

ROTULAGEM ALIMENTAR

Actualização de Regulamentos



Associação Portuguesa
dos Nutricionistas

15 de Março | Dia Mundial dos Direitos do Consumidor



Colecção E-books APN | N.º 26 | Março de 2013

Ficha técnica

Título: Rotulagem Alimentar - Actualização de Regulamentos

Colecção E-books APN: N.º 26, Março de 2013

Direcção Editorial: Helena Ávila M.

Concepção: Raquel Esteves

Corpo redactorial: Raquel Esteves, Liliana Granja, Mariana Barbosa

Produção gráfica: Raquel Esteves, Helena Ávila M.

Propriedade: Associação Portuguesa dos Nutricionistas | APN

Redacção: Raquel Esteves

Revisão Científica: Ana Frias, Conceição Calhau | Comissão de Especialidade para a Inovação e Tecnologia Alimentar da APN

ISBN: 978-989-8631-05-3

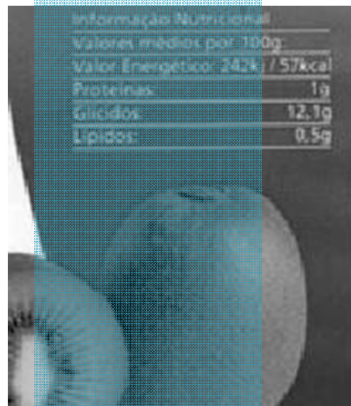
Março de 2013

© APN

Sumário

- **Rotulagem alimentar**
 - Menções obrigatórias
 - Apresentação da rotulagem alimentar
 - Declaração nutricional
 - Apresentação da declaração nutricional
 - Exceções às menções obrigatórias
- **Alegações nutricionais e de saúde**
- **Composição de um rótulo**





Rotulagem Alimentar



Rotulagem alimentar - importância

A **rotulagem alimentar e nutricional** dos géneros alimentícios é de extrema importância, no sentido em que permite aos consumidores fazerem **escolhas alimentares adequadas** a cada situação, além de favorecer um **correcto armazenamento, preparação e consumo** dos alimentos.

O crescente interesse do consumidor pela relação entre a alimentação e a saúde veio acentuar o interesse na rotulagem nutricional, que se tornou um **determinante da escolha alimentar na actualidade**.

Rotulagem alimentar – enquadramento legal

- **Regulamento n.º 178/2002**, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da **legislação alimentar**, cria a **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos** e estabelece procedimentos em matéria de **segurança dos géneros alimentícios**;
- **Directiva n.º 2000/13/CE**, de 20 de Março, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à **rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios**;
- **Decreto-lei n.º 560/99**, de 18 de Dezembro, constitui a **base legislativa de Portugal para a regulamentação da rotulagem geral e nutricional dos géneros alimentícios**, estabelecendo 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;

Rotulagem alimentar – enquadramento legal

- **Directiva n.º 90/496/CEE** de 24 de Setembro , relativa à **rotulagem nutricional** dos géneros alimentícios;
- **Directiva n.º 2003/120/CE** de 5 de Dezembro , que altera a Directiva 90/496/CEE relativa à **rotulagem nutricional** dos géneros alimentícios;
- **Decreto-lei nº 167/2004**, de 7 de Julho, que transpõe a Directiva 2003/120/CE, de 5 de Dezembro, sobre **rotulagem nutricional** dos géneros alimentícios.

Rotulagem alimentar - Regulamento (UE) N.º 1169/2011

Actualiza e reúne em apenas um documento a informação relativa à rotulagem dos géneros alimentícios e à rotulagem nutricional.

Torna a rotulagem nutricional obrigatória em todos os estados-membros da União Europeia de acordo com as novas regras a partir de Dezembro de 2014 para os géneros alimentícios pré-embalados que já apresentavam a informação nutricional, e a partir de Dezembro de 2016, para aqueles que não forneciam qualquer informação nutricional.

