

# **GUIA PARA A ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES, SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES**



Elaborado por



**Associação Nacional dos Industriais de  
Refrigerantes e Sumos de Frutos**

**JUNHO 2004**

## INDÍCE

1.	NOTAS INTRODUTÓRIAS.....	3
2.	GLOSÁRIO .....	3
3.	SÍNTESE DO ENQUADRAMENTO LEGAL COMUNITÁRIO E NACIONAL .....	4
3.1.	ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS .....	4
3.2.	ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES .....	4
3.3.	ROTULAGEM DE SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS .....	5
4.	PRINCÍPIOS GERAIS .....	5
5.	MENÇÕES OBRIGATÓRIAS .....	5
5.1.	A DENOMINAÇÃO DE VENDA .....	5
5.1.1.	ASPECTOS GERAIS.....	5
5.1.2.	REFRIGERANTES.....	5
5.1.3.	SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES.....	6
5.1.4.	ASPECTOS ESPECIAIS A CONSIDERAR NA DENOMINAÇÃO DE VENDA DE SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS .....	7
5.2.	INGREDIENTES .....	8
5.3.	QUANTIDADE LÍQUIDA.....	9
5.4.	DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA.....	10
5.5.	IDENTIFICAÇÃO DO LOTE .....	10
5.6.	NOME DO RESPONSÁVEL PELO LANÇAMENTO DO PRODUTO NO MERCADO .....	11
5.7.	INDICAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES.....	11
5.8.	OUTRAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS .....	11
6.	DISPENSA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS.....	12
7.	MODO DE MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS MENÇÕES.....	13
8.	MENÇÕES PROÍBIDAS.....	13
9.	IMAGEM DA FRUTA.....	13
10.	ROTULAGEM DE PRODUTOS IMPORTADOS.....	13
11.	MARCAÇÕES RELATIVAS A SISTEMAS DE GESTÃO DE EMBALAGENS.....	14
12.	CASOS ESPECIAIS DE ROTULAGEM .....	14
12.1.	ROTULAGEM NUTRICIONAL.....	14
12.2.	ROTULAGEM DE EDULCORANTES.....	15
12.3.	ROTULAGEM DOS PRODUTOS COM, OU DERIVADOS, DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS .....	15

## 1. NOTAS INTRODUTÓRIAS

Ao propor este instrumento de compilação e apoio interpretativo dos textos legais a ANIRSF pretende contribuir para o completo e correcto entendimento e aplicação das normas em vigor que a propósito da rotulagem asseguram que o consumidor recebe as informações básicas e essenciais de cada produto.

Do âmbito deste guia está excluída a matéria referente à publicidade em geral que é objecto de regulamentação distinta <sup>1</sup>.

Devemos porém advertir que o presente trabalho não dispensa a consulta dos diplomas legais em vigor os quais, pelas suas características, estão sujeitos a permanentes mutações.

## 2. GLOSSÁRIO

Rotulagem – conjunto de menções e indicações, inclusive imagens e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, letreiro ou documento acompanhado referindo-se ao respectivo produto;

Publicidade – Qualquer forma de comunicação feita por entidades de natureza publica ou privada, no âmbito de uma actividade comercial, industrial, artesanal ou liberal, com o objectivo indirecto ou indirecto de promover a comercialização ou alienação de quaisquer bens ou serviços ou de promover ideias, princípios, iniciativas ou instituições.

Género alimentício – toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;

Género alimentício pré-embalado – unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade, quer parcialmente, mas de modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que aquela possa ser violada;

Ingrediente – toda a substância, inclusive aditivo alimentar, incorporada intencionalmente como componente de um género alimentício durante o fabrico ou preparação e presente no produto acabado, embora modificado;

Aditivo alimentar – toda a substância, tenha ou não valor nutritivo, que por si só não é normalmente género alimentício nem ingrediente característico de um género alimentício, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenamento de um género alimentício, tem como consequência quer a sua incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse género, não abrangendo as substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com a finalidade de lhes melhorar as propriedades nutritivas;

Data de durabilidade mínima – data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas;

---

<sup>1</sup> Código da publicidade, nos termos do DL n.º 330/90, de 30/10, alterado pelo DL n.º 74/93, de 10/03, DL 6/95 de 17/01, DL 61/97 de 25/03, DL 275/98, de 9 de Setembro e DL 51/2001, de 15 de Fevereiro

Data de fabrico – data em que o produto se tornou no género alimentício mencionado na rotulagem;

Quantidade líquida – quantidade de produto contido na embalagem;

Embalagem – recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;

Lote – conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

Bebida refrigerante ou refrigerante – [VER “ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES”](#)

Sumo de frutos e néctares – [VER “ROTULAGEM DOS SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES”](#)

### 3. SÍNTESE DO ENQUADRAMENTO LEGAL COMUNITÁRIO E NACIONAL

#### 3.1. ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios está sujeita a normas comunitárias que foram codificadas pela **Directiva 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março**, que revoga todas as Directivas anteriores sobre a matéria<sup>2</sup>.

