

Mestrado em Engenharia Alimentar

Sistemas da Qualidade

Legislação *versus* Certificação

Profª Anabela Raymundo
anabaymundo@isa.ulisboa.pt



UNIVERSIDADE
DE LISBOA



INSTITUTO
SUPERIOR DE
AGRONOMIA
Universidade de Lisboa

Mestrado em Engenharia Alimentar

Objetivos de aprendizagem

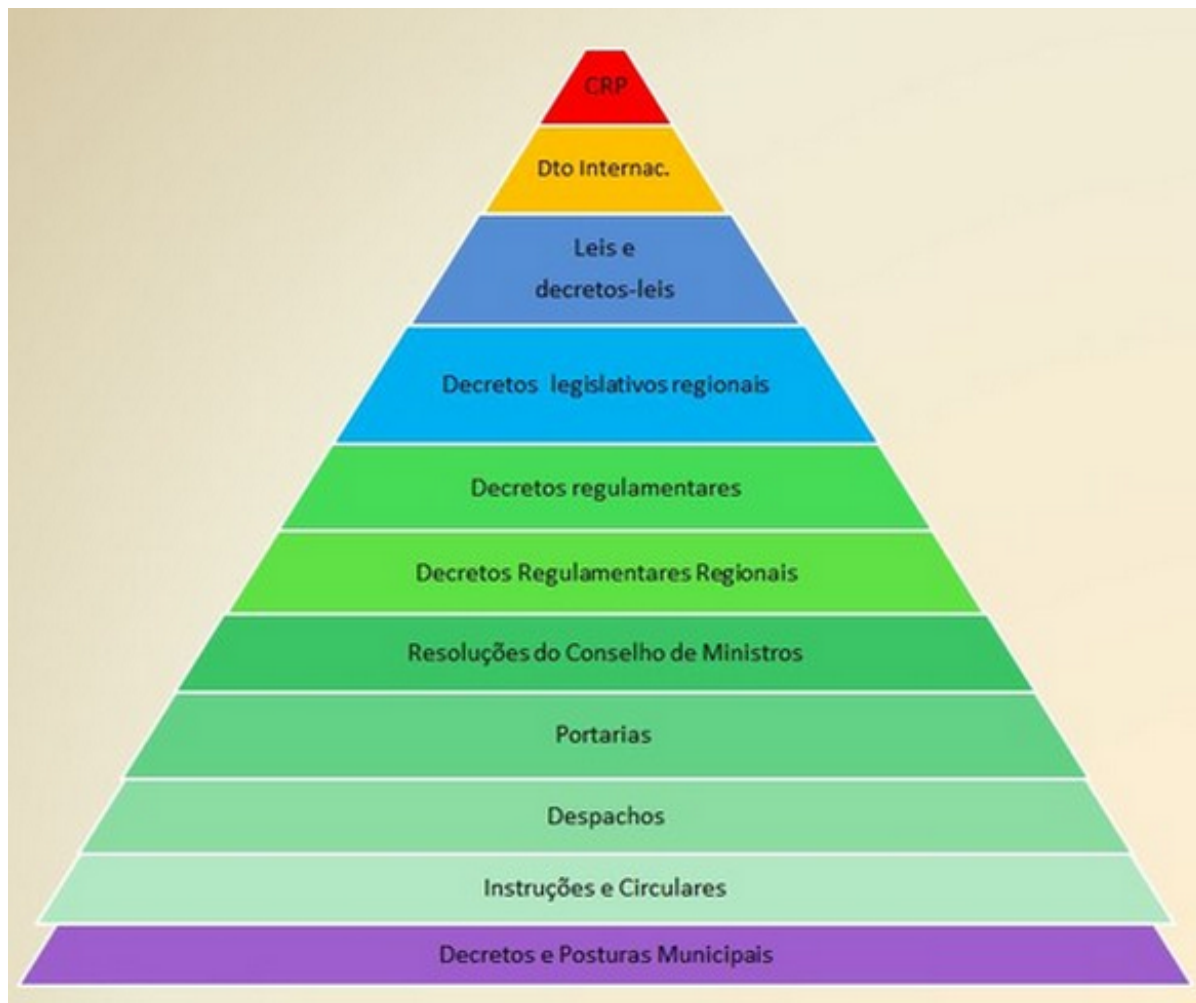
Pretende-se que no final da sessão, cada grupo de trabalho tenha recolhido toda a legislação relevante para:

- 1) Sector Alimentar
- 2) Para a empresa que irá estudar ao longo de semestre

Não esquecer:

- 1) No portfólio, a pasta da legislação que hoje irá ser aberta, ficará aberta até final do semestre; a qualquer altura, poderão/deverão atualizar com novos requisitos legais que possam fazer sentido
- 2) **A legislação de qualquer empresa tem de ser cumprida antes de se pensar em efetuar qualquer Certificação**

Hierarquia da legislação nacional



Necessidade de harmonizar com a legislação europeia



<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>



<https://dre.pt>

A regra geral é a de que o desconhecimento da lei não justifica o seu incumprimento

Documentação fundamental

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content>

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 Lei n.º 102/2009 de 10 de Setembro, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

A legislação em vigor relativa aos requisitos de higiene dos géneros alimentícios está disposta no [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#), de 29 de abril, o qual sofreu duas alterações, uma com o [Regulamento \(CE\) nº 1019/2008](#), de 17 de outubro e [Regulamento \(CE\) nº 219/2009](#), de 11 de março[1] , sendo que essas alterações não afetam o previsto no artigo 5º do [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#), de 29 de abril (relativo à obrigatoriedade do HACCP).

Atenção às versões consolidadas da legislação!

Empresas do Setor Alimentar - OBRIGATORIEDADE DE IMPLEMENTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA BASEADOS NOS PRINCIPIOS HACCP

Consulta muito importante: <https://www.asae.gov.pt/?cn=57996664AAAAAAAAAAAAAAAAAAAA>



AUTORIDADE DE SEGURANÇA
ALIMENTAR E ECONÓMICA
ÓRGÃO DE POLÍCIA CRIMINAL



Ainda sobre o HACCP...

Obrigatoriedade de existência de um plano de pré-requisitos

Os **Pré-requisitos** estão previstos no Anexo II do [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#) de 29 de abril, sendo punida a sua não aplicação pela alínea a) do nº1 do Artigo 6º do [Decreto-Lei nº 113/2006](#) de 12 de junho.

Assim, estão contemplados como pré-requisitos:

- **Estruturas e Equipamentos** (capítulo I e II do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Plano de Higienização** (capítulo V do Anexo II do Reg.852/2004)
- **Controlo de Pragas** (capítulo VII e IX do Anexo II do Reg.852/2004)
- **Abastecimento de água** (capítulo VII do Anexo II do Reg.852/2004)
- **Recolha de resíduos** (capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Material para contacto com os alimentos** (capítulo X do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Higiene Pessoal** (capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Formação** (capítulo XII do Anexo II do Reg. 852/2004)

Simplificação da aplicação dos princípios HACCP, em casos específicos...

Ainda sobre o HACCP...

Estabelecimento dos limites para os PCC

REGULAMENTO (CE) N.º 629/2008 DA COMISSÃO de 2 de Julho de 2008 que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (Texto relevante para efeitos do EEE)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=LEGISSUM%3A121290>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A32006R1881>

REGULAMENTO (CE) N.º 1441/2007 DA COMISSÃO de 5 de Dezembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

Conhecida como a lei da rotulagem...

REGULAMENTO (UE) N. o 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n. o 1924/2006 e (CE) n. o 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n. o 608/2004 da Comissão

Só entrou em vigor em Dezembro de 2014!!!



AUTORIDADE DE SEGURANÇA
ALIMENTAR E ECONÓMICA
ÓRGÃO DE POLÍCIA CRIMINAL



<https://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/rotulagem-de-generos-alimenticios-.aspx>

Existem alguns produtos alimentares que têm legislação específica no que respeita a rotulagem. Mais detalhes sobre a legislação alimentar específica poderá consultar o nosso site em www.asae.pt.

Tamanho da letra das menções colocadas no rótulo

A apresentação das menções obrigatórias para embalagens com **superfície maior < 10cm²**: informação obrigatória (denominação, alergénios, quantidade líquida e data de durabilidade mínima ou data limite de consumo) em **carateres cuja 'altura de x' ≥ 0,9mm**.

Conhecida como a lei da rotulagem...

