

A Convenção foi aprovada, para ratificação, pelo Decreto n.º 764/74, de 30 de Dezembro, publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n.º 302, de 30 de Dezembro de 1974, e estendida ao território de Macau pelo Decreto do Presidente da República n.º 196/99, de 22 de Outubro, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 247, de 22 de Outubro de 1999.

Para ser publicado no *Boletim Oficial de Macau*.

Comissão Interministerial sobre Macau, 3 de Dezembro de 1999. — *João Maria Rebelo de Andrade Cabral*.

### Aviso n.º 264/99

Por ordem superior se torna público que, por nota de 26 de Novembro de 1999, o director-geral da Organização Internacional de Telecomunicações Marítimas por Satélite (INMARSAT), na sua qualidade de depositário do Acordo Internacional sobre a Utilização de Estações Terrenas de Navio da INMARSAT, nos Limites do Mar Territorial e nos Postos, de 16 de Outubro de 1985, comunicou ter o Governo de Portugal notificado, em 16 de Novembro, que o referido Acordo foi estendido ao território de Macau, nos mesmos termos em que a ele está vinculado o Estado Português.

Portugal é parte do Acordo, que foi aprovado, para adesão, pelo Decreto n.º 16/94, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 124, de 28 de Maio de 1994, e estendido ao território de Macau pelo Decreto do Presidente da República n.º 205/99, de 9 de Novembro, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-A, n.º 261, de 9 de Novembro de 1999.

Para ser publicado no *Boletim Oficial de Macau*.

Comissão Interministerial sobre Macau, 3 de Dezembro de 1999. — *João Maria Rebelo de Andrade Cabral*.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

### Decreto-Lei n.º 560/99

de 18 de Dezembro

Tendo em conta as últimas directivas comunitárias adoptadas em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios — Directiva n.º 97/4/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro, e Directiva n.º 1999/10/CE, da Comissão, de 8 de Março —, que vieram introduzir alterações à Directiva n.º 79/112/CEE, de 18 de Dezembro, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, importa proceder à transposição dessas directivas para o ordenamento jurídico nacional.

As alterações ora introduzidas visam uma rotulagem mais pormenorizada no sentido de reforçar a informação do consumidor, designadamente melhorando as regras relativas à natureza e às características do produto. Essas modificações dizem essencialmente respeito à denominação de venda dos géneros alimentícios e dos ingre-

dientes e à obrigatoriedade de indicar a quantidade de certos ingredientes ou categoria de ingredientes.

Procurou-se igualmente melhorar a harmonização das regras relativas à rotulagem com a legislação comunitária de forma a não criar obstáculos à indústria nacional e à liberdade do comércio, procedendo à revogação de algumas disposições que não tinham correspondência com o direito comunitário.

Com a publicação do presente diploma procede-se, por outro lado, à consolidação e simplificação da legislação existente sobre esta matéria, que se encontra bastante dispersa e algo desactualizada, de modo a torná-la mais clara e acessível aos agentes económicos.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

### Artigo 1.º

#### Âmbito de aplicação

1 — O presente decreto-lei estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como as relativas à indicação do lote.

2 — O presente diploma aplica-se igualmente aos géneros alimentícios destinados a ser fornecidos a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras entidades similares adiante denominadas «colectividades».

3 — Na rotulagem dos géneros alimentícios deverão ainda observar-se, quando for o caso, as regras especiais relativas aos:

- a) Géneros alimentícios produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;
- b) Géneros alimentícios tratados por radiação ionizante;
- c) Géneros alimentícios com denominações de origem e indicações geográficas protegidas e agro-biológicos;
- d) Géneros alimentícios com rotulagem nutricional.

