



---* * *---

República de Angola

COMITÉ NACIONAL PARA O CÓDIGO ALIMENTAR EM ANGOLA

CODEX-ANGOLA

ANTE-PROJECTO
DE NORMA ANGOLANA SOBRE ROTULAGEM
DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

ANTE-PROJECTO DE NORMA ANGOLANA SOBRE ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

1 - Âmbito de aplicação

1.1 A presente norma estabelece os princípios e regras gerais a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor.

1.2 - A presente norma aplica-se igualmente aos géneros alimentícios destinados a ser fornecidos aos hotéis, restaurantes e similares, hospitais, lares e centros infantis e outras entidades.

1.3 Na rotulagem dos géneros alimentícios dever-se-á ainda observar, quando for o caso, as regras especiais relativas aos:

- a) Géneros alimentícios produzidos a partir dos organismos geneticamente modificados;
- b) Géneros alimentícios tratados por radiação ionizante;
- c) Géneros alimentícios com denominações de origem e indicações geográficas protegidas e agro-biológicos;

2 - Definições

Para efeitos do disposto neste regulamento, entende-se por:

- a) **Rotulagem** conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitante ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhante ou referindo-se ao respectivo produto;
- b) **Género alimentício** toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas não alcoólicas e produtos do tipo das pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;
- c) **Género alimentício pré-embalado** unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e as colectividades, constituídas por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser

apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade, quer parcialmente, mas de modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que aquela possa ser violada;

- d) **Ingrediente** toda substância, incluindo o líquido de cobertura, inclusive aditivo alimentar, utilizada no fabrico ou preparação do género alimentício e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada;
- e) **Aditivo alimentar** qualquer ingrediente adicionado intencionalmente nos alimentos, sem propósito de nutrir, mas com o objectivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento;
- f) **Auxiliar tecnológico** toda a substância utilizada intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento ou transformação de matérias primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e pode ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;
- g) **Data de durabilidade mínima** data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades químicas, físicas e microbiológicas e outras, nas condições de conservação apropriadas;
- h) **Data limite de consumo** data a partir da qual não se possa garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para o consumo, isto é o prazo estipulado para o consumo;
- i) **Data de fabrico** data em que o bem se tornou género alimentício mencionado no rótulo, isto é o período em que foi produzido;
- j) **Quantidade líquida** quantidade de produto contido na embalagem;
- k) **Líquido de cobertura** o produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, constituído designadamente por água, soluções aquosas de sais salmouras, soluções aquosas de ácido alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias ou matérias edulcorantes, sumos de frutos ou de produtos hortícolas, no caso das frutas

ou produtos hortícolas, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;

- l) **Peso líquido escorrido** a massa de produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;
- m) **-Embalagem** recipiente ou invólucro do género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- n) **-Lote** conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstância praticamente idênticas.

3 - Menções obrigatórias na rotulagem

3.1-Sem prejuízo das excepções previstas no presente regulamento, na rotulagem dos géneros alimentícios, são obrigatórias e devem figurar as seguintes menções:

- a) A denominação de venda;
- b) A quantidade líquida;
- c) A data de durabilidade mínima ou data limite de consumo;
- d) A referência ao teor alcoométrico adquirido para as bebidas com um teor alcoométrico inferior a 1,2% Vol.;
- e) Data de fabrico.

3.2-Para além das menções referidas no número anterior, devem ainda constar, nas condições referidas no presente regulamento, as seguintes indicações:

- a) Nome do produto, firma ou denominação social, o endereço do fabricante ou do embalador, exportador ou importador e o país de origem;
- b) A lista, quantidade ou categoria dos ingredientes;
- c) As condições especiais de conservação, quando for o caso;
- d) Modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer uso adequado do género alimentício;
- e) O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir em erro o consumidor, quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

3.3-São ainda obrigatória, para os tipos e categorias de géneros alimentícios a seguir identificados, as menções complementares adiante referidas:

- a) Género alimentício cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem - «Acondicionado em atmosfera protectora»;
- b) Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes-«Contém edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;
- c) Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes-«Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;
- d) Géneros alimentícios que contenham aspártamo-«Contém uma fonte de fenilalanina»;
- e) Géneros alimentícios que contenham mais de 10% de polióis de adição-«O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos».

