

ROTULAGEM DO MEL

Maria Teresa Carrilho, DSNA/DAH

Legislação aplicável

- ❖ Regulamento (UE) N° 1169/2011
- ❖ Decreto-Lei n° 214/2003 alterado por:
- ❖ Decreto-Lei n° 126/2015
- ❖ Decreto-Lei n° 1/2007 (registo e aprovação)
- ❖ Decreto-Lei n° 26/2016 (lote)

Âmbito (artº 1º)

- ❖ Todos os operadores do setor alimentar
- ❖ Todos os elos da cadeia
- ❖ Todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final (incluindo os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os destinados a ser fornecidos a estes)
- ❖ Sem prejuízo de requisitos específicos de rotulagem estabelecidos por medidas específicas para certos géneros alimentícios

leais de informação (artº 7º)

A informação não pode induzir em erro:

- a) Quanto à natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção;
- b) Atribuindo efeitos ou propriedades que não possua;

leais de informação (artº 7º)

- c) Sugerindo que possui características especiais que são comuns a todos os géneros alimentícios similares (ex: [Nota orientadora - Glúten](#));
- d) Sugerindo a presença de um ingrediente substituído por um componente ou ingrediente diferente.

Não pode atribuir propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças humanas.

leais de informação (artº 7º)

Nota orientadora relativa à menção "isento de glúten" na rotulagem de géneros alimentícios

Entra em aplicação no dia 20 de julho de 2016 o [Regulamento de Execução \(UE\) Nº 828/2014](#) relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios, que introduz alterações ao quadro regulamentar, sem reduzir a proteção dos consumidores com intolerância ao glúten.

Tendo em atenção a necessidade de prestar informação ao consumidor, em particular ao consumidor celíaco, sem cair em excessos que possam infringir o artº 7º do [Regulamento \(UE\) Nº 1169/2011](#), relativo às práticas leais de informação, que proíbe que seja transmitida relativamente aos géneros alimentícios a presença/ausência de ingredientes ou componentes que são característicos/não são expectáveis nesses mesmos géneros alimentícios, a DGAV preparou, em conjunto com a APC, a seguinte lista de produtos em que não é admissível a menção "isento de glúten", por ser evidente a isenção e improvável a contaminação (incluindo a tecnicamente inevitável).

- Frutas, legumes (hortícolas) e ervas aromáticas frescas e desidratadas
- Leguminosas secas - feijão, grão-de-bico, favas, ervilhas, lentilhas, soja, tremço
- Arroz e milho em grão
- Leite cru ou sujeito a processo térmico, com teores variáveis de gordura
- Queijo fresco e requeijão
- Carne, peixe e mariscos não processados
- Ovos frescos
- Açúcar
- Mel
- Sal
- Azeite e outros óleos vegetais
- Água
- Néctares e sumos de fruta
- Vinhos e bebidas espirituosas
- Café torrado em grão

Contudo, pode ser utilizada a menção "isento de glúten" noutros alimentos que não o contenham, dado o risco real de contaminação e o risco percebido pelos consumidores celíacos ou encarregues de efetuar por estes as escolhas alimentares (pais e cuidadores), como por exemplo todos os produtos de moagem de grãos isentos de glúten, como as farinhas de milho e arroz, especiarias, iogurtes e leite condensado, batatas fritas.

Responsabilidade (artº 8º)

O responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve ser o **operador sob cujo nome ou firma** o género alimentício é comercializado ou o **importador** para o mercado da União.

Apresentação das menções obrigatórias (artº 13º)

| Maior superfície | Dimensão de letra | Informação |
|----------------------|---------------------|---|
| $\geq 80\text{cm}^2$ | $\geq 1,2\text{mm}$ | Toda |
| $< 80\text{cm}^2$ | $\geq 0,9\text{mm}$ | Toda |
| $< 25\text{cm}^2$ | $\geq 0,9\text{mm}$ | DN não obrigatória |
| $< 10\text{cm}^2$ | $\geq 0,9\text{mm}$ | Denominação, alergénios, quantidade líquida e data |

Apresentação das menções obrigatórias (artº 13º)

Devem figurar no **mesmo campo visual**:

- ❖ Denominação do género alimentício
- ❖ Quantidade líquida do género alimentício
- ❖ Título alcoométrico volúmico das bebidas >1,2 %

Denominação (artº 17º)

- ❖ Denominação legal, se existir
- ❖ Denominação corrente
- ❖ Denominação descritiva

Rotulagem de alérgénios (artº 21º)

O nome da substância ou produto do anexo II deve ser **realçado** através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes (caracteres, estilo ou cor do fundo).

Na falta de uma lista de ingredientes, deve figurar o termo «**contém**» seguido do nome da substância ou produto do anexo II.

Que alergénios? (anexo II)



Mustard



Data de durabilidade mínima (artº 24º)

- ❖ «Consumir de preferência antes de ...», se
dd.mm(.aaaa)
- ❖ «Consumir de preferência antes do fim de ...», se
(mm.)aaaa

isentos de declaração nutricional

ANEXO V

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS ISENTOS DO REQUISITO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

1. Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;

Declaração nutricional (artº 30º)

Conteúdo

- a) Valor energético e
- b) Lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal (= sódio x 2,5)

Pode ser incluída uma declaração, na proximidade imediata da DN, que indique que o teor de sal se deve exclusivamente à presença natural de sódio.

