

A NOVA LEI DE ROTULAGEM PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NA UNIÃO EUROPEIA

PRINCIPAIS ALTERAÇÕES E IMPACTOS PARA OS
EXPORTADORES BRASILEIROS

2014

Apex-Brasil

Mauricio Borges
PRESIDENTE

Ricardo Santana
DIRETOR DE NEGÓCIOS

Antônio Carlos Villalba Codorniz
DIRETOR DE GESTÃO CORPORATIVA

Ana Paula Lindgren Alves Repeza
GERENTE EXECUTIVA DE FACILITAÇÃO PARA NEGÓCIOS

Silvia Menicucci Oliveira Selmi Apolinario
GERENTE EXECUTIVA JURÍDICA

AUTORES DO ESTUDO:

Ana Paula Repeza
Caio Salame Lobo
Camila Paschoal
Lígia Dutra Silva
Rui Cunha
Sílvia Menicucci

SEDE

Setor Bancário Norte, Quadra 02, Lote 11,
CEP 70.040-020
Brasília – DF

Tel.: 55 (61) 3426-0202

Fax: 55 (61) 3426-0263

www.apexbrasil.com.br

E-mail: apexbrasil@apexbrasil.com.br

© 2014 Apex-Brasil

Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.
Este material não substitui a assessoria de um advogado.

Introdução

A União Europeia é hoje, o principal destino das exportações brasileiras de alimentos e bebidas processados. Nos últimos anos, o volume de vendas do Brasil para o bloco europeu neste segmento girou em torno de US\$ 10 bilhões¹ anuais, com principais destaques na nossa pauta de exportações para itens como óleo de soja, carne bovina, suco de laranja e carne de aves.

Em um mercado em que a preocupação com o bem-estar e a segurança do consumidor é uma das principais características do ambiente de negócios, torna-se importante para o exportador brasileiro conhecer o marco regulatório relativo aos gêneros alimentícios na União Europeia². Desde 2011, o Parlamento e a Comissão Europeia estabeleceram um novo conjunto de regulamentos que se aplica a todos os alimentos e bebidas processados que são consumidos nos 28 países do bloco, e que passa a vigorar, com efeitos sobre os operadores das empresas do setor alimentar em todas as fases da cadeia alimentar, bem como importadores da União Europeia, a partir de 13 de dezembro de 2014.

O levantamento a seguir apresenta os principais pontos da nova lei sobre Rotulagem de Gêneros Alimentícios consumidos na União Europeia. Como se verá, esta lei traz novos requisitos sobre o tipo de informação que deve constar nos rótulos de todos os produtos alimentícios destinados ao consumidor final, mesmo aqueles comercializados em estabelecimentos como restaurantes e lanchonetes localizados no continente europeu. Desta forma, a observância a esta legislação é fundamental para as empresas brasileiras que fornecem alimentos e bebidas processados para a União Europeia, uma vez que o não cumprimento da mesma inviabiliza a entrada destes produtos no território europeu.

Regras de rotulagem para gêneros alimentícios – União Europeia (EU)

¹ Considerando apenas alimentos e bebidas processados, constantes no CNAES 10 e 11 (fabricação de produtos alimentícios e fabricação de bebidas)

² Os vinte e oito membros da União Europeia são: Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslováquia, Eslovênia, Espanha, Estônia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letônia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polônia, Portugal, República Tcheca, Romênia, Suécia e Reino Unido.

A União Europeia (UE) possui regras específicas de rotulagem de produtos alimentícios para que o consumidor disponha de informações essenciais, legíveis e compreensíveis. O objetivo é melhorar a qualidade da informação disponibilizada nos rótulos de forma a permitir que os consumidores europeus possam fazer escolhas conscientes. Essas regras passam a ser obrigatórias para todos os produtores de alimentos e importadores da UE a partir de dezembro de 2014³.

