



FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR

Título

Fichas de Apoio ao Empreendedor

Coordenação Técnico-Científica

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Alberto Batista

João Calejo

Equipa Técnica de Execução

RURIS Desenvolvimento

José Martino

Elisa Santos

Liliana Alves

Pedro Carvalhaes

Sandra Barnabé

setembro de 2018

Documento desenvolvido no âmbito do projeto EMER-N – Empreendedorismo em Meio Rural na Região Norte, financiado pelo Programa Operacional Regional NORTE 2020

Mais informações em www.emern.pt

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS	4
NOTA INTRODUTÓRIA	5
6. ROTULAGEM ALIMENTAR	6
ENQUADRAMENTO	7
O QUE DEVO SABER?	8
COMO DEVO PROCEDER?	10
PERGUNTAS FREQUENTES (FAQ's).....	14
VANTAGENS E DESVANTAGENS	16
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	16

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 7 <i>Rótulo da Compota "Casa Santiago"</i>	14
Figura 8 <i>Rótulo da Chouriça de Porco "Bísaro"</i>	15

NOTA INTRODUTÓRIA

O documento agora apresentado, denominado **FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR**, foi elaborado no âmbito do projeto EMER-N, Empreendedorismo em Meio Rural da Região Norte, projeto cofinanciado pelo NORTE 2020, FEDER e Estado Português e pretende traduzir em documento (consubstanciando-se em fichas de provas de conceito) o apoio prestado aos empreendedores no âmbito deste projeto.

Este projeto privilegia uma estratégia que recorre aos diferentes parceiros instalados no território, com diferentes estatutos e missões. Para isso engloba uma parceria com 15 instituições da região Norte, incluindo Associações de Desenvolvimento Local, Entidades do Sistema Científico e Tecnológico Nacional e Associações Empresariais. Houve ainda o envolvimento de inúmeras entidades públicas com responsabilidade no licenciamento e ordenamento do território.

O projeto EMER-N visa apoiar e dinamizar o empreendedorismo em meio rural e apresenta metas muito ambiciosas: apoiar cerca de 900 empreendedores, criar 400 postos de trabalho e dinamizar um volume de negócios de cerca de 5 milhões de euros.

Com a publicação deste conjunto de 10 temas, pretende-se agregar, num único documento, a informação que tem vindo a ser dada aos empreendedores deste projeto, possibilitando assim chegar a um maior número de potenciais interessados, dando resposta a muitas das dúvidas colocadas pelos empreendedores ao longo do processo de amadurecimento de uma ideia de negócio ou de constituição de empresas e de expansão do negócio. Os temas selecionados são aqueles que a equipa da UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, detetou como sendo os que suscitaram maior necessidade de conhecimento por parte dos empreendedores apoiados.

Os 10 temas apresentados estão organizados no formato de fichas, que serão disponibilizados através da página web do projeto, procurando de forma sintética e esquemática, e numa linguagem clara, prestar a informação necessária para esclarecimento de muitas das dúvidas e problemas colocados pelos empreendedores.

A coordenação desta publicação foi da responsabilidade da UTAD e o trabalho de compilação da informação e elaboração das fichas foi realizado sob contratação pela empresa Ruris.

-----PARCEIROS-----





6. ROTULAGEM ALIMENTAR

ROTULAGEM ALIMENTAR – ENQUADRAMENTO LEGAL

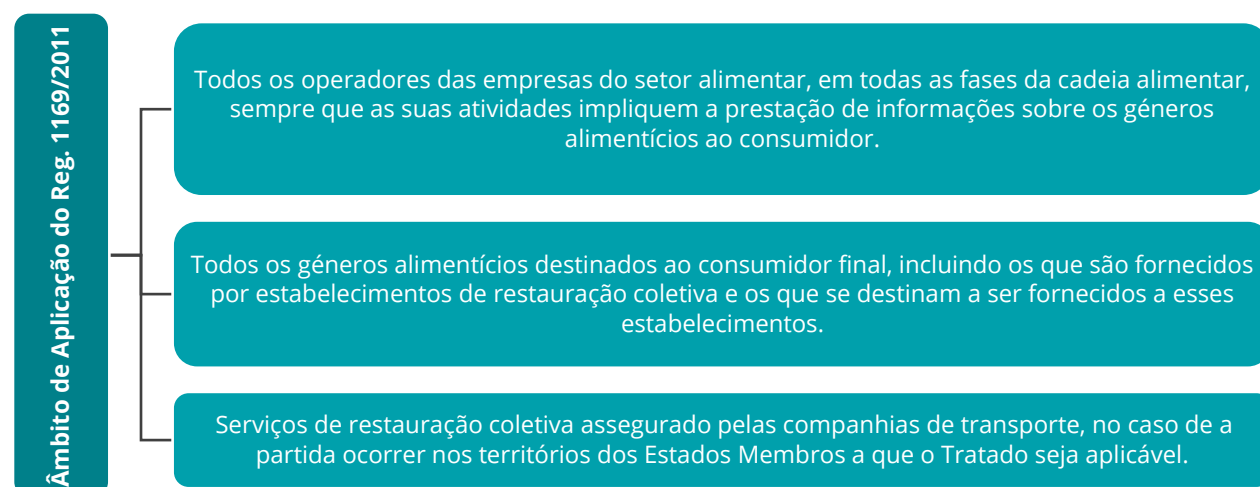
ENQUADRAMENTO

A rotulagem alimentar é um mecanismo disponível ao consumidor, que contribui para a segurança alimentar. Determinante no comportamento e decisão no ato da compra, assim como um excelente instrumento de *marketing* no ponto de venda.

As informações constantes neste documento, não invalidam a necessidade da consulta da legislação aplicável à atividade económica em causa.

A rotulagem alimentar encontra-se uniformizada, com a entrada em vigor do regulamento n.º 1169/2011 e do Decreto-Lei n.º 26/2016, que determina as obrigações e responsabilidades aos operadores do setor alimentar, no que respeita à informação sobre os géneros alimentícios.

O regulamento 1169/2011 aprovou as regras da rotulagem dos alimentos, clarificando a legibilidade dos conteúdos inseridos nos produtos alimentares disponibilizados ao consumidor.



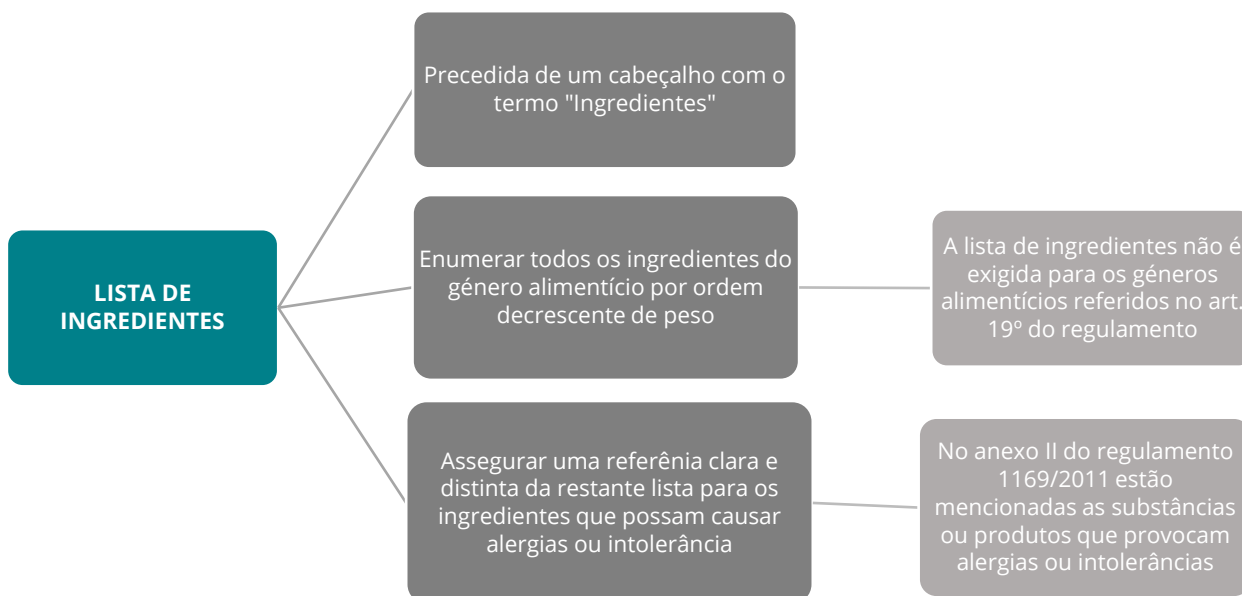
Fonte: Elaboração própria

O decreto-lei n.º 26/2016 define os requisitos gerais de rotulagem aplicáveis a aos géneros alimentícios não pré-embalados, assim como a forma de comunicação e apresentação ao consumidor das substâncias ou produtos suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias.

O QUE DEVO SABER?

As menções obrigatórias, e a restante informação, devem estar em português e são as seguintes (artigo 9.º, n.º 1 do regulamento 1169/2011):

- Denominação ou nome do género alimentício;
- Lista de ingredientes;



Fonte: Elaboração própria

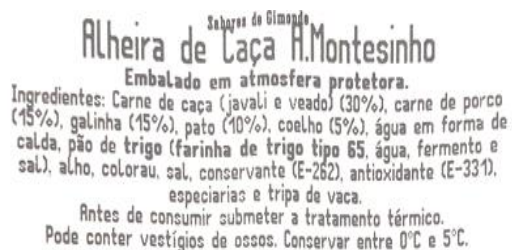
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;

- Cereais que contêm glúten
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos
- Ovos e produtos à base de ovos
- Peixes e produtos à base de peixe
- Amendoins e produtos à base de amendoins
- Soja e produtos à base de soja
- Leite e produtos à base de leite
- Frutos de casca rijas
- Aipo e produtos à base de aipo
- Mostarda e produtos à base de mostarda
- Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo
- Dióxido de enxofre e sulfitos
- Tremoço e produtos à base de tremoço
- Moluscos e produtos à base de moluscos

Estes ingredientes devem estar realçados por uma **grafia** distinta.



- Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;



A indicação da quantidade de um ingrediente utilizada no fabrico ou na preparação de um género alimentício é obrigatório, caso esse ingrediente:

- Esteja na denominação do alimento, ou seja, habitualmente associado à denominação pelo consumidor;
- Seja destacado no rótulo palavras, imagens, ou representação gráfica;
- Seja essencial para caracterizar um alimento e para o distinguir dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspeto.

Foto 1 | Exemplo de um rótulo com menção de um ingrediente específico

- Quantidade líquida do género alimentício;
- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo e data de congelação;
- Condições especiais de conservação e/ou condições de utilização;
- Nome ou firma e endereço do operador responsável pela informação;
- País de origem ou local de proveniência, quando aplicável;
- Modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício;
- Teor alcoólico para bebidas com título alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- Lote (Diretiva 2011/91/EU);
- Declaração nutricional.

Declaração Nutricional por 100 gr de produto	
Energia	1697 KJ/ 409
Lípidos	33,28 g
dos quais: Saturados	13,87 g
Hidratos de Carbono	<1,0 g
dos quais: Açúcares	<0,5 g
Proteínas	26,52 g
Sal	2,91 g

Foto 2 | Exemplo da declaração nutricional

Todos os géneros alimentícios estão sujeitos a declaração nutricional, exceto:

- Suplementos alimentares e águas minerais naturais;
- Isenções previstas no anexo V (por exemplo: infusões de ervas aromáticas e de frutas, produtos artesanais e outros);
- Bebidas com teor alcoométrico volúmico superior a 1,2%;
- Géneros alimentícios destinados a grupos específicos da população.

Além das informações obrigatórias, os produtores podem acrescentar as informações adicionais que entenderem, desde que estas sejam exatas e não induzam o consumidor em erro.

COMO DEVO PROCEDER?

O rótulo pretende disponibilizar ao consumidor, informações que permitam um melhor conhecimento sobre o produto. Aquando da colocação de produtos alimentares pré-embalados no mercado é essencial proceder à sua rotulagem.

Na preparação da informação para incluir, o operador deve assegurar a inclusão das menções obrigatórias e a restante informação e disponibilizá-la em português, enunciada de forma resumida no quadro seguinte:

INFORMAÇÃO A INCLUIR NO RÓTULO	SUPERFÍCIE MAIOR DA EMBALAGEM OU RECIPIENTE		
	SUPERIOR A 25CM ²	INFERIOR A 25CM ²	INFERIOR A 10CM ²
Denominação legal	✓	✓	✓
Lista de ingredientes	✓	✓	---
Referência a Alergénicos	✓	✓	✓
Quantidade de determinados ingredientes	✓	✓	---
Quantidade líquida	✓	✓	✓
Data de durabilidade mínima/ Data limite de consumo	✓	✓	✓
Condições especiais de conservação ou utilização	✓	✓	---
Nome e endereço do operador	✓	✓	---
País de origem ou local de proveniência	✓	✓	---
Modo de utilização	✓	✓	---
Título alcoométrico superior a 1,2%	✓	✓	---
Declaração nutricional	✓	---	---

Fonte: Elaboração própria

Os alimentos pré-embalados disponibilizados para comercialização com recurso a uma técnica de comunicação à distância (*internet*, telefone, catálogo,...), devem incluir todas as informações obrigatórias, com exceção do lote e da data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo, antes da conclusão da compra.

A informação obrigatória, sobre os géneros alimentícios deve estar disponível e facilmente acessível ao consumidor, apresentando-se:

- Diretamente na embalagem ou num rótulo fixado à mesma.

Géneros alimentícios pré-embalados

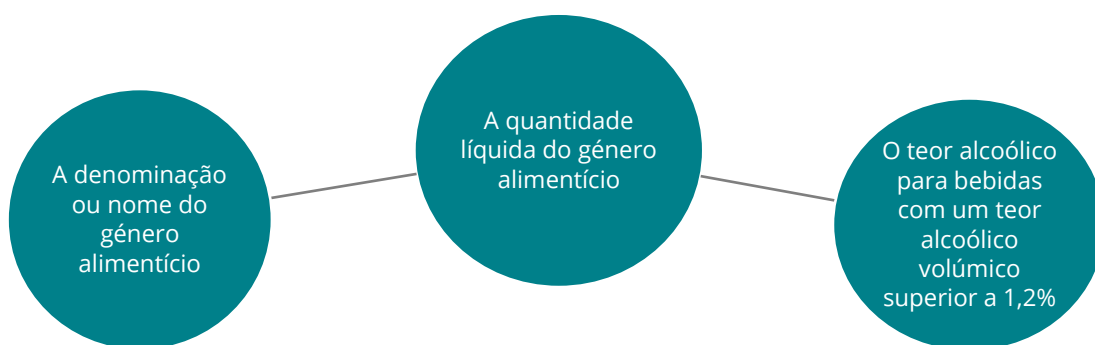


- Apenas obrigatória a indicação dos ingredientes e constituintes suscetíveis de causar alergia ou intolerância alimentar, sendo que as restantes informações serão obrigatórias se o estado-membro adoptar medidas nacionais que assim o exijam.

Géneros alimentícios sem pré-embalamento ou embalados no ponto de venda



Na rotulagem dos géneros alimentícios pré-embalados, as menções obrigatórias, enunciadas devem constar no mesmo campo visual (todas as superfícies que possam ser lidas a partir de um único ângulo de visão):



Fonte: Elaboração própria

As menções obrigatórias impressas nas embalagens ou no rótulo devem estar claramente visíveis. No caso de embalagens ou recipientes com dimensão superior a 80cm², os caracteres “altura do x”, deve ser igual ou superior a 1,2mm. Por sua vez, se a embalagem ou recipiente tem uma dimensão inferior a 80cm² os caracteres devem ter uma dimensão igual ou superior a 0,9mm.

A declaração nutricional a incluir nos géneros alimentícios obrigatórios, deve ser expressa por 100 g ou por 100 ml, utilizando as unidades de medida enumeradas no Anexo XV do Regulamento, incluindo os parâmetros apresentados no quadro seguinte:

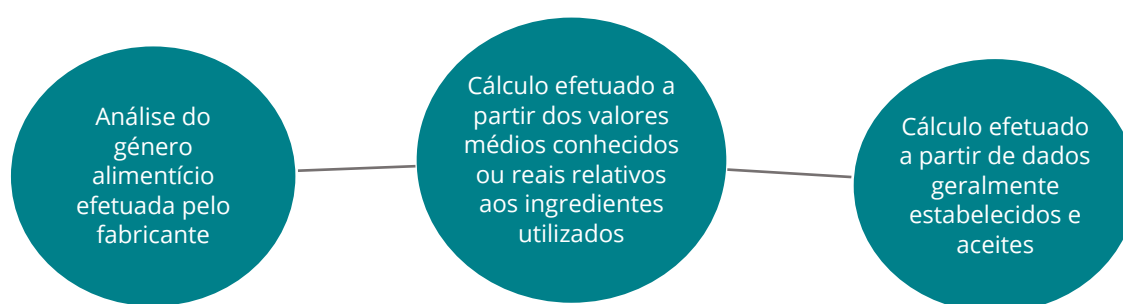
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	POR 100G OU 100ML DE PRODUTO	DR*
Valor energético	kJ Kcal	%
Proteínas	g	%
Hidratos de carbono dos quais açúcares	g	%
Lípidos dos quais: saturados	g	%
Sal	g	%

*Dose de referência definidas no anexo XIII do regulamento 1169/2011, por 100g ou 100ml.

Fonte: Elaboração própria

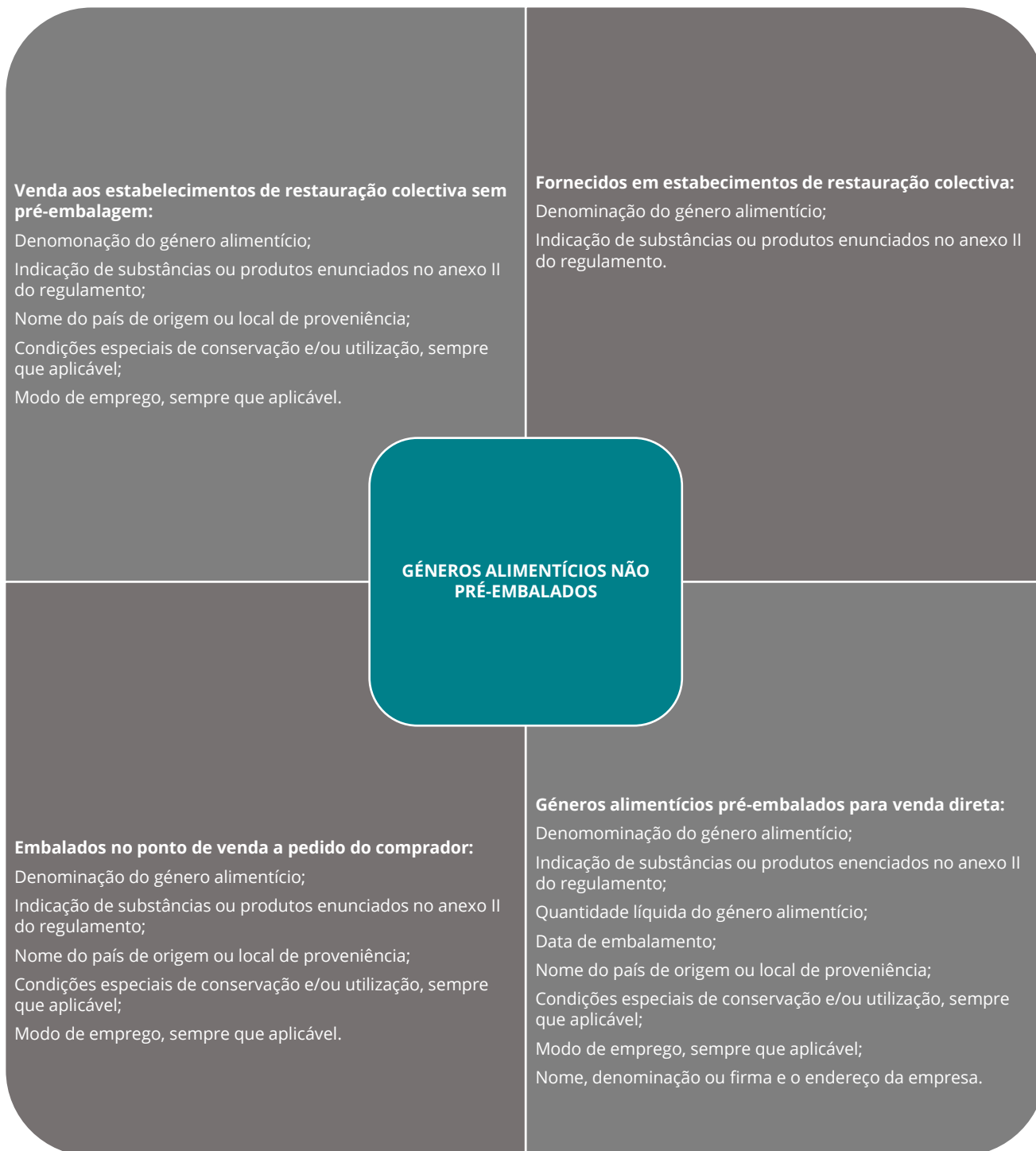
A declaração nutricional obrigatória pode incluir informação complementar, nomeadamente a indicação da quantidade de um ou mais elementos, vitaminas, fibra, amido, polióis, ácidos gordos polinsaturados e ácidos gordos monoinsaturados.

A declaração nutricional deve incluir os valores médios, estabelecidos por uma das seguintes formas:



Fonte: Elaboração própria

No caso de Alimentos não pré-embalados, para venda aos estabelecimentos de restauração coletiva sem pré-embalagem, ou pré-embalados para venda direta as menções obrigatórias ou facultativas devem ser exibidas nos documentos de acompanhamento ou em etiqueta: Por sua vez, as menções obrigatórias e facultativas para os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva ou embalados no ponto de venda a pedido do comprador podem não estar imediatamente disponíveis em qualquer suporte, mas deve ser indicada a forma do consumidor obter essa informação.



Fonte: Elaboração própria

PERGUNTAS FREQUENTES (FAQ'S)

1. A rotulagem dos vinhos está sujeita a aprovação?

Sim. Em Portugal, são as comissões de viticultura que regulam e fiscalizam os conteúdos dos rótulos. Os elementos do rótulo variam de acordo com o tipo de vinho, contudo existem elementos em comum, pois as regras de rotulagem derivam da legislação da União Europeia.

2. Nos casos que exigem a determinação do teor alcoólico, qualquer laboratório serve?

As entidades certificadoras, bem como as entidades externas contratadas, devem estar acreditadas pela entidade competente, segundo a NP EN 45011, para o processo de controlo e certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG e, em qualquer das situações, devem cumprir as especificações constantes do nº 5.6 do despacho nº 22 522/2006, como referencial complementar para o processo de acreditação segundo a referida NP, a integrar nos documentos de suporte ao sistema da qualidade.

EXEMPLOS



Figura 8 | Rótulo da Compota "Casa Santiago"

BÍSARO®
SALICHIARIA TRADICIONAL
Chouriça Porco Bísaro
Embalado em atmosfera protetora.

Ingredientes: Carnes de porco Bísaro (94%), água, sal, açúcares (xarope de glucose, dextrose, açúcar), dextrina, proteína animal (porco), emulsionantes (E-450 e E-451), antioxidante (E-301), colorau, alho, conservantes (E-250 e E-252) e tripa de porco. Antes de consumir submeter a tratamento térmico. Conservar em local fresco e seco.

Embalado em: 14.05.2018
Consumir até: 12.08.2018
Lote: 18042018CB
Peso fixo: 0,150kg

Declaração Nutricional por 100 gr de produto	
Energia	1697 KJ/ 409
Lípidos	33,28 g
dos quais: Saturados	13,87 g
Hidratos de Carbono	<1,0 g
dos quais: Açúcares	<0,5 g
Proteínas	26,52 g
Sal	2,91 g

PT TTR-608 CE
TEL.: +351273302510 • FAX: +351273302517
GIMONDE - 5300 - 553 BRAGANÇA
www.bisaro.pt geral@bisaro.pt
PORTUGAL

Labels and Arrows:

- Lista de ingredientes:** Points to the ingredients list.
- Ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias:** Points to the ingredients list.
- Lote:** Points to the lot number.
- Denominação ou nome:** Points to the product name.
- Condições especiais de conservação:** Points to the storage instructions.
- Durabilidade ou data limite de consumo:** Points to the expiration date.
- Quantidade líquida:** Points to the net weight.
- Declaração nutricional:** Points to the nutritional table.
- Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar responsável pela informação:** Points to the company contact information.

Figura 9 | Rótulo da Chouriça de Porco "Bísaro"

VANTAGENS E DESVANTAGENS

VANTAGENS	DESVANTAGENS
<ul style="list-style-type: none"> • Permite ao consumidor fazer uma escolha consciente • Uniformização da informação a disponibilizar ao consumidor • Aumento do grau de confiança no consumidor, aquando da seleção dos produtos alimentares • Atualiza e simplifica as disposições da rotulagem dispersas por diversos diplomas • Promove o desenvolvimento de produtos mais saudáveis • Melhoria do perfil nutricional de alguns produtos 	<ul style="list-style-type: none"> • A informação presente na declaração nutricional não é suficiente para compreender se o produto é saudável • Falta de competência do consumidor para interpretar o rótulo • Rótulo sobrecarregado e confuso para o consumidor

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

REQUISITO LEGAL	ÂMBITO
Regulamento n.º 1169/2011 de 25 de outubro	Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
Decreto-lei n.º 26/2016 de 9 de junho	Fixa as normas de prestação de informação relativa aos géneros alimentícios não pré-embalados.
Regulamento de Execução n.º 1337/2013 de 25 de outubro	Obrigatoriedade da indicação do país de origem ou local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, ovino, de caprino e de aves de capoeira.
Regulamento n.º 608/2004 de 31 de março	Relativo à rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol.
Diretiva 2011/91/CE de 13 de dezembro	Relativa às menções e marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício.
Regulamento 536/2013 de 11 de junho	Estabelece a lista de alegações de saúde permitidas relativas a alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou desenvolvimento e a saúde das crianças.
Portaria 26/2017 de 13 de janeiro	Estabelece as regras de rotulagem dos produtos do setor vitivinícola que visam estabelecer um quadro legal.
Decreto-Lei n.º 214/2003 de 18 de setembro	Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de dezembro, relativa ao mel.

LINKS INFORMATIVOS

Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

www.dgav.pt

European Commission

https://ec.europa.eu/food/safety_en

https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

www.asae.pt

Rotulagem alimentar – Um guia para uma escolha consciente

http://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook_Rotulagem.pdf

Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares

https://www.fipa.pt/uploads/fotos_artigos/files/GuiaRegulamento.pdf

Direção Geral do Consumidor

<https://www.consumidor.gov.pt/comunicacao/publicacoes.aspx>

/