Menções obrigatórias

no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:

A denominação do género alimentício:

- Denominação legal ou, na falta desta, uma denominação corrente ou uma denominação descritiva;
- Não pode ser substituída por uma denominação protegida por direitos de propriedade intelectual, por uma marca comercial ou por uma denominação de fantasia;
- O anexo VI do Regulamento apresenta denominações específicas de géneros alimentícios.

A lista de ingredientes:

- Deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício, por ordem decrescente de peso;
- Deve ter um cabeçalho adequado com o termo “ingredientes”;
- O anexo VII do Regulamento contém indicações para a designação de ingredientes.

Menções obrigatórias

A lista de ingredientes não é obrigatória para:

- Frutas e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, sem serem alvo de qualquer tipo de preparação;
- Águas gaseificadas;
- Vinagres de fermentação, se provenientes de apenas um produto de base;
- Queijo, manteiga, leite e nata fermentados, sem adição de qualquer outro ingrediente além dos utilizados no seu fabrico;
- Géneros alimentícios constituídos por um único ingrediente e cuja denominação de um e outro seja idêntica ou se a denominação do género alimentício permitir determinar a natureza do ingrediente.

Os **aditivos e enzimas alimentares**, os **agentes de transporte**, os **auxiliares tecnológicos** e a **água**, se usados apenas para a reconstituição de um ingrediente no processo de fabrico, **não são de inclusão obrigatória na lista de ingredientes**.

Menções obrigatórias

no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:

Os ingredientes ou outras substâncias (como os auxiliares tecnológicos) susceptíveis de provocar alergia ou intolerância alimentares em algumas pessoas, utilizados no fabrico ou preparação de um género alimentício e que continuam a existir no produto final, mesmo de forma alterada:

- Devem ser indicados na lista de ingredientes;
- O nome da substância deve ser realçado por uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes (por exemplo, a letra ser a negrito);
- O anexo II do Regulamento indica as substâncias ou produtos que causam alergia.

Menções obrigatórias

no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:

A indicação da quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes:

- Se estes figurarem na ou forem associados à denominação do género alimentício, forem destacados no rótulo ou se forem essenciais para caracterizar o género alimentício;
- O anexo VII do Regulamento indica as regras para a indicação quantitativa dos nutrientes.

Menções obrigatórias

no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:

A quantidade líquida do género alimentício:

- Deve utilizar-se, consoante o caso, o litro, o centilitro, o mililitro, o quilograma ou o grama;
- Devem usar-se unidades de volume para os líquidos e unidades de massa para os outros produtos;
- O anexo IX do Regulamento define regras de indicação da quantidade líquida.

A data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo:

- **Data-limite de consumo** (“Consumir até...”): géneros alimentícios muito perecíveis (como por exemplo, as carnes, os ovos e os lacticínios);
- **Data de durabilidade mínima** (“Consumir de preferência antes de...” se indicar o dia ou “Consumir de preferência antes do fim de...” nos outros casos): outros géneros alimentícios;
- O anexo X do Regulamento contém todas as informações para a indicação apropriada da data.

Menções obrigatórias

**no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:**

As condições de conservação e/ou utilização:

- Devem ser indicadas no caso do género alimentício exigir condições especiais de conservação e/ou de utilização;
- Devem ser dadas instruções de utilização e conservação após a abertura da embalagem, nomeadamente o prazo de consumo.

O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa de sector alimentar;

O país de origem ou o local de proveniência:

- Sempre que a sua omissão possa induzir o consumidor em erro relativamente ao país de origem ou ao local de proveniência reais do género alimentício;
- O anexo XI do Regulamento estabelece os tipos de carne para os quais é obrigatória esta menção.

Menções obrigatórias

no rótulo de um género alimentício
pré-embalado é obrigatório:

O modo de utilização, sempre que a sua omissão dificultar a utilização adequada do género alimentício;

O título alcoométrico volúmico adquirido:

- Sempre que a bebida apresente um título alcoométrico superior a 1,2%;
- Deve ser seguido do símbolo “% vol.” e pode ser antecedido pelo termo “álcool” ou pela abreviatura “alc.”;
- O anexo XII do Regulamento descreve as tolerâncias para cada tipo de bebida.