3.4-Para além das menções referidas nos números anteriores, deve sempre figurar na embalagem ou recipiente que acondicione os géneros alimentícios ou nos respectivos documentos de venda a indicação que permita identificar o lote, nas condições estabelecidas no número 26, bem como o código de barras.

4 - Géneros alimentícios não pré-embalados

4.1-Para efeitos da presente norma, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados:

- a) Os géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso;
- b) Os géneros alimentícios embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata.

4.2-Nos géneros alimentícios referidos no número anterior, as indicações obrigatórias a constar na rotulagem são as referidas no número 3, com as seguintes excepções:

- a) As indicações referidas nas alíneas c) do ponto 1.3, do nº 1 (*âmbito de aplicação*) e alínea a) do nº2 (*definições*) em referência, não são obrigatórias;
- b) A indicação referida na alínea b) do ponto 3.1, do nº3 (*Menções obrigatórias na rotulagem*) também não é obrigatória, no caso dos produtos vendidos avulso e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) A lista de ingredientes dos géneros alimentícios referidos na alínea anterior poderá constar, para além dos locais previstos no nº 21 (*Local das menções*), na embalagem colectiva ou outro local, desde que essa informação seja acessível ao consumidor, ou dada a conhecer verbalmente pelo vendedor, a pedido do consumidor.

4.3-Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, nos termos do número anterior, deverão:

- a) Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzirem o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- b) Indicar a data que são expostos à venda;
- c) Ser retirados no final do dia, não podendo ser expostos novamente à venda.

5 - Dispensa de indicações em determinadas embalagens

Para as embalagens a seguir referidas é apenas obrigatória a denominação de venda, a quantidade líquida, a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo e a data de fabrico:

- a) Embalagens cuja face maior tenha superfície inferior a 10cm²;
- b) Embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras, presentes ou s de decoração;
- c) Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que por esse facto, não exibam rótulo, nem anel nem gargantilha.

6 -Denominação de venda

6.1-A denominação de venda de género alimentício, é a denominação prevista nas disposições legais do Codex Alimentarius aplicáveis a esse género e/ou em disposições legais ou normas angolanas e, na sua falta, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

6.2-Será igualmente permitida a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um género e distingui-los dos géneros com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

6.3-Em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o produto designado pela denominação de venda em Angola, pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do produto conhecido sob esta denominação, não deverá ser utilizada a denominação de venda.

6.4-A denominação de venda não pode ser substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou uma denominação de fantasia.

6.5-A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagens que o componham, não podendo ser dissimulada ou encoberta.

6.6-A denominação de venda deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que o mesmo foi submetido, nomeadamente: fumado, concentrado, reconstituído, recombinação, em pó, liofilizado, congelado, ultracongelado ou semicongelado, pasteurizado ou ultrapasteurizado, nos casos em que a falta desta indicação seja susceptível de induzir o consumidor em erro.

6.7-Enquanto não for adoptada legislação especial sobre o tratamento de géneros alimentícios por radiação ionizante, estes, quando forem submetidos a esse tratamento, deverão apresentar uma das seguintes menções: «irradiado», «tratado por radiação», «tratado por radiação ionizante».

7 - Quantidade líquida

7.1-A quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados é expressa em volume ou massa para os produtos líquidos ou sólidos, sendo as unidades de medida expressas em Litro (l), Centilitro (cl), ou Mililitro (ml) e Quilograma (kg) ou Grama (g), respectivamente.

7.2-O uso das unidades, tamanho dos caracteres e números na expressão da quantidade líquida obedecerá os princípios estabelecidos ou normas específicas exarados no âmbito da metrologia geral.

7.3-Quando um género alimentício sólido for apresentado dentro de um líquido de cobertura deve ser igualmente indicado no rótulo, o peso líquido escorrido, observado nos termos dos números anteriores.

8 - Quantidade líquida em embalagens múltiplas e compostas

8.1-Quando uma embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo género, a indicação da quantidade líquida será dada mencionando a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total.

8.2-Estas indicações não serão, contudo, obrigatórias quando se puder ver claramente e contar facilmente do exterior, o número total de embalagens individuais e quando se puder ver claramente do exterior uma indicação, pelo menos, da quantidade líquida contida numa embalagem individual.