Um conjunto de ingredientes foi estabelecido como responsável pela maioria das reações alérgicas aos alimentos (anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011. **Se estiverem presentes no alimento, eles devem ser claramente visíveis e realçados na lista de ingredientes.**

Os requisitos para a prestação de informações relativas aos alergénios também abrangem os alimentos não pré-embalados, incluindo os alimentos vendidos em restaurantes e cafés. Para os produtos não pré-embalados deverão os operadores económicos estar atentos à publicação de legislação nacional.

Atenção: verificar a lista de alergénios e ver conformidade de cada um dos produtos...



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

Porção = é a quantidade do alimento utilizada como referência para o cálculo nutricional. É informada em peso (gramas), unidades do alimento ou em medida caseira (colher, prato etc.). Todas as informações nutricionais indicadas no rótulo valem apenas para a porção indicada pelo fabricante (e não para o conteúdo total do pacote), por isso é fundamental observá-la.

VD (valor diário) = indica o percentual da quantidade máxima de consumo de determinado nutriente (ou valor energético) recomendada pela Anvisa para um dia inteiro. Neste rótulo, por exemplo, o VD de sódio é 35%. Isso significa que na porção indicada pelo fabricante (7 1/2 unidades) há 35% do sódio que um adulto deve consumir ao longo de um dia.

Valor energético ou calórico = é a quantidade de calorías fornecida pelo alimento. A referência utilizada nos rótulos é uma dieta de 2.000 kcal por dia, padrão indicado pela Anvisa para um adulto. Se o indivíduo consome mais calorías do que gasta, a consequência natural é engordar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (7 1/2 unidades)

Quantidade por porção		% VD*
Valor calórico	347 kcal = 1.452,82 kJ	17
Carboidratos	28 g	9
Proteínas	14 g	19
Gorduras totais	20 g	36
Gorduras saturadas	7,4 g	34
Gorduras trans	0 g	0*
Colesterol	24 mg	8
Fibra alimentar	2 g	8
Ferro	1,4 mg	10
Sódio	832 mg	35

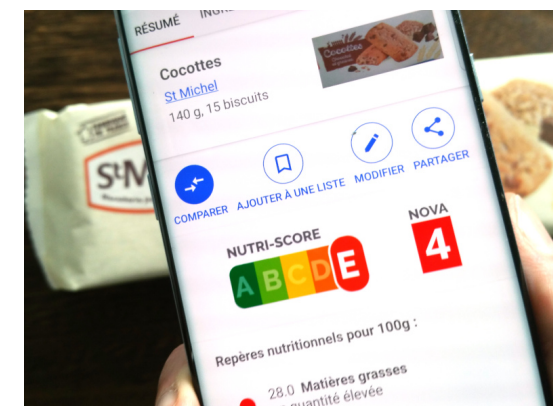
* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo da sua necessidade energética
** VD não estabelecido

Através de um código de cores e de letras, o **Nutri-score** dá uma nota global a cada alimento. Associações de consumidores e outros setores da sociedade civil pediram à Comissão Europeia que seja obrigatório nos países da União Europeia.



Petição publica!