Esta Directiva foi objecto de alteração posterior destacando-se, com relevância para as bebidas abrangidas por este Guia, a **Directiva nº 2002/67/CE, de 18 de Julho**, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm cafeína e quinino.

Na ordem jurídica nacional, não foi necessário proceder à transposição da Directiva nº 2000/13/CE na medida em que a consolidação efectuada por esta já tinha sido realizada através do **Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro**, relativo à rotulagem e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Por sua vez, este diploma é completado pelo **Decreto Lei nº 20/2003, de 3 de Fevereiro**, que transpôs para o direito português a acima referida Directiva nº 2002/67/CE, que se aplica à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm cafeína e quinino.

#### 3.2. ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES

Na ausência de regulamentação comunitária específica para as bebidas refrigerantes deve observar-se em cada Estado Membro, além das normas horizontais de rotulagem emanadas da União Europeia, as disposições constantes de cada uma das diferentes legislações nacionais.

Todavia, face ao princípio do mercado único europeu traduzido no reconhecimento recíproco da legislação de cada Estado Membro, as disposições nacionais não poderão, salvo por razões de saúde pública, constituir entrave à livre circulação de produtos.

Na legislação portuguesa as bebidas refrigerantes estão legalmente enquadradas pelo **Decreto Lei nº 288/94, de 14 de Novembro**, que foi posteriormente regulamentado pela **Portaria nº 703/96, de 6 de Dezembro**, respeitante às respectivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem.

<sup>2</sup> Foi revogada a Directiva 79/112/CEE, do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978 e todas as sucessivas modificações nela introduzidas, a saber: Directiva 85/7/CEE; Directiva 86/197/CEE; Directiva 87/250/CEE; Directiva 89/395/CEE; Directiva 91/72/CEE; Directiva 92/238/CEE; Directiva 93/102/CEE; Directiva 94/54/CE; Directiva 95/42/CEE; Directiva 96/21/CE; Directiva 97/4/CE.

### 3.3. ROTULAGEM DE SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS

Em termos comunitários deve observar-se a **Directiva nº 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro**, do Conselho, **de 20 de Dezembro**, que revoga a Directiva nº 93/777/CE<sup>3</sup>, do Conselho, de 21 de Setembro, aplicável às condições de fabrico e de comercialização dos sumos de frutos e determinados produtos similares destinados à alimentação humana.

A Directiva 2001/112/CE, acima referida, foi transposta para a ordem jurídica portuguesa através do **Decreto Lei nº 225/2003, de 24 de Setembro**<sup>4</sup>, relativo às definições e características dos sumos de frutos e dos produtos similares e às regras que devem reger a sua rotulagem.

## 4. PRINCÍPIOS GERAIS

Nos termos da legislação em vigor entende-se por rotulagem o conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, marcas de fabrico e comércio, que figuram sobre a embalagem, rótulo, leteiro ou documento que acompanha a embalagem referem-se ao produto em questão.

Nestes termos, a rotulagem deve ser, para além dum meio publicitário, um instrumento de informação, que clara e correctamente posicione o produto e facilite ao consumidor a escolha adequada.

A necessidade de informação do consumidor não se esgota no momento em que é efectuada a compra, tendo a rotulagem um importante papel informativo nas fases de conservação e consumo do produto.

A rotulagem deve, igualmente, assegurar uma livre e sã concorrência e promover uma imagem dinâmica da indústria que transmita confiança ao consumidor.

## 5. MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

### 5.1. A DENOMINAÇÃO DE VENDA

#### 5.1.1. ASPECTOS GERAIS

A denominação de venda de um género alimentício é a prevista em disposição legal ou, na sua ausência, a consagrada pelo uso no Estado Membro onde é efectuada a venda.

A denominação de venda dos géneros alimentícios deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível. Não pode ser dissimulada, encoberta, ou substituída por uma marca nem por uma designação de fantasia.

#### 5.1.2. REFRIGERANTES

Para os refrigerantes, a denominação de venda prevista na legislação é a designação BEBIDA REFRIGERANTE ou simplesmente REFRIGERANTE.