### Artigo 2.º

#### Definições

Para efeitos do disposto neste decreto-lei, entende-se por:

- a) Rotulagem — conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto;
- b) Género alimentício — toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das

- pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;
- c) Género alimentício pré-embalado — unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade, quer parcialmente, mas de modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que aquela possa ser violada;
- d) Ingrediente — toda a substância, inclusive aditivo alimentar, utilizada no fabrico ou preparação de género alimentício e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada;
- e) 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 armazenagem 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;
- f) Auxiliar tecnológico — toda a substância utilizada intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento ou transformação de matérias-primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e que pode ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;
- g) Data da durabilidade mínima — data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas;
- h) Data limite de consumo — data a partir da qual não se possa garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para consumo;
- i) Data de fabrico — data em que o produto se tornou no género alimentício mencionado na rotulagem;
- j) Quantidade líquida — quantidade de produto contido na embalagem;
- l) Líquido de cobertura — o produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, constituído designadamente por água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias ou matérias edulcorantes, sumos de frutos ou de produtos hortícolas, no caso das frutas ou

produtos hortícolas, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;

- m) Peso líquido escorrido — a massa de produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;
- n) Embalagem — recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- o) Lote — conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

### Artigo 3.º

#### Menções obrigatórias na rotulagem

1 — Sem prejuízo das excepções previstas no presente diploma, na rotulagem dos géneros alimentícios devem figurar, no mesmo campo visual, as seguintes menções:

- a) A denominação de venda;
- b) A quantidade líquida;
- c) A data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo;
- d) A referência ao teor alcoométrico adquirido, para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol.

2 — Para além das menções referidas no número anterior, devem ainda constar, nas condições referidas no presente diploma, as seguintes indicações:

- a) O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;
- b) A lista de ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes;
- d) As condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;
- e) Modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer um uso adequado do género alimentício;
- f) O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

3 — São ainda obrigatórias, para os tipos e categorias de géneros alimentícios a seguir identificados, as menções complementares adiante referidas:

- a) Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem — «Acondicionado em atmosfera protectora»;
- b) Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes — «Contém edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;

- c) Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes — «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», menção esta que deve acompanhar a denominação de venda;
- d) Géneros alimentícios que contenham aspártamo — «Contém uma fonte de fenilalanina»;
- e) Géneros alimentícios que contenham mais de 10 % de polióis de adição — «O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos».

4 — Para além das menções referidas nos números anteriores, deve sempre figurar na embalagem ou recipiente que acondicione os géneros alimentícios ou nos respectivos documentos de venda a indicação que permita identificar o lote, nas condições estabelecidas no artigo 25.º

#### Artigo 4.º

##### Géneros alimentícios não pré-embalados

1 — Para efeitos do presente diploma, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados:

- a) Os géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso;
- b) Os géneros alimentícios embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata.

2 — Nos géneros alimentícios referidos no número anterior, as indicações obrigatórias a constar na rotulagem são as referidas no artigo 3.º, com as seguintes excepções:

- a) As indicações referidas nas alíneas c) do n.º 1 e a) do n.º 2 do artigo 3.º não são obrigatórias;
- b) A indicação referida na alínea b) do n.º 1 do artigo 3.º também não é obrigatória, no caso dos produtos vendidos a avulso e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador;
- c) A lista de ingredientes dos géneros alimentícios referidos na alínea anterior poderá constar, para além dos locais previstos no artigo 21.º, na embalagem colectiva ou outro local, desde que essa informação seja acessível ao consumidor, ou dada a conhecer, verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor.

3 — Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, nos termos do número anterior, deverão:

- a) Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzirem o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- b) Indicar a data do dia em que são expostos à venda;
- c) Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

#### Artigo 5.º

##### Dispensa de indicações em determinadas embalagens

Para as embalagens a seguir referidas é apenas obrigatória a denominação de venda, a quantidade líquida e a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo:

- a) Embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm<sup>2</sup>;
- b) Embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças;
- c) Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que, por esse facto, não exibam rótulo, nem anel nem gargantilha.

#### Artigo 6.º

##### Denominação de venda

1 — A denominação de venda de um género alimentício é a denominação prevista nas disposições legislativas da União Europeia aplicáveis a esse género.

2 — Na ausência de disposições da União Europeia, a denominação de venda de um género alimentício será a prevista em disposição legal ou norma portuguesa e, na sua falta, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

3 — Será igualmente permitida a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado no Estado membro de produção, mas, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um género e distingui-lo dos géneros com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

4 — Em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o género designado pela denominação de venda em Portugal, pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do género conhecido sob esta denominação, não deverá ser utilizada a denominação de venda de Estado membro de produção.

5 — A denominação de venda não pode ser substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou uma denominação de fantasia.

6 — A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagens que o compoñham, não podendo ser dissimulada ou encoberta.

7 — A denominação de venda deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que o mesmo foi submetido, nomeadamente fumado, concentrado, reconstituído, recombinado, em pó, liofilizado, congelado ou ultracongelado e semiconservado, pasteurizado ou ultrapasteurizado, nos casos em que a falta desta indicação seja susceptível de induzir o consumidor em erro.

8 — Enquanto não for adoptada legislação especial sobre tratamento de géneros alimentícios por radiação ionizante, estes, quando forem submetidos a esse tratamento, deverão apresentar uma das seguintes menções: «irradiado», «tratado por irradiação», «tratado por radiação ionizante».

#### Artigo 7.º

##### Quantidade líquida

1 — A quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados é expressa em volume para os produtos líquidos e em massa para os outros produtos, utilizando-se no primeiro caso, o litro, centilitro e mililitro e, no segundo caso, o quilograma ou o grama.

2 — Quando um género alimentício sólido for apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado na rotulagem o peso líquido escorrido.

#### Artigo 8.º

##### Quantidade líquida em embalagens múltiplas e compostas

1 — Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida será dada mencionando a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total.

2 — Estas indicações não serão, 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 numa embalagem individual.

3 — Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são 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.

#### Artigo 9.º

##### Dispensa da indicação da quantidade líquida

A indicação da quantidade líquida não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam vendidos à peça ou pesados na presença do comprador;
- b) Géneros alimentícios cuja quantidade líquida é inferior a 5 g ou 5 ml, com excepção das especiarias ou das plantas aromáticas;
- c) Géneros alimentícios habitualmente vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo;
- d) Produtos de pescado, congelado ou ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do n.º 2 do artigo

7.º e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo.

#### Artigo 10.º

##### Data de durabilidade mínima

1 — A data de durabilidade mínima, a figurar na rotulagem, deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano, de acordo com os critérios seguintes:

- a) Quando a durabilidade do género alimentício for inferior a 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês;
- b) Quando a durabilidade do género alimentício for de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano;
- c) Quando a durabilidade do género alimentício for superior a 18 meses, é suficiente a indicação do ano.

2 — A data de durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções:

- a) «Consumir de preferência antes de . . .», quando a data indique o dia;
- b) «Consumir de preferência antes do fim de . . .», nos restantes casos.

3 — As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

4 — A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de durabilidade previstos em diploma legal.

#### Artigo 11.º

##### Dispensa da indicação da data de durabilidade mínima

A indicação da data de durabilidade mínima não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Frutos e produtos hortícolas em natureza, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objecto de outros tratamentos similares. Esta derrogação não se aplica às sementes germináveis e produtos similares tais como os rebentos de leguminosas;
- b) Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e dos produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, bem como das bebidas dos códigos NC 2206 00 91, 2206 00 93 e 2206 00 99 fabricadas a partir de uvas ou de mostos de uvas;
- c) Bebidas com um teor de álcool de 10 % ou mais, em volume;
- d) Refrigerantes sem álcool, sumos de frutos, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5 l, destinados a ser entregues às colectividades;

- e) Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de vinte e quatro horas após o fabrico;
- f) Vinagres;
- g) Sal de cozinha;
- h) Açúcares no estado sólido;
- i) Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- j) Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar;
- l) Gelados alimentares em doses individuais.

#### Artigo 12.º

##### Data limite de consumo

1 — Nos géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis e que, por essa razão, sejam susceptíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

2 — A data limite de consumo deve ser precedida da expressão «Consumir até...», com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não codificada, e segundo a ordem mencionada.

3 — As referências do dia e do mês podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que nesta seja feita referência expressa ao local da embalagem onde a mesma é indicada.

4 — A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos previstos em diploma legal ou norma portuguesa obrigatória.

5 — É proibida a comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada.

#### Artigo 13.º

##### Teor alcoólico

1 — O teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor, aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc.».

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, são admitidas as seguintes tolerâncias, para mais ou para menos, expressas em valores absolutos:

- a) Cervejas de teor alcoólico não superior a 5,5 % em volume e outras bebidas fermentadas não espumantes nem espumosas fabricadas a partir de uvas: 0,5 % em volume;
- b) Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5 % em volume, sidras, bebidas fermentadas provenientes de frutos que não sejam uvas, frisantes ou espumantes, bebidas à base de mel fermentado e outras bebidas fermentadas espumantes ou espumosas fabricadas a partir de uvas: 1 % em volume;
- c) Bebidas que contenham frutos ou partes de plantas em maceração: 1,5 % em volume;
- d) Para as restantes bebidas abrangidas pelo disposto no presente número: 0,3 % em volume.

3 — As tolerâncias estabelecidas no n.º 2 aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do teor alcoólico.

#### Artigo 14.º

##### Lista dos ingredientes

1 — A lista de ingredientes de um género alimentício deve ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra «ingredientes», admitindo-se, contudo, as seguintes excepções:

- a) A água adicionada e os ingredientes voláteis serão indicados na lista em função da sua proporção ponderal no produto acabado. A quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício será determinada subtraindo à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstituídos no decurso do fabrico, podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação;
- c) Quando se trate de géneros alimentícios concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita segundo a ordem das proporções em que ficam no produto reconstituído, contanto que a lista dos ingredientes seja acompanhada de uma menção tal como «ingredientes do produto pronto para consumo»;
- d) Quando o género alimentício for constituído por uma mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou plantas aromáticas dos quais nenhum predomine em massa de maneira significativa, os ingredientes podem ser indicados por qualquer ordem, desde que a respectiva lista seja acompanhada da menção «em proporção variável»;

4 — As regras de rotulagem dos ingredientes das bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol. serão fixadas por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

#### Artigo 15.º

##### Designação dos ingredientes

Os ingredientes são designados pelo seu nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, sem prejuízo do disposto nas alíneas seguintes:

- a) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo I e que sejam componentes de um outro género alimentício podem ser designados pelo nome dessa categoria;
- b) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo II são obrigatoriamente

- mente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico ou do seu número UE excepto no caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, em que será indicada a categoria que corresponda à sua função principal;
- c) Os aromatizantes podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria ou outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante;
- d) Apenas podem ser qualificados como «naturais» os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente «substâncias aromatizantes naturais» ou «preparados aromatizantes», tal como se encontram definidos na Portaria n.º 620/90, de 3 de Agosto, e só podem possuir a referência à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas se a parte aromatizante tiver sido isolada unicamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromatizantes por processos físicos adequados, processos enzimáticos, microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios;
- e) Os amidos modificados incorporados nos géneros alimentícios podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria;
- f) A designação «amido» que consta dos anexos I e II deve ser sempre completada pela indicação da sua origem, quando este ingrediente for passível de conter «glúten».

### Artigo 16.º

#### Ingredientes compostos

1 — Quando um ingrediente de um género alimentício for composto por vários constituintes, estes são considerados como ingredientes do género alimentício, devendo figurar na respectiva lista.

2 — Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, desde que esta se encontre prevista em disposição legal ou norma portuguesa ou consagrada pelo uso por ordem da sua proporção ponderal no género alimentício e seguida imediatamente da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis.

3 — A discriminação dos constituintes prevista no número anterior não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Quando a proporção do ingrediente composto seja inferior a 25% do produto acabado, excepto se alguns dos seus constituintes forem aditivos, caso em que a respectiva indicação é obrigatória sempre que estes exerçam função tecnológica no produto final;
- b) Quando o ingrediente composto seja um género alimentício para o qual não seja exigida a lista de ingredientes.

### Artigo 17.º

#### Indicação quantitativa de ingredientes

1 — A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico

ou preparação de um género alimentício é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurarem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelo consumidor;
- b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem salientados no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica;
- c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem essenciais para caracterizar um género alimentício ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto;

2 — O disposto no número anterior não é aplicável a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando o peso líquido escorrido é indicado;
- b) Quando a quantidade deva já constar do rótulo por força de outras disposições legais;
- c) Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- d) Quando o ingrediente ou categoria de ingredientes, apesar de figurarem na denominação de venda, não sejam susceptíveis de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação de quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes;
- e) Sempre que outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo;
- f) Nos casos de mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou de plantas aromáticas, conforme alínea d) do artigo 14.º;
- g) Nos produtos de cacau e chocolate.

3 — Não é aplicável o disposto nas alíneas a) e b) do n.º 1, não sendo por isso necessário indicar a quantidade dos ingredientes, nos seguintes casos:

- a) Quando a menção «contém edulcorante(s)» ou «contém açúcar(es) e edulcorante(s)» acompanha a denominação de venda de um género alimentício;
- b) Quando são utilizadas menções relativas à adição de vitaminas e minerais e o teor destes ingredientes é objecto de uma rotulagem nutricional.

### Artigo 18.º

#### Modo de indicação da quantidade dos ingredientes

1 — A quantidade dos ingredientes, quando obrigatória, deve figurar na denominação de venda do género alimentício, na proximidade imediata dessa denominação ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

2 — À excepção do disposto nos números seguintes, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes a mencionar deve ser expressa em percentagem e corresponder à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização.

3 — A quantidade de ingredientes voláteis é indicada no produto acabado em função da sua importância ponderal no produto acabado.

4 — A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

5 — No caso dos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a quantidade de ingredientes pode ser expressa em função da sua importância ponderal no produto reconstituído.

6 — A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, corresponde à quantidade do ou dos ingredientes utilizados em relação ao produto acabado. Essa quantidade é expressa em percentagem. Todavia, quando essa quantidade exceder 100 %, a percentagem é substituída pela indicação do peso do ou dos ingredientes utilizados para a preparação de 100 g de produto acabado.

#### Artigo 19.º

##### Substâncias não consideradas ingredientes

Não são considerados como ingredientes dos géneros alimentícios:

- a) Os constituintes de um ingrediente que durante o processo de fabrico tenham sido subtraídos temporariamente e reincorporados depois em quantidade não superior ao teor inicial;
- b) Os aditivos cuja presença num género alimentício seja devida unicamente ao facto de estarem contidos num ou vários ingredientes desse género alimentício e desde que não desempenhem função tecnológica no produto acabado;
- c) Os auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas, nas doses estritamente indispensáveis, como solventes ou suportes para os aditivos e para os aromatizantes.

#### Artigo 20.º

##### Dispensa da indicação de ingredientes

1 — Não é exigida a indicação de ingredientes nos géneros alimentícios pertencentes a qualquer dos seguintes grupos:

- a) Produtos constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda seja idêntica à designação do ingrediente; ou
- b) Produtos constituídos por um só ingrediente desde que a denominação de venda permita concluir inequivocamente a natureza do ingrediente;
- c) Frutos e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido objecto de descasque, corte ou outro tratamento similar;

- d) Águas gaseificadas cuja denominação torna evidente esta característica;
- e) Vinagres de fermentação provenientes de um só produto base e que não tenham qualquer outro ingrediente adicionado;
- f) Leites e natas fermentados, manteigas e queijos sem outros ingredientes que não sejam produtos lácteos, enzimas e culturas microbianas necessárias ao seu fabrico ou sal indispensável à preparação dos queijos não frescos nem fundidos.

2 — É dispensada a menção de água na lista dos ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando a sua proporção não exceder 5 % em massa do produto acabado;
- b) Quando a sua utilização durante o fabrico tiver apenas como objectivo a reconstituição do produto original a partir de um ingrediente concentrado ou desidratado;
- c) Quando for constituinte de um líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

#### Artigo 21.º

##### Local das menções

1 — Quando os géneros alimentícios estiverem pré-embalados, as menções obrigatórias devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

2 — Nos géneros alimentícios que sejam vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

3 — A denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e a quantidade líquida e teor alcoólico devem figurar no mesmo campo visual.

4 — Não é aplicável o disposto no n.º 1 quando os géneros alimentícios são transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinam a ser fornecidos às colectividades para aí serem preparados ou transformados, desde que todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem figurem nos respectivos documentos de venda, desde que acompanhem os géneros alimentícios a que digam respeito ou sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

5 — Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e o nome e morada da entidade responsável pela rotulagem devem também constar da embalagem exterior que acondicione o género alimentício aquando da sua comercialização.

#### Artigo 22.º

##### Modo de marcação das indicações obrigatórias

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios devem ser inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

## Artigo 23.º

**Modo de apresentação da rotulagem**

1 — As indicações a figurar na rotulagem não podem ser apresentadas ou descritas por palavras, imagens ou outra forma susceptíveis de criar uma impressão errada no consumidor, nomeadamente:

- a) Quanto às características do género alimentício, designadamente sobre a natureza, a identidade, as qualidades, a composição, a quantidade, a durabilidade, a origem ou a proveniência, o modo de obtenção ou de fabrico;
- b) Atribuindo-lhe propriedades ou efeitos que ele não possua;
- c) Sugerindo que o género alimentício possui características especiais, quando todos os outros produtos similares possuem essas mesmas características.

2 — Sem prejuízo das disposições aplicáveis aos produtos destinados a uma alimentação especial e às águas minerais naturais, não é permitido atribuir a um género alimentício propriedades de prevenção, de tratamento e de cura de doenças humanas, nem mencionar tais propriedades.

3 — O disposto no presente artigo aplica-se igualmente à apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sua forma ou aspecto, tamanho da embalagem utilizada, modo como estão acondicionados, e, bem assim, ao ambiente onde estão expostos.

## Artigo 24.º

**Idioma utilizado**

1 — As indicações obrigatórias a constar da rotulagem são sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

2 — Exceptua-se do disposto no número anterior a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

3 — Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, aquela pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores sejam também redigidas em português, em caracteres com o mínimo de 3 mm ou, quando os caracteres do rótulo de origem forem inferiores, com dimensão idêntica à daqueles.

## Artigo 25.º

**Indicação do lote**

1 — A indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.

2 — A indicação do lote, referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição à venda

ao consumidor final, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.

3 — O lote é determinado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou, no caso de produtos provenientes de países não comunitários, pelo primeiro vendedor estabelecido no interior da comunidade.

4 — Quando a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

5 — No caso das doses individuais de gelados alimentares, a indicação do lote pode não constar do rótulo da embalagem individual, mas deve figurar obrigatoriamente nas respectivas embalagens colectivas.

6 — É dispensada a indicação do lote nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm<sup>2</sup> e nas embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças.

7 — A indicação do lote deve figurar de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

## Artigo 26.º

**Entidades responsáveis pela rotulagem e indicação do lote**

1 — No caso de géneros alimentícios pré-embalados, as indicações de rotulagem a que se refere o presente diploma são da responsabilidade da entidade referida na alínea *a*) do n.º 2 do artigo 3.º

2 — Sem prejuízo do disposto nas alíneas *c*), *d*) e *e*) do n.º 1 do artigo 28.º, nos géneros alimentícios não pré-embalados vendidos ou expostos à venda para o consumidor final, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do retalhista.

3 — A indicação do lote é da responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou do primeiro vendedor estabelecido na União Europeia.

## Artigo 27.º

**Fiscalização**

1 — Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades, compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) e às direcções regionais de agricultura (DRA), do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, a competência para fiscalizar o cumprimento das regras previstas no presente diploma.

2 — Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a fiscalização cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais.

3 — Sem prejuízo do procedimento por contra-ordenação, quando seja detectada a falta, inexactidão ou deficiência de indicações obrigatórias ou a existência na rotulagem de indicações não permitidas que não ponham em causa, de uma forma relevante, a informação do consumidor, os produtos colocados no mercado ou rotulados o mais tardar em 14 de Fevereiro de 2000 e não conformes ao presente decreto-lei podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Artigo 28.º

**Regime sancionatório**

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de 20 000\$ e o máximo de 750 000\$ ou 9 000 000\$, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A falta, inexactidão ou deficiência da indicação do lote ou das indicações obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios;
- b) A existência na rotulagem de indicações não permitidas ou susceptíveis de induzirem o consumidor em erro;
- c) A comercialização de géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada ou em violação do disposto no n.º 3 do artigo 4.º;
- d) A comercialização de géneros alimentícios, a venda ou exposição à venda ao consumidor final de géneros alimentícios pré-embalados sem a rotulagem em português;
- e) A alteração, ocultação ou inutilização das indicações obrigatórias constantes na rotulagem.

2 — A negligência e a tentativa são puníveis.

3 — Para além da aplicação da coima, pode ser determinada, como sanção acessória, a perda de objectos pertencentes ao agente.

Artigo 29.º

**Instrução, aplicação e destino das coimas**

1 — A entidade que levantar o auto de notícia, após a instrução do competente processo, remeterá o mesmo ao director-geral da DGFQCA para aplicação de coima.

2 — A afectação do produto das coimas cobradas far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 30.º

**Revogações**

São revogados:

- a) O Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto;
- b) A Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro;
- c) O Decreto-Lei n.º 273/94, de 28 de Outubro;
- d) A Portaria n.º 956/95, de 7 de Agosto;
- e) O Decreto-Lei n.º 159/97, de 24 de Junho.

Artigo 31.º

**Entrada em vigor**

O disposto no presente diploma entra em vigor, nos termos gerais, sem prejuízo da comercialização, até ao

esgotamento das existências, dos produtos que, obedecendo à legislação referida no artigo anterior, se encontrem rotulados até um ano após a data da publicação do presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Setembro de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura — Luís Manuel Capoulas Santos — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.*

Promulgado em 29 de Novembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 8 de Dezembro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

ANEXO I

[a que se refere o artigo 15.º, alínea a)]

**Categoria de ingredientes cuja indicação da categoria pode substituir a do nome específico**

Definição	Designação
Óleos refinados que não sejam o azeite.	«Óleo», completado quer pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso, quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo «hidrogenado» deve acompanhar a menção de um óleo hidrogenado.
Gorduras refinadas . . . . .	«Gordura» ou «matéria gorda», completada quer pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso, quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo «hidrogenado» deve acompanhar a menção de uma gordura hidrogenada.
Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais.	«Farinha» seguida da enumeração das espécies de cereais donde provém, por ordem de peso decrescente.
Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas.	«Amido(s)»/«fécula(s)»
Qualquer espécie de peixe quando constitua um ingrediente de outro género alimentício e sob reserva de a denominação e apresentação desse género não se referir a uma espécie definida de peixe.	«Peixe(s)»
Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constitua um ingrediente de outro género alimentício e sob reserva de a denominação e apresentação desse género não se referir a uma espécie definida de queijo.	«Queijo(s)»
Todas as especiarias e respectivos extractos que não excedam 2%, em massa, do género.	«Especiaria(s)» ou «mistura de especiarias».

Definição	Designação
Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2%, em massa, do género.	«Planta(s) aromática(s)» ou «mistura(s) de plantas aromáticas».
Todas as preparações de goma utilizadas no fabrico de goma base para as pastilhas elásticas.	«Goma base.»
Pão ralado de qualquer origem. . .	«Pão ralado.»
Todas as categorias de sacarose	«Açúcar.»
Dextrose anidra ou mono-hidratada.	«Dextrose.»
Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado.	«Xarope de glucose.»
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos e proteínas de soro de leite e de lactossoro) e suas misturas.	«Proteínas lácteas.»
Manteiga de cacau de pressão, de extrusão ou refinada.	«Manteiga de cacau.»
Todas as frutas cristalizadas que não excedam 10%, em massa, do género alimentício.	«Frutas cristalizadas.»
Misturas de produtos hortícolas cujo teor não exceda 10%, em massa, do género alimentício.	«Produtos hortícolas.»
Todos os tipos de vinho, tal como definidos no Regulamento (CEE) n.º 822/87, do Conselho (1).	«Vinho.»

## ANEXO II

[a que se refere o artigo 15.º, alínea b)]

**Categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos ou do número UE.**

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

(1) A indicação do nome específico ou do número UE não é exigida.

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

