



**ANIRSF**

Associação Nacional dos Industriais de  
Refrigerantes e Sumos de Frutos

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

**JUNHO 2001**

---

## SUMÁRIO

1. NOTAS INTRODUTÓRIAS
2. GLOSSÁRIO
3. SÍNTESE DO ENQUADRAMENTO LEGAL COMUNITÁRIO E NACIONAL
  - 3.1 ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS
  - 3.2 ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES
  - 3.3 ROTULAGEM DE SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES
4. PRINCÍPIOS GERAIS
5. MENÇÕES OBRIGATÓRIAS
  - 5.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA
  - 5.2 INGREDIENTES
  - 5.3 QUANTIDADE LÍQUIDA
  - 5.4 DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA
  - 5.5 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE
  - 5.6 NOME DO RESPONSÁVEL PELO LANÇAMENTO DO PRODUTO NO MERCADO
  - 5.7 DECLARAÇÃO DA QUANTIDADE DE CERTOS INGREDIENTES OU CATEGORIAS DE INGREDIENTES
  - 5.8 OUTRAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS
- 6 DISPENSA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS
- 7 MODO DE MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS MENÇÕES

**8 MENÇÕES PROIBIDAS**

**9 OUTRAS MENÇÕES OPCIONAIS**

**10 IMAGEM DA FRUTA**

**11 ROTULAGEM DE PRODUTOS IMPORTADOS**

**12 MARCAÇÕES RELATIVAS A SISTEMAS DE GESTÃO DE  
EMBALAGENS**

**13 CASOS ESPECIAIS DE ROTULAGEM**

**13.1 ROTULAGEM NUTRICIONAL**

**13.2 ROTULAGEM DE EDULCORANTES**

## 1) NOTAS INTRODUTÓRIAS

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

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

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

## 2) GLOSSÁRIO

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

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

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

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

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

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

Bebida refrigerante ou refrigerante – Ver página 6

Sumo de frutos e néctares – ver página 8

### **3) SÍNTESE DO ENQUADRAMENTO LEGAL COMUNITÁRIO E NACIONAL**

#### **3.1) ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

A rotulagem dos géneros alimentícios está sujeita a um certo número de regras comunitárias comuns das quais se destaca a Directiva 79/112/CEE, do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

Essa Directiva teve sucessivas alterações, a saber: *Directiva 86/197/CEE; Directiva 87/250/CEE; Directiva 89/396/CEE; Directiva 91/72/CEE; Directiva 92/238/CEE; Directiva 93/102/CEE; Directiva 94/54/CE; Directiva 96/21/CE; Directiva 97/4/CE.*

Todas estas directivas estão adequadamente transpostas para a legislação nacional através do Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro que procede à actualização, consolidação e simplificação da legislação

---

sobre rotulagem dispersa em diferentes diplomas legais. Com este decreto lei são revogados os seguintes diplomas:

- *Decreto Lei 170/92, de 8 de Agosto*
- *Decreto Lei n° 273/94, de 8 de Outubro*
- *Decreto Lei n° 159/97, de 24 de Junho.*
- *Portaria n° 119/93, de 2 de Fevereiro*
- *Portaria n° 956/95, de 7 de Agosto.*

### **3.2) ROTULAGEM DAS BEBIDAS REFRIGERANTES**

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

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

Na legislação portuguesa as bebidas refrigerantes estão legalmente enquadradas pelo *Decreto Lei n° 288/94, de 14 de Novembro*, que foi posteriormente regulamentado pela *Portaria n° 703/96, de 6 de Dezembro*, respeitante às respectivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem.

### **3.3) ROTULAGEM DE SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS**

Em termos comunitários deve observar-se a *Directiva n° 75/726/CEE, do Conselho, de 17 de Novembro*, e as subsequentes alterações, que estabelecem as regras comuns quanto à composição, modo de fabrico e rotulagem de sumos e néctares de sumos.

Estas directivas comunitárias foram transpostas para a legislação nacional pelo *Decreto lei n° 159/90, de 18 de Maio*, relativo às regras de composição, fabrico e rotulagem de sumos e néctares de sumos, posteriormente regulamentado pela *Portaria n° 189/91, de 6 de Março*, com as alterações contidas nas *Portarias n° 517/91, de 7 de Junho e n° 59/94, de 25 de Janeiro*.

#### **4) PRINCÍPIOS GERAIS**

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

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

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

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

#### **5) MENÇÕES OBRIGATÓRIAS**

##### **5.1) A DENOMINAÇÃO DE VENDA**

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

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

Entende-se por BEBIDA REFRIGERANTE OU REFRIGERANTE a bebida não alcoólica<sup>\*)</sup>, constituída por água contendo em solução, emulsão ou suspensão qualquer dos ingredientes previstos na Portaria nº 703/96, podendo ser opcionalmente adoçada, acidulada, carbonatada e podendo conter fruta, sumo de fruta e / ou sais. Os seus aromas podem ter origem em sumos de frutos, em extractos vegetais ou substâncias aromáticas.