Entende-se por BEBIDA REFRIGERANTE OU REFRIGERANTE a bebida não alcoólica<sup>5</sup>, constituída por água contendo em solução, emulsão ou suspensão qualquer dos ingredientes previstos na Portaria nº 703/96, podendo ser opcionalmente adoçada, acidulada, carbonatada e podendo

<sup>3</sup> A Directiva 93/777/CE codificou todas as regras comuns dispersas aplicáveis quanto à composição, modo de fabrico e rotulagem de sumos e néctares de frutos.

<sup>4</sup> O Decreto Lei nº 222/2003 foi objecto de Declaração de Rectificação 18/2003, de 31 de Novembro

<sup>5</sup> salvo no caso expressamente previsto do refrigerante adicionado de bebida alcoólica com teor máximo de etanol de 1% (v.v.)

conter fruta, sumo de fruta e / ou sais e vitaminas. Os seus aromas podem ter origem em sumos de frutos, em extractos vegetais ou substâncias aromáticas.

Para além da designação genérica BEBIDA REFRIGERANTE OU REFRIGERANTE esta deve ser completada por qualquer uma das denominações reservadas e expressamente previstas no nº 2 do artigo 1º da Portaria nº 703/96.

As denominações reservadas, previstas na lei, são:

- REFRIGERANTE DE SUMO DE FRUTO – quando contém sumo ou polme de frutos, com o teor mínimo (m/m) a seguir indicado:
 

- ananás, morango, toranja, limão e frutos ácido .....	6%
- laranja .....	8%
- alperce e pêsego .....	12%
- maçã, pêra e uva .....	16%
- outros frutos e miscelânea de frutos .....	10%
- REFRIGERANTE DE POLME – quando contém um teor mínimo de partes comestíveis de fruto de 2% (m/m).
- REFRIGERANTE DE EXTRACTOS VEGETAIS – quando os seus aromas têm origem em extractos vegetais podendo incluir sumo, polme ou outros ingredientes comestíveis de origem vegetal.
- REFRIGERANTE AROMATIZADO – quando resulta da diluição de substâncias aromatizantes. No caso de não conter açúcares, nem edulcorantes, designar-se-á por “água aromatizada”.
- “ÁGUA TÓNICA” – quando contém um teor de quinino superior a 45 mg/L e inferior a 85 mg/L.
- REFRIGERANTE DE SODA – quando contém bicarbonato de sódio num teor mínimo de 0,3 g/L e de dióxido de carbono num teor mínimo de 6 g/L.
- REFRIGERANTE ADICIONADO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS – quando resulta de adição de uma bebida alcoólica com um teor máximo de etanol de 1% (v/v)

Os refrigerantes que não correspondem às denominações reservadas e expressamente previstas na legislação deverão ser designados pela denominação genérica BEBIDA REFRIGERANTE OU REFRIGERANTE podendo essa denominação ser completada pelo nome consagrado nos usos ou pela descrição do produto.

### 5.1.3. SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES

Para os sumos de frutos e produtos similares as respectivas denominações reservadas são as constantes no anexo I do Decreto Lei nº 225/2003, de 24 de Setembro<sup>6</sup>. Temos assim:

- SUMO DE FRUTOS<sup>7</sup> – o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos são e maduros, frescos ou conservados pelo frio;
  - Deve ter a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém;

<sup>6</sup> sem prejuízo das denominações específicas que podem ser utilizadas em certas línguas e das condições referidas no Anexo III, do Decreto lei nº 225/2003.

<sup>7</sup> No âmbito desta legislação o tomate não é considerado fruto

- O aroma, a polpa e as células separadas após a extração podem ser restituídas<sup>8</sup>;
- No caso de citrinos (excepto de lima), o sumo deve provir do endocarpo.
  
- SUMO DE FRUTOS À BASE DE CONCENTRADO – o produto obtido por reposição num sumo de frutos concentrado da água extraída do sumo durante a concentração e por restituição das substâncias aromáticas.
  - O aroma, a polpa e as células devem ser obtidas durante o processo de produção do sumo de frutos de partida ou de sumos da mesma espécie de frutos;
  - A água adicionada deve ter características adequadas;
  - As características organolépticas e analíticas devem ser, pelo menos, equivalentes à de um sumo médio obtido a partir de frutos da mesma espécie, na aceção de sumo de frutos.
  
- SUMO DE FRUTOS CONCENTRADO – o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de uma parte determinada de água. No caso do produto ser destinado ao consumidor final a água eliminada não poderá representar menos de 50%.
  
- SUMO DE FRUTOS DESIDRATADO/EM PÓ – o produto obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos põe eliminação física de quase toda a água.
  