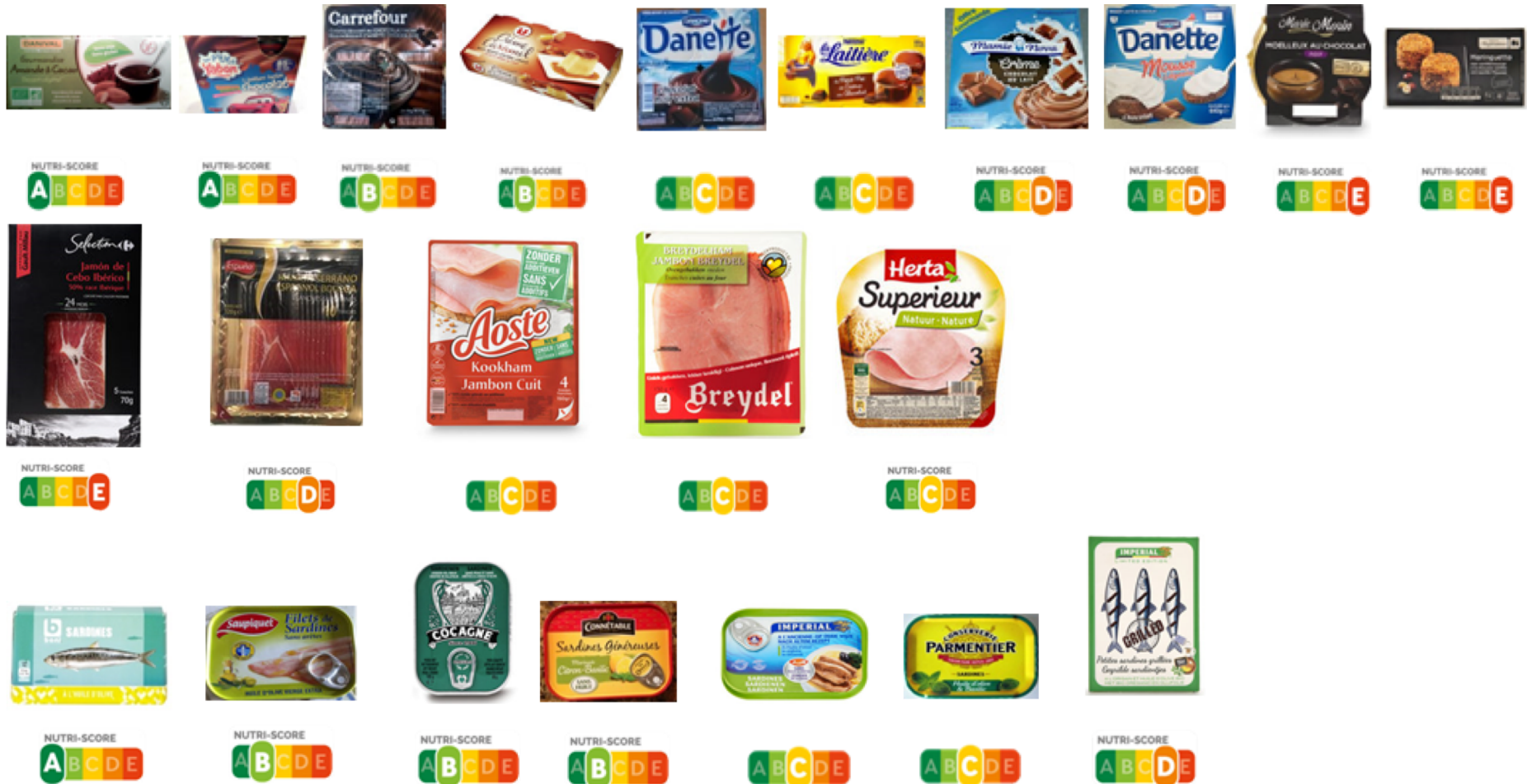
<https://www.deco.proteste.pt/alimentacao/produtos-alimentares/noticias/assine-a-peticao-para-tornar-o-nutri-score-obrigatorio-na-europa>





Todas as categorias de produtos!!!

Sistema de rotulagem tem em conta parâmetros que atribuem pontos “positivos”, como o teor em fibras, proteínas, fruta, legumes e frutos secos, e pontos “negativos”, como o teor em ácidos gordos saturados, açúcares, sal e calorias. Daqui resulta uma avaliação da qualidade nutricional global de um alimento.



Outro tipo de legislação mais genérica...

MINISTÉRIO DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO Decreto-Lei n.º 73/2011 de 17 de Junho O presente decreto -lei altera o regime geral da gestão de resíduos e transpõe a Directiva n.º 2008/98/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Novembro, relativa aos resíduos.

Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro Regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho e Lei n.º 3/2014, de 28 de Janeiro

Regulamento (UE) nº 178/2002

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.

Casos particulares...

Portaria nº 229/2014 - Portaria de extensão das alterações dos contratos coletivos entre a AIBA — **Associação dos Industriais de Bolachas e Afins e a COFESINT** — Confederação de Sindicatos da Indústria, Energia e Transportes e entre a mesma associação de empregadores e o SINTAB — Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura e das Indústrias de Alimentação, Bebidas e Tabacos de Portugal e outros (pessoal fabril, de apoio e manutenção).

Possibilidade de utilização de um determinado ingrediente, aditivo, conservante...

