

Artigo 7º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei nº 24/2009

de 20 de Julho

Em Cabo Verde, apesar de alguns diplomas integrarem normas específicas sobre a rotulagem de determinados géneros alimentícios, não existe nenhum diploma a regular de forma geral a rotulagem desses géneros. Trata-se de um normativo cuja falta já se fazia sentir com alguma acuidade, uma vez que, ligada à problemática da rotulagem está a necessidade de informação e protecção dos consumidores. Efectivamente, há que garantir que os consumidores sejam adequadamente informados sobre os elementos essenciais para uma escolha consciente e racional entre os produtos colocados no mercado à sua disposição, como sejam, por exemplo, a natureza, composição, quantidade, prazo de validade, condições de conservação e utilização.

Quanto mais pormenorizada a rotulagem no que diz respeito à natureza exacta e às características do produto, melhores as possibilidades do consumidor efectuar a sua escolha com pleno conhecimento, criando-se, assim, menor número de obstáculos ao comércio de géneros alimentícios. É este o desiderato do presente diploma - que surge na sequência da aprovação recente do regime jurídico que estabelece os princípios gerais da rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios - que regula um conjunto de informações que devem figurar na rotulagem de todos os géneros alimentícios.

O presente diploma distribui-se por 35 artigos e por quatro anexos. Começa-se por delimitar o seu âmbito, aplicando-se em princípio a todos os géneros alimentícios, mesmo os destinados ao fornecimento de colectividades, tais como, cantinas, restaurantes, escolas, sem prejuízo de virem a ser estabelecidos regimes especiais para determinados géneros, cuja especificidade assim o justifique.

Porque se trata de matéria de carácter bastante técnico é estabelecido um conjunto de definições sobre os conceitos de natureza técnica utilizados ao longo do diploma, tendo como quadro de referência as definições adoptadas a nível internacional.

O diploma consagra a proibição na rotulagem de informações susceptíveis de induzir em erro o consumidor ou que

atribuam virtudes medicinais aos géneros alimentícios. Para que essa proibição seja plenamente eficaz, abarca igualmente, a apresentação dos géneros alimentícios e a respectiva publicidade.

Estabelece igualmente um conjunto de indicações obrigatórias que devem constar da rotulagem dos géneros alimentícios em geral, bem como as específicas de determinados tipos de género alimentícios e relativas aos pré-embalados.

Dispõe sobre os casos em que são dispensadas algumas das indicações obrigatórias exigidas.

Os artigos subsequentes representam um desenvolvimento do conteúdo dos artigos sobre as menções obrigatórias da rotulagem, regulando-se desde a denominação de origem, passando pela elaboração da lista dos ingredientes, pela sua indicação quantitativa, pelo seu modo de indicação e designação, pelas condições especiais de conservação e utilização, indicação da quantidade líquida até à data da durabilidade mínima e à data limite de consumo.

O diploma contém regras sobre o modo de marcação e o local da rotulagem, a indicação do lote, rotulagem facultativa e sobre a inserção de indicações complementares na rotulagem.

Trata ainda do idioma que deve ser utilizado na rotulagem, nesse caso, o português, prevendo-se ainda a possibilidade de, quando ela estiver redigida em língua estrangeira, ser utilizada uma etiqueta complementar com as menções obrigatórias em língua portuguesa.

No que diz respeito à fiscalização e ao regime sancionatório, estabelece normas sobre a fiscalização do seu cumprimento, as entidades responsáveis por essa fiscalização e as infracções ao presente diploma que constituem contra-ordenações punidas com coima. De forma a assegurar que as entidades fiscalizadoras disponham de meios para realizar a sua actividade prevê-se a sua participação no produto das coimas.

Por último, no que respeita ao regime sancionatório, em tudo quanto não estiver especialmente previsto neste diploma aplica-se o Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro, que aprova o Regime Jurídico das Contra-ordenações.

Assim:

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2, do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Âmbito

1. O presente diploma e seus anexos, que dele fazem parte integrante, estabelecem as normas de rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final, bem como as que regulam determinados aspectos da sua apresentação e publicidade.