Uma declaração nutricional.

Apresentação da rotulagem alimentar

A informação obrigatória sobre os géneros alimentícios deve estar disponível e facilmente acessível ao consumidor.

- **Géneros alimentícios pré-embalados:** a informação obrigatória deve estar directamente na embalagem ou num rótulo fixado à mesma;
- **Géneros alimentícios sem pré-embalagem ou embalados nos pontos de venda:** é apenas obrigatória a indicação dos ingredientes e constituintes susceptíveis de causar alergia ou intolerância alimentar, sendo que as demais informações serão obrigatórias se o estado-membro adoptar medidas nacionais que assim o exijam.

Apresentação da rotulagem alimentar

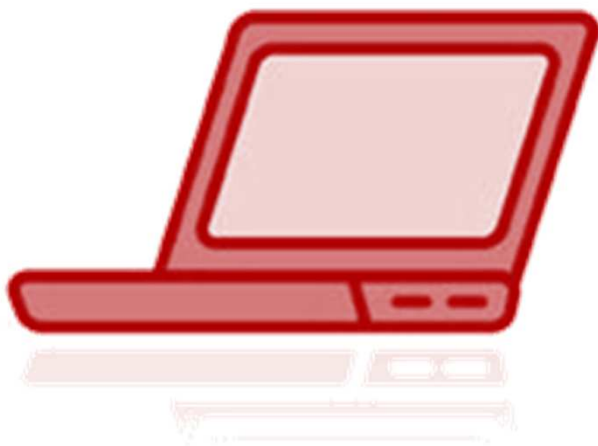
apresentação da informação obrigatória:

- Deve ser colocada em **destaque**;
- Deve ser facilmente **visível**, claramente **legível** e **indestrutível**;
- Esta informação não deve ser escondida, dissimulada, interrompida ou desviada por qualquer outro elemento;
- Os **caracteres** utilizados devem ter uma **altura mínima de 1,2 mm**, à excepção de embalagens com uma superfície inferior a 80 cm², cuja altura dos caracteres deve ser superior a 0,9 mm;
- As menções de **denominação do género alimentício**, **quantidade líquida** e **título alcoométrico do mesmo**, devem estar juntas, no **mesmo campo visual**;
- Deve estar redigida numa **língua facilmente compreensível** para os consumidores dos estados-membros em que o género alimentício é comercializado.

Apresentação da rotulagem alimentar

**apresentação da
informação obrigatória:**

Quando a compra de géneros alimentícios é efectuada à distância (*internet, telefone, catálogo,...*) a **informação obrigatória**, à excepção da data de validade, **deve estar disponível antes da conclusão da compra e no momento da entrega**, no suporte de venda (ex.: catálogo) ou em qualquer outro meio apropriado.



Além disso, deve ser **fornecida ao consumidor sem quaisquer custos adicionais.**

Declaração nutricional

A secção do regulamento (UE) 1169/2011 respeitante à Declaração Nutricional não se aplica aos suplementos alimentares nem às águas minerais naturais.

A declaração nutricional OBRIGATÓRIA inclui:

- Valor energético (kJ e kcal);
- Lípidos e ácidos gordos saturados (g);
- Hidratos de carbono e açúcares (g);
- Proteínas (g);
- Sal (g).

A declaração nutricional FACULTATIVA pode incluir:

- Ácidos gordos mono e polinsaturados;
- Polióis;
- Amido;
- Fibra;
- Vitaminas ou sais minerais em quantidades significativas (anexo XIII do Regulamento).

Declaração nutricional

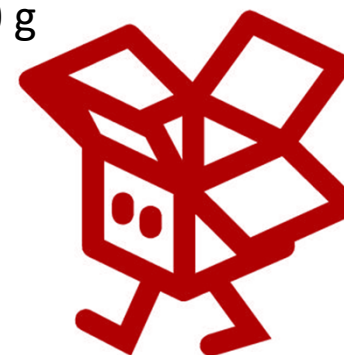
Factores de conversão para cálculo do valor energético (anexo XIV do Regulamento):

- Hidratos de carbono (excepto polióis): 17 kJ/g – 4 kcal/g;
- Polióis: 10 kJ/g – 2,4 kcal/g;
- Proteínas: 17 kJ/g – 4 kcal/g;
- Lípidos: 37 kJ/g – 9 kcal/g;
- Salatrim: 25 kJ/g – 6 kcal/g;
- Álcool (etanol): 29 kJ/g – 7 kcal/g;
- Ácidos orgânicos: 13 kJ/g – 3 kcal/g;
- Fibra: 8 kJ/g – 2 kcal/g;
- Eritritol: 0 kJ/g – 0 kcal/g.

Declaração nutricional

O **valor energético** e as **quantidades de nutrientes declarados** devem referir-se ao **género alimentício tal como este é vendido** ou **depois de preparado**, desde que sejam dadas instruções de preparação pormenorizadas e desde que diga respeito ao género alimentício pronto para consumo.

- O **valor energético** e as quantidades de **nutrientes** devem ser **expressos por 100 g ou 100 ml de alimento**;
- As **vitaminas e minerais**, além da representação anterior, devem ser expressos em **percentagem das doses de referência** por 100 g ou 100 ml;
- Pode ainda utilizar-se a **expressão por porção e/ou unidade de consumo**, desde que a porção e o número de porções ou unidades contidas na embalagem sejam expressas no rótulo, **simultaneamente à expressão por 100 g ou 100 ml**.



Declaração nutricional

Vitaminas e sais minerais que podem ser declarados, suas unidades e doses de referência (anexo XIII do Regulamento):

- Vitamina A (800 µg);
- Vitamina D (5 µg);
- Vitamina E (12 mg);
- Vitamina K (75 µg);
- Vitamina C (80 mg);
- Tiamina (1,1 mg);
- Riboflavina (1,4 mg);
- Niacina (16 mg);
- Vitamina B6 (1,4 mg);
- Ácido fólico (200 µg);
- Vitamina B12 (2,5 µg);
- Biotina (50 µg);
- Ácido pantoténico (6 µg);
- Potássio (2 000 mg);
- Cloreto (800 mg);
- Cálcio (800 mg);
- Fósforo (700 mg);
- Magnésio (375 mg);
- Ferro (14 mg);
- Zinco (10 mg);
- Cobre (1 mg);
- Manganês (2 mg);
- Fluoreto (3,5 mg);
- Selénio (55 µg);
- Crómio (40 µg);
- Molibdénio (50 µg);
- Iodo (150 µg).

Apresentação da declaração nutricional

- A declaração do **valor energético** e quantidades de **nutrientes** devem ser incluídas no **mesmo campo visual**, apresentadas em conjunto e num formato claro;
- A declaração nutricional deve ser apresentada em **formato de tabela**, com os números alinhados;
- Caso o espaço não permita a apresentação anterior, a declaração deve surgir em formato linear;
- Estes tipos de apresentação **não se aplicam a bebidas alcoólicas e géneros alimentícios não pré-embalados**;
- Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes de um alimento for **negligenciável**, a sua informação pode ser substituída por uma menção como **“Contém quantidades negligenciáveis de...”** colocada próxima à declaração nutricional;
- Além deste tipo de apresentação podem usar-se **gráficos ou símbolos como complemento**.

Apresentação da declaração nutricional

Declaração nutricional	
energia	kJ/kcal
lípidos	g
dos quais	
- ácidos gordos saturados	g
- ácidos gordos monoinsaturados	g
- ácidos gordos poliinsaturados	g
hidratos de carbono	g
dos quais	
- açúcares	g
- polióis	g
- amido	g
fibra	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas e sais minerais	as unidades anteriormente indicadas

As linhas sombreadas realçam as menções obrigatórias

Excepções às menções obrigatórias

- **Garrafas de vidro destinadas a serem reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével:** só é obrigatória a apresentação da denominação do produto, ingredientes e outros componentes passíveis de causar alergia ou intolerância, quantidade líquida, data de durabilidade mínima e declaração nutricional;
- **Embalagens ou recipientes cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm²:** só é obrigatória a apresentação da denominação do produto, ingredientes e outros componentes passíveis de causar alergia ou intolerância, quantidade líquida e data de durabilidade mínima. A lista de ingredientes deve estar disponível para o consumidor por outros meios.