8.3-Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida será dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

9 - Dispensa da indicação da quantidade líquida

A indicação da quantidade líquida não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam vendidos á peça ou pesados na presença do comprador;
- b) Géneros alimentícios cuja quantidade líquida é inferior a 5g ou 5ml, com excepção das especiarias ou plantas aromáticas;
- c) Géneros alimentícios habitualmente vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo;
- d) Produtos de pescado, congelado ou ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do nº2 do 7º e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo.

10 - Data de durabilidade mínima

10.1-A data de durabilidade mínima a figurar na rotulagem deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano de acordo com os critérios seguintes:

- a) Quando a durabilidade do produto alimentar for inferior a 3 meses, é suficiente a indicação do dia e o mês;
- b) Quando a durabilidade do produto alimentar for de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e o ano;
- c) Quando a durabilidade do produto alimentar for superior a 18 meses, é suficiente a indicação do ano;

10.2-A data de durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções:

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

10.3-As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta indique o local da embalagem onde constam.

10.4-A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de durabilidade previstos em diploma legal.

11 - Dispensa da indicação da data de durabilidade mínima

11.1-A indicação da data de durabilidade mínima não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Frutos e produtos hortícolas naturais, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objecto de outros tratamentos similares. Esta derrogação não se aplica às sementes germináveis e produtos similares, tais como os rebentos de leguminosas;
- b) Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e dos produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, bem como das bebidas dos códigos NC2206 00 91, 2206 00 93 e 2206 00 99 fabricadas a partir de uvas ou mostos de uvas, da união europeia e das NC utilizada na região da SADC;
- c) Bebidas com teor de alcóol de 10% ou mais, em volume;
- d) Refrigerantes sem alcóol, sumos de frutas, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5 litros destinados a ser entregues às colectividades;
- e) Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de vinte e quatro horas, após o fabrico;
- f) Vinagres;
- g) Sal de cozinha;
- h) Açúcares no estado sólido;
- i) Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- j) Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar;
- k) Gelados alimentares em doses individuais.

12 - Data limite de consumo

12.1-Nos géneros alimentícios perecíveis e que, por essa razão possam ser susceptíveis de apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

12.2-A data limite de consumo deve ser precedida da expressão «Consumir até », com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não codificada, e segundo a ordem mencionada.

12.3-As referências do dia e do mês podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que nesta, seja feita referência expressa ao local da embalagem onde a mesma é indicada.

12.4-A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de duração previstos em diploma legal ou norma nacional.

12.5-É proibido a exposição e a comercialização de géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre expirada.

13 - Teor alcoólico

13.1-O teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor, aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido da palavra «alcoól» ou da abreviatura «alc.».

13.2-Para efeitos do disposto no número anterior, são admitidas as seguintes tolerâncias, para mais ou menos, expressas em valores absolutos:

- a) Cerveja de teor alcoólico não superior a 5,5% em volume e outras bebidas fermentadas não espumantes nem espumosas fabricadas a partir de uvas: 0,5% em volume;
- b) Cerveja de teor alcoólico superior a 5,5% em volume, sidras, bebidas fermentadas provenientes de frutos que não sejam uvas, frisantes ou espumantes, bebidas fermentadas espumantes ou espumosas fabricadas a partir de uvas: 1% em volume;
- c) Bebidas que contenham frutos ou partes de plantas em maceração: 1,5% em volume;
- d) Para as restantes bebidas abrangidas pelo disposto no presente regulamento: 0,3% em volume.

13.3-As tolerâncias estabelecidas no nº2, aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do teor alcoólico.

14 - Lista de ingredientes

14.1-A lista de ingredientes de um género alimentício deve ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra «ingredientes», admitindo-se, contudo, as seguintes excepções:

- a) Quando o ingrediente for água ou substância volátil, estes são indicados em função da sua proporção ponderal no produto acabado, sendo calculada a quantidade de água adicionada subtraindo da quantidade total do produto final à soma dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstruídos no decurso do fabrico, podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação;
- c) Quando se trate de géneros alimentícios concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita segundo a ordem das proporções em que ficam no produto reconstituído, contando que a lista dos ingredientes seja precedida de uma menção tal como ingredientes do produto reconstituído ou ingredientes do produto pronto para o consumo.
- d) Quando o género alimentício for constituído por uma mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou plantas aromáticas dos quais nenhum predomine em massa de maneira significativa, os ingredientes podem ser indicados por qualquer ordem, desde que a respectiva lista seja acompanhada da menção «em proporção variável».