2. O disposto no presente diploma aplica-se ainda à rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao fornecimento de restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares, adiante denominadas «colectividades», assim como a determinados aspectos da sua apresentação e respectiva publicidade.

3. Na rotulagem dos géneros alimentícios deve ainda observar-se, quando for o caso, as regras que vierem a ser estabelecidas em diploma especial, relativas aos:

- a) Géneros alimentícios produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;
- b) Géneros alimentícios tratados por radiação ionizante;
- c) Géneros alimentícios com denominações de origem e indicações geográficas protegidas e agrobiológicos; e
- d) Géneros alimentícios com rotulagem nutricional.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente diploma entende-se por:

- a) Rotulagem: menções, indicações, marcas de fabrico ou de comércio, imagens ou símbolos referentes a um género alimentício e que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a este género alimentício;
- b) Género alimentício ou alimento para consumo humano: qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser;
- c) Género alimentício pré-embalado: unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou alterada;
- d) Embalagem: recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo, ou protegê-lo, podendo conter várias unidades ou tipos de alimentos;
- e) Ingrediente: toda a substância, incluindo aditivos alimentares, utilizada no fabrico ou preparação de género alimentício e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada;

f) Aditivo alimentar: qualquer substância, com valor nutritivo ou não, que por si só normalmente não é género alimentício, nem ingrediente característico de um género alimentício, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenagem de um género alimentício tem como consequência quer a incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse género. Os aditivos alimentares não abrangem as substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com a finalidade de lhes manter ou melhorar as propriedades nutritivas;

g) Auxiliar tecnológico: toda a substância intencionalmente utilizada para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento, ou transformação de matérias-primas, géneros alimentícios ou seus ingredientes e que podem ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;

h) Data de fabrico: data em que o produto se tornou género alimentício mencionado na rotulagem;

i) Data de durabilidade mínima: data até a qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas;

j) Data limite de consumo: data a partir da qual não se garante que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para o consumo;

k) Quantidade líquida: quantidade do produto contido na embalagem;

l) Líquido da cobertura: produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, constituído designadamente por água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias ou materiais edulcorantes, sumos de frutas ou de produtos hortícolas, no caso das frutas ou produtos hortícolas desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra;

m) Peso líquido escorrido: a massa do produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;

n) Lote: conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou adicionado em circunstâncias praticamente idênticas; e

- o) Rótulo: qualquer ficha, marca, imagem ou outra matéria descritiva, escrita, impressa, posta, gravada, ou aplicada sobre a embalagem de um género alimentício ou junto destes.

2. O termo género alimentício ou alimento para consumo humano, abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento.

3. O termo género alimentício ou alimento para consumo humano não inclui:

- a) Alimentos para animais;
- b) Animais vivos, a menos que sejam preparados para colocação no mercado para consumo humano;
- c) Plantas, antes da colheita;
- d) Medicamentos;
- e) Produtos cosméticos;
- f) Tabaco e produtos do tabaco;
- g) Estupefacientes ou substâncias psicotrópicas; e
- h) Resíduos e contaminantes.

Artigo 3º

Princípios gerais da rotulagem

1. A rotulagem e as respectivas modalidades não devem ser feitas de forma a induzir em erro o consumidor, especialmente:

- a) Sobre as características dos géneros alimentícios e, em particular, sobre a sua natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção;
- b) Atribuindo ao género alimentício efeitos ou propriedades que não possua;
- c) Sugerindo que o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características; e
- d) Atribuindo a um género alimentício propriedades preventivas, terapêuticas ou curativas de doença humana, bem como mencionando tais propriedades, sem prejuízo das disposições aplicáveis às águas minerais naturais e aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial.

2. Os princípios previstos no número 1 aplicam-se igualmente:

- a) À apresentação dos géneros alimentícios e, em especial, a forma ou ao aspecto que lhes é conferido ou à sua embalagem, ao material

da embalagem utilizado, à forma como estão dispostos, assim como ao ambiente em que estão expostos; e

- b) À publicidade dos géneros alimentícios.