Excepções às menções obrigatórias

Anexo V do Regulamento

A declaração nutricional não é obrigatória para:

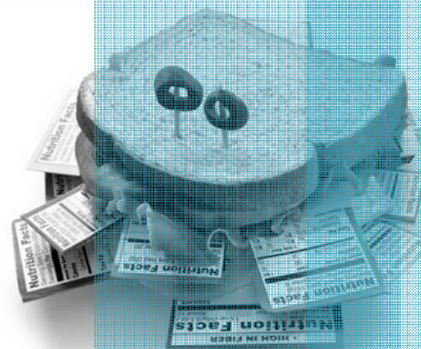
- Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
- Produtos transformados que apenas foram submetidos a maturação e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
- Águas destinadas ao consumo humano;
- Ervas aromáticas e especiarias;
- Sal e substitutos de sal;
- Edulcorantes de mesa;
- Extractos de café e de chicória e grãos de café ou descafeinado inteiros ou moídos;
- Infusões de ervas aromáticas e de frutos e chás que não contenham ingredientes que alterem o valor nutricional;
- Vinagres fermentados e substitutos de vinagre;

Excepções às menções obrigatórias

**Anexo V
do Regulamento**

A declaração nutricional não é obrigatória para:

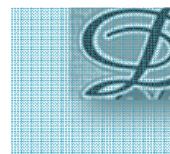
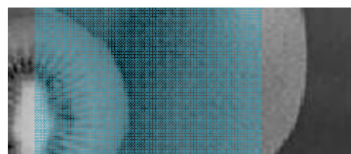
- Aromas;
- Aditivos alimentares;
- Auxiliares tecnológicos;
- Enzimas alimentares;
- Gelatina e substâncias de gelificação;
- Leveduras;
- Pastilhas elásticas;
- Géneros alimentícios em embalagens ou recipientes cuja superfície maior tenha uma área inferior a 25cm²;
- Géneros alimentícios, incluindo os artesanais, fornecidos directamente pelo produtor em pequenas quantidades ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que forneça directamente ao consumidor final;
- Bebidas que contenham um teor de álcool superior a 1,2% em volume.



Informação Nutricional	
Valores médios por 100g	
Valor Energético:	242kcal
Proteínas:	1g
Glicídios:	12,1g



Alegações nutricionais e de saúde



Alegações nutricionais e de saúde

Regulamento (CE) N.º 1924/2006



- É aplicável aos alimentos destinados a restaurantes, hospitais, escolas, refeitórios e outros estabelecimentos de restauração colectiva.
- É relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos;
- É aplicável a alegações nutricionais e de saúde feitas em comunicações comerciais (rotulagem e apresentação ou publicidade) dos alimentos a fornecer ao consumidor final.

Alegações nutricionais e de saúde

Alegação: qualquer mensagem ou representação, incluindo qualquer representação através de imagens, gráficos ou símbolos, que declare, sugira ou implique que um alimento possui determinadas características;

- **Nutricional:** qualquer alegação que declare, sugira ou implique que um alimento tem propriedades nutricionais benéficas, relativamente ao valor energético ou aos nutrientes, seja por fornecer com valor reduzido ou aumentado ou não fornecer (Anexo do Regulamento 1924/2006);
- **De saúde funcionais:** qualquer alegação que descreva ou faça referência ao papel de um nutriente ou de outra substância no crescimento, no desenvolvimento e nas funções do organismo; a funções psicológicas ou comportamentais; ao emagrecimento, ao controlo do peso, à redução do apetite, ao aumento da sensação de saciedade ou à redução do valor energético do regime alimentar (Regulamento 432/2012);
- **De redução de um risco de doença:** qualquer alegação de declare, sugira ou implique que o consumo de um alimento reduz significativamente um factor de risco de uma doença (vários Regulamentos);
- **De desenvolvimento e saúde de crianças** (vários Regulamentos).

