



Sociedade de Engenharia  
e Gestão da Qualidade  
Industrial, Lda.

Rua Industrial dos Terços, 44  
4410-477 Canelas, V.N.Gaia

Tel: 227 150 820

Fax Laboratório: 227 129 812

Correio electrónico: info@egi.pt

www.egi.pt

# EGInfo

VOLUME 1, EDIÇÃO 1

1 JULHO 2007

## ÁREAS DE ACTIVIDADE

- Rotulagem
- Análise Sensorial
- Laboratório
- Química
- MIA
- Microbiologia
- Auditorias
- Consultadoria



## NESTA EDIÇÃO

Regulamento (CE) n.º 1924/2006	1
Alegações permiti- das	2
Alegações Nutricio- nais versus Alega- ções de Saúde	3

## Regulamento (CE) n.º 1924/2006

### Alegações Nutricionais e de Saúde sobre Alimentos

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2007/l\\_012/l\\_01220070118pt00030018.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2007/l_012/l_01220070118pt00030018.pdf)

Existe no mercado um número cada vez maior de alimentos rotulados e publicitados com alegações nutricionais e de saúde. Frases como “sem gordura” e/ou “0% colesterol” são cada vez mais comuns.

É portanto imperioso adoptar e cumprir normas comunitárias relativas à utilização das alegações nutricionais e de saúde. Assim, desde 1 de Julho de 2007, entrou em vigor o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho (versão rectificada a 18 de Janeiro de 2007) relativo a estas práticas em alimentos. Apenas as alegações nutricionais e de saúde que se encontrem em conformidade com as disposições do novo Regulamento serão permitidas na rotulagem, apresentação e publicidade.

De forma a assegurar um elevado nível de protecção dos consumidores e facilitar as suas escolhas, o Parlamento Europeu defende que os produtos colocados no mercado,



#### O fim das “falsas promessas” nos alimentos

incluindo os importados, devem ser seguros e devidamente rotulados.

As alegações de saúde só deverão ser autorizadas na UE depois de “avaliação científica”. Caberá à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) efectuar essas avaliações.

#### A que se aplica o Regulamento

Este regulamento é aplicável às alegações nutricionais e de saúde feitas em comunicações comerciais quer sob a forma de rotulagem quer na apresentação ou na publicidade a fornecer ao consumidor final.

Até a adopção de novas medidas comunitárias, aos alimentos não embalados (fruta, frescos, legumes ou pão), aplicam-se as disposições nacionais em vigor.

Os descritores genéricos tradicionalmente usados para indicar uma particularidade num alimento, tal como “pastilhas para tosse” estão excluídos do âmbito de aplicação do presente regulamento.

A EGI—Sociedade de Engenharia e Gestão da Qualidade Industrial, Lda. é uma empresa independente de prestação de serviços na área agro-alimentar.

Está integrada no Sistema Português da Qualidade desde 1993 pela acreditação do laboratório (Certificado n.º L0087).

**A EGI dispõe de um SERVIÇO DE ROTULAGEM, suportado nas competências técnicas da empresa, que garante a conformidade legislativa e a clara transmissão de informação ao consumidor.**