Marco legal⁴	<ul style="list-style-type: none"> Regulamento (UE) n° 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho da UE, de 25 de outubro de 2011⁵.
Vigência	<ul style="list-style-type: none"> A maioria das regras entra em vigor em 13 de dezembro de 2014; A obrigatoriedade de declaração nutricional será aplicável somente a partir de 13 de dezembro de 2016.
Efeitos	<ul style="list-style-type: none"> Todos os gêneros alimentícios destinados ao consumidor final, incluindo os que são fornecidos a estabelecimentos, como restaurantes, lanchonetes, entre outros, devem apresentar todos os requisitos de rotulagem; Os gêneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 13 de dezembro de 2014 que não cumpram os requisitos previstos no regulamento podem ser comercializados até se esgotarem.
Conteúdo dos rótulos	<ul style="list-style-type: none"> Os rótulos de produtos alimentícios devem obrigatoriamente conter⁶: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominação do alimento; ✓ lista de ingredientes; ✓ indicação de substâncias que provocam alergias ou intolerâncias (amendoim, leite, mostarda, peixe, cereais que contenham glúten, etc.); ✓ quantidade dos ingredientes; ✓ quantidade líquida; ✓ data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo; ✓ condições especiais de conservação e/ou condições de utilização; ✓ nome e endereço da empresa do setor de alimentos ou do importador; ✓ país de origem ou local de proveniência de certos tipos de carnes e de leite; ✓ país de origem ou local de proveniência quando a sua omissão seja suscetível de induzir o consumidor a erro; ✓ relativamente às bebidas, o teor alcoólico superior a 1,2%; ✓ informação nutricional (a partir de 13 de dezembro de 2016)⁷;

³ Os Estados-Membros da UE podem adotar outras medidas desde que não restrinjam a livre circulação de mercadorias. Mais informações disponíveis em português em: <http://europa.eu>

⁴ O Regulamento consolidou em um único instrumento as Diretivas 90/496/CEE e 2000/13/CE. Incorporou também outras normas, designadamente a Diretiva 87/250/CEE, de 15 de abril de 1987, relativa à menção do teor alcoólico, em volume, na rotulagem das bebidas destinadas ao consumidor final; a Diretiva 1999/10/CE, de 8 de março de 1999, que altera a Diretiva 79/112/CEE no que respeita à rotulagem dos gêneros alimentícios; a Diretiva 2002/67/CE, de 18 de julho de 2002, relativa à rotulagem dos gêneros alimentícios que contêm quinino e dos gêneros alimentícios que contêm cafeína; o Regulamento (CE) 608/2004, de 31 de março de 2004, relativo à rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoesteróis e/ou ésteres de fitoestanol; e a Diretiva 2008/5/CE, de 30 de janeiro de 2008, relativa à inclusão na rotulagem de determinados gêneros alimentícios.

⁵ Disponível em português e demais línguas em:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>

⁶ As menções obrigatórias relativas à denominação, à quantidade líquida e ao teor alcoólico devem figurar no mesmo campo visual.

	<ul style="list-style-type: none"> Nenhuma outra indicação ou imagem pode esconder, dissimular ou desviar a atenção dessas informações.
Dados relevantes	<ul style="list-style-type: none"> Caso os alimentos sejam pré-embalados, as informações obrigatórias devem constar da pré-embalagem ou de um rótulo a ela apostos; Caso os alimentos não sejam pré-embalados, as informações devem ser transmitidas ao comerciante que recebe, para que este possa fornecer ao consumidor final; Os produtos devem trazer informação acessível às pessoas com dificuldades visuais; As informações obrigatórias devem estar em língua compreensível aos consumidores do Estado-Membro da UE⁸ onde o produto é comercializado.
Tamanho da letra	<ul style="list-style-type: none"> A altura da fonte usada nos rótulos deve ser igual ou superior a 1,2 mm (exceto para embalagens ou recipientes de pequenas dimensões). No caso de embalagens ou recipientes cuja superfície maior seja inferior a 80 cm², o tamanho dos caracteres deve ser igual ou superior a 0,9 mm.
Informações não obrigatórias	<ul style="list-style-type: none"> As informações voluntárias não devem ser apresentadas em prejuízo do espaço disponível para as informações obrigatórias; As informações voluntárias não devem induzir ao erro, em especial: <ul style="list-style-type: none"> ✓ no que se refere à natureza do alimento, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabricação ou de produção; ✓ atribuindo ao gênero alimentício efeitos ou propriedades que não possua; ✓ sugerindo que o gênero alimentício possua características especiais, quando todos os gêneros similares possuem essas mesmas características; ✓ sugerindo ao consumidor, através de descrição ou imagens, a presença de um determinado ingrediente, quando, na realidade, fora substituído por um outro componente ou ingrediente.
Proibições	<ul style="list-style-type: none"> Os rótulos não podem trazer informações que possam: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Induzir o consumidor a erro quanto às características, propriedades e efeitos dos alimentos; ✓ Causar ambiguidade ou confusão; ✓ Atribuir a um alimento propriedades de prevenção e tratamento a doenças⁹.
Venda à distância	<ul style="list-style-type: none"> Em caso de venda à distância, as informações obrigatórias deverão estar disponíveis antes da conclusão da compra; Todas as menções obrigatórias também devem estar disponíveis no momento da entrega. Os produtos postos à venda em máquinas automáticas não precisam estar disponíveis antes da conclusão da compra.