- NÉCTAR DE FRUTOS – o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e/ou açúcares ou mel ao sumo de frutos, ao sumo de frutos concentrado, ao sumo de frutos desidratado, a polmes de frutos ou a uma mistura destes produtos.
  - A adição de açúcares e/ou mel é autorizada em quantidades que não representem mais de 20%, em massa, do produto acabado;
  - Os açúcares podem ser total ou parcialmente substituídos por<sup>9</sup>
  - A quantidade mínima<sup>10</sup> de sumo e/ou de polme, expressas em percentagem volumétrica do produto acabado, têm de respeitar teores mínimos. Em geral, essas quantidades mínimas estão padronizadas, como segue:
    - . 25% em volume para frutos de baixa acidez<sup>11</sup>, suculentos ou altamente aromatizados no seu estado natural.
    - . 50% para frutos com sumos de bom paladar, no seu estado natural<sup>12</sup>

#### 5.1.4. ASPECTOS ESPECIAIS A CONSIDERAR NA DENOMINAÇÃO DE VENDA DE SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS

- Quando estes produtos são obtidos a partir de uma só espécie de fruto, o nome deste fruto deve substituir a palavra “frutos”;
  
- No caso de produtos obtidos a partir de dois ou mais frutos (com excepção do sumo de limão) a denominação de venda deve ser completada pela enumeração dos frutos utilizados por ordem crescente do volume dos sumos ou polmes em questão, podendo essa indicação ser substituída pela expressão “vários frutos”, por uma expressão similar ou pela indicação do nome do fruto utilizado.

<sup>8</sup> Polpa e células são definidas com os “produtos obtidos da parte comestível de frutos do mesmo tipo sem remover o sumo. Para citrinos, polpa ou células são o sumo obtido do endocarpo”

<sup>9</sup> o uso de edulcorantes implica menções especiais de rotulagem (“contém edulcorante(s)”)

<sup>10</sup> a quantidade mínima, declarada como “quantidade mínima de fruto...%” deve ser rotulada no mesmo campo de visão da denominação de venda do produto

<sup>11</sup> mangas, bananas, goiabas, papaias, acerola, etc. como listado na parte II do anexo IV do Decreto Lei

<sup>12</sup> maçãs, peras, pêssegos, citrinos (excepto lima/limão), ananás como listado na parte III do anexo IV do Decreto lei

- No caso do sumo de frutos ter sido objecto de adição de açúcares ou edulcorantes a denominação de venda deve ser seguida pela indicação “Adoçado” ou “com adição de açúcares”, seguida pela indicação da quantidade máxima em g/L.

- Tratando-se de misturas de sumos de frutos e de sumos de frutos obtidos a partir de um produto concentrado e de néctares obtidos total ou parcialmente a partir de produtos concentrados, deverá constar, na proximidade imediata à denominação de venda, com caracteres claramente visíveis e destacados da demais rotulagem as seguintes menções, consoante o caso: “fabricado à base de sumos concentrados”; “parcialmente fabricado à base de sumo”;

- No caso dos néctares de frutos, o teor mínimo de sumos %, deverá ser indicada no mesmo campo visual em que se encontra a denominação de venda.

## 5.2. INGREDIENTES

Entende-se por ingrediente toda e qualquer substância, incluindo os aditivos, utilizada no fabrico ou preparação de um género alimentício e presente no produto acabado eventualmente sob forma modificada.

Não são ingredientes:

- os constituintes de um ingrediente subtraídos durante o processo de fabrico e posteriormente incorporados em quantidade não superior ao teor inicial.
- os aditivos contidos num ou vários ingredientes que desempenham um função tecnológica no produto final.
- os aditivos utilizados como auxiliares tecnológicos.
- os solventes ou suportes para aditivos utilizados nas doses estritamente indispensáveis.

A indicação no rótulo da lista dos ingredientes de um género alimentício é obrigatória e é constituída pela enumeração de todos os ingredientes utilizados os quais devem ser indicados por ordem de peso decrescente no momento da incorporação. Essa lista deve ser precedida da palavra “*Ingredientes*”.

A designação dos ingredientes deve ser assegurada pelo nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, isto é, pela respectiva designação legal ou, na sua ausência, pelo uso ou descrição do ingrediente.

Há, todavia, ingredientes que pertencem às categorias elencadas nos anexos ao Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro, que podem ser designados apenas pelo nome dessa categoria. Por exemplo, o xarope de glucose e xarope de glucose desidratado podem ter a designação “xarope de glucose”.

Os aditivos incorporados nos géneros alimentícios que correspondem a qualquer das categorias elencadas nos anexos do Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro, são indicados pela designação da respectiva categoria. Por exemplo, corante, conservante, antioxidante, emulsionante, espessante, edulcorante, regulador de acidez, acidificante<sup>13</sup>, estabilizador, etc.