## Alegações permitidas

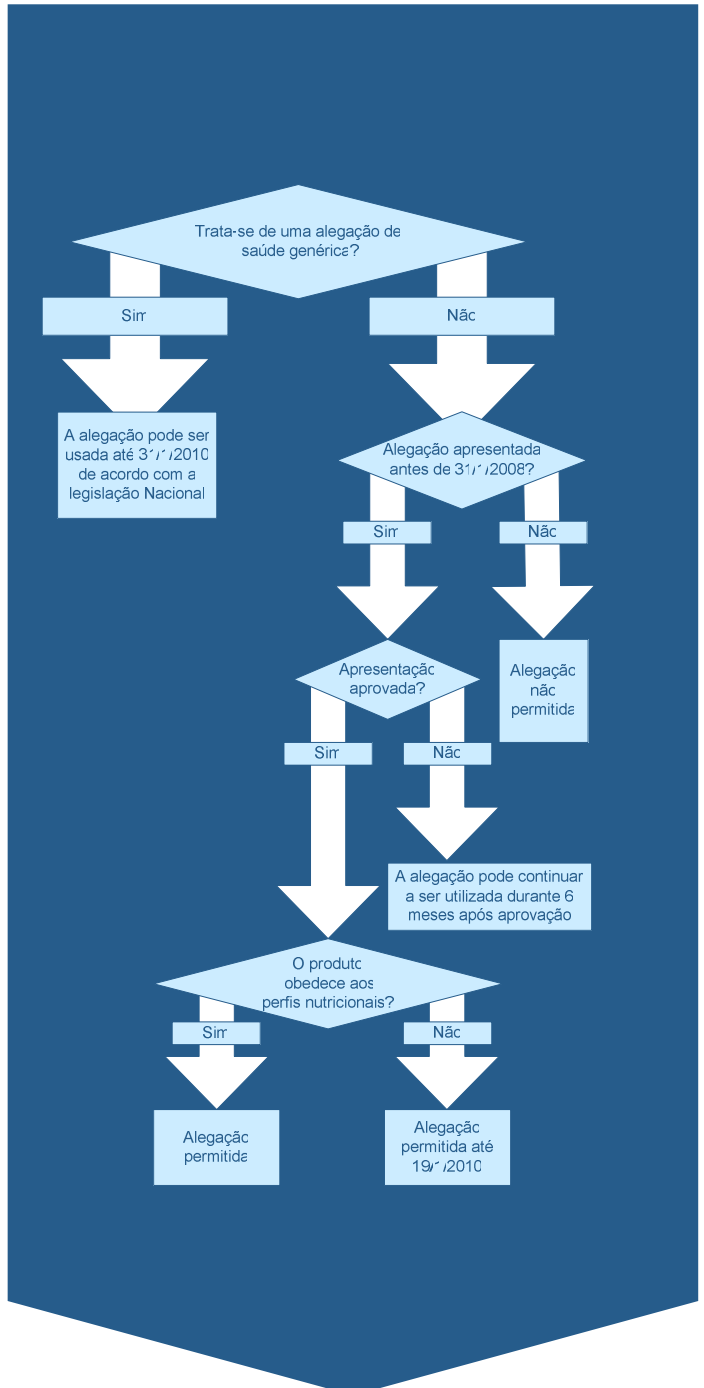
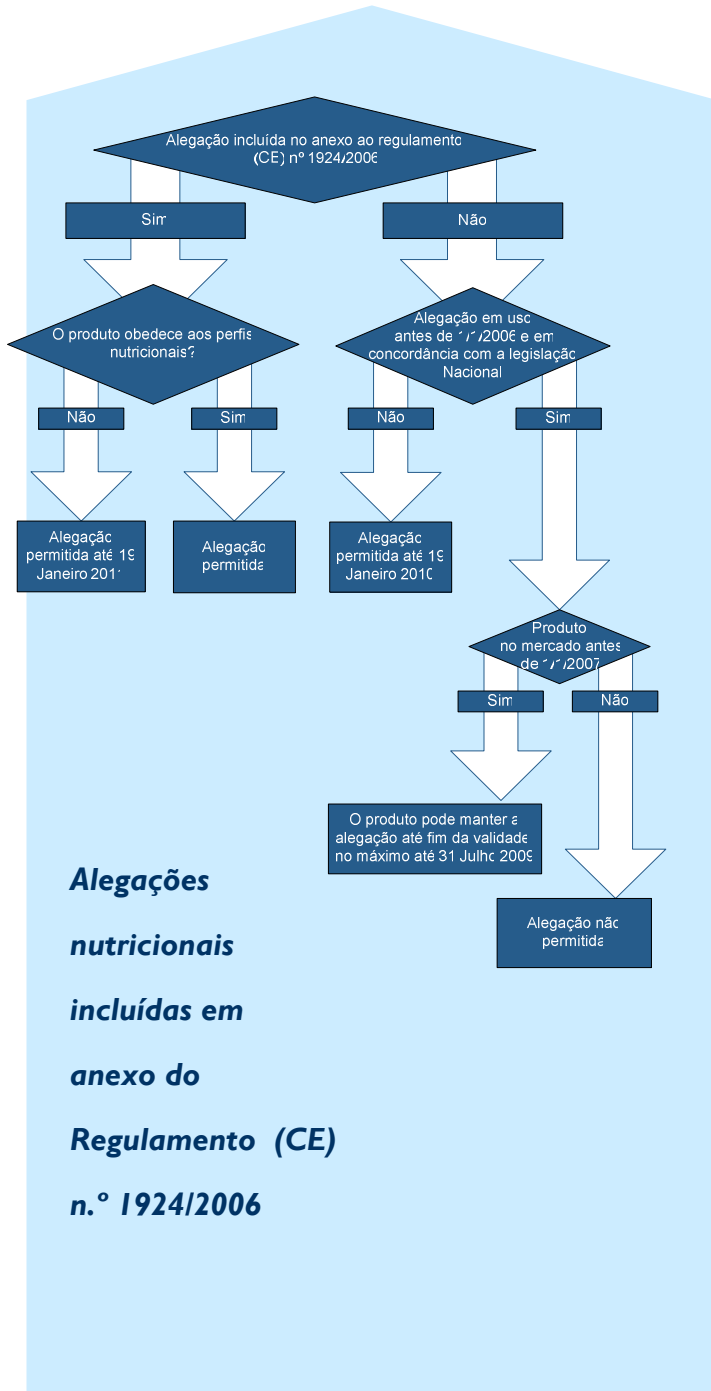
Baixo valor energético	Fonte de fibra
Valor energético reduzido	Alto teor em fibra
Sem valor energético	Fonte de proteína
Baixo teor de gordura	Alto teor em proteína
Sem gordura	Fonte de [nome da vitamina ou mineral]
Baixo teor de gordura saturada	Alto teor em [nome da vitamina ou mineral]
Sem gordura saturada	Contém [nome do nutriente ou substância]
Baixo teor de açúcares	Teor [nome do nutriente] reforçado
Sem açúcares	Teor [nome do nutriente] reduzido
Sem adição de açúcares	Fraco / “Light”
Baixo teor de sódio/sal	Naturalmente / Natural
Muito baixo teor de sódio/sal	
Sem sódio ou Sem sal	