- Aromatizante
- Corante
- Edulcorante
- Estabilizante de cor
- Realçador de sabor

Características sensoriais

- Acidulante
- Antioxidante
- Conservante
- Regulador de acidez
- Sequestrante

Conservação do alimento

- Agente de corpo
- Agente de firmeza
- Antiespumante
- Antiumectante
- Emulsificante
- Espessante
- Espumante

- Estabilizante
- Fermento químico
- Glaceante
- Gelificante
- Melhorador de farinha
- Umectante

Tecnologia de fabricação

REGULAMENTO (UE) N.º 1129/2011 DA COMISSÃO
de 11 de Novembro de 2011
que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho mediante o estabelecimento de uma lista da União de aditivos alimentares

N.º de código E	Grupo de ingredientes alimentares	Exemplo
100	Corantes	Curcumina 
200	Conservantes	Ácido Sórbico 
300	Antioxidantes e reguladores de acidez	Ácido Ascórbico 
400	Espessantes, estabilizantes, gelificantes e emulsionantes	Ácido Algínico 
500	Agentes que modulam características físicas	Carbonatos de Sódio 
901	Agente de revestimento	Cera de Abelhas 



E 440 – Pectinas
E 620 – ácido glutâmico
E260 – ácido acético
E101 - riboflavina

**E nem são bons
nem são maus!!!**



<https://www.efsa.europa.eu>

Na União Europeia, a segurança dos aditivos alimentares é avaliada pela EFSA antes da autorização de entrada no mercado pela Comissão Europeia.

Novel Foods

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

Novel Food is defined as **food that had not been consumed to a significant degree by humans in the EU before 15 May 1997**, when the first Regulation on novel food came into force.

'Novel Food' can be newly developed, innovative food, food produced using new technologies and production processes, as well as food which is or has been traditionally eaten outside of the EU.

Consultar o catálogo...

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

Dois casos emblemáticos...

1) Microalgas



Chlorella vulgaris

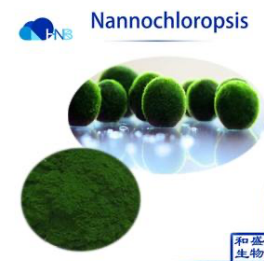


Spirulina

Não são Novel Foods!



Fueron 5 años de ensayos, expedientes y demostraciones que culminaron con la aprobación unánime de un comité científico formado por 26 investigadores, uno por cada miembro de la Unión Europea. Finalmente, en 2014, Fitoplancton Marino se convirtió en la primera y única productora de microalgas en el mundo que ha obtenido la autorización “Novel Food” para producir y comercializar las microalgas marinas para consumo humano en Europa. ([Más información sobre Novel Food](#)).



2) Insetos

A União Europeia aprovou, pela primeira vez, a utilização de uma espécie de inseto como alimento.

A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) lançou um parecer científico sobre a farinha de larvas desidratadas (*Tenebrio molitor*) enquanto novo alimento, de acordo com o Regulamento (EU) 2015/2283.

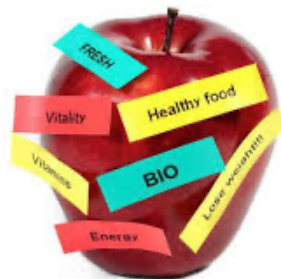
A EFSA refere que este novo alimento é seguro para a população em geral, sob o ponto de vista da toxicidade e apto para ser incluído na alimentação humana sob a forma de ingrediente em vários produtos alimentares.

Consulte aqui: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6343>

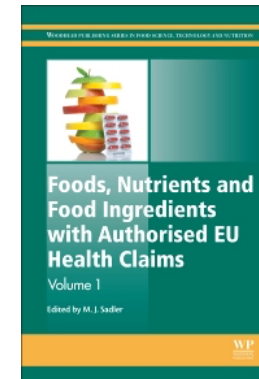


Alegações nutricionais e de saúde

Nutrition claims are only permitted if they are listed in the Annex of Regulation (EC) No 1924/2006, lastly amended by Regulation (EU) No 1047/2012.



Nutrient Content Claims



REGULAMENTO (UE) N.º 432/2012 DA COMISSÃO de 16 de maio de 2012 que estabelece uma lista de alegações de saúde permitidas relativas a alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=register.home

<http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/efsa-guia-de-alegacoes-revisto/>

What is real important for the food industry?