Entenda o que deve constar dos rótulos¹⁰:

⁷ Sempre que seja feita uma alegação nutricional e/ou de saúde, deve ser declarada a quantidade do referido nutriente.

⁸ Os Estados-Membros podem impor que as informações obrigatórias estejam em várias línguas.

⁹ Alguns produtos possuem disposições específicas, como é o caso da Água Mineral (http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0008_es.htm), dos alimentos especiais (http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/sa0010_pt.htm) e dos suplementos alimentares (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:183:0051:0057:ES:PDF>)

Denominação	<ul style="list-style-type: none"> • A denominação do gênero alimentício não pode ser substituída por uma marca comercial ou uma denominação fantasia; • É importante assegurar que a informação constante da rotulagem seja facilmente compreensível para o consumidor final, por exemplo, convém utilizar na rotulagem o termo «sal» em vez do termo correspondente do nutriente «sódio»; • A denominação deve vir acompanhada do estado físico do alimento quando a omissão for suscetível de erro (em pó, descongelado, recongelado, ultracongelado, concentrado)
Lista de ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • A lista de ingredientes deve incluir ou ser precedida de um cabeçalho com o termo «ingredientes» no idioma do local de comercialização; • Deve enumerar todos os ingredientes, por ordem decrescente de peso, tal como registado no momento da fabricação; • Os ingredientes contidos de nanomateriais artificiais devem ser claramente indicados na lista de ingredientes e a palavra «nano» entre parêntesis deve estar logo após o nome; • Não é obrigatória a inclusão dos seguintes componentes na lista: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aditivos e enzimas alimentares contidos nos ingredientes que não tenham nenhuma função tecnológica; ✓ Componentes de um ingrediente que tenham sido temporariamente separados e depois reincorporados na mesma proporção; ✓ Agentes de transporte e substâncias que não sejam aditivos alimentares utilizados nas doses estritamente necessárias; ✓ Água utilizada na fabricação para reconstituição de ingrediente concentrado ou desidratado e utilizada como líquido de cobertura que não é consumido. • A lista de ingredientes não é exigida para os seguintes gêneros alimentícios: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Frutas e hortaliças frescas; ✓ Águas gaseificadas, cuja denominação indique esta característica; ✓ Vinagres de fermentação, quando provenientes exclusivamente de um único produto de base, e desde que não lhes tenha sido adicionado qualquer outro ingrediente; ✓ Queijo, manteiga, leite e nata fermentados, desde que não lhes tenham sido adicionados outros ingredientes, além das enzimas alimentares e culturas de microrganismos necessárias para a fabricação e, no caso dos queijos que não sejam frescos, o sal necessário para a fabricação; ✓ Gêneros alimentícios constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação do produto seja idêntica à denominação do ingrediente ou permita determinar inequivocamente a sua natureza.

¹⁰ As regras relativas à informação sobre os produtos alimentícios podem ser alteradas a qualquer momento para adaptação às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas.

Indicação de substâncias que provocam alergias	<ul style="list-style-type: none"> • O nome da substância deve ser realçado do restante da lista de ingredientes, por exemplo, por meio dos caracteres, do estilo da fonte ou da cor do fundo; • As substâncias que podem provocar alergias ou intolerâncias são: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cereais que contêm glúten, com exceção de xaropes de glicose à base de trigo e cevada, maltodextrinas à base de trigo e cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos; ✓ Crustáceos e moluscos; ✓ Ovos; ✓ Peixes, com exceção de gelatina de peixe utilizada como agente de transporte de vitaminas e clarificante de bebidas; ✓ Amendoins; ✓ Soja, com exceção de óleo ou gordura de soja totalmente refinado e éster de estanol vegetal; ✓ Leite, com exceção de lactossoro utilizado na confecção de destilados e lactitol; ✓ Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistache, macadâmia, com exceção de fruto utilizados na confecção de destilados; ✓ Aipo; ✓ Mostarda; ✓ Sementes de sésamo; ✓ Tremoço; ✓ Dióxido de enxofre e sulfitos.
Quantidade dos ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • A indicação da quantidade é obrigatória para os ingredientes que: <ul style="list-style-type: none"> ✓ figurem na denominação ou estejam associados ao nome do produto; ✓ estejam destacados no rótulo por palavras ou imagens; ✓ sejam essenciais para caracterizar o gênero alimentício; • A indicação da quantidade de um ingrediente deve ser expressa em percentagem.
Quantidade líquida	<ul style="list-style-type: none"> • Para os produtos líquidos, o peso líquido deve ser expresso em unidades de volume: litro, centilitro e mililitro; • Para os demais produtos, o peso líquido deve ser expresso em unidades de massa: quilograma ou grama; • Caso uma pré-embalagem seja constituída por duas ou mais embalagens individuais que não sejam consideradas unidades de venda, a indicação da quantidade líquida será dada pela menção da quantidade líquida total ou número total de embalagens individuais; • Caso um gênero alimentício sólido seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser indicado também o peso líquido escorrido do gênero alimentício.
Data de durabilidade	<ul style="list-style-type: none"> • A data de durabilidade mínima deve ser indicada como se segue: <ul style="list-style-type: none"> ✓ «Consumir de preferência antes de ...» (no idioma do local da comercialização), quando a data indique o dia; ✓ «Consumir de preferência antes do fim de ...» (no idioma do local da comercialização), nos outros casos; • A data deve ser composta minimamente de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Durabilidade inferior a 3 meses: dia e mês; ✓ Durabilidade superior a 3 meses e inferior a 18 meses: mês e ano; ✓ Durabilidade superior a 18 meses: ano; • Essas menções devem ser acompanhadas da data ou de referência ao local da rotulagem onde é indicada a data; • A indicação da durabilidade mínima não é exigida de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Frutas e verduras;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vinhos, espumantes e produtos similares; ✓ Bebidas com teor alcoólico acima de 10%; ✓ Produtos de padaria, confeitaria e pastelaria, consumidos no prazo de 24 horas; ✓ Vinagres; ✓ Sal de cozinha; ✓ Açúcares (sólido); ✓ Gomas de mascar.
Data limite de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • A data-limite de consumo deve ser indicada do seguinte modo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ «Consumir até ...» (no idioma do local da comercialização); • Essa menção deve ser acompanhada da data ou de referência ao local da rotulagem onde é indicada a data; • A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem; • A data limite deve ser indicada em cada porção individual pré-embalada.
Data de congelamento	<ul style="list-style-type: none"> • A data do primeiro congelamento deve ser informada do seguinte modo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ «Congelado em...» (no idioma do local da comercialização); • Essa menção deve ser acompanhada da data ou de referência ao local da rotulagem onde é indicada a data; • A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem; • Quando um produto já tenha sido descongelado, o consumidor final deverá ser adequadamente informado desse fato.
Condições especiais	<ul style="list-style-type: none"> • Caso os produtos exijam condições especiais de conservação e/ou de utilização, estas devem ser indicadas.
País de origem ou local de proveniência	<ul style="list-style-type: none"> • A indicação do país de origem ou do local de proveniência de um gênero alimentício deverá ser fornecida sempre que a falta dessa indicação for suscetível de induzir os consumidores a erro; • Para alguns produtos, a identificação da origem é obrigatória, como no caso do mel¹¹, das frutas e hortaliças¹², do peixe¹³, da carne bovina¹⁴ e do azeite¹⁵; • No caso de carnes, deve-se especificar o local de nascimento, de criação e de abate; • Deve ser indicado que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é diferente do país de origem ou do local de proveniência do produto.

¹¹ Disponível em espanhol em:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:010:0047:0052:ES:PDF>

¹² Disponível em várias línguas em: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32007R1580>

¹³ Disponível em português em:

<http://www.proder.pt/ResourcesUser/Legisla%C3%A7%C3%A3o/Comunit%C3%A1ria/Regulamenton%C2%BA104-2000.pdf>

¹⁴ Disponível em português em:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:204:0001:0010:PT:PDF>

¹⁵ Disponível em espanhol em:

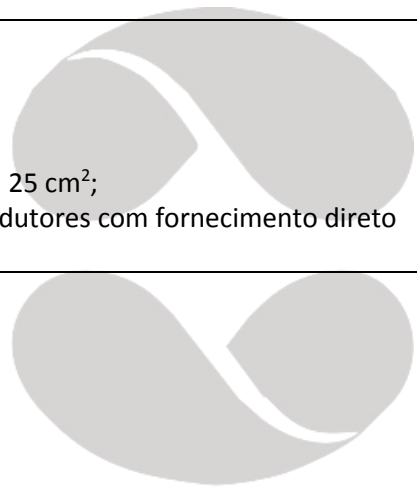
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:155:0027:0031:ES:PDF>

Instruções de utilização	<ul style="list-style-type: none"> • As instruções de utilização de um género alimentício devem ser indicadas de modo a permitir a utilização adequada do mesmo.
Bebida Alcolóica	<ul style="list-style-type: none"> • O teor alcoólico superior a 1,2% deve ser indicado no rótulo das bebidas com no máximo uma casa decimal; • O teor alcoólico é determinado a 20° C; • O teor alcoólico deve ser seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido do termo «álcool» (no idioma do local da comercialização).
Nome e endereço	<ul style="list-style-type: none"> • Nome e endereço da empresa fabricante do género alimentício ou do importador.
Declaração nutricional (2016)¹⁶	<ul style="list-style-type: none"> • Deve estar no mesmo campo visual, pois a exibição da informação nutricional parcialmente na parte da frente da embalagem e parcialmente na parte de trás poderá causar confusão aos consumidores¹⁷; • Deve incluir valor energético e quantidade de lipídios, ácidos graxos, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal; • É obrigatória a rotulagem nutricional dos produtos aos quais tenham sido adicionados vitaminas e sais minerais; • O valor energético deve ser expresso em quilojoules (kj) ou quilocalorias (kcal); • A quantidade de nutrientes deve ser expressa em gramas (g), miligramas (mg) ou microgramas (µg); • As doses de referência para um adulto médio podem ser indicadas ao lado do valor energético ou quantidade de nutrientes; • As informações devem basear-se em estudos de consumo rigorosos e cientificamente válidos; • As informações devem ser apresentadas em formato tabular, com os números alinhados; • Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes for insignificante, informar que «Contém quantidade negligenciável de...» (no idioma do local da comercialização); • Alguns alimentos estão isentos deste requisito, sendo eles: <ul style="list-style-type: none"> ✓ produtos não transformados ou maturados compostos de um único ingrediente; ✓ águas destinadas ao consumo (incluindo a aromatizada e a gaseificada); ✓ ervas aromáticas; ✓ sal; ✓ edulcorantes de mesa; ✓ grãos de café (inteiro ou moídos); ✓ infusões de ervas aromáticas; ✓ vinagres fermentados; ✓ aromas; ✓ aditivos alimentares; ✓ auxiliares tecnológicos;

¹⁶ Com base na experiência adquirida, uma Comissão elaborará um relatório a ser entregue em 31 de dezembro de 2017 ao Parlamento Europeu e ao Conselho sobre o efeito no mercado interno e sobre a possibilidade de uma nova harmonização.

¹⁷ Os Estados-Membros da União Europeia podem recomendar às empresas do setor de alimentos a utilização de outras formas complementares de apresentação da declaração nutricional.

	<ul style="list-style-type: none">✓ enzimas alimentares;✓ gelatina;✓ leveduras;✓ gomas de mascar;✓ produtos com embalagens inferiores a 25 cm²;✓ alimentos artesanais de pequenos produtores com fornecimento direto ao consumidor final.
--	---



ApexBrasil

Fique atento aos alimentos que exigem informações complementares nos rótulos:

Produtos que contenham:	Menção que deve acompanhar a denominação do produto:
Embalagem a gás	<ul style="list-style-type: none"> • «Embalado em atmosfera protegida» (no idioma do local da comercialização);
Edulcorantes	<ul style="list-style-type: none"> • «Contém edulcorante(s)» (no idioma do local da comercialização); • «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)» (no idioma do local da comercialização); • «Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)» (no idioma do local da comercialização); • «O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos» (no idioma do local da comercialização) - quando contiver mais de 10% de polióis.
Ácido glicirrízico ou sal de amônio	<ul style="list-style-type: none"> • «Contém alcaçuz» (no idioma do local da comercialização), exceto se o termo já estiver incluído na lista de ingredientes ou na denominação do gênero alimentício; • «Contém alcaçuz - as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo» (no idioma do local da comercialização) - em caso de concentração igual ou superior a 4 g/kg em produtos de confeitaria, de concentração igual ou superior a 50 mg/l em bebidas, ou de concentração igual ou superior a 300 mg/l no caso de bebidas com teor alcoólico superior a 1,2%.
Cafeína	<ul style="list-style-type: none"> • «Elevado teor de cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes», no caso de bebidas que se destinem a ser consumidas numa proporção superior a 150 mg/l, com exceção de bebidas à base de café, chá, ou extrato de chá ou café, em que a denominação do gênero alimentício inclui a menção «café» ou «chá» (no idioma do local da comercialização); • No caso dos suplementos alimentares, o teor de cafeína deve ser expresso em função da dose diária recomendada na rotulagem.
Fitoesteróis e Fitoestanois	<ul style="list-style-type: none"> • «Com esteróis vegetais adicionados» ou «Com estanois vegetais adicionados» (no idioma do local da comercialização) deve constar do mesmo campo visual que a denominação do gênero alimentício; • 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 produto) deve constar da lista de ingredientes; • Deve constar a indicação de que o gênero alimentício se destina exclusivamente a pessoas que desejam reduzir os níveis de colesterol no sangue; • Deve constar a indicação de que os pacientes com medicação para reduzir o nível de colesterol só devem consumir o produto com acompanhamento médico; • Deve constar a indicação, facilmente visível, de que o gênero alimentício pode não ser adequado para grávidas ou lactantes e crianças de idade inferior a 5 anos; • Deve aconselhar-se o consumo do gênero alimentício integrado num regime alimentar equilibrado e variado, que inclua o consumo frequente de frutas e verduras para ajudar a manter os níveis de carotenoides; • Deve constar a indicação de que se deve evitar um consumo superior a 3 g/dia de esteróis/estanois vegetais adicionados; • Deve constar uma definição da quantidade de esteróis/estanois vegetais (de preferência em g ou ml) contida em cada porção.
Carne e produtos de pesca	<ul style="list-style-type: none"> • A data de congelamento ou, nos casos em que o produto tenha sido congelado mais que uma vez, a data do primeiro congelamento; • Os produtos à base de carne e pesca que possam dar a impressão de serem constituídos por uma peça inteira, mas sendo combinado por peças diferentes devem conter a indicação «combinado de peças de carne» (no idioma do local da

	comercialização).
Alimentos tratados com radiação	<ul style="list-style-type: none"> Os gêneros alimentícios tratados com radiação ionizante devem trazer a menção «irradiado» ou «tratado com irradiação» (no idioma do local da comercialização).
Embutidos	<ul style="list-style-type: none"> Caso a tripa não seja comestível, o rótulo deve trazer essa informação em destaque.

Rotulagem dos Organismos Geneticamente Modificados (OGM)¹⁸

A UE garante a rastreabilidade e a rotulagem dos organismos geneticamente modificados (OGM) e dos produtos produzidos a partir destes organismos ao longo de toda a cadeia alimentar¹⁹.

Marco legal	<ul style="list-style-type: none"> Regulamento Comunidade Europeia (CE) nº 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho da UE, de 22 de setembro de 2003,²⁰ relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos gêneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> Todos os produtos abrangidos pelo regulamento estão sujeitos a rotulagem obrigatória, a qual permite ao consumidor a opção esclarecida dos produtos que contenham ou sejam constituídos por OGM ou produzidos a partir de OGM.
Efeitos	<ul style="list-style-type: none"> Ao colocar o produto no mercado, o fabricante deve informar: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cada um dos ingredientes alimentares produzidos a partir de OGM; ✓ Cada um dos ingredientes ou aditivos alimentares para animais produzidos a partir de OGM.
Conteúdo dos rótulos	<ul style="list-style-type: none"> Os produtos devem possuir no rótulo a menção «Este produto contém organismos geneticamente modificados» (no idioma do local da comercialização).
Exceção	<ul style="list-style-type: none"> Presença de vestígios de OGM nos produtos em caso acidental ou tecnicamente inevitável não está sujeita ao Regulamento.
Sanção	<ul style="list-style-type: none"> Cada Estado-Membro possui regras próprias relativas às sanções aplicáveis em caso de infração; Os Estados-Membros asseguram a aplicação de medidas de inspeção e de controle dos produtos, incluindo o controle por amostragem e as análises quantitativas e qualitativas dos alimentos; Os Estados-Membros podem retirar do mercado um produto que não satisfaça as condições do Regulamento.

¹⁸ Mais informações disponíveis em: http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/index_en.htm

¹⁹ Mais informações disponíveis em português em: http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l21170_pt.htm

²⁰ Disponível em várias línguas em: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX:32003R1830>

Rotulagem de Produtos Orgânicos

Marco legal	<ul style="list-style-type: none">• Regulamento (CE) n° 834/2007 do Conselho da UE, de 28 de junho de 2007²¹ relativo à produção orgânica e à rotulagem dos produtos orgânicos.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Desde 2010, a utilização do logótipo da UE nos produtos alimentares resultantes da agricultura orgânica passou a ser obrigatória, assim como a indicação do lugar de proveniência das matérias-primas que compõem o produto;• Esta indicação deverá ficar no mesmo campo visual do logótipo comunitário.
Efeitos	<ul style="list-style-type: none">• Os produtos provenientes de países externos à UE podem igualmente ser colocados no mercado como produtos orgânicos desde que cumpram o disposto no Regulamento e tenham sido controlados;• O controle pode ser efetuado por um organismo reconhecido pela Comunidade Europeia ou por um organismo de controle acreditado.
Conteúdo dos rótulos	<ul style="list-style-type: none">• A rotulagem pode utilizar termos como «eco» e «bio» para caracterizar um produto orgânico, os ingredientes ou as matérias-primas;• A rotulagem de um produto biológico deve ser facilmente visível na embalagem e conter uma referência ao organismo de controle que certifica o produto.
Sanção	<ul style="list-style-type: none">• As autoridades controlam as atividades de cada fornecedor e importador antes da sua colocação no mercado;• No caso de irregularidades, a autoridade proíbe que seja feita qualquer referência ao método de produção biológico na rotulagem.

²¹ Disponível em várias línguas em: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX:32007R0834>