14.2-As regras de rotulagem dos ingredientes das bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2% vol., serão fixadas por decreto executivo dos Ministros do Comércio e da Agricultura e Desenvolvimento Rural e da Indústria.

15-Designação dos ingredientes

15.1-Os ingredientes são designados pelo seu nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, sem prejuízo do disposto nas alíneas seguintes:

- a) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo I e que sejam componentes de um outro género alimentício podem ser designados pelo nome dessa categoria;
- b) Os aditivos incorporados nos géneros alimentícios pertencentes a uma das categorias constantes do anexo II são obrigatoriamente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico ou do seu número, excepto no caso de um ingrediente (aditivo) pertencente a várias categorias, será indicada a categoria que corresponda à sua função principal no produto;
- c) Os aromatizantes podem ser designados apenas pelo seu nome genérico da respectiva categoria ou outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante;
- d) Apenas podem ser qualificados como «naturais» os aromatizantes cuja parte contenha exclusivamente «substâncias aromatizantes naturais» ou «preparados aromatizantes», tal como se encontram definidos. E só podem possuir a referência à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas se a parte aromatizante tiver sido isolada unicamente a partir do produto alimentar ou da fonte de aromatizante por processos físicos adequados, processos enzimáticos, microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios;
- e) Os amidos modificados incorporados nos géneros alimentícios podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria;
- f) A designação «amido» que consta dos anexos I e II deve ser sempre completada pela indicação da sua origem, quando este ingrediente for passível de conter «glúten».

16 - Ingredientes compostos

16.1-Quando um ingrediente do género alimentício for composto por vários constituintes, estes são considerados como ingredientes do género alimentício, devendo figurar na respectiva lista.

16.2-Um ingrediente composto há de figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, desde que esta se encontre prevista na disposição legal ou norma nacional ou consagrada pelo uso por ordem da sua proporção ponderal no género alimentício e seguida imediatamente da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis.

16.3-A discriminação dos constituintes prevista no número anterior não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Quando a proporção do ingrediente composto seja inferior a 25% do produto acabado, excepto se alguns dos seus constituintes forem aditivos, caso em que a respectiva indicação é obrigatória sempre que este exerçam função tecnológica no produto final;
- b) Quando o ingrediente composto seja um género alimentício para o qual não seja exigida a lista de ingredientes.

17 - Indicação quantitativa de ingredientes

17.1-A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizados no fabrico ou preparação de um género alimentício é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurarem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelo consumidor;
- b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem salientados no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica;
- c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem essenciais para caracterizar um género alimentício ou distingui-lo dos géneros com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto.

17.2-O disposto no número anterior não é aplicável a um ingrediente ou a uma categoria de ingrediente nos seguintes casos:

- d) Quando o peso líquido escorrido é indicado;
- e) Quando a quantidade deve já constar o rótulo por força de outras disposições legais;

- f) Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- g) Quando o ingrediente ou categoria de ingredientes, apesar de figurarem na denominação de venda, não sejam susceptíveis de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação de quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza que permite distinguir esse produto alimentar de outros semelhantes;
- h) Sempre que outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo;
- i) Nos casos de mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou de plantas aromáticas, conforme alínea d) do nº 14 (*Lista de ingredientes*);
- j) Nos produtos de cacau e chocolate.

17.3-Não é aplicável o disposto nas alíneas a) e b) do nº 1, não sendo por isso necessário indicar a quantidade dos ingredientes, nos seguintes casos:

- k) Quando a menção «contém edulcorante (s)» ou «contém açúcar (es) e edulcorante (s) » acompanha a denominação de venda de um género alimentício;
- l) Quando são utilizados menções relativas à adição de vitaminas e minerais e o teor destes ingredientes são objecto de uma rotulagem nutricional.

18 - Modo de indicação da quantidade dos ingredientes

18.1-A quantidade dos ingredientes, quando obrigatória, deve figurar na denominação de venda do género alimentício, na proximidade imediata dessa denominação ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

18.2-À excepção do disposto nos números seguintes, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes a mencionar deve ser expressa em percentagem e corresponder à quantidade dos ingredientes no momento da sua utilização.