<sup>13</sup> Por despacho da DGFCQA de 29/01/97 a indústria de refrigerantes e sumos de frutos pode usar como sinónimo de acidificante o termo acidulante



A designação da categoria deve seguir-se o nome específico do aditivo ou do nome CE, que consta na legislação acima referida.

Os aromatizantes podem ser designados pelo termo “*Aromatizante(s)*” ou por outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante. Só podem ser qualificados como “*naturais*” os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente “*substâncias aromatizantes naturais*” conforme definido na Portaria nº 620/90, de 3 de Agosto.

Os ingredientes autorizados no fabrico de refrigerantes estão expressamente previstos na Portaria nº 703/96, de 6 de Dezembro. Para além desses ingredientes, os aromatizantes, os corantes, os edulcorantes e outros aditivos que não os corantes e edulcorantes admissíveis na indústria de refrigerantes e respectivos teores estão fixados em legislação específica<sup>14</sup> sobre essas substâncias.

A presença de cafeína e quinino nos géneros alimentícios obriga à indicação obrigatória de menção específica na lista de ingredientes.

Na obtenção de sumos de frutos e produtos similares, sem prejuízo do disposto na legislação em vigor sobre aditivos alimentares, são autorizados os seguintes ingredientes:

- A adição de vitaminas e minerais, sem prejuízo do disposto na legislação sobre rotulagem nutricional;
- A adição ao sumo das substâncias aromáticas, das polpas e das células separadas durante a transformação ou provenientes das mesmas espécies de frutos (no caso de produtos à base de concentrados);
- A adição de açúcares, para correcção do gosto ácido ou para adoçar expresso em resíduos secos, desde que não exceda 15g por litro de sumo (excepto nos sumos de pêra e de uva);
- A adição de sais de ácido tartárico para reconstituição do sumo de uva;
- A adição de dióxido de carbono como ingrediente;
- A adição de sumo de lima ou de sumo concentrado de limão para correcção da acidez;
- A adição ao sumo de frutos, de polpa ou de células implica a sua indicação na rotulagem.

### 5.3. QUANTIDADE LÍQUIDA

A indicação no rótulo da quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados, expressa em unidades do sistema internacional (em volume para os produtos líquidos, utilizando a unidade auxiliar litro (L) ou submúltiplos), é obrigatória. Os respectivos caracteres devem ter uma dimensão mínima de 6 mm para quantidades líquidas superiores a 1 l., de 4 mm para quantidades entre 200 ml e 1 l e de 3 mm para quantidades inferiores a 200 ml.<sup>15</sup>

No caso das embalagens múltiplas, isto é, quando uma embalagem é constituída por duas ou mais embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, deve ser mencionada a quantidade líquida de cada embalagem individual e o seu número total.

Quando a embalagem é constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas unidades de venda a indicação da quantidade líquida é dada pela quantidade líquida total e pelo número de embalagens individuais.

---

<sup>14</sup> Legislação específica:

- AROMATIZANTES – Portarias 620/90, de 03/08 e 264/94, de 30/04
- CORANTES – DL 193/2000, de 18 de Agosto
- EDULCORANTES – DL 394/98, de 10/12, que revoga a Portaria 420/95, de 04/05 e DL 98/2000, de 25 de Maio
- ADITIVOS, QUE NÃO OS CORANTES E EDULCORANTES – DL 121/98, de 08/05, com alterações DL 363/98, de 19 de Novembro e DL 274/2000, de 9 de Novembro

<sup>15</sup> Portaria 359/94 de 7 de Junho

Face à legislação nacional em vigor, as bebidas refrigerantes só podem ser comercializadas pré-embaladas com as seguintes quantidades líquidas: 0,125 L; 0,20L; 0,25L; 0,33L; 0,50L; 0,75L; 1L; 1,5L e 2L.

Os refrigerantes também podem ser vendidos não pré-embalados, desde que colhidos em aparelhos distribuidores, de vidro ou de outro material que satisfaça os necessários requisitos de segurança e higiene. Neste caso, não estão sujeitos à indicação da quantidade líquida.

As bebidas refrigerantes, sumos de frutos e néctares que observem as condições de controlo metrológico estabelecidas para os produtos pré-embalados no âmbito do Decreto Lei nº 310/91, de 17 de Agosto, regulamentado pela Portaria 1198/91, de 18 de Dezembro, poderão utilizar o símbolo de marcação CE.

O símbolo de marcação consta da letra minúscula “e” com a altura mínima de 3 mm que deve ser colocada no mesmo campo visual da indicação de quantidade nominal.