Artigo 4º

Menções obrigatórias na rotulagem

Sem prejuízo das excepções previstas no presente diploma, a rotulagem dos géneros alimentícios deve incluir as seguintes indicações obrigatórias:

- a) A denominação de venda;
- b) A lista dos ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, nos termos do artigo 12º;
- d) A quantidade líquida, nos géneros alimentícios pré-embalados;
- e) A data de durabilidade mínima ou, no caso de géneros alimentícios muito perecíveis do ponto de vista microbiológico, a data limite de consumo;
- f) As condições especiais de conservação e de utilização;
- g) O nome ou a firma e endereço do fabricante ou do acondicionador, ou de um vendedor ou da empresa importadora;
- h) O local de origem ou de proveniência, quando omissão desta indicação for susceptível de induzir em erro o consumidor quanto à origem ou proveniência real do género alimentício ou quando se pretenda salvaguardar um produto autóctone sob a atribuição de uma denominação de origem;
- i) O modo de emprego, quando a sua omissão não permitir fazer uma utilização adequada do género alimentício;
- j) Para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2% (um vírgula dois por cento) volumes, a referência ao teor alcoométrico volúmico adquirido; e
- k) O respectivo lote, de acordo com as condições estabelecidas no artigo 28º.

Artigo 5º

Menções obrigatórias específicas

Para além das indicações constantes do artigo anterior, a rotulagem dos géneros alimentícios a seguir identificados deve incluir, ainda, as menções complementares que se seguem:

- a) Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem: “Acondicionado em atmosfera protectora”;

- b) Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes: “Contém edulcorante (s)”, devendo esta menção acompanhar a denominação de venda;
- c) Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes: “Contém açúcar (es) e edulcorante (s)”, devendo esta menção acompanhar a denominação de venda;
- d) Género alimentícios que contenham aspartamo: “Contém uma fonte de fenilalanina”; e
- e) Géneros alimentícios que contenham mais de 10% (dez por cento) de polióis de adição: “O seu consumo pode ter efeitos laxativos”.

Artigo 6º

Géneros alimentícios não pré-embalados

1. Para efeitos do presente diploma, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados:

- a) Os géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso;
- b) Os géneros alimentícios embalados nos postos de venda, a pedido do comprador; e
- c) Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata.

2. Nos géneros alimentícios não pré-embalados, as indicações obrigatórias a constar na rotulagem são as referidas no artigo 4.º, com as seguintes excepções:

- a) As indicações referidas nas alíneas e) e g) do artigo 4.º não são obrigatórias;
- b) A indicação referida na alínea d) do artigo 4.º também não é obrigatória, no caso dos produtos vendidos avulso e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador; e
- c) A lista de ingredientes dos géneros alimentícios referidos na alínea anterior poderá constar, para além dos locais previstos no n.º 2 do artigo 26º, na embalagem colectiva ou outro local, desde que essa informação seja acessível ao consumidor, ou dada a conhecer, verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor.

3. Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, nos termos do número anterior, devem:

- a) Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzir o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- b) Indicar a data do dia em que são expostos à venda; e
- c) Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

Artigo 7º

Dispensa de indicações em determinadas embalagens

Para as embalagens a seguir referidas é apenas obrigatória a denominação de venda, a quantidade líquida e a data da durabilidade mínima ou data limite do consumo:

- a) Embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² (dez centímetros quadrados);
- b) Embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças; e
- c) Garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas que estejam marcadas de modo indelével e que, por este facto, não exibam rótulo, nem anel, nem gargantilha.

Artigo 8º

Denominação de venda

1. A denominação de venda de um género alimentício é constituída pelo nome consagrado pelo uso no país ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

2. É igualmente permitida a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado no país de produção, mas, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um género e distingui-lo dos géneros com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

3. Em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o género designado pela denominação de venda em Cabo Verde pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do género conhecido sob esta denominação, não deve ser utilizada a denominação de venda do país de produção.

4. A denominação de venda não pode ser substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou por uma determinação de fantasia.