18.3-A quantidade de ingredientes voláteis é indicada no produto acabado em função da sua importância ponderal no produto acabado.

18.4-A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

18.5-Nos casos dos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a quantidade de ingredientes pode ser expressa em função da sua importância ponderal no produto reconstituído.

18.6-A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, corresponde à quantidade de ou dos ingredientes utilizados em relação ao produto acabado. Essa quantidade é expressa em percentagem. Todavia, quando essa quantidade exceder 100%, a percentagem é substituída pela indicação do peso do ou dos ingredientes utilizados para a preparação de 100g de produto acabado.

19 - Substâncias não consideradas ingredientes

19.1-Não são considerados ingredientes dos géneros alimentícios:

- a) Os constituintes de um ingrediente que durante o processo de fabrico tenham sido subtraídos temporariamente e reincorporados depois em quantidade não superior ao teor inicial;
- b) Os aditivos cuja presença num género alimentício seja devido unicamente ao facto de estarem contidos num ou vários ingredientes desse género alimentício e desde que não desempenhem função tecnológica no produto acabado;
- c) Os aditivos utilizados como auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas, nas doses estritamente indispensáveis, como solventes ou suportes para os aditivos e para aromatizantes.

20 - Dispensa de indicação de ingredientes

20.1-Não é exigida a indicação de ingredientes nos géneros alimentícios pertencentes a qualquer dos seguinte grupos:

- a) Géneros constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda seja idêntica à designação do ingrediente;
- b) Géneros constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda permita concluir inequivocamente a natureza do ingrediente;
- c) Frutos e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido objecto de descasque, corte ou outro tratamento similar, bem como produtos derivados de raízes e tubérculos;
- d) Águas gaseificadas cuja denominação torna evidente esta características;
- e) Vinagres de fermentação provenientes de um só produto base e que não tenham qualquer outro ingrediente adicionado;
- f) Leites e natas fermentados, manteigas e queijos sem outros ingredientes que não sejam produtos lácteos, enzimas e culturas microbianas necessárias ao seu fabrico ou sal indispensável à preparação dos queijos não frescos nem fundidos.

20.2-É dispensada a menção de água na lista dos ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando a sua proporção não exceder 5% em massa do produto acabado;
- b) Quando a sua utilização durante o fabrico tiver apenas como objectivo a reconstituição do produto original a partir de um ingrediente concentrado ou desidratado;
- c) Quando for constituinte de um líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

21-Local das menções

21.1-Quando os géneros alimentícios estiverem pré-embalados, as menções obrigatórias devem figurar na pré-embalagem ou no rótulo ligada a esta.

21.2-Nos géneros alimentícios que sejam vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

21.3-A denominação de venda, a data de durabilidade mínima, a data de fabrico ou a data limite de consumo e a quantidade líquida e teor alcoólico devem figurar no mesmo campo visual.

21.4-Não é aplicável o disposto no nº 21.1, quando os géneros alimentícios são transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinam a ser fornecidos aos restaurantes e similares para serem preparados ou transformados, desde que todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem figurem nos respectivos documentos de venda, desde que acompanhem os géneros alimentícios a quem digam respeito ou sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

21.5-Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e o nome e morada de entidade responsável pela rotulagem devem também constar da embalagem exterior que adicione o género alimentício aquando da sua comercialização.

22 - Modo de marcação das indicações obrigatórias

22.1-As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios devem ser inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimuladas, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

23 - Modo de apresentação da rotulagem

23.1-As indicações a figurar no rótulo não podem ser apresentadas ou descritas por palavras, imagens ou outra forma susceptíveis de criar impressão errada ao consumidor, nomeadamente:

- a) Quando as características do género alimentício, designadamente sobre a natureza, a identidade, as qualidades, a composição, a quantidade, a durabilidade, a origem ou a proveniência, o modo de obtenção ou de fabrico;

- b) Atribuindo-lhe propriedades ou efeitos que ele não possua;
- c) Sugerindo que o género alimentício possui características especiais, quando todos os outros géneros semelhantes possuem essas mesmas características.