#### **5.4. DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA**

A data de durabilidade mínima de um género alimentício é a data até à qual este conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas.

A indicação desta data é obrigatória e deve ser precedida da menção “*consumir de preferência antes de ...*” quando a data indique o dia e o mês, ou então, “*consumir de preferência antes do fim de ...*” nos restantes casos.

A data de durabilidade mínima deve ser indicada de forma clara e visível de acordo com os seguintes critérios:

- géneros alimentícios com duração inferior a 3 meses é suficiente a indicação do dia e mês.
- géneros alimentícios com duração entre 3 e 18 meses é suficiente a indicação do mês e do ano.
- géneros alimentícios com duração superior a 18 meses é suficiente a indicação do ano.

A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem. As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado das respectivas menções, desde que junto desta se indique o local da embalagem onde consta.

Nos casos de produtos alimentares microbiologicamente perecíveis, como alguns sumos refrigerados, susceptíveis de após curto período apresentarem condições alteradas a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo. Esta data é composta pelo dia e mês e deve ser precedida da menção “*consumir até...*”.

#### **5.5. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE**

Os géneros alimentícios devem indicar de forma legível e indelével o lote a que pertencem, que deve ser precedido da letra “L” ou “I”, sempre que não se distinga claramente das outras menções de rotulagem. O lote é determinado pelo produtor, embalador ou pelo primeiro vendedor estabelecido na União Europeia.

A indicação do lote pode ser dispensada quando o género alimentício contenha a indicação do dia e do mês na respectiva data de validade.

## 5.6. NOME DO RESPONSÁVEL PELO LANÇAMENTO DO PRODUTO NO MERCADO

É obrigatória a indicação do nome e da morada (ou firma) do fabricante ou do embalador ou de um vendedor estabelecido na União Europeia responsável pelo lançamento no mercado do género alimentício.

## 5.7. INDICAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

A legislação em vigor consagra o princípio da obrigatoriedade da indicação quantitativa de ingredientes nos seguintes casos:

- Sempre que o ingrediente ou respectiva categoria figurem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelos consumidores;
- Sempre que o ingrediente ou categoria de ingredientes for salientada no rótulo por palavras, imagem ou representação gráfica;
- Sempre que o ingrediente ou categoria de ingredientes forem essenciais para caracterizar o produto ou distinguidos dos produtos com que possam se confundidos.

O princípio da obrigatoriedade não é aplicável, entre outros, nos seguintes casos:

- Quando a quantidade deva já constar no rótulo por força de outra disposição legal (por exemplo, as vitaminas e os sais minerais por estarem sujeitos a rotulagem nutricional);
- Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização (ex, os aromas);
- Quando os ingredientes não são essenciais para caracterizar e distinguir o produto (por exemplo, aditivos, açúcares, água);
- Quando a menção “contém edulcorantes” ou “contém aromas” acompanha a denominação de venda do produto;
- Sempre que outras disposições especiais determinem com precisão a quantidade de ingredientes sem prever a sua inclusão no rótulo (no caso dos néctares apesar da legislação em vigor indicar com precisão a quantidade mínima de sumo ou polme, esta tem de estar indicada no rótulo, no mesmo campo visual da denominação de venda)

De assinalar, ainda, os seguintes aspectos:

- A declaração de quantidade de ingredientes deve figurar, quando obrigatória, na denominação de venda, na sua proximidade imediata ou na lista de ingredientes;
- A quantidade de ingredientes deve ser expressa em português e corresponder à quantidade no momento da sua utilização;
- A quantidade de ingredientes utilizados no sumo concentrado ou desidratado e reconstituídos pode ser expressa em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

## 5.8. OUTRAS MENÇÕES

Podem ser ainda obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios as seguintes menções:

- *Modo de emprego* – sempre que da sua omissão possa resultar dificuldade ou uso inadequado para o consumidor.
- *Condições de conservação* – sempre que o produto careça de especiais condições de conservação ou quando este contenha a indicação de data limite de consumo. Por exemplo, no caso dos sumos refrigerados.

Os géneros alimentícios que contenham cafeína em quantidade superior a 150 mg/l, estão obrigatoriamente sujeitas a inclusão da menção “elevado teor de cafeína”, no mesmo campo visual da denominação de venda, seguido do teor de cafeína expresso em mg/l por 100 ml.