5. A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagem que o componham, não podendo ser dissimulada ou encoberta.

6. A denominação de venda deve incluir ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o género alimentício ou do tratamento específico a que o mesmo foi submetido, nomeadamente fumado, concentrado, reconstituído, recombinado, em pó, liofilizado, congelado ou ultracongelado e semiconservado, pasteurizado ou ultrapasteurizado, nos casos em que a falta desta indicação seja susceptível de induzir o consumidor em erro.

7. Enquanto não for adoptada legislação especial sobre tratamento de géneros alimentícios por radiação ionizante, estes quando forem submetidos a esse tratamento, devem apresentar a menção: «tratado por irradiação».

Artigo 9º

Lista dos ingredientes

1. A lista dos ingredientes de um género alimentício deve ser constituída pela enumeração de todos os seus ingredientes, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada, incluindo a palavra «ingredientes», admitindo-se contudo as seguintes excepções:

- a) A água adicionada e os ingredientes voláteis são indicados na lista em função ponderal no produto acabado, sendo a quantidade de água adicionada como ingrediente num género alimentício determinada pela subtracção à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob a forma concentrada ou desidratada e reconstituídos no decurso do fabrico, podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou desidratação;
- c) Quando se trate de géneros alimentícios concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a enumeração pode ser feita segundo a ordem das proporções em que ficam no produto reconstituído, contanto que a lista dos ingredientes seja acompanhada de uma menção tal como «ingredientes do produto pronto para consumo»;
- d) Quando sejam utilizados em mistura, como ingredientes de um género alimentício, os frutos, produtos hortícolas ou cogumelos, nenhum dos quais significativamente predominante em termos de peso e em proporções susceptíveis de variação, podem ser agrupados na lista dos ingredientes sob a designação de 'frutos', 'produtos hortícolas' ou 'cogumelos', seguida da menção 'em proporções variáveis', imediatamente seguida da enumeração dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes, devendo a mistura constar na lista de ingredientes em função do peso total dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes;
- e) Os ingredientes que representem menos de 2% (dois por cento) do produto acabado podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes;
- f) Quando ingredientes similares ou substituíveis entre si sejam susceptíveis de ser utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício, sem alterar a sua composição, natureza ou valor equivalente e representem menos de 2% (dois por cento) do produto aca-

bado, a sua designação na lista de ingredientes pode ser feita através da menção "contém ... e/ou ..." quando pelo menos um e não mais de dois ingredientes estiverem presentes no produto final.

2. O disposto na alínea f) do número anterior não é aplicável aos aditivos e ingredientes enumerados no anexo IV.

3. A lista dos ingredientes é elaborada de acordo com o previsto no presente diploma e nos seus anexos I, II, III e IV.

Artigo 10º

Designação dos ingredientes

Os ingredientes são designados pelo seu nome específico, segundo o critério adoptado para a denominação de venda, sem prejuízo do disposto nas alíneas seguintes:

- a) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo I ao presente diploma e que sejam componentes de um outro género alimentício podem ser designados pelo nome dessa categoria;
- b) Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do anexo II são obrigatoriamente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico, excepto no caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, em que será indicada a categoria que corresponda à sua função principal;
- c) Os aromatizantes podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria ou outra designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante;
- d) Apenas podem ser qualificados como naturais os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente «substâncias aromatizantes naturais» ou «preparados aromatizantes»;
- e) Os amidos modificados utilizados nos géneros alimentícios podem ser designados apenas pelo nome genérico da respectiva categoria; e
- f) A designação «amido» que consta dos anexos I e II deve ser sempre completada pela indicação da sua origem, quando este ingrediente for passível de conter «glúten».

Artigo 11º

Ingredientes compostos

1. Quando um ingrediente de um género alimentício for composto por vários constituintes, estes são considerados como ingredientes do género alimentício, devendo figurar na respectiva lista.

2. Um ingrediente composto pode figurar na lista de ingredientes sob a sua denominação, desde que esta se

encontre prevista em disposição legal ou consagrada pelo uso por ordem da sua proporção ponderal no género alimentício e seguida imediatamente da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis.