## Condições para o uso de alegações

### Alguns exemplos

<b>Baixo teor energético</b>	...O produto não pode conter mais de 40kcal/100g em sólido ou mais de 20kcal por 100 ml em líquidos, ...
<b>Valor energético reduzido</b>	... quando o valor energético sofrer uma redução de, pelo menos 30%, com indicação da(s) característica(s) que faz(em) com que o valor energético total do alimento seja reduzido.
<b>Sem gordura</b>	... quando o produto não contiver mais de 0,5g de gordura por 100g ou por 100ml, ...
<b>Baixo teor de açúcares</b>	... quando o produto não contiver mais de 5g de açúcares por 100g para sólidos ou 2,5g de açúcares por 100ml para os líquidos.
<b>Fonte de fibra</b>	... quando o produto contiver, no mínimo, 3g de fibra por 100g ou, pelo menos, 1,5g de fibra por 100kcal...
<b>Teor de [nome do nutriente] reforçado</b>	...quando o produto preencher as condições da alegação “Fonte de” e o reforço do teor for, no mínimo, 30% em relação a um produto semelhante...
<b>Fraco / “Light”</b>	... deve preencher as condições estabelecidas para a alegação “Teor de (...) reduzido”; a alegação deve também ser acompanhada de uma indicação da(s) característica(s) que torna(m) o produto fraco ou “Light”...

# Alegações Nutricionais



# Alegações de Saúde