;
- k) Açúcares — os definidos e caracterizados no Decreto-Lei n.º 302/85, de 29 de Julho;
- m) Mel — o produto com as características estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 131/85, de 29 de Abril.

4.º Os contaminantes, os aromatizantes e os corantes, edulcorantes e outros aditivos admissíveis no fabrico de refrigerantes, bem como os respectivos teores, serão os fixados na legislação específica sobre essas substâncias.

5.º — 1 — Salvo o disposto no n.º 3, os refrigerantes destinados ao consumidor final somente podem ser comercializados pré-embalados em recipientes hermeticamente vedados, fabricados em material que obedeça às disposições gerais previstas no Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, os quais, quando recuperáveis, devem permitir lavagem e ou esterilização fáceis.

2 — A comercialização de refrigerantes só pode ser efectuada em pré-embalagens com as quantidades líquidas de 0,125 l, 0,20 l, 0,25 l, 0,33 l, 0,50 l, 0,75 l, 1 l, 1,5 l e 2 l.

3 — Os refrigerantes também podem ser vendidos não pré-embalados, colhidos em aparelhos distribuidores, de vidro ou outro material apropriado que satisfaça os necessários requisitos de inocuidade e higiene.

6.º — 1 — A rotulagem dos refrigerantes aplicam-se as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios.

2 — As denominações de venda dos refrigerantes são as estabelecidas nos n.ºs 2 e 3 do n.º 2.º, podendo as palavras «frutos» e «vegetais», constantes das alíneas a) e c) do n.º 2, ser substituídas pelo nome das espécies utilizadas, quer se trate de uma só ou várias, devendo neste último caso fazer-se a sua indicação segundo a ordem decrescente da sua proporção ponderal.

3 — Da rotulagem poderão ainda constar as seguintes menções:

- a) «Gasificado», quando o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l;
- b) «Amargo», quando o refrigerante contiver quinino até ao máximo de 45 mg/l;
- c) «Contém quinino» ou «Contém cafeína», quando o refrigerante contiver um destes alcalóides;
- d) «Com água mineral natural» ou «Com água de nascente», seguida do nome desta, quando a água utilizada for exclusivamente a água mineral natural ou a água de nascente referidas e o refrigerante for preparado e embalado no local da captação, não sendo permitidas quaisquer referências a propriedades ou características da água.

4 — A imagem de um ou mais frutos só é permitida na rotulagem dos refrigerantes quando os mesmos contenham sumos provenientes dessas espécies.

7.º O disposto no presente diploma aplica-se sem prejuízo da livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos e ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países da EFTA que são partes contratantes do Acordo EEE — Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas, na acepção do artigo 36.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

8.º O presente diploma entra imediatamente em vigor, sem prejuízo da comercialização dos refrigerantes que sejam lançados no mercado até seis meses após esta data e que tenham sido produzidos e rotulados de acordo com a anterior legislação.

Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e do Ambiente.

Assinada em 5 de Novembro de 1996.

O Ministro da Economia, *Augusto Carlos Serra Ventura Mateus*. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Manuel Maria Cardoso Leal*, Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar. — A Ministra da Saúde, *Maria de Belém Rosalva Martins Coelho Henriques de Pina*. — A Ministra do Ambiente, *Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira*.

6.19. Excerto do Regulamento de Execução (UE) n.º 562/2013 que aprova uma alteração menor no caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Queijo Serra da Estrela DOP]

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Para além das menções obrigatórias impostas pela legislação geral é obrigatório o uso:

- da menção «QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida» ou da mesma menção acrescida do qualificativo «VELHO» para os queijos com mais de 120 dias de tempo de maturação

PT

Jornal Oficial da União Europeia

- da marca de certificação, da qual consta o nome do produto, o nome do Organismo de Controlo e Certificação e um n.º de série que permite rastrear o produto.

Artigo 8.º

Denominação

1 — Sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a denominação dos diferentes tipos de pão deve incluir, para além

da menção «pão», a indicação da farinha utilizada no seu fabrico ou a indicação do ingrediente que o distinga.

2 — Desde que seja observado o disposto no número anterior, na comercialização do pão podem ser utilizadas expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato.

3 — O uso de qualificativos que refiram uma origem geográfica do pão não pode induzir em erro o consumidor, de acordo com o estabelecido no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011.

4 — Na rotulagem do pão e dos produtos afins do pão ou de padaria fina, fabricados em estabelecimentos industriais não é permitida a utilização do qualificativo «caseiro».