Degradation of the bioactive compounds and/or Bioaccessibility

NUTRITIONAL AND HEALTH CLAIMS

REGULATION (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 20 December 2006
on nutrition and health claims made on foods

COMMISSION REGULATION (EU) No 432/2012
of 16 May 2012
establishing a list of permitted health claims made on foods, other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health
(Text with EEA relevance)

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

ANNEX XIII

REFERENCE INTAKES

PART A — DAILY REFERENCE INTAKES FOR VITAMINS AND MINERALS (ADULTS)

1. Vitamins and minerals which may be declared and their nutrient reference values (NRVs)

Vitamin A (µg)	800	Chloride (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Phosphorus (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnesium (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Iron (mg)	14
Thiamin (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Copper (mg)	1
Niacin (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1,4	Fluoride (mg)	3,5
Folic acid (µg)	200	Selenium (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2,5	Chromium (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molybdenum (µg)	50
Pantothenic acid (mg)	6	Iodine (µg)	150
Potassium (mg)	2 000		

2. Significant amount of vitamins and minerals

As a rule, the following values should be taken into consideration in deciding what constitutes a significant amount:

- 15 % of the nutrient reference values specified in point 1 supplied by 100 g or 100 ml in the case of products other than beverages,
- 7,5 % of the nutrient reference values specified in point 1 supplied by 100 ml in the case of beverages, or,
- 15 % of the nutrient reference values specified in point 1 per portion if the package contains only a single portion,

For nutritional
and health
claims ...



Total content of
each compound
present in the
final product

COMMERCIAL IMPACT

REGULAMENTO (UE) N.º1160/2011 DA COMISSÃO de 14 de Novembro de 2011

relativo à autorização e à recusa de autorização de determinadas alegações de saúde sobre os alimentos que referem a redução de um risco de doença

ALEGAÇÃO DE SAÚDE PERMITIDA

Pedido – Disposições aplicáveis do Regulamento (CE) n.º 1924/2006	Requerente – Endereço	Nutriente, substância, alimento ou categoria de alimento	Alegação	Condições de utilização da alegação	Condições e/ou restrições de utilização dos alimentos e/ou declaração ou advertência adicional	Referência do parecer da AESA
Alegação de saúde nos termos do artigo 14.º, n.º 1, alínea a), relativa à redução de riscos de doença	CreaNutrition AG, Business Park, 6301 Zug, Suíça	Beta-glucano de aveia	Foi demonstrado que o beta-glucano de aveia baixa/reduz o colesterol no sangue. O colesterol elevado é um factor de risco no desenvolvimento de doenças coronárias.	O consumidor deve receber informação de que o efeito benéfico é obtido com uma dose diária de 3 g de beta-glucano de aveia. A alegação pode ser utilizada relativamente a alimentos que forneçam pelo menos 1 g de beta-glucano de aveia por porção quantificada.		Q-2008-681

ANEXO II

ALEGAÇÕES DE SAÚDE REJEITADAS

Pedido – Disposições aplicáveis do Regulamento (CE) n.º 1924/2006	Nutriente, substância, alimento ou categoria de alimento	Alegação	Referência do parecer da AESA
Alegação de saúde nos termos do artigo 14.º, n.º 1, alínea a), relativa à redução de riscos de doença	Proteína de soja	Foi demonstrado que a proteína de soja baixa/reduz o colesterol no sangue; a redução do colesterol no sangue pode reduzir o risco de doenças coronárias.	Q-2009-00672
Alegação de saúde nos termos do artigo 14.º, n.º 1, alínea a), relativa à redução de riscos de doença	ACTIMEL® <i>Lactobacillus casei</i> DN-114 001 e a simbiose do iogurte	O leite fermentado que contém o probiótico <i>Lactobacillus casei</i> DN-114 001 associado aos fermentos tradicionais do iogurte reduzem a presença de toxinas de <i>Clostridium difficile</i> no intestino (dos idosos susceptíveis). A presença de toxinas de <i>Clostridium difficile</i> está associada à incidência de diarreia aguda.	Q-2009-00776

Condicionam fortemente as linhas de investigação e desenvolvimento das empresas...

No âmbito do vosso portfólio devem:

- Criar um rótulo esteticamente interessante para o vosso produto
- Esse rótulo, para além de ser um elemento de Marketing deve conter toda a informação que legalmente é exigida
- Devem ter em conta todos os requisitos legais associados à vossa atividade e ao vosso produto
- Em função da composição nutricional do vosso produto e dos ingredientes que irão usar, devem destacar as possíveis alegações nutricionais de de saúde