Alegações nutricionais e de saúde

As alegações não devem:

- Ser falsas, ambíguas ou enganosas;
- Suscitar dúvidas acerca da segurança ou adequação nutricional de outros alimentos;
- Incentivar ou justificar o consumo excessivo de um dado alimento;
- Declarar, sugerir ou implicar que um regime alimentar equilibrado e variado não fornece quantidades adequadas de nutrientes;
- Referir alterações das funções orgânicas que possam suscitar receios no consumidor.

Alegações nutricionais e de saúde

- Só é permitida a utilização de alegações nutricionais e de saúde **se o consumidor médio compreender os efeitos benéficos expressos**;
- As alegações nutricionais e de saúde devem **referir-se ao alimento pronto para consumo** de acordo com as instruções do fabricante;
- As alegações nutricionais e de saúde devem ser **baseadas e fundamentadas em provas científicas geralmente aceites**.

Alegações nutricionais e de saúde

condições para a utilização de alegações nutricionais

- Deve demonstrar-se que a presença, ausência ou o teor reduzido de um nutriente ou outra substância tem efeito nutricional ou fisiológico benéfico;
- O nutriente ou substância alvo de alegação deve:
 - Estar contido no produto final em quantidade significativa que exerça o efeito alegado ou ;
 - Não estar presente ou estar presente em quantidade reduzida, de forma que produza o efeito alegado;
 - Encontrar-se numa forma assimilável pelo organismo;
- A quantidade de alimento susceptível de ser consumida deve fornecer uma quantidade significativa do nutriente ou substância alvo de alegação.

Alegações nutricionais

Só são permitidas as alegações nutricionais que constam no anexo do **Regulamento (CE) nº. 1924/2006**, no anexo do **Regulamento (UE) nº. 116/2010** e no anexo do **Regulamento (UE) nº. 1047/2012**, que dizem respeito aos seguintes nutrientes e constituintes alimentares:

Reg. (CE) nº. 1924/2006 e Reg. (UE) nº. 1047/2012

- Valor energético;
- Gordura;
- Gordura saturada;
- Açúcares;
- Sódio/sal (Reg. nº. 1047/2012);
- Fibra;
- Proteínas;
- Vitaminas e minerais.

Reg. (UE) nº. 116/2010

- Ácidos gordos ómega 3;
- Gorduras monoinsaturadas;
- Gorduras poliinsaturadas;
- Gorduras insaturadas.

Alegações de saúde

Só são permitidas alegações de saúde que indiquem:

- A importância de um regime alimentar variado e equilibrado e de um modo de vida saudável;
- A quantidade do alimento e o modo de consumo requeridos para se obter o efeito alegado;
- Uma observação dirigida a pessoas que deveriam evitar consumir o alimento (se aplicável);
- Um aviso adequado, no caso do alimento representar um risco para a saúde se consumido em excesso.

Apenas podem ser feitas alegações de saúde gerais, para uma boa saúde geral, se forem acompanhadas por uma alegação de saúde específica.

Alegações de saúde

São proibidas alegações que:

- Sugiram que a saúde pode ser afectada pelo facto de não se consumir um determinado alimento;
- Façam referência ao ritmo ou à quantificação de perda de peso;
- Façam referência a recomendações de médicos e profissionais de saúde de associações que não as associações nacionais de profissionais de saúde, nutrição ou dietética e associações caritativas da área da saúde.

Tipos de alegações - Exemplos

Nutricionais (Anexo do Regulamento 1924/2006)

- “Fonte de Fibra”;
- “Sem gordura saturada”;
- “Rico em proteína”;
- “Sem adição de açúcares”;
- “*Light*”.

De saúde - Genéricas (Artigo 13.º do Regulamento 1924/2006)

- “O ferro contribui para a formação normal de glóbulos vermelhos e de hemoglobina”;
- “A vitamina D contribui para níveis normais de cálcio no sangue”;
- “As proteínas contribuem para o crescimento da massa muscular”.