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

---

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

As denominações reservadas, previstas na lei, são:

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



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

Para os sumos, sumos concentrados, néctares de frutos e sumos desidratados as respectivas denominações de venda reservadas encontram-se previstas, de acordo com o artigo 17º da Portaria nº 189/91, de 6 de Março, nas alíneas d) a h) do artigo 2º do mesmo diploma legal. Temos assim:

- SUMO DE FRUTOS – o produto extraído de frutos por processos mecânicos ou obtido a partir de frutos concentrados, por restituição da proporção de água extraída e do seu aroma através de substâncias aromatizantes recuperadas durante o processo de concentração.
- SUMO DE FRUTOS CONCENTRADO – o produto obtido a partir de sumos de frutos por eliminação de uma parte da água incorporada. Quando destinada a consumo directo a concentração deve ser de pelo menos 50%.
- SUMO DE FRUTOS DESIDRATADO – o produto obtido a partir do sumo de fruto obtido por eliminação quase total da água incorporada.
- NÉCTAR DE FRUTOS – o produto obtido a partir de adição de água e açúcares ao sumo de frutos, ou sumo de frutos concentrado, tendo de observar os teores mínimos de sumos e acidez, conforme disposições especiais previstas na legislação. A título de exemplo, indicamos:

|   | acidez<br>mínima | teor de<br>sumo<br>mínimo |
|---|------------------|---------------------------|
| - pêsego .....                              | 3                | 45                        |
| - alperce .....                             | 3                | 40                        |
| - maçã .....                                | 3                | 50                        |
| - citrinos (c/ exclusão limão e lima) ..... | 5                | 50                        |
| - pêra .....                                | 3                | 50                        |
| - ananás .....                              | 4                | 50                        |

- 
- SUMO E POLPA DE FRUTOS – o néctar de frutos obtido exclusivamente a partir do polme de frutos, eventualmente, concentrado.

Quando estes produtos provêm de uma só espécie de fruto, a indicação dessa espécie substituirá a palavra “fruto”.

As denominações de venda destes produtos deve ser completada pela:

- indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente da sua proporção ponderal, no caso de sumos provenientes de duas ou mais espécies.
- menção “*adoçado*” no caso dos sumos de frutos a que tenham sido adicionados açúcares nos termos e nos limites previstos na legislação.

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

## **5.2) INGREDIENTES**

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

Não são ingredientes:

- os constituintes de um ingrediente subtraídos durante o processo de fabrico e posteriormente incorporados em quantidade não superior ao teor inicial.
- os aditivos contidos num ou vários ingredientes que desempenham nestes apenas uma função tecnológica.
- os aditivos utilizados como auxiliares tecnológicos.

- 
- os solventes ou suportes para aditivos utilizados nas doses estritamente indispensáveis.

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

Há no entanto, algumas excepções:

- nos géneros alimentícios constituídos por uma mistura de frutos os ingredientes podem ser indicados por forma diferente desde que a respectiva lista seja acompanhada da menção: “*em proporção variável*”.
- quando os ingredientes forem utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação.
- nos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita de acordo com a ordem de proporção do produto reconstituído, desde que a lista de ingredientes seja acompanhada de uma indicação “*ingredientes de produto reconstituído*” ou “*ingredientes de produto pronto para consumo*”.

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

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

Os aditivos incorporados nos géneros alimentícios que correspondem a qualquer das categorias elencadas nos anexos do Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro, são indicados pela designação da respectiva categoria. Por exemplo, corante, conservante, antioxidante, emulsionante, espessante, edulcorante, regulador de acidez, acidificante <sup>\*)</sup>, estabilizador, etc ... . À designação da categoria deve seguir-se o nome específico do aditivo ou do nome CE, que consta na legislação acima referida.

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

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

Os ingredientes permitidos para a obtenção dos sumos, sumos concentrados, sumos desidratados e néctares de frutos são remetidos para legislação específica, como no caso dos aditivos.

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

<sup>\*\*)</sup> *Legislação específica:*

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

### 5.3) QUANTIDADE LÍQUIDA

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

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

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

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

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

Os sumos e néctares de frutos têm, igualmente, de ser vendidos pré-embalados. Para as quantidades líquidas compreendidas entre 0,125L e 2L estes produtos têm de ser comercializados em embalagens que contenham os seguintes volumes mínimos: 0,125L; 0,175L; 0,20L; 0,25L; 0,33L; 0,5L; 0,75L; 1L; 1,5L e 2L.

\*) Portaria 359/94, de 7 de Junho

---

Os sumos e néctares de fruto podem também ser comercializados não pré-embalados em aparelhos distribuidores adequados. Os sumos de frutos podem ser vendidos no local da sua obtenção.

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

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

#### **5.4) DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA**

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

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

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

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

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

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

### **5.5) IDENTIFICAÇÃO DO LOTE**

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

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

### **5.6) NOME DO RESPONSÁVEL PELO LANÇAMENTO DO PRODUTO NO MERCADO**

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

### **5.7) DECLARAÇÃO DE QUANTIDADE DE CERTOS INGREDIENTES OU CATEGORIAS DE INGREDIENTES**

O Decreto Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro, tem em conta as alterações introduzidas pela Directiva 97/4/CE, estabelece para as bebidas refrigerantes, sumos de frutos e néctares a obrigatoriedade de indicação de certos ingredientes ou categorias de ingredientes.

Neste âmbito, a ANIRSF com o objectivo de evitar problemas de interpretação da lei e considerando as recomendações da UNESDA e da AIJN entendeu definir e clarificar os casos concretos sujeitos a indicação. Assim é recomendado pela ANIRSF o seguinte:

---

a) INGREDIENTES OU CATEGORIAS DE INGREDIENTES EXISTENTES NAS BEBIDAS NÃO ABRANGIDOS PELA OBRIGATORIDADE DE DECLARAÇÃO DE QUANTIDADE

- Todos os ingredientes que não sejam essenciais para caracterizar a bebida como, por exemplo, aditivos, açúcar, água e edulcorantes.
- Todos os ingredientes naturalmente presentes nas bebidas como, por exemplo, vitaminas e sais minerais
- Os aromas quando utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização, mesmo que salientados na rotulagem.
- As vitaminas e os sais minerais quando adicionadas por estarem sujeitas a rotulagem nutricional.

b) APLICAÇÃO DA OBRIGATORIDADE DE DECLARAÇÃO DE QUANTIDADE NAS BEBIDAS REFRIGERANTES

- As bebidas aromatizadas (como, por exemplo, a gasosa e a laranjada) não estão abrangidas.
- As bebidas de extractos não estão abrangidas, salvo nos casos em que a estas bebidas é adicionado sumo e a presença deste ingrediente é salientada no rótulo por palavras, imagens ou representação gráfica ou é essencial para caracterizar e distinguir o produto. Exemplos:
  - . As bebidas de extractos de cola e de lima limão estão excluídas.
  - . As bebidas de extracto de chá, quando adicionadas de sumo (salientado no rótulo), estão abrangidas.
- As bebidas refrigerantes de sumos estão sujeitas à obrigação de declaração da quantidade dos sumos.
- As demais bebidas refrigerantes estão excluídas salvo quando existir adição de sumo e a presença deste for salientada no rótulo.

c) APLICAÇÃO DA OBRIGATORIDADE DE DECLARAÇÃO DE QUANTIDADE NOS SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES

- Os sumos de frutos e néctares fabricados a partir de um tipo de fruto não estão sujeitas à obrigação de declaração por estarem abrangidos por disposição legal específica, no plano comunitário, que determina com precisão a quantidade do ingrediente.
- Os sumos de frutos e néctares fabricados a partir de dois ou mais frutos estão sujeitos à obrigação de declaração.



- 
- Os sumos de frutos e néctares fabricados a partir de quatro ou mais frutos não estão abrangidos pela obrigação de declaração, salvo quando um dos tipos de fruto predominante for salientado no rótulo.

d) OUTROS ASPECTOS

- A declaração de indicação da quantidade de sumo deve aplicar-se na denominação de venda ou na sua proximidade ou, ainda, na lista de ingredientes.
- A quantidade de sumos deve ser expressa em percentagem.
- As bebidas cuja rotulagem esteja conforme à legislação revogada pelo Decreto Lei nº 560/99 poderão ser comercializadas até ao esgotamento das existências e até ao limite de um ano após a data da sua publicação (isto é, 18 de Dezembro de 2000 \*).

### 5.8) OUTRAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

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

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

Nos sumos e néctares de frutos deverão ainda constar da rotulagem as seguintes menções:

- “*À base de concentrado de ...*”, completada pela indicação do produto concentrado utilizado, sempre que os sumos ou os néctares tenham sido obtidos a partir, total ou parcialmente, de um sumo concentrado.

\*entendimento defendido pela FIPA e transmitido à DGFCQA.

- “*Teor mínimo de frutos*”, no néctar de frutos, indicando o teor mínimo efectivo de sumo de frutos, polme de frutos ou mistura de ambos.
- “*Gaseificado*”, sempre que o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l.
- indicação da quantidade de água a adicionar para reconstituir o sumo de frutos, nos casos dos sumos concentrados e desidratados.

## **6) DISPENSA DE MENÇÕES OBRIGATÓRIAS**

• Na rotulagem dos géneros alimentícios não pré-embalados podem ser dispensadas as seguintes menções obrigatórias:

- data de durabilidade mínima
- nome do fabricante

• A indicação dos ingredientes é dispensada entre outras situações, quando os produtos são constituídos por um só ingrediente.

• A menção de água na lista de ingredientes é dispensada quando:

- a sua proporção não exceda 5% do produto acabado
- a sua utilização no fabrico tiver apenas como objectivo a reconstituição do produto original a partir de um produto concentrado ou desidratado.

• A indicação da quantidade líquida nas embalagens constituídas por duas ou mais embalagens individuais de um mesmo produto quando a quantidade líquida de cada embalagem individual e o seu número total for visível do exterior.

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

- A indicação da data de durabilidade mínima de refrigerantes, sumos de frutos e néctares em recipientes com capacidade superior a 5 litros, destinadas a colectividades, pode ser dispensada.

- A lista de ingredientes, o nome e a morada da entidade responsável pela rotulagem, bem como a indicação do lote não são obrigatórias, nos seguintes casos:

- géneros alimentícios contidas em embalagens de fantasia, tais como figuras ou artigos de decoração.
- garrafas de vidro reutilizáveis que estejam marcadas de modo indelével e por esse facto não exista outra rotulagem.

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

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

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

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

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

---

## 8) MENÇÕES PROIBIDAS

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

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

## 9) OUTRAS MENÇÕES OPCIONAIS

Na rotulagem das bebidas refrigerantes podem ainda constar as seguintes menções:

- “*Gaseificada*”, quando o teor de dióxido de carbono ultrapasse 2 g/l.
- “*Amargo*”, quando o refrigerante contiver quinino até ao máximo de 45 mg/l.
- “*Contém quinino*” ou “*Contém cafeína*”, quando o refrigerante contiver um destes alcaloides.
- “*Com Água Mineral Natural*”, ou “*Com Água de Nascente*”, quando a água for exclusivamente “água mineral natural” ou “água de nascente” e quando o refrigerante for preparado e embalado no local da captação.

Exemplos de menções opcionais são: “*extractos naturais*”; “*cor natural*”; “*conservado por pasteurização*”; “*baixo valor calórico*”; “*bebida para desportista* <sup>\*)</sup>”; “*vitaminada*”, etc.

São também permitidas indicações relacionadas com a ausência de ingredientes que estão usualmente presentes nos produtos (por exemplo: açúcar e cafeína). Estas indicações estão de acordo com o princípio de fornecer informação correcta ao consumidor mas devem evitar-se indicações susceptíveis de produzir efeitos negativos em relação aos ingredientes mencionados.

## **10) IMAGEM DA FRUTA**

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

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

## **11) ROTULAGEM DE PRODUTOS IMPORTADOS**

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

<sup>\*)</sup> Não tem enquadramento legal específico. Para a UNESDA (Union of EU Soft Drinks Associations) as “*bebidas para desportistas*” são refrigerantes destinados ao consumidor em geral que na sua composição contém em particular minerais e algumas vezes vitaminas que são susceptíveis de compensar perdas de água ou de sais minerais. São bebidas preferidas por praticantes de desporto.

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

No entanto, é possível manter o rótulo original no idioma do país de origem, com a condição de ser respeitado o princípio da informação clara e completa ao consumidor. Neste caso, todas as menções obrigatórias e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança do consumidor devem ser traduzidas para o idioma do país onde o produto é comercializado devendo os respectivos caracteres ter a dimensão mínima de 3 mm ou serem equivalentes aos que lhe correspondem no rótulo de origem.

## **12) MARCAÇÕES RELATIVAS A SISTEMAS DE GESTÃO DE EMBALAGENS**

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

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

No caso de embalagens não reutilizáveis:

- o mesmo Decreto Lei prevê a colocação do símbolo específico do respectivo sistema integrado, nos termos que vierem a ser definidos pela respectiva entidade gestora;
- é ainda admitida a marcação das embalagens com símbolos ou menções destinados a facilitar a identificação dos materiais, devendo tais símbolos ou menções estar conformes com regulamentação especial a publicar.

### **13) CASOS ESPECIAIS DE ROTULAGEM**

#### **13.1) ROTULAGEM NUTRICIONAL**

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

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

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

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

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

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

#### **13.2) ROTULAGEM DE EDULCORANTES**

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

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

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

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