

Sabia que?

Certos alimentos ou ingredientes podem causar reações adversas a consumidores suscetíveis, sob a forma de alergias ou intolerâncias alimentares e que a sua presença tem de ser comunicada?

O novo Regulamento de informação ao consumidor determina que ingredientes potencialmente alergénios ou os seus derivados devem ser realçados na lista de ingredientes, por exemplo, por meio do **tipo de letra, ESTILO ou cor de fundo**.

Quando não exista uma lista de ingredientes, os produtos causadores de alergias ou intolerâncias alimentares são indicados através da menção «contém [nome do produto]».



Se não for possível ao produtor excluir a presença accidental de algum alergénio, ele deve comunicar esse facto?

A embalagem deve ter, próximo da lista de ingredientes, uma menção como «Pode conter [nome do produto]» ou «Pode conter vestígios de [nome do produto]», porque é responsabilidade do produtor a colocação no mercado de alimentos seguros para todos os consumidores.



Divisão de Comunicação e Informação

Desde 13 de dezembro de 2014 esta indicação também é obrigatória nos géneros alimentícios não pré-embalados e na restauração?

Esta informação pode ser prestada por escrito ou em formato eletrónico, em etiquetas, folhetos, catálogos, brochuras, ementas, colunas de informação, sítios web, aplicações, cartazes, quadros de aviso, programas informáticos.

Além disso, nos locais onde estão à venda ou são servidos géneros alimentícios não pré-embalados, deve ser claramente indicado como podem ser obtidas as informações sobre alergénios.



Também é sua responsabilidade proteger a sua saúde e a dos seus?

Deve ler cuidadosamente a rotulagem, ao efetuar as suas compras, e informar sobre eventuais alergias ou intolerâncias alimentares, ao escolher uma refeição num estabelecimento de restauração.

Tem dúvidas?

dsna@dgav.pt

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt