



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Mateus, Mariana Amoedo

Identificação das alterações de rotulagem obrigatória no sector alimentar

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/581>

Metadados

Data de Publicação	2013
Resumo	O rótulo mostra-se ser o primeiro elo de ligação entre o produto e o consumidor já que este lhe fornece informação relevante acerca do produto, permitindo também o consumidor fazer escolhas mais conscientes, saudáveis e seguras. O estágio foi realizado na empresa Salsicharia Trancosense, Lda. onde foi proposta a realização de uma análise aos rótulos existentes na linha das compotas. Dada a preocupação da empresa em que todos os rótulos dos produtos produzidos se encontrassem em conformidad...
Palavras Chave	Rotulagem alimentar, Rótulo, Legislação, Regulamento, Consumidor
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T22:43:47Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Identificação das Alterações de Rotulagem Obrigatória no Sector Alimentar

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Mariana Amoêdo Mateus

Orientadores

Ofélia Maria Serralha dos Anjos
Manuela Soares

Outubro de 2013



Identificação das Alterações de Rotulagem Obrigatória no Sector Alimentar

Mariana Amoêdo Mateus

Orientadores

Ofélia Maria Serralha dos Anjos

Manuela Soares

Relatório de Estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica da Doutora Ofélia Maria Serralha dos Anjos, Professor adjunto da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro de 2013

Agradecimentos

Agradeço a todos os professores que me ajudaram e acompanharam nesta etapa, transmitindo-me todo o conhecimento que sem ele, não teria sido possível a realização desta Licenciatura. Com especial atenção á Doutora Ofélia Anjos que como minha orientadora interna se mostrou incansável em todos os aspetos, desde a exigência demonstrada á compreensão e apoio.

Agradeço a Casa da Prisca por me ter acolhido para a realização do estágio e por toda a hospitalidade prestada durante o mesmo.

Agradeço a minha orientadora externa, Engenheira Manuela Soares, e também a Engenheira Lucinda Lima por todo o apoio, transmissão de conhecimento e ajuda prestados nos 3 meses que se passaram.

Agradeço especialmente aos meus pais, Teresa Amoêdo e Victor Mateus, por todo o esforço e sacrifício que fizeram para que eu pudesse ter um futuro melhor. Durante toda a minha vida fizeram de tudo o que puderam para que eu tomasse sempre as melhores decisões para conseguir realizar os meus sonhos.

Agradeço ao meu namorado, Mikael Mateus, que sempre me apoiou em tudo, me acompanhou nos momentos bons e menos bons, dando sempre uma palavra de conforto, apoio e carinho. Mesmo nos momentos mais difíceis me faz esboçar sorrisos e dá-me forças para não desistir do que realmente quero.

Por fim, mas não menos importante, agradeço a todos os meus colegas e amigos da Escola Superior Agrária de Castelo Branco que foram a minha família durante os 3 anos da Licenciatura.

A todos, um grande obrigado.

Resumo

O rótulo mostra-se ser o primeiro elo de ligação entre o produto e o consumidor já que este lhe fornece informação relevante acerca do produto, permitindo também o consumidor fazer escolhas mais conscientes, saudáveis e seguras.

O estágio foi realizado na empresa “Salsicharia Trancosense, Lda” onde foi proposta a realização de uma análise aos rótulos existentes na linha das compotas.

Dada a preocupação da empresa em que todos os rótulos dos produtos produzidos se encontrassem em conformidade com a legislação, de modo a garantir o nível de confiança dos consumidores, foi efetuada a verificação dos rótulos da gama referida e proposta de alteração e/ou melhoria de acordo com a compilação de toda a legislação em vigor.

Para fazer a aplicação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 analisou-se o grau de conformidade dos rótulos em relação às alterações identificadas, tendo para tal sido elaborada uma *check-list*, tabela de verificação de conformidades dos produtos. Esta tabela foi construída com base nas alterações ou critérios a avaliar, e foi posteriormente aplicada a 183 rótulos de géneros alimentícios pré-embalados individualmente.

Os produtos analisados pertenciam a 5 gamas diferentes: Produtos da linha tradicional; Produtos de gama *Nature*; Produtos de gama *Seduction*; Produtos, que devido à sua composição estão associados a um estilo de vida saudável; Produtos de gama *Gourmet*.

De todas as menções obrigatórias da legislação estudada, os que apresentam maior número de não conformidades foi a “Declaração nutricional” e a “Quantidade líquida” do género alimentício.

De todas as menções obrigatória a “Declaração nutricional” e a “Quantidade líquida” já aparecem conformes em muitos rótulos, no entanto carecem de alteração de acordo com a nova legislação.

As menções obrigatórias que não apresentam qualquer tipo de não conformidade são as menções: “Condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização”; “Pais de Origem ou Local de proveniência”; “Lote” e “Código de Barras”.

Palavras chave

Rotulagem alimentar, rótulo, legislação, regulamento, consumidor.

Abstract

The label shows to be the first link between the product and the consumer since it gives relevant information about the product, also allowing consumers to make informed choices, healthy and safe.

The stage was performed at company "Salsicharia Trancosense, Lda" which was proposed to carry out an analysis of the existing labels in the line of compotes.

Given the company's concern that all the labels of the products produced would meet in conformity with the law, in order to ensure the level of confidence of consumers, was conducted to check the labels of the line mentioned, proposed amendment and / or improvement accordance with the compilation of all legislation.

For making the application of Regulation (EU) n. 1169/2011 was analyzed the conformity of labels regarding to the changes identified, having been drawn up for this check-list for all the products. This table has been built based on the changes or discretions to evaluate, and was subsequently apply to 183 labels of pre-packed foodstuffs individually.

The products analyzed belong to five different kind of products: traditional products; products line "Nature"; products line "Seduction"; products, which due to their composition are associated with a healthy lifestyle; Products Gourmet line.

Of all mandatory mentions in the legislation studied, the ones that present the largest number of non-conformities are "Nutritional declaration " and "Net quantity".

The "nutritional declaration" and "net quantity" already appear according to the current legislation in many labels, however as to be changed with the new legislation.

The mandatory mentions that do not present any non-conformity which are: "Special conditions of conservation and / or conditions of use," "Country of origin or place of provenance", "Lot" and "Barcode ".

Keywords

Food labelling, label, legislation, regulation, consumer.

Índice geral

1. Introdução	1
1.2 Outras tarefas realizadas na Empresa:	3
2. Rotulagem dos Produtos Alimentares	4
2.1 Menções Obrigatórias	6
2.1.1 Denominação do género alimentício	6
2.1.2 Lista de Ingredientes	7
2.1.3 Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias	8
2.1.4 A quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes	8
2.1.5 Quantidade Líquida do género Alimentício	8
2.1.6 A data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo.....	9
2.1.7 As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização.	9
2.1.8 O nome ou firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar	10
2.1.9 O país de origem ou o local de proveniência	10
2.1.10 Declaração nutricional.....	10
2.2 Outras Menções	11
2.2.1 Idioma.....	11
2.2.2 Lote	11
2.2.3 Marca de conformidade.....	12
2.2.4 O código de Barras.....	12
2.2.5 Marca Ponto Verde	12
2.2.6 Marca de salubridade	13
2.2.7 Semáforo Nutricional.....	13
2.2.8 Aditivos	14
2.2.9 Doces e geleias de frutos, acitrinadas e creme de castanha	14
3. Material e métodos.....	15
4. Resultados e Discussão	18
4.1 Denominação do Género Alimentício	18
4.2 Lista de Ingredientes	19
4.3 Quantidade Líquida.....	21

4.4 Data de Validade.....	22
4.5 Condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização	23
4.6 Nome ou firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar	23
4.7 Pais de Origem ou local de proveniência.....	24
4.8 Declaração nutricional.....	24
4.9 Idioma.....	25
4.10 Lote	25
4.11 Marca de conformidade	26
4.12 Código de Barras.....	27
4.13 Ponto Verde	27
4.14 Marca de Salubridade	27
4.15 Alergénios.....	28
5. Considerações finais.....	29
6. Bibliografia.....	30
7. Anexos.....	33