6.21. Excerto do Decreto-lei n.º 106/2005 relativo aos óleos e gorduras vegetais destinados à alimentação humana

óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização.

No entanto, dado o tempo decorrido, importa adequar as normas constantes da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro, ao progresso tecnológico bem como à legislação geral relativa aos géneros alimentícios.

Por outro lado, as normas relativas aos óleos e gorduras vegetais destinados à alimentação humana devem encontrar-se contidas em diploma que consagre o respectivo regime sancionatório.

O presente diploma estabelece, assim, as características das gorduras e dos óleos vegetais destinados à alimentação humana, as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização, e o respectivo regime sancionatório, procedendo à revogação da Portaria n.º 928/98, de 23 de Outubro.

Relativamente a este diploma, foi cumprido o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas, previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente diploma fixa as características a que devem obedecer as gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização.

2 — Não se encontram abrangidos pelo disposto neste diploma o azeite e o óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final.

Artigo 2.º

Definições

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Gordura vegetal» o produto obtido de frutos ou sementes, no estado sólido à temperatura de 20°C, isento de impurezas e sem actividade à luz polarizada;
- b) «Óleo vegetal» a gordura vegetal líquida à temperatura de 20°C.

2 — São consideradas gorduras vegetais destinadas à alimentação humana as seguintes:

- a) «Gordura de coco», a que é obtida da amêndoa parcialmente seca (copra) do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* Linnaeus);
- b) «Gordura de palmiste» (ou de coconote), a que é obtida da amêndoa do fruto da palmeira de dendém (*Elaeis guineensis* Jacq);
- c) «Gordura de palma», a que é directamente obtida do mesocarpo carnudo do fruto da palmeira de dendém (*Elaeis guineensis* Jacq) e que pode ser fraccionada, dando origem a:

- i) «Palmaestearina», a fracção sólida da gordura de palma;

- ii) «Palmoleína», a fracção líquida da gordura de palma;

- d) «Outras gorduras vegetais», as gorduras comestíveis não definidas acima e que obedecem às disposições mencionadas no presente diploma.

3 — São considerados óleos vegetais destinados à alimentação humana os seguintes:

- a) «Óleo de algodão», o que é obtido da semente de diversas espécies cultivadas da *Gossypium*;
- b) «Óleo de amendoim», o que é obtido da semente de *Arachis hypogaea* L.;
- c) «Óleo de arroz», o que é obtido do farelo e gérmen da semente de *Oriza sativa* L.;
- d) «Óleo de babassu», o que é obtido da amêndoa do fruto de diversas espécies da palmeira *Orbignya*;
- e) «Óleo de bagaço de azeitona» (estreme), o que é obtido do fruto de *Olea europaea* L., após obtenção do azeite;
- f) «Óleo de bolota», o que é obtido do fruto do *Quercus ilex* L. e *Quercus suber* L.;
- g) «Óleo de cártamo», o que é obtido da semente de *Carthamus tinctorius* L.;
- h) «Óleo de colza», o que é obtido da semente de *Brassica napus* L. e de *Brassica campestris* L.;
- i) «Óleo de gergelim» (ou sésamo), o que é obtido da semente de *Sesamum indicum* L.;
- j) «Óleo de girassol», o que é obtido da semente de *Helianthus annuus* L.;
- l) «Óleo de grainha de uva», o que é obtido da semente de *Vitis vinifera* L.;
- m) «Óleo de milho», o que é obtido do gérmen de *Zea mays* L.;
- n) «Óleo de mostarda», o que é obtido da semente da mostarda branca (*Sinapis alba* L. ou *Brassica hirta* Moench), da mostarda castanha e amarela (*Brassica juncea* L. Czern e Coss) e da mostarda preta (*Brassica nigra* L. Koch);
- o) «Óleo de semente de tomate», o que é obtido da semente de *Solanum lycopersicum* L.;
- p) «Óleo de soja», o que é obtido da semente de *Glycine max* L. Merrill;
- q) «Outros óleos vegetais», os óleos comestíveis não definidos anteriormente e que obedecem às disposições mencionadas no presente diploma.

4 — Entende-se por «óleo alimentar» a mistura de dois ou mais óleos, refinados isoladamente ou em conjunto, com excepção do azeite.

5 — É proibida a utilização, para a alimentação humana, de «óleo de colza» com um teor em ácido erúico superior a 2%.

Artigo 3.º

Matérias-primas

1 — As gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana devem ser provenientes de frutos ou sementes em condições de facultar um produto bromatologicamente aceitável, apresentar-se em conveniente estado de conservação, isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição bem como de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes