

## I

*(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)*

**REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU  
E DO CONSELHO  
de 29 de Abril de 2004**

relativo à higiene dos géneros alimentícios

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o artigo 95.º e a alínea b) do n.º 4 do artigo 152.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>1</sup>,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu <sup>2</sup>,

Após consulta ao Comité das Regiões,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado <sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> JO C 365 E de 19.12.2000, p. 43.

<sup>2</sup> JO C 155 de 29.5.2001, p. 39.

<sup>3</sup> Parecer do Parlamento Europeu de 15 de Maio de 2002 (JO C 180E de 31.7.2003, p. 267), posição comum do Conselho de 27 de Outubro de 2003 (JO C 48E de 24.2.2004, p. 1.), posição do Parlamento Europeu de 30 de Março de 2004 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 16 de Abril de 2004.

Considerando o seguinte:

- (1) A procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas é um dos objectivos fundamentais da legislação alimentar, tal como se encontra estabelecida no Regulamento (CE) n.º 178/2002 <sup>1</sup>. Este regulamento estabelece igualmente os princípios e definições comuns para a legislação alimentar nacional e comunitária, incluindo o objectivo de alcançar a livre circulação dos alimentos na Comunidade.
- (2) A Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios <sup>2</sup>, estabelece as regras gerais de higiene aplicáveis aos alimentos e os processos de controlo do cumprimento dessas regras.
- (3) A experiência indicou que estas regras e estes processos constituem uma base sólida para garantir a segurança alimentar. No âmbito da política agrícola comum, foram aprovadas muitas directivas destinadas a estabelecer regras sanitárias específicas para a produção e a colocação no mercado dos produtos enumerados no Anexo I do Tratado. Essas regras sanitárias reduziram os entraves comerciais aos produtos em questão, contribuindo para a criação do mercado interno enquanto asseguravam simultaneamente um elevado nível de protecção da saúde pública.
- (4) Essas regras e esses processos contêm princípios comuns em matéria de saúde pública, em especial em relação às responsabilidades dos fabricantes e das autoridades competentes, aos requisitos estruturais, operacionais e em matéria de higiene para os estabelecimentos, aos processos para a aprovação de estabelecimentos, aos requisitos de armazenagem e transporte e à marcação de salubridade.

---

<sup>1</sup> Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Regulamento com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1642/2003 (JO L 245 de 29.9.2003, p. 4).

<sup>2</sup> JO L 175 de 19.7.1993, p. 1. Directiva com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

- (5) Esses princípios constituem uma base comum para a produção higiénica de todos os géneros alimentícios, incluindo os produtos de origem animal enumerados no Anexo I do Tratado.
- (6) Além desta base comum são necessárias regras específicas de higiene para certos géneros alimentícios. Essas regras estão previstas no Regulamento (CE) n.º .../2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal <sup>1</sup>.
- (7) As novas regras gerais e específicas de higiene têm por principal objectivo garantir um elevado nível de protecção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- (8) É necessária uma abordagem integrada para garantir a segurança alimentar desde o local da produção primária até à colocação no mercado ou à exportação, inclusive. Todos os operadores de empresas do sector alimentar ao longo da cadeia de produção devem garantir que a segurança dos géneros alimentícios não seja comprometida.
- (9) As regras comunitárias não se deverão aplicar nem à produção primária para consumo doméstico, nem à preparação, manuseamento ou armazenagem domésticos de géneros alimentícios para consumo doméstico privado. Além disso, aplicar-se-ão unicamente às empresas, o que implica uma certa continuidade nas actividades e um certo grau de organização.

---

<sup>1</sup> Página ... do presente JO.

- (10) Os riscos alimentares presentes a nível da produção primária devem ser identificados e controlados adequadamente, a fim de assegurar a consecução dos objectivos do presente regulamento. Todavia, em caso de fornecimento directo de pequenas quantidades de produtos da produção primária pelo operador da empresa do sector alimentar que os produz ao consumidor final ou a um estabelecimento local de venda a retalho, é adequado proteger a saúde pública através da legislação nacional, em especial devido à relação estreita entre o produtor e o consumidor.
- (11) A aplicação dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP) à produção primária não é ainda exequível de um modo geral. No entanto, os códigos de boas práticas deverão incentivar a utilização das práticas higiénicas adequadas nas explorações agrícolas. Sempre que necessário, tais códigos serão complementados por regras específicas de higiene para a produção primária. É apropriado que os requisitos de higiene aplicáveis à produção primária e às operações associadas sejam diversos dos requisitos aplicáveis a outras operações.
- (12) A segurança dos géneros alimentícios é resultado de vários factores: a legislação deve determinar os requisitos mínimos de higiene, deverão ser instaurados controlos oficiais para verificar a sua observância por parte dos operadores de empresas do sector alimentar e os operadores de empresas do sector alimentar deverão ainda criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios HACCP.
- (13) A implementação bem sucedida dos processos baseados nos princípios HACCP requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do sector alimentar. Para tanto, esse pessoal deverá receber formação. O sistema HACCP é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios. O sistema HACCP não deve ser encarado como um método de auto-regulação e não substitui os controlos oficiais.

- (14) Os requisitos para estabelecer processos baseados nos princípios HACCP não deverão inicialmente aplicar-se à produção primária, porém a viabilidade da sua extensão será um dos elementos da revisão que a Comunidade levará a cabo na sequência da implementação do presente regulamento. Todavia, convém que os Estados-Membros encorajem os operadores a nível da produção primária a aplicar esses princípios na medida do possível.
- (15) Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius. Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas. Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo. Do mesmo modo, o requisito que estabelece "limites críticos" não implica que é necessário fixar um limite numérico em cada caso. Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas.
- (16) A flexibilidade é também apropriada para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais em qualquer das fases de produção e em relação aos requisitos estruturais para os estabelecimentos. A flexibilidade é particularmente importante para as regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais, incluindo as regiões ultraperiféricas a que se refere o artigo 299.º do Tratado. No entanto, a flexibilidade não deve comprometer os objectivos de higiene dos géneros alimentícios. Além do mais, uma vez que todos os géneros alimentícios produzidos de acordo com as regras de higiene estarão em livre circulação em toda a Comunidade, o processo que permite aos Estados-Membros darem mostras de flexibilidade deverá ser plenamente transparente. O processo deverá prever, sempre que necessário, para resolver qualquer diferendo, a possibilidade de discussão a nível do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002.

- (17) O estabelecimento de objectivos, tais como a redução dos organismos patogénicos ou a definição de níveis de desempenho deverá orientar a implementação de regras de higiene. É por conseguinte necessário prever os processos necessários para esse efeito. Estes objectivos complementarão a legislação alimentar existente, tal como o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de Fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios<sup>1</sup>, que prevê o estabelecimento de tolerâncias máximas para contaminantes específicos, e o Regulamento (CE) n.º 178/2002, que proíbe a colocação no mercado de géneros alimentícios não seguros e prevê uma base uniforme para a aplicação do princípio de precaução.
- (18) Para tomar em consideração o progresso científico e técnico, deve assegurar-se uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-Membros no âmbito do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal. O presente regulamento tem em conta as obrigações internacionais estabelecidas no Acordo Sanitário e Fitossanitário da OMC e as normas internacionais de segurança dos alimentos constantes do Codex Alimentarius.
- (19) O registo dos estabelecimentos e a cooperação dos operadores das empresas do sector alimentar são necessários para permitir que as autoridades competentes levem a cabo com eficácia os controlos oficiais.
- (20) A rastreabilidade dos géneros alimentícios e respectivos ingredientes ao longo da cadeia alimentar constitui um elemento essencial para garantir a segurança dos mesmos. Constan do Regulamento (CE) n.º 178/2002 regras em matéria de rastreabilidade dos géneros alimentícios e dos seus ingredientes, bem como o procedimento para a adopção das regras de execução a aplicar a esses princípios no que se refere a sectores específicos.

---

<sup>1</sup> JO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Regulamento com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

- (21) Os géneros alimentícios importados na Comunidade devem respeitar as disposições gerais do Regulamento (CE) n.º 178/2002 ou disposições equivalentes às disposições comunitárias. O presente regulamento define certos requisitos de higiene específicos para os géneros alimentícios importados na Comunidade.
- (22) Os géneros alimentícios exportados da Comunidade para países terceiros devem respeitar as disposições gerais do Regulamento (CE) n.º 178/2002. O presente regulamento define certos requisitos de higiene específicos para os géneros alimentícios exportados da Comunidade.
- (23) A legislação comunitária sobre higiene alimentar deve ser sustentada por pareceres científicos. Para tanto, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos deve ser consultada sempre que necessário.
- (24) Uma vez que o presente regulamento substitui a Directiva 93/43/CEE, esta deve ser revogada.
- (25) Os requisitos do presente regulamento só deverão aplicar-se quando todas as partes da nova legislação em matéria de higiene alimentar tiverem entrado em vigor. É também adequado prever um período de tempo de, pelo menos, dezoito meses entre a entrada em vigor e a aplicação das novas regras, de forma a dar tempo as indústrias afectadas para se adaptarem."
- (26) As medidas necessárias à execução do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que estabelece os procedimentos necessários para o exercício das competências de execução atribuídas à Comissão <sup>1</sup>,

APROVARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

---

<sup>1</sup> JO L 184 de 17.7.1999, p. 23 (Rectificação: JO L 269 de 19.10.1999, p. 45).

## CAPÍTULO I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

#### Artigo 1.º

##### Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração os seguintes princípios:

- a) Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- b) A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c) No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, em especial para os alimentos congelados;
- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;

- e) Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;
- f) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco;
- g) A necessidade de assegurar que os géneros alimentícios importados respeitem, pelo menos, os mesmos padrões em termos de higiene que os géneros alimentícios produzidos na Comunidade ou padrões equivalentes.

O presente regulamento aplica-se em todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos, sem prejuízo de requisitos mais específicos em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

2. O presente regulamento não se aplica:

- a) À produção primária destinada a uso doméstico privado;
- b) À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;
- c) Ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final;

- d) Aos centros de recolha e fábricas de curtumes abrangidos pela definição de empresa do sector alimentar apenas por tratarem materiais crus para a produção de gelatina ou colagénio.
3. Ao abrigo da legislação nacional, os Estados-Membros estabelecem regras que regulamentem as actividades referidas na alínea c) do n.º 2. Essas regras nacionais devem assegurar a realização dos objectivos do presente regulamento.

## Artigo 2.º

### Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:
- a) "Higiene dos géneros alimentícios", a seguir designada por "higiene", as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização;
  - b) "Produtos primários": produtos da produção primária, incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da caça e da pesca;
  - c) "Estabelecimento", qualquer unidade de uma empresa do sector alimentar;
  - d) "Autoridade competente", a autoridade central de um Estado-Membro competente para assegurar o respeito dos requisitos do presente regulamento ou qualquer outra autoridade em que essa autoridade central tenha delegado essa competência; inclui, se for caso disso, a autoridade correspondente de um país terceiro;

- e) "Equivalente", em relação a diferentes sistemas, capaz de alcançar os mesmos objectivos;
- f) "Contaminação", a presença ou introdução de um risco;
- g) "Água potável", água que cumpre os requisitos estabelecidos na Directiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de Novembro de 1998, para a água destinada ao consumo humano <sup>1</sup>;
- h) "Água do mar limpa", água do mar ou salobre, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios;
- i) "Água limpa", água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante;
- j) "Acondicionamento", colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto directo com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial;
- k) "Embalagem", colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente;
- l) "Recipiente hermeticamente fechado", um recipiente concebido para impedir a entrada de substâncias ou organismos perigosos;

---

<sup>1</sup> JO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Regulamento com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

- m) "Transformação", acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos;
  - n) "Produtos não transformados", géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados;
  - o) "Produtos transformados", géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.
2. São aplicáveis igualmente as definições estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 178/2002.
3. Nos Anexos, as expressões "sempre que necessário", "sempre que adequado" "apropriado" e "suficiente" significam, respectivamente, sempre que necessário, sempre que adequado, apropriado ou suficiente para alcançar os objectivos do presente regulamento.

## CAPÍTULO II

### OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

#### Artigo 3.º

##### Obrigação geral

Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no presente regulamento.

#### Artigo 4.º

##### Requisitos gerais e específicos de higiene

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que se dediquem à produção primária e a determinadas actividades conexas enumeradas no Anexo I cumprem as disposições gerais de higiene previstas na Parte A do Anexo I e em quaisquer outras disposições específicas previstas no Regulamento (CE) n.º ...../2004 \*.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios a seguir às fases a que se aplica o n.º 1, cumprem os requisitos gerais de higiene previstos no Anexo II e em quaisquer outras disposições específicas previstas no Regulamento (CE) n.º ...../2004 \*.

---

\* Nota para o JO: Inserir n.º do Regulamento que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar, tomarão, se for caso disso, as seguintes medidas específicas de higiene:
  - a) Respeito dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
  - b) Os processos necessários para respeitar os alvos estabelecidos para cumprir os objectivos do presente regulamento.
  - c) respeito dos critérios de temperatura aplicáveis aos géneros alimentícios;
  - d) manutenção da cadeia de frio;
  - e) recolha de amostras e análises.
4. Os critérios, requisitos e alvos a que se refere o n.º 3 são adoptados nos termos do n.º 2 do artigo 14.º.

Os métodos de amostragem e análise que lhes estão associados são estabelecidos nos mesmos termos.

5. Quando o presente regulamento, o Regulamento (CE) n.º /2004\* e as suas medidas de execução não especificarem os métodos de amostragem ou de análise, os operadores das empresas do sector alimentar podem utilizar métodos adequados estabelecidos noutras regulamentações comunitárias ou nacionais ou, à falta destes, métodos que atinjam resultados equivalentes aos obtidos com o método de referência, caso sejam cientificamente validados em conformidade com regras ou protocolos internacionalmente reconhecidos.

6. Os operadores das empresas do sector alimentar podem utilizar os códigos previstos nos artigos 7.º, 8.º e 9.º para os auxiliar no cumprimento das suas obrigações a título do presente regulamento.

#### Artigo 5.º

##### Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos

1. Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP.
2. Os princípios HACCP referidos no n.º 1 são os seguintes:
  - a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
  - b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;

---

\* Nota para o JO: Inserir n.º do Regulamento que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente e
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, os operadores das empresas do sector alimentar procedem a uma revisão do processo e introduzem as alterações necessárias.

3. O n.º 1 apenas se aplica aos operadores das empresas do sector alimentar que efectuem qualquer fase de produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios a seguir à produção primária e às operações conexas enumeradas no Anexo I.

4. Os operadores das empresas do sector alimentar:
- a) Fornecem à autoridade competente as provas da sua observância do requisito estabelecido no n.º 1, sob a forma exigida pela autoridade competente, tendo em conta a natureza e a dimensão da empresa do sector alimentar;
  - b) Asseguram que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos em conformidade com o presente artigo se encontram sempre actualizados;
  - c) Conservam quaisquer outros documentos e registos durante um período adequado.
5. Podem ser aprovadas nos termos do n.º 2 do artigo 14.º regras de execução do presente artigo. Tais regras podem facilitar a execução do presente artigo por certos operadores de empresas do sector alimentar, em especial estabelecendo a utilização de processos estabelecidos nos códigos para a aplicação dos princípios HACCP para dar cumprimento ao n.º 1. Essas regras podem igualmente especificar o período durante o qual os operadores das empresas do sector alimentar devem conservar os documentos e registos em conformidade com a alínea c) do n.º 4.

#### Artigo 6.º

##### Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos

1. Os operadores das empresas do sector alimentar cooperam com as autoridades competentes em conformidade com a demais legislação comunitária aplicável ou, caso esta não exista, com a legislação nacional.

2. Em particular, os operadores das empresas do sector alimentar notificam a autoridade competente, sob a forma por esta requerida, de todos os estabelecimentos sob o seu controlo que se dedicam a qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, tendo em vista o registo de cada estabelecimento.

Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram igualmente que a autoridade competente disponha em permanência de informações actualizadas sobre os estabelecimentos, incluindo mediante a notificação de qualquer alteração significativa das actividades e do eventual encerramento de um estabelecimento existente.

3. Todavia, os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que os estabelecimentos são aprovados pela autoridade competente, na sequência de pelo menos uma visita *in loco*, sempre que a aprovação seja exigida:

- a) Pela legislação nacional dos Estados-Membros em que o estabelecimento está situado;
- b) Pelo Regulamento (CE) n.º /2004<sup>\*</sup>; ou
- c) Por uma decisão aprovada nos termos do n.º 2 do artigo 14.º.

Os Estados-Membros que, nos termos da sua legislação nacional, obrigarem à aprovação de determinados estabelecimentos situados no seu território, como previsto na alínea a), informam a Comissão e os restantes Estados-Membros das regras nacionais relevantes.

---

\* Nota para o JO : Inserir n.º do Regulamento que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

## CAPÍTULO III

### CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS

#### Artigo 7.º

##### Elaboração, divulgação e utilização dos códigos

Os Estados-Membros incentivam a elaboração de códigos nacionais de boas práticas para a higiene e aplicação dos princípios HACCP em conformidade com o artigo 8.º. Os códigos comunitários serão elaborados em conformidade com o artigo 9.º.

A divulgação e utilização dos códigos nacionais e comunitários são incentivadas. Todavia, estes códigos podem ser utilizados voluntariamente pelos operadores das empresas do sector alimentar.

#### Artigo 8.º

##### Códigos nacionais

1. Sempre que forem preparados códigos nacionais de boas práticas, estes são elaborados e divulgados por empresas dos sectores alimentares:
  - a) Consultando representantes de partes cujos interesses possam ser substancialmente afectados, tais como as autoridades competentes e as associações de consumidores;

- b) Tendo em conta os códigos de práticas pertinentes do Codex Alimentarius;
  - c) Sempre que digam respeito à produção primária e às operações conexas enumeradas no Anexo I, tomando em consideração as recomendações estabelecidas na Parte B do Anexo I.
2. Os códigos nacionais podem ser elaborados sob a égide de um dos organismos nacionais de normalização referidos no Anexo II da Directiva 98/34/CE <sup>1</sup>.
3. Os Estados-Membros avaliam os códigos nacionais para se assegurarem de que:
- a) Foram elaborados em conformidade com o n.º 1;
  - b) O seu teor permite que sejam aplicados na prática pelos sectores a que se destinam; e
  - c) São adequados enquanto códigos para o cumprimento dos artigos 3.º, 4.º e 5.º nos sectores e para os géneros alimentícios abrangidos.
4. Os Estados-Membros enviam à Comissão os códigos nacionais que estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no n.º 3. A Comissão cria e mantém um sistema de registo desses códigos, que põe à disposição dos Estados-Membros.
5. Os códigos de boas práticas elaborados em conformidade com as disposições da Directiva 93/43/CEE continuam a ser aplicáveis após a entrada em vigor do presente regulamento, desde que sejam compatíveis com os seus objectivos.

---

<sup>1</sup> Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação (JO L 204 de 21.7.1998, p. 37). Directiva com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 98/48/CE (JO L 217 de 5.8.1998, p. 18).

## Artigo 9.º

### Códigos comunitários

1. Antes de serem elaborados códigos comunitários de boas práticas em matéria de higiene ou de aplicação dos princípios HACCP, a Comissão consultará o comité a que se refere o artigo 14.º. Essa consulta terá por objectivo determinar o interesse desses códigos e os respectivos âmbito e teor.
2. Sempre que forem preparados códigos comunitários, a Comissão assegura que estes sejam elaborados e divulgados:
  - a) Por, ou em consulta com, representantes adequados das empresas dos sectores alimentares europeus, incluindo PME, e de outras partes interessadas, tais como associações de consumidores;
  - b) Em colaboração com partes cujos interesses possam ser substancialmente afectados, incluindo as autoridades competentes;
  - c) Tendo em conta os códigos de práticas pertinentes do Codex Alimentarius;
  - d) Sempre que digam respeito à produção primária e às operações conexas enumeradas no Anexo I, tomando em consideração as recomendações estabelecidas na Parte B do Anexo I.

3. O comité a que se refere o artigo 14.º avalia os projectos de códigos comunitários para se assegurar de que:

- a) Foram elaborados em conformidade com o n.º 2;
- b) O seu teor permite que sejam aplicados na prática, em toda a Comunidade, pelos sectores a que se destinam; e
- c) São adequados enquanto códigos para o cumprimento dos artigos 3.º, 4.º e 5.º nos sectores e para os géneros alimentícios abrangidos.

4. A Comissão convidará o comité a que se refere o artigo 14.º a rever periodicamente quaisquer códigos comunitários preparados em conformidade com o presente artigo, em cooperação com os organismos mencionados no n.º 2.

O objectivo desta revisão é assegurar que os códigos continuam a ser aplicados na prática e a tomar em consideração os desenvolvimentos científicos e tecnológicos.

5. Os títulos e as referências dos códigos comunitários preparados de acordo com o presente artigo serão publicados na série C do Jornal Oficial da União Europeia.

## CAPÍTULO IV

### IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES

#### Artigo 10.º

##### Importações

No que se refere à higiene dos géneros alimentícios importados, os requisitos pertinentes da legislação alimentar referidos no artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 incluem os requisitos estabelecidos nos artigos 3.º a 6.º do presente regulamento.

#### Artigo 11.º

##### Exportações

No que se refere à higiene dos géneros alimentícios destinados à exportação ou à reexportação, os requisitos pertinentes da legislação alimentar referidos no artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 incluem os requisitos estabelecidos nos artigos 3.º a 6.º do presente regulamento.

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES FINAIS

#### Artigo 12.º

##### Medidas de execução e disposições transitórias

Podem ser estabelecidas medidas de execução e disposições transitórias nos termos do n.º 2 do artigo 14.º.

#### Artigo 13.º

##### Alteração e adaptação dos Anexos I e II

1. As disposições dos Anexos I e II podem ser adaptadas ou actualizadas nos termos do n.º 2 do artigo 14.º, tomando em consideração:
  - a) A necessidade de rever as recomendações do n.º 2 da parte B do Anexo I;
  - b) A experiência adquirida com a implementação de sistemas baseados no sistema HACCP nos termos do artigo 5.º;
  - c) O desenvolvimento tecnológico e as suas consequências práticas, bem como as expectativas dos consumidores relativamente à composição dos alimentos;

- d) Pareceres científicos, nomeadamente novas avaliações de risco; e
- e) Os critérios microbiológicos e de temperatura relativos aos géneros alimentícios.

2. Podem ser concedidas derrogações do disposto nos Anexos I e II, especialmente para facilitar a aplicação do artigo 5.º às pequenas empresas, nos termos do n.º 2 do artigo 14.º, tendo em conta os factores de risco relevantes, desde que essas derrogações não afectem a concretização dos objectivos do presente regulamento.

3. Desde que não comprometam a concretização dos objectivos do presente regulamento, os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais para adaptar os requisitos previstos no Anexo II, nos termos dos n.ºs 4 a 7 do presente artigo.

- 4. a) As medidas nacionais a que se refere o n.º 3 devem ter por objectivo:
  - i) Permitir a continuação da utilização dos métodos tradicionais em qualquer das fases da produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios; ou
  - ii) Satisfazer as necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais.
- b) Noutras circunstâncias, estas medidas nacionais apenas se aplicam à construção, concepção e equipamento dos estabelecimentos.

5. Qualquer Estado-Membro que pretenda adoptar medidas nacionais para adaptar os requisitos estabelecidos no Anexo II, tal como referido no n.º 4, notifica do facto a Comissão e os restantes Estados-Membros. Da notificação consta:

- a) A descrição pormenorizada dos requisitos que o Estado-Membro considere que devem ser adaptados e a natureza da adaptação pretendida;
- b) A descrição dos géneros alimentícios e dos estabelecimentos em causa;
- c) A explicação das razões da adaptação, incluindo, se relevante, um resumo da análise dos perigos efectuada e quaisquer medidas a tomar para garantir que a adaptação não comprometa os objectivos do presente regulamento;
- d) Qualquer outra informação pertinente.

6. Os outros Estados-Membros dispõem do prazo de três meses a contar da recepção da notificação referida no n.º 5 para enviar os seus comentários por escrito à Comissão. No caso das adaptações referidas na alínea b) do n.º 4, o prazo é aumentado para quatro meses a pedido de qualquer Estado-Membro. A Comissão pode consultar os Estados-Membros no âmbito do comité a que se refere o n.º 1 do artigo 14.º, devendo efectuar essa consulta ao receber comentários por escrito de um ou mais Estados-Membros. A Comissão pode decidir, nos termos do n.º 2 do artigo 14.º, se as medidas previstas podem ser postas em prática, se necessário, após as devidas alterações. Se for adequado, a Comissão pode propor medidas de aplicação geral em conformidade com os n.ºs 1 ou 2 do presente artigo.

7. Um Estado-Membro só pode adoptar medidas nacionais para adaptar os requisitos do Anexo II:

- a) Para dar cumprimento a uma decisão aprovada nos termos do n.º 6;
- b) Se, um mês após o termo do prazo referido no n.º 6, a Comissão não tiver informado os Estados-Membros de que recebeu quaisquer comentários por escrito ou de que tenciona propor a aprovação de uma decisão, nos termos do n.º 6.

#### Artigo 14.º

##### Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.
2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o seu artigo 8.º.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

## Artigo 15.º

### Consulta da Autoridade Europeia da Segurança dos Alimentos

A Comissão consulta a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos sobre qualquer questão do âmbito do presente regulamento que possa ter um impacto significativo na saúde pública, especialmente antes de propor critérios, requisitos ou alvos em conformidade com o n.º 4 do artigo 4.º.

## Artigo 16.º

### Relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho

1. A Comissão apresentará um relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho, até .....\*.
2. O relatório analisará, em especial, a experiência adquirida com a aplicação do presente regulamento e ponderará se é desejável e viável prever o alargamento dos requisitos do artigo 5.º aos operadores das empresas do sector alimentar que se dedicam à produção primária e às operações conexas enumeradas no Anexo I.
3. Se adequado, a Comissão pode fazer acompanhar o relatório de propostas pertinentes.

## Artigo 17.º

### Revogação

1. A Directiva 93/43/CEE é revogada com efeitos à data de aplicação do presente regulamento.
2. As remissões feitas para a directiva revogada entendem-se feitas para o presente regulamento.
3. Todavia, as decisões aprovadas nos termos do n.º 3 do artigo 3.º e do artigo 10.º da Directiva 93/43/CEE continuarão em vigor até serem substituídas por decisões aprovadas em conformidade com o presente regulamento ou com o Regulamento (CE) n.º 178/2002. Na pendência da fixação dos critérios ou requisitos a que se referem as alíneas a) a e) do n.º 3 do artigo 4.º do presente regulamento, os Estados-Membros podem manter quaisquer regras nacionais para a fixação de tais critérios ou requisitos que tenham aprovado em conformidade com a Directiva 93/43/CEE.
4. Até à aplicação da nova legislação comunitária que estabelece regras para os controlos oficiais de géneros alimentícios, os Estados-Membros tomam as medidas adequadas para assegurar o cumprimento das obrigações estabelecidas no presente regulamento ou por força do mesmo.

## Artigo 18.º

### Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia.

O presente regulamento é aplicável dezoito meses após a data de entrada em vigor dos seguintes actos:

- (a) Regulamento (CE) n.º /2004\*;
- (b) Regulamento (CE) n.º /2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., que estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano<sup>1</sup>; e
- (c) Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano<sup>2</sup>.

No entanto, o presente regulamento não é aplicável antes de 1 de Janeiro de 2006.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Estrasburgo, em 29 de Abril de 2004.

Pelo Parlamento Europeu  
O Presidente  
P. COX

Pelo Conselho  
O Presidente  
M. McDOWELL

---

\* Nota para o JO: Inserir n.º do Regulamento que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

<sup>1</sup> Ver p. ... do presente Jornal Oficial.

<sup>2</sup> Ver p. ... do presente Jornal Oficial.

## PRODUÇÃO PRIMÁRIA

### PARTE A: DISPOSIÇÕES GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS À PRODUÇÃO PRIMÁRIA E OPERAÇÕES CONEXAS

#### I. ÂMBITO

1. O disposto na presente Parte aplica-se à produção primária e às seguintes operações conexas:
  - a) Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária produzidos no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza;
  - b) Transporte de animais vivos, sempre que tal seja necessário para alcançar os objectivos do presente regulamento; e
  - c) No caso dos produtos de origem vegetal, dos produtos da pesca e da caça selvagem, operações de transporte para entrega de produtos da produção primária cuja natureza não foi substancialmente alterada, desde o local de produção até ao estabelecimento;

#### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À HIGIENE

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, tanto quanto possível, que os produtos da produção primária sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.

3. Não obstante a obrigação geral prevista no ponto anterior, os operadores das empresas do sector alimentar devem respeitar as disposições legislativas, comunitárias e nacionais, aplicáveis ao controlo dos riscos na produção primária e operações conexas, incluindo:
  - a) Medidas para controlar a contaminação pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos; e
  - b) Medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana, incluindo programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos.
  
4. Os operadores das empresas do sector alimentar que criem, explorem ou cacem animais, ou produzam produtos da produção primária de origem animal, devem tomar as medidas adequadas a fim de:
  - a) Manter limpas todas as instalações utilizadas na produção primária e operações conexas, incluindo instalações utilizadas na armazenagem e no manuseamento de alimentos para animais e, se necessário, depois de limpas, desinfectá-las devidamente;
  - b) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente os equipamentos, contentores, grades, veículos e navios;

- c) Assegurar, tanto quanto possível, a higiene dos animais que vão ser abatidos e, se necessário, dos animais de rendimento;
- d) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- e) Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- f) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- g) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- h) Evitar a introdução e a propagação de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, incluindo pela tomada de medidas de precaução aquando da introdução de novos animais e dando a conhecer qualquer surto suspeito dessas doenças às autoridades competentes;
- i) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas dos animais ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- j) Utilizar correctamente aditivos nos alimentos para animais e medicamentos veterinários, tal como exigido pela legislação pertinente.

5. Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem tomar as medidas adequadas para:
- a) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
  - b) Assegurar, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e biolimpeza desses produtos;
  - c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
  - d) Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
  - e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
  - f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
  - g) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
  - h) Utilizar correctamente os produtos fitossanitários e biocidas, tal como exigido pela legislação pertinente.

6. Os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar medidas de reparação adequadas quando sejam informados dos problemas identificados durante os controlos oficiais.

### III. MANUTENÇÃO DE REGISTOS

7. Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa do sector alimentar. Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidos nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido.
8. Os operadores das empresas do sector alimentar que criem animais ou produzam produtos da produção primária de origem animal devem, em especial, manter registos sobre:
  - a) A natureza e origem dos alimentos com que os animais são alimentados;
  - b) Os medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, data(s) de administração e intervalo(s) de segurança;
  - c) A ocorrência de doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem animal;
  - d) Os resultados de quaisquer análises de amostras colhidas dos animais ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
  - e) Quaisquer relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos de origem animal.

9. Os operadores do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem, em especial, manter registos sobre:
- a) Qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
  - b) Qualquer ocorrência de parasitas ou doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem vegetal; e
  - c) Os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.
10. Os operadores das empresas do sector alimentar podem ser auxiliados por outras pessoas, tais como veterinários, agrónomos e técnicos agrícolas.

## PARTE B: RECOMENDAÇÕES PARA OS CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

1. Os códigos nacionais e comunitários a que se referem os artigos 7.º a 9.º do presente regulamento deverão conter orientações sobre as boas práticas de higiene para o controlo dos riscos na produção primária e operações conexas.
2. Os códigos de boas práticas de higiene deverão conter informações adequadas sobre os riscos que possam resultar da produção primária e operações conexas e sobre as acções para controlar os referidos riscos, incluindo as medidas relevantes estabelecidas na legislação nacional e comunitária ou nos programas nacionais e comunitários. Entre esses riscos e medidas podem incluir-se:
  - a) O controlo da contaminação por produtos tais como micotoxinas, metais pesados e materiais radioactivos;
  - b) A utilização da água, de resíduos orgânicos e de fertilizantes;
  - c) O uso correcto e adequado de produtos fitossanitários e biocidas e a sua rastreabilidade;
  - d) O uso correcto e adequado de medicamentos veterinários e de aditivos de alimentos para animais e a sua rastreabilidade;
  - e) A preparação, armazenagem e rastreabilidade dos alimentos para animais;

- f) A eliminação adequada de animais mortos, resíduos e camas;
  - g) As medidas de protecção para evitar a introdução de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, assim como qualquer obrigação de notificar as autoridades competentes;
  - h) Os processos, práticas e métodos para assegurar que os géneros alimentícios são produzidos, manuseados, embalados, armazenados e transportados em condições de higiene adequadas, incluindo uma limpeza eficaz e o controlo de parasitas;
  - i) Medidas relativas à higiene dos animais para abate e de rendimento; e
  - j) Medidas relativas à manutenção de registos.
-

REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS A TODOS OS OPERADORES DAS  
EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR  
(EXCEPTO QUANDO SE APLICA O ANEXO I)

INTRODUÇÃO

Os Capítulos V a XII aplicam-se a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e os restantes capítulos aplicam-se do seguinte modo:

- o Capítulo I aplica-se a todas as instalações do sector alimentar, excepto as abrangidas pelo Capítulo III,
- o Capítulo II aplica-se a todos os locais onde se procede à preparação, tratamento ou transformação dos alimentos, excepto as salas de refeições e as instalações a que se aplica o Capítulo III,
- o Capítulo III aplica-se às instalações enumeradas no cabeçalho do capítulo,
- o Capítulo IV aplica-se a todos os meios de transporte.

CAPÍTULO I

REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES DO SECTOR ALIMENTAR  
(COM EXCEPÇÃO DAS ESPECIFICADAS NO CAPÍTULO III)

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.

2. Pela sua disposição relativa, concepção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
  - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
  - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
  - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
  - d) Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas.
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
6. As instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica.
7. As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.
8. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.
9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.
10. Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.

## CAPÍTULO II

### REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS LOCAIS EM QUE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PREPARADOS, TRATADOS OU TRANSFORMADOS (EXCEPTO AS SALAS DE REFEIÇÕES E AS INSTALAÇÕES ESPECIFICADAS NO CAPÍTULO III)

1. A disposição relativa e a concepção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no Capítulo III, mas incluindo os locais que fazem parte de meios de transporte) devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:
  - a) As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;
  - b) As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
  - c) Os tectos (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

- d) As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;
  - e) As portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados; e
  - f) As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.
2. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.
3. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria conforme com os requisitos do Capítulo VII e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfectados.

### CAPÍTULO III

REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES AMOVÍVEIS E/OU TEMPORÁRIAS  
(TAIS COMO MARQUISES, TENDAS DE MERCADO, VEÍCULOS PARA VENDA  
AMBULANTE), ÀS INSTALAÇÕES UTILIZADAS ESSENCIALMENTE COMO HABITAÇÃO  
PRIVADA MAS NAS QUAIS OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO REGULARMENTE  
PREPARADOS PARA A COLOCAÇÃO NO MERCADO  
E ÀS MÁQUINAS DE VENDA AUTOMÁTICA

1. As instalações e as máquinas de venda automática devem, na medida em que for razoavelmente praticável, estar localizadas e ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.
2. Mais particularmente, sempre que necessário:
  - a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários);
  - b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
  - c) Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

- d) Sempre que a limpeza dos géneros alimentícios for realizada pela empresa do sector alimentar, devem existir meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica;
- e) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);
- g) Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- h) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação.

## CAPÍTULO IV

### TRANSPORTE

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.

2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.
3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos.
4. Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó devem ser transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção "destinado exclusivamente a géneros alimentícios".
5. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.
6. A colocação e a protecção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação.
7. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.

## CAPÍTULO V

### REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO

1. Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos devem:
  - a) Estar efectivamente limpos e, sempre que necessário, desinfectados. Deverão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
  - b) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação;
  - c) Exceptuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeção; e
  - d) Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.
2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.
3. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.

## CAPÍTULO VI

### RESÍDUOS ALIMENTARES

1. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.
2. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados. Esses contentores devem ser de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar.
3. Devem ser tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas.
4. Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte directa ou indirecta de contaminação.

## CAPÍTULO VII

### ABASTECIMENTO DE ÁGUA

1. a) Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.

- b) Pode ser utilizada água limpa nos produtos da pesca inteiros. Pode ser utilizada água do mar limpa nos moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos; pode igualmente ser utilizada água limpa para a lavagem externa. Nos casos em que essa água seja utilizada, deverão existir instalações adequadas para o seu fornecimento.
2. Quando for utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados. A água não potável não poderá ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.
  3. A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação. Deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final.
  4. O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.
  5. O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos.
  6. Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício.

## CAPÍTULO VIII

### HIGIENE PESSOAL

1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.
2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afectada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação directa ou indirecta. Qualquer pessoa afectada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.

## CAPÍTULO IX

### DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Um operador do sector alimentar não deve aceitar matérias-primas nem ingredientes para além de animais vivos, nem quaisquer outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano.

2. As matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas empresas do sector alimentar devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação.
3. Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.
4. Devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas. Devem ser igualmente instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação).
5. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde. A cadeia de frio não deve ser interrompida. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor. As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.
6. Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

7. A descongelação dos géneros alimentícios deve ser efectuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos. Durante a descongelação, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados caso apresentem um risco para a saúde. Depois da descongelação, os alimentos devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas.
8. As substâncias perigosas e/ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser adequadamente rotuladas e armazenadas em contentores separados e seguros.

## CAPÍTULO X

### DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AO ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação.
2. Todo o material de acondicionamento deve ser armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação.
3. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos. Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a sua integridade e limpeza têm de ser verificadas antes do enchimento.
4. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, fáceis de desinfectar.

## CAPÍTULO XI

### TRATAMENTO TÉRMICO

Os requisitos a seguir indicados aplicam-se apenas aos alimentos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados.

1. Qualquer processo de tratamento térmico utilizado para transformar um produto não transformado ou para outra transformação de um produto transformado deve:
  - a) Fazer subir a temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo; e
  - b) Impedir o produto de ser contaminado durante o processo.
2. A fim de assegurar que o processo utilizado atinja os objectivos pretendidos, os operadores das empresas do sector alimentar devem controlar regularmente os principais parâmetros pertinentes (em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia), nomeadamente através da utilização de dispositivos automáticos.
3. O processo utilizado deve obedecer a uma norma internacionalmente reconhecida (por exemplo, pasteurização, ultra-pasteurização ou esterilização).

## CAPÍTULO XII

### FORMAÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- 1) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
  - 2) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no n.º 1 do artigo 5.º do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP; e
  - 3) Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.
-

7. Até 13 de Dezembro de 2014, a Comissão, tendo em conta as provas científicas e a experiência adquirida nos Estados-Membros, deve apresentar um relatório sobre a presença de gorduras trans nos géneros alimentícios e no regime alimentar geral da população da União. O objectivo do relatório será avaliar o impacto de meios adequados que permitam aos consumidores fazer escolhas alimentares mais saudáveis ou que possam promover a produção de opções alimentares mais saudáveis oferecidas aos consumidores, incluindo nomeadamente a prestação de informação sobre gorduras trans aos consumidores ou limitações do seu uso. Se adequado, a Comissão deve fazer acompanhar esse relatório de uma proposta legislativa.

#### Artigo 31.º

##### Cálculo

1. O valor energético deve ser calculado utilizando os factores de conversão indicados no anexo XIV.
2. A Comissão pode adoptar, através de actos delegados, nos termos do artigo 51.º, factores de conversão para as vitaminas e os sais minerais referidos no anexo XIII, parte A, ponto 1, a fim de calcular com maior precisão o teor dessas vitaminas e sais minerais nos géneros alimentícios. Esses factores de conversão devem ser aditados ao anexo XIV.
3. O valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, devem referir-se ao género alimentício tal como este é vendido.

Caso seja conveniente, a informação pode referir-se ao género alimentício depois de preparado, desde que sejam dadas instruções de preparação suficientemente pormenorizadas e desde que a informação diga respeito ao género alimentício pronto para consumo.

4. Os valores declarados devem ser valores médios, estabelecidos, conforme o caso, a partir:
  - a) Da análise do género alimentício efectuada pelo fabricante;
  - 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.

A Comissão pode adoptar actos de execução que estabeleçam regras pormenorizadas para a aplicação uniforme deste número no que respeita à precisão dos valores declarados, por exemplo no que se refere aos desvios entre os valores declarados e os valores observados em controlos oficiais. Os referidos actos de execução são adoptados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

#### Artigo 32.º

##### Expressão por 100 g ou por 100 ml

1. O valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, devem ser expressos utilizando as unidades de medida enumeradas no anexo XV.
2. O valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, devem ser expressos por 100 g ou por 100 ml.
3. A declaração eventual sobre vitaminas e sais minerais deve ser expressa, para além da forma de expressão referida no n.º 2, em percentagem das doses de referência definidas no anexo XIII, parte A, ponto 1, por 100 g ou por 100 ml.
4. Para além da forma de expressão referida no n.º 2 do presente artigo, o valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1, 3, 4 e 5, podem ser expressos, conforme o caso, em percentagem das doses de referência definidas no anexo XIII, parte B, por 100 g ou por 100 ml.
5. Caso sejam dadas informações nos termos do n.º 4, é necessário aditar a seguinte menção adicional na proximidade imediata das mesmas: «Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

#### Artigo 33.º

##### Expressão por porção ou por unidade de consumo

1. Nos seguintes casos, o valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, podem ser expressos por porção e/ou por unidade de consumo, facilmente reconhecíveis pelo consumidor, desde que a porção ou a unidade utilizada seja quantificada no rótulo e que o número de porções ou unidades contidas na embalagem seja expresso:
  - a) Para além da forma de expressão por 100 g ou por 100 ml referida no artigo 32.º, n.º 2;
  - b) Para além da forma de expressão por 100 g ou por 100 ml referida no artigo 32.º, n.º 3, no que se refere às quantidades de vitaminas e de sais minerais;
  - c) Para além ou em vez da forma de expressão por 100 g ou por 100 ml referida no artigo 32.º, n.º 4.
2. Não obstante o disposto no artigo 32.º, n.º 2, nos casos referidos no artigo 30.º, n.º 3, alínea b), as quantidades de nutrientes e/ou a percentagem das doses de referência definidas no anexo XIII, parte B, podem ser expressas apenas por porção ou por unidade de consumo.

Se as quantidades de nutrientes forem expressas apenas por porção ou por unidade de consumo, nos termos do primeiro parágrafo, o valor energético deve ser expresso por 100 g/100 ml e por porção ou por unidade de consumo.

3. Não obstante o disposto no artigo 32.º, n.º 2, nos casos referidos no artigo 30.º, n.º 5, o valor energético e as quantidades de nutrientes e/ou a percentagem das doses de referência definidas no anexo XIII, parte B, podem ser expressos apenas por porção ou por unidade de consumo.

4. A porção ou a unidade utilizada devem ser indicadas na proximidade imediata da declaração nutricional.

5. A fim de assegurar a aplicação uniforme da expressão da declaração nutricional por porção e por unidade de consumo, e de proporcionar ao consumidor uma base uniforme de comparação, a Comissão deve adoptar, por meio de actos de execução e tendo em conta os padrões de consumo reais dos consumidores e as recomendações nutricionais, regras sobre a expressão por porção ou por unidade de consumo para categorias específicas de géneros alimentícios. Esses actos de execução são adoptados segundo o procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

#### Artigo 34.º

##### Apresentação

1. As menções referidas no artigo 30.º, n.ºs 1 e 2, devem ser incluídas no mesmo campo visual. Devem ser apresentadas em conjunto, num formato claro e, conforme adequado, pela ordem de apresentação prevista no anexo XV.

2. As menções referidas no artigo 30.º, n.ºs 1 e 2, devem ser apresentadas, se o espaço o permitir, em formato tabular, com os números alinhados. Se o espaço não for suficiente, a declaração deve figurar em formato linear.

3. As menções referidas no artigo 30.º, n.º 3, devem ser apresentadas:

- a) No campo de visão principal; e
- b) Com caracteres dum tamanho nos termos do no artigo 13.º, n.º 2.

As menções referidas no artigo 30.º, n.º 3, podem ser apresentadas num formato diferente do especificado no n.º 2 do presente artigo.

4. As menções referidas no artigo 30.º, n.ºs 4 e 5, podem ser apresentadas num formato diferente do especificado no n.º 2 do presente artigo.

5. Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes de um produto for negligenciável, a informação relativa a esses elementos pode ser substituída por uma menção como «Contém quantidades negligenciáveis de ...», colocada na proximidade imediata da declaração nutricional, quando esta seja fornecida.

A fim de assegurar a aplicação uniforme do presente número, a Comissão pode adoptar actos de execução respeitantes ao valor

energético e às quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, que podem ser considerados negligenciáveis. Os referidos actos de execução são adoptados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

6. A fim de assegurar uma aplicação uniforme do modo de apresentar a declaração nutricional nos formatos referidos nos n.ºs 1 a 4 do presente artigo, a Comissão pode adoptar actos de execução. Esses actos de execução são adoptados segundo o procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

#### Artigo 35.º

##### Formas de expressão e de apresentação complementares

1. Para além das formas de expressão referidas no artigo 32.º, n.ºs 2 e 4, e no artigo 33.º e das formas de apresentação referidas no artigo 34.º, n.º 2, o valor energético e as quantidades de nutrientes referidos no artigo 30.º, n.ºs 1 a 5, podem ser expressos sob outras formas e/ou apresentados por meio de gráficos ou símbolos, em complemento de palavras ou números, desde que sejam respeitados os seguintes requisitos:

- a) Devem basear-se em estudos de consumo rigorosos e cientificamente válidos e não podem induzir o consumidor em erro, tal como referido no artigo 7.º;
- b) A sua elaboração deve ser o resultado duma consulta a um leque amplo de partes interessadas;
- c) Devem procurar facilitar a compreensão, pelo consumidor, do contributo ou da importância do género alimentício para o valor energético e para o teor de nutrientes dos regimes alimentares;
- d) Devem basear-se em dados cientificamente válidos comprovativos de que o consumidor médio compreende essas formas de expressão e de apresentação;
- e) No caso de outras formas de expressão, devem basear-se nas doses de referência harmonizadas referidas no anexo XIII ou, na sua falta, em pareceres científicos geralmente aceites sobre as doses de energia ou de nutrientes.
- f) Devem ser objectivos e não discriminatórios; e
- g) A sua aplicação não cria obstáculos à livre circulação de mercadorias.

2. Os Estados-Membros podem recomendar aos operadores de empresas do sector alimentar a utilização de uma ou mais formas complementares de expressão ou de apresentação da declaração nutricional que considerem satisfazer os requisitos estabelecidos no n.º 1, alíneas a) a g). Os Estados-Membros devem fornecer à Comissão informações pormenorizadas sobre essas formas complementares de expressão e de apresentação.

3. Os Estados-Membros devem assegurar um acompanhamento adequado das formas complementares de expressão e de apresentação da declaração nutricional presentes no mercado do seu território.

A fim de facilitar o acompanhamento da utilização dessas formas complementares de expressão e de apresentação, os Estados-Membros podem exigir que os operadores de empresas do sector alimentar que coloquem no mercado, nos respectivos territórios, géneros alimentícios que ostentem essas informações notifiquem as autoridades competentes da utilização de tais formas complementares de expressão e de apresentação e lhes forneçam as justificações pertinentes relacionadas com o cumprimento dos requisitos previstos no n.º 1, alíneas a) a g). Em tais casos, pode ser igualmente exigida a informação da interrupção da utilização dessas formas complementares de expressão e de apresentação.

4. A Comissão deve facilitar e organizar o intercâmbio de informações entre os Estados-Membros, ela própria e as partes interessadas sobre questões relacionadas com a utilização de formas complementares de expressão e apresentação da declaração nutricional.

5. Tendo em conta a experiência adquirida, a Comissão deve apresentar até 13 de Dezembro de 2017 um relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho sobre a utilização de formas de expressão e de apresentação complementares sobre o seu efeito no mercado interno e sobre a oportunidade de uma nova harmonização das mesmas. Para o efeito, os Estados-Membros devem fornecer à Comissão as informações relevantes sobre a utilização de tais formas complementares de expressão ou de apresentação no mercado do seu território. A Comissão pode fazer acompanhar esse relatório de propostas para alterar as disposições relevantes da União.

6. A fim de assegurar a aplicação uniforme do presente artigo, a Comissão adopta actos de execução que estabeleçam regras de execução pormenorizadas dos n.ºs 1, 3 e 4 do presente artigo. Os referidos actos de execução são adoptados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

#### CAPÍTULO V

### INFORMAÇÕES VOLUNTÁRIAS SOBRE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

#### Artigo 36.º

##### Requisitos aplicáveis

1. Sempre que sejam prestadas voluntariamente, as informações referidas nos artigos 9.º e 10.º devem cumprir os requisitos estabelecidos no capítulo IV, secções 2 e 3.

2. As informações sobre os géneros alimentícios prestadas voluntariamente devem satisfazer os seguintes requisitos:

a) Não podem induzir o consumidor em erro, tal como referido no artigo 7.º;

b) Não podem ser ambíguas nem confusas para o consumidor;

c) Se adequado, devem basear-se em dados científicos relevantes.

3. A Comissão deve adoptar actos de execução relativos à aplicação dos requisitos referidos no n.º 2 às seguintes informações voluntárias sobre géneros alimentícios:

a) Informações sobre a presença eventual e não intencional nos géneros alimentícios de substâncias ou produtos que provoquem alergias ou intolerâncias;

b) Informações relacionadas com a adequação do género alimentício para o consumo por vegetarianos ou vegetarianistas;

c) Indicação das doses de referência para grupos específicos da população e das doses de referência definidas no anexo XIII.

Esses actos de execução são adoptados segundo o procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

4. A fim de assegurar a adequada informação dos consumidores, sempre que os operadores de empresas do sector alimentar prestem informações voluntárias divergentes sobre os géneros alimentícios que possam induzir em erro ou confundir o consumidor, a Comissão pode prever mais casos de prestação voluntária de informações sobre os géneros alimentícios para além dos referidos no n.º 3, através de actos delegados, nos termos do artigo 51.º.

#### Artigo 37.º

##### Apresentação

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

#### CAPÍTULO VI

### MEDIDAS NACIONAIS

#### Artigo 38.º

##### Medidas nacionais

1. Quanto às matérias especificamente harmonizadas pelo presente regulamento, os Estados-Membros não podem adoptar nem manter medidas nacionais, salvo se a tal forem autorizados pelo direito da União. As medidas nacionais não podem criar obstáculos à livre circulação de mercadorias, incluindo discriminar géneros alimentícios de outros Estados-Membros.

2. Sem prejuízo do disposto no artigo 39.º, os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais relativas a matérias não especificamente harmonizadas pelo presente regulamento desde que não proibam, entrem ou restrinjam a livre circulação de mercadorias conformes com o presente regulamento.

**Artigo 39.º****Medidas nacionais sobre as menções obrigatórias complementares**

1. Para além das menções obrigatórias referidas no artigo 9.º, n.º 1, e no artigo 10.º, os Estados-Membros podem adoptar, nos termos do artigo 45.º, medidas que exijam menções obrigatórias complementares para tipos ou categorias específicos de géneros alimentícios, justificadas pelo menos por um dos seguintes motivos:

- a) Protecção da saúde pública;
- b) Defesa dos consumidores;
- c) Prevenção de fraudes;
- d) Protecção de direitos de propriedade industrial e comercial, de indicações de proveniência e de denominações de origem controlada, e prevenção da concorrência desleal.

2. Os Estados-Membros só podem adoptar medidas respeitantes à indicação obrigatória do país de origem ou do local de proveniência dos géneros alimentícios com base no n.º 1 se existir uma relação comprovada entre certas qualidades do género alimentício e a sua origem ou proveniência. Quando notificarem essas medidas à Comissão, os Estados-Membros devem fornecer provas de que a maior parte dos consumidores atribui considerável importância à prestação dessa informação.

**Artigo 40.º****Leite e produtos lácteos**

Os Estados-Membros podem adoptar medidas derrogatórias do artigo 9.º, n.º 1, e do artigo 10.º, n.º 1, no caso do leite e dos produtos lácteos acondicionados em garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas.

Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o teor das referidas medidas.

**Artigo 41.º****Bebidas alcoólicas**

Enquanto não forem adoptadas as disposições da União referidas no artigo 16.º, n.º 4, os Estados-Membros podem manter as medidas nacionais relativas à enumeração dos ingredientes das bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %.

**Artigo 42.º****Expressão da quantidade líquida**

Na falta de disposições da União a que se refere o artigo 23.º, n.º 2, relativas à expressão da quantidade líquida de determinados géneros alimentícios de um modo diferente do previsto no artigo 23.º, n.º 1, os Estados-Membros podem manter as medidas nacionais adoptadas antes de 12 de Dezembro de 2011.

Até 13 de Dezembro de 2014, os Estados-Membros devem informar a Comissão sobre essas medidas. A Comissão deve transmiti-las aos outros Estados-Membros.

**Artigo 43.º****Indicação facultativa das doses de referência para grupos específicos da população**

Enquanto não forem adoptadas as disposições da União referidas no artigo 36.º, n.º 3, alínea c), os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais relativas à indicação facultativa das doses de referência para grupos específicos da população.

Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o teor das referidas medidas.

**Artigo 44.º****Medidas nacionais relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados**

1. No caso de géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração colectiva sem pré-embalagem, ou dos géneros alimentícios embalados nos pontos de venda a pedido do comprador ou pré-embalados para venda directa:

- a) É obrigatório indicar as menções especificadas no artigo 9.º, n.º 1, alínea c);
- b) Só é obrigatório indicar outras menções referidas nos artigos 9.º e 10.º se os Estados-Membros adoptarem medidas nacionais que exijam a indicação de algumas ou de todas essas menções ou de elementos das mesmas.

2. Os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais relativas ao modo como as menções ou elementos das mesmas especificados no n.º 1 são comunicadas e, se for caso disso, à respectiva forma de expressão e apresentação.

3. Os Estados-Membros devem comunicar sem demora à Comissão o texto das medidas referidas no n.º 1, alínea b) e no n.º 2.

**Artigo 45.º****Procedimento de notificação**

1. Sempre que seja feita referência ao presente artigo, os Estados-Membros que considerem necessário adoptar nova legislação em matéria de informação sobre os géneros alimentícios devem notificar antecipadamente a Comissão e os outros Estados-Membros das medidas previstas, especificando os motivos que as justificam.

2. A Comissão deve consultar o Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal criado pelo artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, caso considere útil tal consulta ou caso um Estado-Membro o solicite. Nesse caso, a Comissão assegura a transparência deste processo para todas as partes.

3. Os Estados-Membros que considerem necessário adoptar nova legislação em matéria de informação sobre os géneros alimentícios só podem adoptar as medidas previstas três meses após terem efectuado a notificação referida no n.º 1 e sob condição de não terem recebido um parecer negativo da Comissão.

4. Se o parecer da Comissão for negativo, e antes do termo do prazo referido no n.º 3 do presente artigo, a Comissão deve dar início ao processo de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2, para decidir se as medidas propostas podem ser aplicadas, mediante alterações adequadas, se for caso disso.

5. A Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação <sup>(1)</sup>, não se aplica às medidas abrangidas pelo procedimento de notificação especificado no presente artigo.

#### CAPÍTULO VII

### DISPOSIÇÕES DE EXECUÇÃO, DISPOSIÇÕES DE ALTERAÇÃO E DISPOSIÇÕES FINAIS

#### Artigo 46.º

#### Alterações aos anexos

A fim de ter em conta o progresso técnico, a evolução científica, a saúde dos consumidores ou a sua necessidade de informação, e sem prejuízo do disposto no artigo 10.º, n.º 2, e no artigo 21.º, n.º 2, em relação às alterações dos anexos II e III, a Comissão pode alterar os anexos do presente regulamento através de actos delegados, nos termos do artigo 51.º.

#### Artigo 47.º

#### Período transitório e data de aplicação das medidas de execução ou actos delegados

1. Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do presente artigo, ao exercer as competências de execução que lhe são atribuídas pelo presente regulamento para adoptar medidas através de actos de execução pelo processo de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2, ou através de actos delegados nos termos do artigo 51.º, a Comissão deve:

- a) Estabelecer um período transitório apropriado para a aplicação das novas medidas, durante o qual os géneros alimentícios cuja rotulagem não cumpra as novas medidas possam ser colocados no mercado e após o qual as existências dos

géneros alimentícios colocados no mercado antes do termo do período transitório possam continuar a ser vendidas até ao seu esgotamento; e

- b) Assegurar a aplicação dessas medidas a partir de 1 de Abril de cada ano civil.

2. O n.º 1 não se aplica em caso de urgência, se o objectivo das medidas nele referidas for a protecção da saúde humana.

#### Artigo 48.º

#### Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal instituído pelo artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 178/2002. Este Comité deve ser entendido como comité na acepção do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

2. Caso se faça referência ao presente número, aplica-se o artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

Na falta de parecer do Comité, a Comissão não pode adoptar o projecto de acto de execução, aplicando-se o terceiro parágrafo do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

#### Artigo 49.º

#### Alterações ao Regulamento (CE) n.º 1924/2006

O primeiro e o segundo parágrafos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 passam a ter a seguinte redacção:

«A rotulagem nutricional de produtos para os quais seja feita uma alegação nutricional e/ou de saúde deve ser obrigatória, excepto no caso da publicidade genérica. As informações a fornecer são as especificadas no n.º 1 do artigo 30.º 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 (\*). Sempre que seja feita uma alegação nutricional e/ou de saúde para um nutriente referido no n.º 2 do artigo 30.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, deve ser declarada a quantidade do nutriente em causa nos termos dos artigos 31.º a 34.º desse regulamento.

As quantidades das substâncias objecto de uma alegação nutricional ou de saúde que não constem da rotulagem nutricional devem ser indicadas no mesmo campo visual que a rotulagem nutricional, e devem ser expressas nos termos dos artigos 31.º, 32.º e 33.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011. As unidades de medida utilizadas para exprimir a quantidade da substância devem ser adaptadas à substância em causa.

<sup>(1)</sup> JO L 204 de 21.7.1998, p. 37.

<sup>(\*)</sup> JO L 304 de 22.11.2011, p. 18».

**Artigo 50.º****Alterações ao Regulamento (CE) n.º 1925/2006**

O n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1925/2006 passa a ter a seguinte redacção:

«3. É obrigatória a rotulagem nutricional dos produtos aos quais tenham sido adicionados vitaminas e sais minerais e que sejam abrangidos pelo presente regulamento. As informações a prestar são as especificadas no n.º 1 do artigo 30.º 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 (\*), bem como as quantidades totais presentes de vitaminas e sais minerais, quando adicionados ao género alimentício.

(\*) JO L 304 de 22.11.2011, p. 18».

**Artigo 51.º****Exercício da delegação**

1. O poder de adoptar actos delegados é conferido à Comissão nas condições estabelecidas no presente artigo.

2. O poder de adoptar os actos delegados referido no artigo 9.º, n.º 3, no artigo 10.º, n.º 2, no artigo 12.º, n.º 3, no artigo 13.º, n.º 4, no artigo 18.º, n.º 5, no artigo 19.º, n.º 2, no artigo 21.º, n.º 2.º, no artigo 23.º, n.º 2, no artigo 30.º, n.º 6, no artigo 31.º, n.º 2, no artigo 36.º, n.º 4, e no artigo 46.º é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 12 de Dezembro de 2011. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por prazos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada período.

3. A delegação de poderes referida no artigo 9.º, n.º 3, no artigo 10.º, n.º 2, no artigo 12.º, n.º 3, do no artigo 13.º, n.º 4, no artigo 18.º, n.º 5, no artigo 19.º, n.º 2, no artigo 21.º, n.º 2.º, no artigo 23.º, n.º 2, no artigo 30.º, n.º 6, no artigo 31.º, n.º 2, no artigo 36.º, n.º 4, e no artigo 46.º pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho. A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes nela especificados. A decisão de revogação produz efeitos a partir do dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* ou de uma data posterior nela especificada. A decisão de revogação não afecta a validade dos actos delegados em vigor.

4. Assim que adoptar um acto delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

5. Os actos delegados adoptados nos termos do artigo 9.º, n.º 3, no artigo 10.º, n.º 2, no artigo 12.º, n.º 3, no artigo 13.º, n.º 4, no artigo 18.º, n.º 5, no artigo 19.º, n.º 2, no artigo 21.º,

n.º 2.º, no artigo 23.º, n.º 2, no artigo 30.º, n.º 6, no artigo 31.º, n.º 2, no artigo 36.º, n.º 4, e do artigo 46.º só entram em vigor se não tiverem sido formuladas objecções pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho no prazo de dois meses a contar da notificação desse acto ao Parlamento Europeu e ao Conselho, ou se, antes do termo desse prazo o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não têm objecções a formular. O referido prazo é prorrogado por dois meses por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho.

**Artigo 52.º****Procedimento de urgência**

1. Os actos delegados adoptados por força do presente artigo entram em vigor sem demora e são aplicáveis desde que não tenha sido formulada qualquer objecção ao abrigo do n.º 2. Na notificação de um acto delegado ao Parlamento Europeu e ao Conselho devem expor-se os motivos que justificam o recurso ao procedimento de urgência.

2. O Parlamento Europeu ou o Conselho podem formular objecções a um acto delegado de acordo com o procedimento a que se refere o artigo 51.º, n.º 5. Nesse caso, a Comissão revoga sem demora o acto após a notificação da decisão pela qual o Parlamento Europeu ou o Conselho tiverem formulado objecções.

**Artigo 53.º****Revogação**

1. As Directivas 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE e 2008/5/CE e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 são revogados a partir de 13 de Dezembro de 2014.

2. As remissões para os actos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

**Artigo 54.º****Medidas transitórias**

1. Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 13 de Dezembro de 2014 que não cumprem os requisitos previstos no presente regulamento podem ser comercializados até se esgotarem as suas existências.

Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 13 de Dezembro de 2016 que não cumprem o requisito previsto no artigo 9.º, n.º 1, alínea l), podem ser comercializados até se esgotarem as suas existências.

Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 1 de Janeiro de 2014 que não cumprem os requisitos previstos no anexo VI, parte B, podem ser comercializados até se esgotarem as suas existências.

2. Entre 13 de Dezembro de 2014 e 13 de Dezembro de 2016, caso seja fornecida a título voluntário, a declaração nutricional deve cumprir o disposto nos artigos 30.º a 35.º.

3. Não obstante o disposto na Directiva 90/496/CEE, no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 e no artigo 7.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1925/2006, os géneros alimentícios rotulados nos termos dos artigos 30.º a 35.º do presente regulamento podem ser colocados no mercado antes de 13 de Dezembro de 2014.

Não obstante o disposto no Regulamento (CE) n.º 1162/2009 da Comissão, de 30 de Novembro de 2009, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, os géneros alimentícios

rotulados nos termos do anexo VI, parte B, do presente regulamento podem ser colocados no mercado antes de 1 de Janeiro de 2014.

#### Artigo 55.º

#### Entrada em vigor e data de aplicação

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 13 de Dezembro de 2014, excepto o artigo 9.º, n.º 1, alínea l), que é aplicável a partir de 13 de Dezembro de 2016 e o anexo VI, parte B, que é aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2014.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Estrasburgo, em 25 de Outubro de 2011.

*Pelo Parlamento Europeu*

*O Presidente*

J. BUZEK

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

M. DOWGIELEWICZ

<sup>(1)</sup> JO L 314 de 1.12.2009, p. 10.

## ANEXO I

## DEFINIÇÕES ESPECÍFICAS

A que se refere o artigo 2.º, n.º 4

1. Por «declaração nutricional» ou «rotulagem nutricional» entende-se informação que especifique:
  - a) O valor energético; ou
  - b) O valor energético e apenas um ou mais dos seguintes nutrientes:
    - lípidos (ácidos gordos saturados, ácidos gordos monoinsaturados e ácidos gordos polinsaturados),
    - hidratos de carbono (açúcares, polióis, amido),
    - sal,
    - fibra,
    - proteínas,
    - todas as vitaminas ou sais minerais enumerados no anexo XIII, parte A, ponto 1, quando estejam presentes em quantidade significativa, nos termos do anexo XIII, parte A, ponto 2.
2. Por «lípidos» entende-se os lípidos totais incluindo os fosfolípidos;
3. Por «ácidos gordos saturados» entende-se os ácidos gordos sem ligações duplas;
4. Por «ácidos gordos trans» entende-se ácidos gordos que apresentam, pelo menos, uma ligação dupla não conjugada (nomeadamente interrompida por, pelo menos, um grupo metileno) entre átomos de carbono na configuração trans;
5. Por «ácidos gordos monoinsaturados» entende-se os ácidos gordos com uma ligação dupla cis;
6. Por «ácidos gordos polinsaturados» entende-se os ácidos gordos com duas ou mais ligações duplas interrompidas cis ou metileno-cis;
7. Por «hidratos de carbono» entende-se qualquer hidrato de carbono metabolizado pelo ser humano, incluindo os polióis;
8. Por «açúcares» entende-se todos os monossacáridos e dissacáridos presentes nos géneros alimentícios, excluindo os polióis;
9. Por «polióis» entende-se álcoois contendo mais de dois grupos hidroxilo;
10. Por «proteínas» entende-se o teor de proteínas calculado por meio da fórmula: proteína = azoto total (Kjeldahl) × 6,25;
11. Por «sal» entende-se o teor equivalente de sal calculado por meio da fórmula: sal = sódio × 2,5;
12. Por «fibra» entende-se polímeros de hidratos de carbono com três ou mais unidades monoméricas que não são digeridas nem absorvidas pelo intestino delgado humano e pertencem às seguintes categorias:
  - polímeros de hidratos de carbono comestíveis, que ocorrem naturalmente nos alimentos tal como consumidos,
  - polímeros de hidratos de carbono comestíveis, que foram obtidos de matérias-primas alimentares por meios físicos, enzimáticos ou químicos e que produzem um efeito fisiológico benéfico, demonstrado por provas científicas comumente aceites,
  - polímeros de hidratos de carbono sintéticos comestíveis que produzem um efeito fisiológico benéfico, demonstrado por provas científicas comumente aceites;
13. Por «valor médio» entende-se o valor que melhor represente a quantidade do nutriente contido num dado género alimentício e que tenha em conta as tolerâncias devidas à variabilidade sazonal, aos hábitos de consumo e a outros factores que possam influenciar o valor adquirido.

## ANEXO II

## 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 <sup>(1)</sup>;
  - b) Maltodextrinas à base de trigo <sup>(1)</sup>;
  - 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 <sup>(1)</sup>;
  - 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 SO<sub>2</sub> 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.

<sup>(1)</sup> 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.

TIPO OU CATEGORIA DE GÉNERO ALIMENTÍCIO	MENÇÕES
<b>4. Bebidas com elevado teor de cafeína ou géneros alimentícios com cafeína adicionada</b>	
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— se destinem a ser consumidas tal qual e contenham cafeína, qualquer que seja a fonte, numa proporção superior a 150 mg/l, ou</li> <li>— estejam em forma concentrada ou desidratada e após reconstituição contenham cafeína, qualquer que seja a fonte, numa proporção superior a 150 mg/l.</li> </ul>	<p>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.</p>
<p>4.2. Outros géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos.</p>	<p>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.</p>
<b>5. Géneros alimentícios com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol adicionados</b>	
<p>5.1. Géneros alimentícios ou ingredientes alimentares com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de Fitoestanol adicionados</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) A menção «Com esteróis vegetais adicionados» ou «Com estanois vegetais adicionados» deve constar do mesmo campo visual que a denominação do género alimentício.</li> <li>2) A quantidade de fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois 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.</li> <li>3) Deve constar a indicação de que o género alimentício se destina exclusivamente a pessoas que desejam reduzir os níveis de colesterol no sangue.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>6. Carne congelada, preparados de carne congelada e produtos da pesca congelados não transformados</b>	
<p>6.1. Carne congelada, preparados de carne e produtos da pesca congelados não transformados</p>	<p>A data de congelamento ou, nos casos em que o produto tenha sido congelado mais que uma vez, a data da primeira congelamento, nos termos do anexo X, ponto 3.</p>
<p>(1) O teor aplica-se aos produtos propostos como prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções dos fabricantes.</p>	

## ANEXO IV

## 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

## ANEXO V

**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 <sup>(1)</sup>, 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 contém 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 cm<sup>2</sup>;
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.

---

<sup>(1)</sup> JO L 66 de 13.3.1999, p. 26.

## ANEXO VI

## DENOMINAÇÃO DO GÉNERO ALIMENTÍCIO E MENÇÕES QUE A ACOMPANHAM

## PARTE A — MENÇÕES OBRIGATÓRIAS QUE ACOMPANHAM A DENOMINAÇÃO DO GÉNERO ALIMENTÍCIO

1. A denominação do género alimentício deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que foi submetido (por exemplo, em pó, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado, fumado) quando a omissão desta indicação for susceptível de induzir o comprador em erro.

2. No caso dos géneros alimentícios que são congelados antes da venda e vendidos descongelados, a sua denominação deve ser acompanhada da designação «descongelado».

O presente requisito não se aplica a:

- a) Ingredientes presentes no produto final;
- b) Géneros alimentícios para os quais a congelação seja uma etapa tecnologicamente necessária do processo de produção;
- c) Géneros alimentícios para os quais a descongelação não tenha nenhum impacto negativo sobre a segurança ou qualidade do género alimentício.

O presente ponto deve aplicar-se sem prejuízo do disposto no ponto 1.

3. Os géneros alimentícios tratados com radiação ionizante devem ostentar uma das seguintes indicações:

«Irrradiado» ou «Tratado com radiação ionizante», e outras indicações previstas na Directiva 1999/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Fevereiro de 1999, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante <sup>(1)</sup>.

4. No caso dos géneros alimentícios em que um componente ou ingrediente que os consumidores esperam que seja normalmente utilizado ou que esteja naturalmente presente tenha sido substituído por outro diferente, a rotulagem — além da lista de ingredientes — deve conter uma indicação clara do componente ou ingrediente utilizado para a substituição total ou parcial:

- a) Na proximidade imediata da denominação do produto; e
- b) Cujo tamanho dos caracteres tenha uma altura de x pelo menos igual a 75 % da altura de x da denominação do produto e que não seja menor que o tamanho mínimo dos caracteres prescrito no artigo 13.º, n.º 2, do presente regulamento.

5. No caso de produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que contenham proteínas adicionadas como tal, incluindo proteínas hidrolizadas, de diferente origem animal, a denominação do género alimentício deve ostentar uma indicação da presença dessas proteínas e da sua origem.

6. No caso dos produtos à base de carne e dos preparados de carne que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção ou carcaça de carne, a denominação do género alimentício deve incluir uma indicação da adição de água, quando esta represente mais de 5 % do peso do produto acabado. 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.

7. Os produtos à base de carne, os preparados de carne e os produtos da pesca que possam dar a impressão de serem constituídos por uma peça inteira de carne ou peixe, mas são na verdade formados por peças diferentes combinadas num todo por outros ingredientes, incluindo aditivos alimentares e enzimas alimentares, ou por outros meios, devem conter a seguinte indicação:

Em búlgaro: «формовано месо» e «формована риба»;

Em espanhol: «combinado de piezas de carne» e «combinado de piezas de pescado»;

Em checo: «ze spojovaných kousků masa» e «ze spojovaných kousků rybího masa»;

Em dinamarquês: «Sammensatt af stykker af kød» e «Sammensatt af stykker af fisk»;

Em alemão: «aus Fleischstücken zusammengefügt» e «aus Fischstücken zusammengefügt»;

<sup>(1)</sup> JO L 66 de 13.3.1999, p. 16.

Em estónio:	«liidetud liha» e «liidetud kala»;
Em grego:	«μορφοποιημένο κρέας» e «μορφοποιημένο ψάρι»;
Em inglês:	«formed meat» e «formed fish»;
Em francês:	«viande reconstituée» e «poisson reconstitué»;
Em irlandês:	«píosáí feola ceangailte» e «píosáí éisc ceangailte»;
Em italiano:	«carne ricomposta» e «pesce ricomposto»;
Em letão:	«formēta gaļa» e «formēta zivs»;
Em lituano:	«sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» e «sudarytas (-a) iš žuvis gabalų»;
Em húngaro:	«darabokból újraformázott hús» e «darabokból újraformázott hal»;
Em maltês:	«laħam rikostitwit» e «ħut rikostitwit»;
Em neerlandês:	«samengesteld uit stukjes vlees» e «samengesteld uit stukjes vis»;
Em polaco:	«z połączonych kawałków mięsa» e «z połączonych kawałków ryby»;
Em português:	«carne reconstituída» e «peixe reconstituído»;
Em romeno:	«carne formată» e «carne de pește formată»;
Em eslovaco:	«spájané alebo formované mäso» e «spájané alebo formované ryby»;
Em esloveno:	«sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» e «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe»;
Em finlandês:	«paloista yhdistetty liha» e «paloista yhdistetty kala»;
Em sueco:	«sammanfogade bitar av kött» e «sammanfogade bitar av fisk»;

#### PARTE B — REQUISITOS ESPECÍFICOS RELATIVOS À DESIGNAÇÃO DE «CARNE PICADA»

##### 1. Critérios de composição controlados com base numa média diária:

	Teor de matérias gordas	Relação colagénio/proteína da carne <sup>(1)</sup>
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carne pura de bovino, picada	≤ 20 %	≤ 15 %
— carne picada que contém carne de suíno	≤ 30 %	≤ 18 %
— carne picada de outras espécies	≤ 25 %	≤ 15 %

<sup>(1)</sup> A relação colagénio/proteína da carne é expressa como a percentagem de colagénio na proteína da carne. O teor de colagénio representa oito vezes o teor de hidroxiprolina.

##### 2. Além dos requisitos previstos no anexo III, capítulo IV, secção V, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, devem igualmente constar da rotulagem as seguintes menções:

- «Percentagem de matérias gordas inferior a»,
- «Relação colagénio/proteína da carne inferior a».

3. Os Estados-Membros podem autorizar a comercialização, nos respectivos mercados nacionais, de carne picada que não cumpra os critérios estabelecidos no ponto 1 da presente parte, desde que ostente uma marca nacional que não possa ser confundida com as marcas previstas no artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

PARTE C — REQUISITOS ESPECÍFICOS RELATIVOS À DESIGNAÇÃO DAS TRIPAS PARA ENCHIDOS

Caso a tripa para enchidos não seja comestível, tal tem de ser indicado.

---

## ANEXO VII

## INDICAÇÃO E DESIGNAÇÃO DE INGREDIENTES

## PARTE A — DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS À INDICAÇÃO DOS INGREDIENTES POR ORDEM DECRESCENTE DE PESO

Categoria de ingredientes	Disposição relativa à indicação em função do peso
1. Água adicionada e ingredientes voláteis	São enumerados na lista em função do seu peso no produto acabado. A quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício é determinada subtraindo à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados. Não é exigido que esta quantidade seja considerada se o seu peso não for superior a 5 % do produto acabado. Esta derrogação não se aplica à carne, aos preparados de carne, produtos da pesca não transformados e aos moluscos bivalves não transformados.
2. Ingredientes utilizados sob forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico	Podem ser enumerados em função do seu peso antes da concentração ou da desidratação.
3. Ingredientes utilizados em géneros alimentícios concentrados ou desidratados, destinados a ser reconstituídos por adição de água	Podem ser enumerados em função da sua proporção no produto reconstituído, desde que a lista de ingredientes seja acompanhada por uma indicação tal como «Ingredientes do produto reconstituído» ou «Ingredientes do produto pronto para consumo».
4. Frutos, produtos hortícolas ou cogumelos, nenhum dos quais predomine significativamente em termos de peso e misturados em proporções susceptíveis de variações, utilizados numa mistura como ingredientes de um género alimentício	Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de «Frutos», «Produtos hortícolas» ou «Cogumelos», seguida da menção «Em proporções variáveis», imediatamente seguida da enumeração dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes. Neste caso, a mistura é incluída na lista de ingredientes, nos termos do artigo 18.º, n.º 1, em função do peso total dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes.
5. Misturas de especiarias ou de plantas aromáticas, em que nenhuma predomine significativamente em proporção do peso	Podem ser enumeradas de acordo com uma ordem diferente, desde que a lista de ingredientes seja acompanhada de uma indicação tal como «em proporções variáveis».
6. Ingredientes que representem menos de 2 % do produto acabado	Podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes.
7. Ingredientes semelhantes ou substituíveis entre si, susceptíveis de serem utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício sem alterar a sua composição, natureza ou valor equivalente, e desde que representem menos de 2 % do produto acabado	A sua designação na lista de ingredientes pode ser feita por via da menção «Contém ... e/ou ...» se pelo menos um de dois ingredientes, no máximo, estiver presente no produto acabado. Esta disposição não se aplica aos aditivos alimentares, aos ingredientes enumerados na parte C do presente anexo, nem às substâncias ou produtos enumerados no anexo II que provoquem alergias ou intolerâncias.
8. Óleos refinados de origem vegetal	Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de «Óleos vegetais», imediatamente seguida da enumeração de indicações da origem específica vegetal, e pode ser seguida da menção «Em proporções variáveis». Se forem agrupados, os óleos vegetais são incluídos na lista de ingredientes, nos termos do n.º 1 do artigo 18.º, em função do peso total dos óleos vegetais presentes.  O qualificativo «totalmente hidrogenado» ou «parcialmente hidrogenado», conforme adequado, deve acompanhar a menção de óleo hidrogenado.

Categoria de ingredientes	Disposição relativa à indicação em função do peso
9. Matérias gordas refinadas de origem vegetal	<p>Podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de «Matérias gordas vegetais», imediatamente seguida da enumeração de indicações da origem específica vegetal, e pode ser seguida da menção «Em proporções variáveis». Se forem agrupadas, as matérias gordas vegetais são incluídas na lista de ingredientes, nos termos do artigo 18.º, n.º 1, em função do peso total das matérias gordas vegetais presentes.</p> <p>O qualificativo «totalmente hidrogenado» ou «parcialmente hidrogenado», conforme adequado, deve acompanhar a menção de matérias gordas hidrogenadas.</p>

PARTE B — DESIGNAÇÃO DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR INDICAÇÃO DA CATEGORIA E NÃO DO NOME ESPECÍFICO

Sem prejuízo do artigo 21.º, os ingredientes pertencentes a uma das categorias de géneros alimentícios enumerados *infra* e que sejam componentes de outro género alimentício podem ser designados pela denominação dessa categoria e não pela denominação específica.

Definição de categoria de género alimentício	Designação
1. Óleos refinados de origem animal	<p>«Óleo», completada quer pelo qualificativo «animal», quer pela indicação da origem específica animal.</p> <p>O qualificativo «totalmente hidrogenado» ou «parcialmente hidrogenado», conforme adequado, deve acompanhar a menção de óleo hidrogenado.</p>
2. Matérias gordas refinadas de origem animal	<p>«Gordura» ou «Matérias gordas», completada quer pelo qualificativo «animal», quer pela indicação da origem específica animal.</p> <p>O qualificativo «totalmente hidrogenadas» ou «parcialmente hidrogenadas», conforme adequado, deve acompanhar a menção de matérias gordas hidrogenadas.</p>
3. Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais	«Farinha» seguida da enumeração das espécies de cereais de onde provém, por ordem decrescente de peso
4. Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas	«Amido»
5. Qualquer espécie de peixe quando constitua um ingrediente de outro género alimentício e desde que a denominação e apresentação desse género alimentício não se refira a uma espécie definida de peixe	«Peixe»
6. Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constitua um ingrediente de outro género alimentício e desde que a denominação e apresentação desse género alimentício não se refira a um tipo específico de queijo	«Queijo»
7. Todas as especiarias que não excedam 2 %, em peso, do género alimentício	«Especiaria(s)» ou «mistura de especiarias»
8. Todas as plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2 %, em peso, do género alimentício	«Planta(s) aromática(s)» ou «mistura(s) de plantas aromáticas»
9. Todas as preparações de goma utilizadas no fabrico de goma-base para as pastilhas elásticas	«Goma-base»
10. Pão ralado de qualquer origem	«Pão ralado»

Definição de categoria de género alimentício	Designação												
11. Todas as categorias de sacarose	«Açúcar»												
12. Dextrose anidra ou mono-hidratada	«Dextrose»												
13. Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado	«Xarope de glucose»												
14. Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos e proteínas de soro de leite e de lactossoro) e suas misturas	«Proteínas do leite»												
15. Manteiga de cacau de pressão, de extrusão ou refinada	«Manteiga de cacau»												
16. Todos os tipos de vinho abrangidos pelo Anexo XI B do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 <sup>(1)</sup>	«Vinho»												
<p>17. Os músculos esqueléticos <sup>(2)</sup> das espécies de mamíferos e de aves reconhecidas como próprias para consumo humano com os tecidos que estão naturalmente incluídos ou aderentes, em relação aos quais os teores totais de matérias gordas e tecido conjuntivo não excedam os valores seguidamente indicados e sempre que a carne constitua um ingrediente de outro género alimentício.</p> <p>Limites máximos em matérias gordas e em tecido conjuntivo para os ingredientes designados pelo termo «Carne(s) de ...»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Espécie</th> <th>Teor de matérias gordas</th> <th>Colagénio/ relação carne/ proteínas <sup>(1)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>— Mamíferos (excepto coelhos e suínos) e mistura de espécies com predominância de mamíferos</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Suínos</td> <td>30 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Aves e coelhos</td> <td>15 %</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>(1)</sup> A relação colagénio/proteína da carne é expressa como a percentagem de colagénio na proteína da carne. O teor de colagénio representa oito vezes o teor de hidroxiprolina.</p> <p>Quando os limites máximos em matérias gordas e/ou em tecido conjuntivo forem ultrapassados, mas forem respeitados todos os demais critérios da «Carne(s) de ...», o teor de «Carne(s) de ...» deve ser ajustado, diminuindo-o em conformidade, e a lista de ingredientes deve mencionar, para além dos termos «Carne(s) de ...», a presença de matérias gordas e/ou de tecido conjuntivo.</p> <p>São excluídos da presente definição os produtos abrangidos pela definição de «Carnes separadas mecanicamente».</p>	Espécie	Teor de matérias gordas	Colagénio/ relação carne/ proteínas <sup>(1)</sup>	— Mamíferos (excepto coelhos e suínos) e mistura de espécies com predominância de mamíferos	25 %	25 %	— Suínos	30 %	25 %	— Aves e coelhos	15 %	10 %	«Carne(s) de ...» e os nomes <sup>(3)</sup> das espécies animais de que são provenientes.
Espécie	Teor de matérias gordas	Colagénio/ relação carne/ proteínas <sup>(1)</sup>											
— Mamíferos (excepto coelhos e suínos) e mistura de espécies com predominância de mamíferos	25 %	25 %											
— Suínos	30 %	25 %											
— Aves e coelhos	15 %	10 %											
18. Todos os tipos de produtos abrangidos pela definição de «Carnes separadas mecanicamente».	«Carnes separadas mecanicamente» e o(s) nome(s) <sup>(3)</sup> das espécies animais de que são provenientes												

<sup>(1)</sup> Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

<sup>(2)</sup> O diafragma e os masséteres fazem parte dos músculos esqueléticos, ao passo que o coração, a língua, os músculos da cabeça (à excepção dos masséteres), os músculos do carpo, do tarso e da cauda são excluídos dessa definição.

<sup>(3)</sup> Para a rotulagem em língua inglesa, esta denominação pode ser substituída pelo nome genérico do ingrediente para a espécie animal referida.

PARTE C — DESIGNAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR DENOMINAÇÃO DA RESPECTIVA CATEGORIA SEGUIDA DA SUA DENOMINAÇÃO ESPECÍFICA OU NÚMERO E

Sem prejuízo do artigo 21.º, os aditivos alimentares e as enzimas alimentares, que não os especificados no artigo 20.º, alínea b), pertencentes a uma das categorias enumeradas na presente parte, são obrigatoriamente designados pela denominação dessa categoria, seguida da sua denominação específica ou, se for o caso, do seu número E. Se um ingrediente pertencer a várias categorias, é indicada a que corresponde à sua função principal no caso do género alimentício em questão.

Acidificante	Agente espumante
Regulador de acidez	Gelificante
Antiaglomerante	Agente de revestimento
Antiespuma	Humidificante
Antioxidante	Amido modificado (²)
Agente de volume	Conservante
Corante	Gás propulsor
Emulsionante	Levedante
Sais de fusão (¹)	Sequestrante
Agente de endurecimento	Estabilizador
Intensificador de sabor	Edulcorante
Agente de tratamento da farinha	Espessante

(¹) Unicamente no caso dos queijos fundidos e dos produtos à base de queijo fundido.

(²) Não é exigida a indicação do nome específico ou do número E.

PARTE D — DESIGNAÇÃO DOS AROMAS NA LISTA DE INGREDIENTES

1. Os aromas são designados:

- quer pelo termo «Aroma(s)» quer por uma denominação mais específica ou por uma descrição do aroma, se o componente aromatizante contiver aromas tal como definidos no artigo 3.º, n.º 2, alíneas b), c), d), e), f), g) e h), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- quer pelo termo aroma(s) de fumo, ou aroma(s) de fumo produzido(s) a partir de alimento(s) ou categoria alimentar ou fonte(s) (por exemplo, aroma de fumo produzido a partir de faia), se o componente aromatizante contiver aromas tal como definidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea f), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e conferir aos géneros alimentícios um aroma a fumado.

2. O termo «natural» é utilizado para descrever um aroma na acepção do artigo 16.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

3. O quinino e/ou a cafeína utilizados como aromas na produção ou preparação de um género alimentício devem ser mencionados pela sua denominação na lista de ingredientes imediatamente depois da menção «Aroma(s)».

PARTE E — DESIGNAÇÃO DE INGREDIENTES COMPOSTOS

1. Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, quando esta estiver prevista pela regulamentação ou consagrada pelo uso, em função do seu peso global, e pode ser imediatamente seguida da enumeração dos seus próprios ingredientes.

2. Sem prejuízo do artigo 21.º, a lista de ingredientes para os ingredientes compostos não é obrigatória:

- a) Se a composição do ingrediente composto estiver definida nas disposições em vigor da União e desde que o ingrediente composto represente menos de 2 % do produto acabado; no entanto, esta disposição não se aplica a aditivos alimentares, sem prejuízo do disposto no artigo 20.º, alíneas a) a d);
- b) Para os ingredientes compostos constituídos por misturas de especiarias e/ou de plantas aromáticas que representem menos de 2 % do produto acabado, com excepção dos aditivos alimentares, sob reserva do disposto no artigo 20.º, alíneas a) a d); ou
- c) Se o ingrediente composto for um género alimentício para o qual as disposições da União não exijam uma lista de ingredientes.

## ANEXO VIII

## INDICAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

1. A indicação quantitativa não será exigida:
  - a) Relativamente a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes:
    - i) cujo peso líquido escorrido seja indicado nos termos do anexo IX, ponto 5,
    - ii) cuja quantidade deva já constar do rótulo por força de disposições da União,
    - iii) utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização, ou
    - iv) que, apesar de figurar na denominação do género alimentício, não é susceptível de determinar a escolha do consumidor do Estado-Membro de comercialização, não sendo a variação da quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes; ou
  - b) Sempre que disposições específicas da União determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo; ou
  - c) Nos casos referidos no anexo VII, parte A, pontos 4 e 5.
2. O disposto no artigo 22.º, n.º 1, alíneas a) e b), não se aplica a:
  - a) Ingredientes ou categoria de ingredientes com a indicação «Contém edulcorante(s)» ou «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», se essa indicação acompanhar a denominação do género alimentício, nos termos do anexo III; ou
  - b) Vitaminas e sais minerais adicionados, se essas substâncias forem sujeitas a uma declaração nutricional.
3. A indicação da quantidade de um ingrediente ou categoria de ingredientes deve:
  - a) Ser expressa em percentagem, que corresponde à quantidade do(s) ingrediente(s) no momento da sua utilização; e
  - b) Aparecer quer na denominação do género alimentício quer na sua proximidade imediata ou na lista de ingredientes, associada ao ingrediente ou à categoria de ingredientes em causa.
4. Em derrogação do disposto no ponto 3:
  - a) A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, deve ser expressa numa percentagem que corresponde à quantidade do(s) ingrediente(s) utilizado(s) em relação ao produto acabado, excepto se essa quantidade ou a quantidade total de todos os ingredientes indicados no rótulo for superior a 100 %, devendo nesse caso a quantidade ser indicada em função do peso do(s) ingrediente(s) utilizado(s) para preparar 100 g de produto acabado;
  - b) A quantidade dos ingredientes voláteis é indicada com base na sua proporção em peso no produto acabado;
  - c) A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada com base na sua proporção em peso antes da concentração ou desidratação;
  - d) No caso dos géneros alimentícios concentrados ou desidratados que se destinam a ser reconstituídos por adição de água, a quantidade de ingredientes pode ser indicada com base na sua proporção em peso no produto reconstituído.

## ANEXO IX

**DECLARAÇÃO DE QUANTIDADE LÍQUIDA**

1. A declaração da quantidade líquida não é obrigatória no caso de géneros alimentícios:
  - a) Sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam vendidos à unidade ou pesados na presença do comprador;
  - b) Cujas quantidade líquida seja inferior a 5 g ou 5 ml; todavia, esta disposição não se aplica às especiarias e plantas aromáticas; ou
  - c) Normalmente vendidos à unidade, desde que o número de unidades possa ser claramente visto e facilmente contado do exterior ou, se tal não for possível, que este seja indicado na rotulagem.
2. Caso a indicação de um certo tipo de quantidade (por exemplo, quantidade nominal, quantidade mínima, quantidade média) seja prevista pelas disposições da União e, na sua ausência, pelas disposições nacionais, esta quantidade será a quantidade líquida, nos termos do presente regulamento.
3. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou várias pré-embalagens individuais que contenham a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida será dada pela menção da quantidade líquida contida em cada embalagem individual e do número total destas embalagens. Estas indicações não são, 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 em cada embalagem individual.
4. Caso uma pré-embalagem seja constituída por duas ou várias embalagens individuais que não sejam 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.
5. Caso um género alimentício sólido seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado o peso líquido escorrido desse género alimentício. Se o género alimentício tiver sido vidrado, o peso líquido declarado deve excluir o peso da camada de gelo.

Para efeitos do presente ponto, entende-se por «líquido de cobertura» os produtos adiante indicados, eventualmente misturados entre si e igualmente quando se apresentem no estado congelado ou ultracongelado, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra: água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias edulcorantes, sumos de frutas ou de produtos hortícolas, no caso de frutas ou de produtos hortícolas.

## ANEXO X

## 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 volúmico 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.

2. A data-limite de consumo deve ser indicada do seguinte modo:

a) Deve ser antecedida da menção «Consumir até ...»;

b) As menções da alínea a) devem ser acompanhadas:

— da própria data, ou

— de uma referência ao local da rotulagem onde é indicada a data.

Estas informações são completadas por uma descrição das condições de conservação a respeitar.

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

d) A data «limite de consumo» deve ser indicada em cada porção individual pré-embalada.

3. A data de congelação, ou a data da primeira congelação, como referido no anexo III, ponto 6, deve ser indicada do seguinte modo:

a) Deve ser antecedida da menção «Congelado em ...»;

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;

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

## ANEXO XI

**TIPOS DE CARNE PARA OS QUAIS É OBRIGATÓRIA A INDICAÇÃO DO PAÍS DE ORIGEM OU DO LOCAL DE PROVENIÊNCIA**

Códigos NC (Nomenclatura combinada 2010)	Descrição
0203	Carnes de animais da espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas
0204	Carnes de animais das espécies ovina ou caprina, frescas, refrigeradas ou congeladas
Ex 0207	Carnes frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105

## ANEXO XII

## TÍTULO ALCOOMÉTRICO

O título alcoométrico volúmico adquirido das bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 % deve ser indicado por um número que contenha, no máximo, uma casa decimal. Deve ser seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido do termo «álcool» ou da abreviatura «alc».

O título alcoométrico é determinado a 20. °C.

As tolerâncias negativas e positivas permitidas relativamente à indicação do título alcoométrico volúmico e expressas em valores absolutos são enumeradas conforme o quadro seguinte. Estas tolerâncias aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do título alcoométrico.

Descrição das bebidas	Tolerância positiva ou negativa
1. Cervejas abrangidas pelo código NC 2203 00 com título alcoométrico não superior a 5,5 % vol.; bebidas não espumantes nem espumosas abrangidas pelo código NC 2206 00 obtidas de uvas;	0,5 % vol.
2. Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5 %; bebidas espumantes abrangidas pelo código NC 2206 00 obtidas de uvas, cidras, peradas, vinhos de frutos e outras bebidas fermentadas semelhantes, obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, eventualmente frisantes ou espumantes; hidromel;	1 % vol.
3. Bebidas contendo frutas ou partes de plantas em maceração;	1,5 % vol.
4. Quaisquer outras bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %.	0,3 % vol.

## ANEXO XIII

## 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

## ANEXO XIV

## 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

## ANEXO XV

## EXPRESSÃO E APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

As unidades de medida a utilizar na declaração nutricional para o valor energético (quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal)) e a massa (gramas (g), miligramas (mg) ou microgramas (µg)) e a ordem de apresentação da informação, sempre que adequado, serão as seguintes:

energia	kJ/kcal
lipídios	g
dos quais	
— ácidos gordos saturados	g
— ácidos gordos monoinsaturados	g
— ácidos gordos polinsaturados	g
hidratos de carbono	g
dos quais	
— açúcares	g
— polióis	g
— amido	g
fibra	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas e sais minerais	as unidades indicadas no anexo XIII, parte A, ponto 1

## ANEXO III

## GÉNEROS ALIMENTÍCIOS CUJA ROTULAGEM DEVE INCLUIR UMA OU MAIS MENÇÕES COMPLEMENTARES

TIPO OU CATEGORIA DE GÉNERO ALIMENTÍCIO	MENÇÕES
<b>1. Géneros alimentícios embalados em determinados gases</b>	
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.»
<b>2. Géneros alimentícios que contêm edulcorantes</b>	
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.»
<b>3. Géneros alimentícios que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio</b>	
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 % (°).	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.