Poderão, ainda, constar da rotulagem das bebidas refrigerantes as seguintes menções:

- “Gaseificado”, quando o teor de dióxido de carbono ultrapasse os 2 g/L;
- “Amargo”, quando o refrigerante contiver quinino até ao máximo de 45 mg/L;
- “Com água mineral natural” ou “com água de nascente”, seguido do nome desta, quando a utilizada for exclusivamente água mineral natural ou água de nascente e o refrigerante for preparado e embalado no local da captação, não sendo permitida qualquer referencias a propriedades ou características da água.

## 6. DISPENSA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

- Na rotulagem dos géneros alimentícios não pré-embalados podem ser dispensadas as seguintes menções obrigatórias:
  - data de durabilidade mínima
  - nome do fabricante
- No caso dos produtos embalados no posto de venda podem ser dispensada a lista de ingredientes.
- A indicação dos ingredientes é dispensada entre outras situações, quando os produtos são constituídos por um só ingrediente.
- A menção de água na lista de ingredientes é dispensada quando:
  - a sua proporção não exceda 5 % do produto acabado
  - a sua utilização no fabrico tiver apenas como objectivo a reconstituição do produto original a partir de um produto concentrado ou desidratado.
- A indicação da quantidade líquida nas embalagens constituídas por duas ou mais embalagens individuais de um mesmo produto quando a quantidade líquida de cada embalagem individual e o seu número total for visível do exterior.
- A menção do lote pode ser dispensada quando o género alimentício contenha a indicação do dia e do mês na respectiva data de validade.
- A indicação da data de durabilidade mínima de refrigerantes, sumos de frutos e néctares em recipientes com capacidade superior a 5 litros, destinadas a colectividades, pode ser dispensada.
- A lista de ingredientes, o nome e a morada da entidade responsável pela rotulagem, bem como a indicação do lote não são obrigatórias, nos seguintes casos:
  - géneros alimentícios contidas em embalagens de fantasia, tais como figuras ou artigos de decoração.
  - garrafas de vidro reutilizáveis que estejam marcadas de modo indelével e por esse facto não exista outra rotulagem.

## **7. MODO DE MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS MENÇÕES**

As menções obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios têm de ser inscritas em caracteres indeléveis e legíveis, num local em evidência e não podem ser dissimuladas nem encobertas ou separadas por outras menções ou impressões.

A sua apresentação não pode ser susceptível de criar uma impressão errada ao consumidor. Devem ser evitadas menções que de qualquer modo possam sugerir características, propriedades ou efeitos que o produto não possua.

Este princípio é igualmente aplicável à publicidade dos géneros alimentícios e seus aspectos.

A denominação de venda, a quantidade líquida e a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo devem figurar no mesmo campo visual. No entanto, as referências do dia, do mês e do ano podem figurar em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

## **8. MENÇÕES PROIBIDAS**

O princípio geral é o da proibição de todas e quaisquer menções susceptíveis de poder induzir em erro o consumidor, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- Sugestão de que um dado género alimentício tem características, propriedades ou efeitos que não possua.
- Alusão a propriedades preventivas ou curativas de doenças humanas.
- Sugestão de especiais características quando todos os demais produtos similares possuem essas mesmas características.

## **9. IMAGEM DA FRUTA**

A utilização da imagem da fruta, através de uma ilustração realista da fruta, só é permitida na rotulagem dos refrigerantes quando estes contiverem sumos provenientes dessas espécies.

No caso dos produtos aromatizados só poderá ser utilizada uma imagem estilizada da fruta para informar de uma maneira simplificada (um desenho simples). Este deve ser visto como uma mera indicação da natureza do aroma, isto é, fornecer uma informação sem constituir ênfase. Esta representação deve permitir distinguir claramente a bebida aromatizada da bebida que contém sumo de frutos.

## **10. ROTULAGEM DE PRODUTOS IMPORTADOS**

Para os produtos fabricados num Estado Membro da União Europeia e comercializado noutro Estado Membro com língua ou tradição cultural diferente deve garantir-se que o consumidor é correctamente informado.

O princípio geral é traduzir para o idioma do Estado Membro onde o produto é vendido todas as indicações e menções obrigatórias constantes no rótulo, com excepção da denominação de venda quando esta não for susceptível de ser traduzida ou estiver internacionalmente consagrada.

No entanto, é possível manter o rótulo original no idioma do país de origem, com a condição de ser respeitado o princípio da informação clara e completa ao consumidor. Neste caso, todas as menções obrigatórias e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança do

consumidor devem ser traduzidas para o idioma do país onde o produto é comercializado devendo os respectivos caracteres ter a dimensão mínima de 3 mm ou serem equivalentes aos que lhe correspondem no rótulo de origem.