Tipos de alegações - Exemplos

De saúde – Relativas à redução de um risco de doença (Artigo 14.º do Regulamento 1924/2006)

- Foi demonstrado que os esteróis vegetais e os ésteres de estanois vegetais baixam/reduzem o colesterol no sangue. O colesterol elevado é um factor de risco no desenvolvimento de doenças coronárias.

De saúde – Relativas ao desenvolvimento e à saúde das crianças (Artigo 14.º do Regulamento 1924/2006)

- “O ferro contribui para o desenvolvimento cognitivo normal das crianças”;
- “O iodo contribui para o normal crescimento das crianças”.

Tipos de alegações - Exemplos

A Comissão Europeia mantém no seu *website* um registo de alegações nutricionais e de saúde autorizadas e rejeitadas. Poderá aceder à lista de todas as alegações de saúde permitidas a partir do seguinte link:

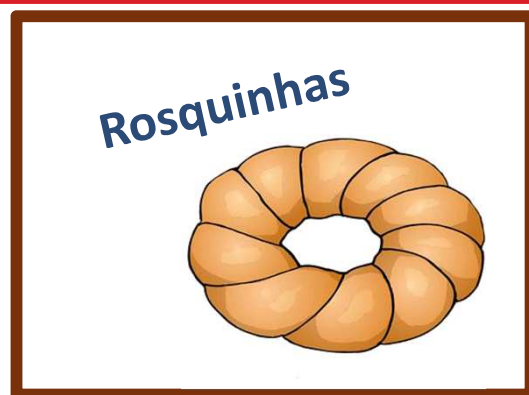
<http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search>



Composição de um rótulo



Composição de um rótulo - Exemplo



Conservar em local fresco e seco.
Consumir de preferência antes do fim de: 03/2014
BOLACHAS
Peso líquido: 200g

Produzido e embalado por:
Empresa produtora de bolachas, S.A.
Rua João das Regras, nº284, 4208-291 Porto
Este produto foi elaborado em Portugal



Nome da firma
e país de origem

Quantidade líquida, instruções de
conservação, data de durabilidade e
denominação

Declaração nutricional

Declaração nutricional		
	Por 100 g	Por Porção (50g)
energia	1803 kJ/ 427 kcal	910 kJ / 216 kcal
lípidos	9 g	4,5 g
dos quais		
- ácidos gordos saturados	2 g	1 g
hidratos de carbono	79 g	40 g
dos quais		
- açúcares	24 g	12 g
fibra	1 g	0,5 g
proteínas	7 g	3,5 g
sal	0,34 g	0,17 g

Contém 4 porções

Ingredientes: **Farinha de trigo (glúten)**, açúcar, óleo de girassol, xarope de glucose e frutose, sal, emulsionante (lecitina), levedantes químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amónio), agente de tratamento da farinha (**metabissulfito de sódio**), corante (caramelo).

Lista de ingredientes e ingredientes
susceptíveis de causar alergias ou
intolerâncias alimentares

Referências

- Directiva 90/496/CEE do Conselho, de 24 de Setembro de 1990, Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L276/40-44. PT.
- Decreto-Lei nº. 560/99, de 18 de Dezembro, Diário da República nº 293 – I Série. Ministérios da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L109/29-42. PT.
- Regulamento (CE) Nº. 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L31/1-24. PT.
- Directiva 2003/120/CE da Comissão, de 5 de Dezembro de 2003, Jornal Oficial da União Europeia, L333/51. PT.
- Decreto-Lei nº. 167/2004, de 7 de Julho, Diário da República nº 158 – I Série. Ministérios da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Regulamento (CE) Nº. 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro, Jornal Oficial das Comunidades Europeias L12/3-18. PT.
- Regulamento (UE) Nº. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro, Jornal Oficial da União Europeia L304/18-63. PT.
- Regulamento (UE) Nº. 1047/2012 da Comissão, de 8 de Novembro, Jornal Oficial da União Europeia L310/36-37. PT.



Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Rua João das Regras, nº 284 R/C3,
4000-291 Porto

Tel.: 222085981; Fax: 222085145

www.apn.org.pt | geral@apn.org.pt