Declaração nutricional (artº 30º)

Indicações complementares

- a) Ácidos gordos monoinsaturados;
- b) Ácidos gordos polinsaturados;
- c) Polióis;
- d) Amido;
- e) Fibra;
- f) **Vitaminas ou sais minerais do Anexo XIII - parte A, se presentes em quantidades significativas (15% DR)**

Declaração nutricional (artº 31º)

Cálculo

Os valores que compõem a declaração nutricional são valores médios, estabelecidos a partir:

- a) Da análise do género alimentício efectuada pelo fabricante;

Declaração nutricional (artº 31º)

- b) Do cálculo efectuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados; **ou**
- c) Do cálculo efectuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

Declaração

nutricional (art^{os} 32^o e 33^o)

Expressão

- ❖ Unidades de medida enumeradas nos **Anexos XV** e **XIII - parte A** (vitaminas e sais minerais)
- ❖ Por 100 g ou por 100 mL (vitaminas e sais minerais também em % das doses de referência)
- ❖ Adicionalmente, por porção ou por unidade de consumo

Informação voluntária (artº 36º)

Requisitos aplicáveis

- a) Não pode induzir o consumidor em erro
- b) Não pode ser ambígua nem confusa
- c) Se adequado, deve basear-se em dados científicos relevantes

Informação voluntária (artº 37º)

Apresentação

As informações voluntárias sobre os géneros alimentícios **não podem ser apresentadas em prejuízo do espaço disponível** para as informações obrigatórias.

Requisitos de rotulagem

- ✓ Denominação (anexo I do DL 214/2003)
- ✓ “Mel industrial” + “apenas para uso culinário”, se aplicável (artº 4º do DL 214/2003)
- ✓ Se usado como ingrediente, apenas ‘mel’
- ✓ Pode ser complementada pela origem floral ou vegetal do produto (anexo I do DL 214/2003)

Requisitos de rotulagem

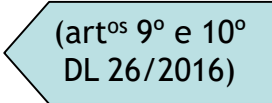
✓ Modo de produção ou apresentação:

(anexo I DL
214/2003)

- iii) Mel em favos — mel armazenado pelas abelhas nos alvéolos operculados de favos construídos recentemente pelas próprias abelhas ou de finas folhas de cera gravada realizadas exclusivamente com cera de abelha e que não contenham criação vendido em favos inteiros ou em secções de favos;
- iv) Mel com pedaços de favos — mel que contém um ou vários pedaços de mel em favos;
- v) Mel escorrido — mel obtido por escorrimento de favos desoperculados que não contenham criação;
- vi) Mel centrifugado — mel obtido por centrifugação de favos desoperculados que não contenham criação;
- vii) Mel prensado — mel obtido por compressão de favos que não contenham criação, sem aquecimento ou com aquecimento moderado de 45°C, no máximo;
- viii) Mel filtrado — mel obtido por um processo de eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição que retire uma parte importante do pólen.



Requisitos de rotulagem

- ✓ Nome e endereço do operador responsável (artº 8º)
- ✓ Quantidade líquida (artº 23º)
- ✓ Data de durabilidade mínima (artº 24º)
- ✓ Lote 

(artºs 9º e 10º
DL 26/2016)



Requisitos de rotulagem

- ✓ Origem geográfica (artº 4º do DL 214/2013, alterado pelo DL 126/2015):

7 — Na rotulagem dos produtos a que se refere o presente diploma deve figurar a indicação do país ou países de origem em que o mel foi colhido.

8 — Caso o mel seja originário de um ou vários Estados membros ou países terceiros, a indicação a que se refere o número anterior pode ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso:



DL nº
126/2015

- a) 'Mistura de méis UE';
- b) 'Mistura de méis não UE';
- c) 'Mistura de méis UE e não UE'.

Requisitos específicos

Artigo 8.º

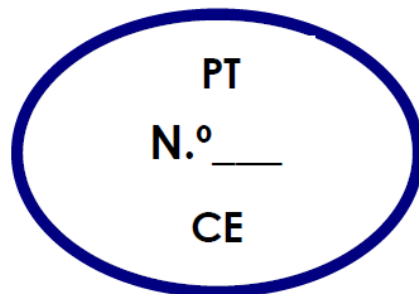
Rotulagem

DL n.º
1/2007

1 — Sem prejuízo do cumprimento da legislação relativa à rotulagem, os produtos finais devem ostentar:

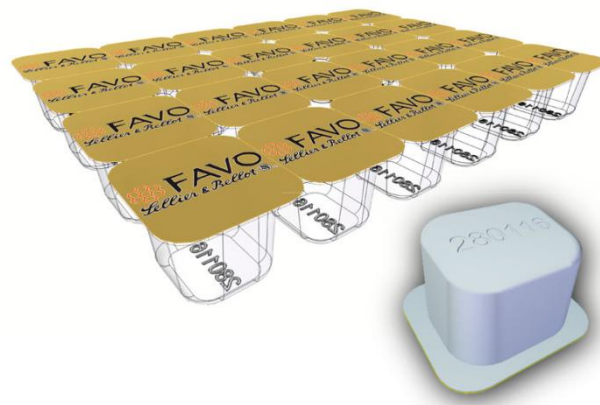
a) O número de registo, quando sejam provenientes de unidades de produção primária; ou

b) A marca de identificação prevista no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, quando sejam provenientes de estabelecimentos.



de embalagens individuais

Se **não constituir unidade de venda**, cada unidade embalada individualmente não carece de rotulagem completa.



de embalagens individuais

Se **constituir unidade de venda**, devem figurar em cada unidade todas as menções obrigatórias, com base nas informações que constam da pré-embalagem, de um rótulo a ela aposto ou dos documentos comerciais.



Dúvidas?

perguntas.DSNA@dgav.pt

www.dgav.pt

Obrigada