## 11. MARCAÇÕES RELATIVAS A SISTEMAS DE GESTÃO DE EMBALAGENS

No caso de produtos embalados em embalagens reutilizáveis, são relevantes as seguintes menções:

- pode ser colocado um símbolo específico (de colocação facultativa) para informar o consumidor de que a embalagem é reutilizável (Decreto Lei 366-A/97, de 20 de Dezembro);
- a Portaria nº 29-B/98, de 15 de Janeiro estabelece que o valor do depósito deve ser indicado claramente na embalagem ou no suporte utilizado para a indicação do preço de venda do produto.

No caso de embalagens não reutilizáveis:

- o mesmo Decreto Lei prevê a criação de um sistema integrado Sociedade Ponto Verde cujo símbolo obrigatório em todas as embalagens primárias é o “Ponto Verde”;
- a marcação das embalagens com símbolos ou menções destinados a facilitar a identificação dos materiais, tem sido facultativa Decisão da Comissão 97/129/CE. Com a publicação da Directiva 2004/12/CE de 18 de Fevereiro, que altera a Directiva 94/62/CE, introduz algumas alterações nomeadamente a sua marcação e aguarda-se a sua transposição.

## 12. CASOS ESPECIAIS DE ROTULAGEM

### 12.1. ROTULAGEM NUTRICIONAL

A rotulagem nutricional é facultativa, tornando-se obrigatória apenas quando consta do rótulo uma declaração nutricional.

Por declaração nutricional entende-se qualquer representação ou mensagem publicitária que enumere ou sugira que um género alimentício possui propriedades especiais em razão da energia ou do valor calórico que fornece ou não e dos nutrientes que contém ou não.

Perante a necessidade de fornecer ao consumidor informações claras e correctas foi criada regulamentação específica neste domínio que consta da *Portaria nº 751/93, de 23 de Agosto* e que resulta da transposição da *Directiva 90/496/CE*.

A rotulagem nutricional deve conter, respeitando a ordem, as seguintes informações: o valor energético; as proteínas; os glícidos; os lípidos.

Se a declaração nutricional for relativa a açúcares, ácidos gordos saturados, fibras alimentares ou sódio deve ser indicado: o valor energético; as proteínas; os glícidos; os açúcares; os lípidos; os ácidos gordos saturados; as fibras; o sódio.

Também podem fazer parte da rotulagem nutricional componentes como o amido, os polióis, os ácidos monoinsaturados, o colesterol e todas as vitaminas e sais minerais nos termos previstos na acima referida legislação.

## 12.2. ROTULAGEM DE EDULCORANTES

O Decreto lei 394/98 de 10 de Dezembro transpôs para a ordem jurídica nacional a Directiva 96/83/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 19 de Dezembro, fixando as condições de utilização dos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.<sup>16</sup>

Assim todos os géneros alimentícios que contêm edulcorantes estão obrigados à menção complementar “*Contém Edulcorantes*”.

Se os géneros alimentícios contiverem simultaneamente uma mistura de açúcar ou açúcares de adição e um ou mais edulcorantes estão obrigados à menção: “*Contém Açúcar(es) e Edulcorante(s)*”.

Sempre que um género alimentício contenha aspartame está obrigado à menção: “*Contém uma fonte de fenilalanina*”.

Todas as menções referidas devem acompanhar a denominação de venda do produto.

## 12.3. ROTULAGEM DOS PRODUTOS COM, OU DERIVADOS, DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

Com a publicação dos Regulamentos 1829/2003/CE e 1830/2003/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Setembro de 2003<sup>17</sup>, foi estabelecida a obrigatoriedade da rotulagem dos produtos provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e dos seus derivados, bem como a obrigatoriedade da sua rastreabilidade ao longo da cadeia.

Nestes termos, todos os ingredientes, aditivos e aromas produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados estão sujeitos a rotulagem obrigatória.

Exclui-se a obrigatoriedade da rotulagem quando houver uma contaminação acidental até 0,9 %, com um OGM já autorizado na Comunidade ou 0,5 % com um OGM embora ainda não autorizado mas em processo de avaliação e com parecer favorável da EFSA ou de uma autoridade científica.

---

<sup>16</sup> Em 22 de Dezembro foi publicada a Directiva 2003/115/CE que revoga a Directiva 96/83/CE. As principais alterações introduzidas foram a redução das quantidades autorizadas de 400mg/l para 250 mg/l de ciclamato e sais de sódio e potássio e a introdução de um novo edulcorante a sucralose que pode ser utilizado até 300mg/l. Esta Directiva deve ser transposta o mais tardar até 29 de Janeiro de 2005

<sup>17</sup> A FIPA adoptou um guia interpretativo destes regulamentos, em vigor desde Abril de 2004