23.2-Sem prejuízo das disposições aplicáveis aos géneros destinados a uma alimentação especial e às águas minerais naturais, não é permitido atribuir a um género alimentício propriedades de prevenção, de tratamento e de cura de doenças humanas, nem mencionar tais propriedades.

23.3-O disposto no presente aplica-se igualmente à apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sua forma ou aspecto, tamanho da embalagem utilizada, modo como estão acondicionados, e bem assim, ao ambiente onde estão expostos.

24 - Uso condicionado de menções publicitárias

24.1-Poderão figurar na rotulagem dos géneros alimentícios, menções publicitárias que satisfaçam os requisitos seguintes:

- a) Sugerirem que um produto é superior ou exclusivo relativamente às características mensuráveis e objectivas, desde que sejam dadas informações de como e em que medida o produto é superior ou exclusivo ou tal resulte da sua conformidade com as disposições legais;
- b) Indiquem a ausência ou o baixo teor de um determinado ingrediente, desde que sejam acompanhadas da indicação impressa em caracteres do mesmo tamanho, da existência de outros ingredientes que desempenhem idêntica função, se estes tiverem sido efectivamente utilizados;
- c) Indiquem a ausência ou baixo teor de um determinado resíduo de pesticida, desde que sejam seguidas de indicações, apostas em caracteres do mesmo tamanho, da eventual presença de outros pesticidas;
- d) Indiquem que um género alimentício é natural, desde que se verifique alguma das seguintes condições:

d.1) Seja proveniente directamente da natureza e se apresente no seu estado original ou refrigerado, não contendo quaisquer aditivos ou outras substâncias químicas para além das que lhe são próprias em natureza;

d.2) Seja obtido a partir dos géneros alimentícios por processos exclusivamente mecânicos, ainda que sujeitos a refrigeração quando necessário;

d.3) Se trate de uma expressão tradicionalmente usada como designação culinária;

d.4) Tal designação resulte da sua conformidade com disposições legais;

e) Sugiram que um género alimentício é «biológico» ou «orgânico», desde que os respectivos processos de cultura não utilizem produtos sintéticos e seja garantido que o género alimentício tem as mesmas características dos obtidos por aqueles processos;

f) Sugiram que um género alimentícios é «novo», desde que não tenham decorrido mais de dezoito meses após a sua primeira apresentação ao consumidor final e a característica inovadora seja indicada com clareza, designadamente na denominação de venda do produto;

g) Respeitem ao valor nutritivo do género alimentício, desde que na rotulagem sejam indicados os teores dos ingredientes nutritivos a que for feita menção especial;

h) Respeitem ao prémio ou menção honrosa, desde que o género alimentício para venda tenha características idênticas aos que mereceram tais prémios ou menção honrosa.

25 - Idioma utilizado

25.1-As indicações obrigatórias a constar da rotulagem são sempre redigidas em língua portuguesa.

25.2- Exceptua-se do disposto do número anterior a indicação da denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua portuguesa quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada;

25.3-Nos casos dos géneros com rotulagem em língua estrangeira, aquela pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas nesta norma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores sejam também redigidas em português.

26 - Indicação do lote

26.1-A indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.

26.2-A indicação do lote referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição à venda ao consumidor final, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou na sua falta nos respectivos documentos de venda.

26.3-O lote é determinado e indicado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício e pelo importador.

26.4-Quanto a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

26.5-No caso das doses individuais de gelados alimentares, a indicação do lote pode não constar do rótulo da embalagem individual, mas deve figurar obrigatoriamente nas respectivas embalagens colectivas.

26.6-É dispensada a indicação do lote nas embalagens com superfície inferior a 10 cm² e nas embalagens de fantasias, tais como pequenas figuras ou lembranças.

26.7-A indicação do lote deve figurar de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

27- Entidades responsáveis pela rotulagem

27.1-No caso de géneros alimentícios pré-embalados, as indicações de rotulagem a que se refere a presente norma são da responsabilidade do fabricante ou do embalador.

27.2-Nos géneros alimentícios não pré-embalados vendidos ou expostos à venda para o consumidor final, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do retalhista.

27.3-A indicação do lote é da responsabilidade do produtor, do fabricante ou acondicionador do género alimentício ou do primeiro vendedor.