3. A discriminação dos constituintes prevista no número anterior não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Quando a composição do ingrediente composto se encontre estabelecida na lei, desde que aquele represente menos de 2% (dois por cento) do produto acabado;
- b) Para os ingredientes compostos constituídos por misturas de especiarias e ou de plantas aromáticas que representem menos de 2% (dois por cento) do produto acabado; e
- c) Quando o ingrediente composto for um género alimentício para o qual a lei não exija uma lista de ingredientes.

4. Sem prejuízo do disposto no artigo 10º, as alíneas a) e b) do número anterior não se aplicam a aditivos.

Artigo 12º

Indicação quantitativa de ingredientes

1. A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou preparação de um género alimentício é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurarem na denominação de venda ou forem habitualmente associados à denominação de venda pelo consumidor;
- b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem salientados no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica; e
- c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa forem essenciais para caracterizar um género alimentício ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto.

2. O disposto no número anterior não é aplicável a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando o peso líquido escorrido é indicado;
- b) Quando a quantidade deva já constar do rótulo por força de outras disposições legais;
- c) Quando forem utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- d) Quando o ingrediente ou categoria de ingredientes, apesar de figurarem na denominação de venda, não sejam susceptíveis de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação

de quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes;

- e) Sempre que outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo;
- f) Nos casos de mistura de frutos, de produtos hortícolas, de especiarias ou de plantas aromáticas, conforme a alínea d) do n.º 1 do artigo 9.º; e
- g) Nos produtos de cacau e chocolate.

3. Não é aplicável o disposto nas alíneas a) e b) do n.º 1, não sendo por isso necessário indicar a quantidade dos ingredientes, nos seguintes casos:

- a) Quando a menção «contém edulcorante(s)» ou «contém açúcar(es) e edulcorante(s)» acompanha a denominação de venda de um género alimentício;
- b) Quando são utilizadas menções relativas à adição de vitaminas e minerais e o teor destes ingredientes é objecto de uma rotulagem nutricional.

Artigo 13º

Modo de indicação da quantidade dos ingredientes

1. A quantidade dos ingredientes, quando obrigatória, deve figurar na denominação de venda do género alimentício, na proximidade imediata dessa denominação ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

2. À excepção do disposto nos números seguintes, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes a mencionar deve ser expressa em percentagem e corresponder à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização.

3. A quantidade de ingredientes voláteis é indicada no produto acabado em função da sua importância ponderal no produto acabado.

4. A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada em função da sua importância ponderal antes da concentração ou desidratação.

5. No caso dos alimentos concentrados ou desidratados aos quais é necessário adicionar água, a quantidade de ingredientes pode ser expressa em função da sua importância ponderal no produto reconstituído.

6. A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, corresponde à quantidade do ou dos ingredientes utilizados em relação ao produto acabado, sendo essa quantidade expressa em percentagem. Não obstante, quando essa quantidade exceder 100% (cem por cento), a percentagem

é substituída pela indicação do peso do ou dos ingredientes utilizados para a preparação de 100 g (cem gramas) de produto acabado.

Artigo 14º

Substâncias não consideradas ingredientes

Não são considerados ingredientes dos géneros alimentícios:

- a) Os componentes de um ingrediente que no decurso do processo de fabrico tenham sido temporariamente subtraídos e reincorporados depois em quantidade que não ultrapassem o conteúdo inicial;
- b) Os aditivos cuja presença num produto alimentício se deva unicamente ao facto de estarem incluídos em um ou vários ingredientes desse género alimentício e sempre que não cumpra uma função tecnológica no produto acabado;
- c) Os auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas nas doses estritamente necessárias, como solventes ou como suportes para aditivos e aromas; e
- e) As substâncias que não sejam aditivos mas que são utilizadas do mesmo modo e para os mesmos fins que os auxiliares tecnológicos e que ainda se encontrem no produto acabado, mesmo em forma modificada.

Artigo 15.º

Indicação de ingredientes considerados alergéneos

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 10º, no número 3 do artigo 11.º e no artigo 17.º, qualquer ingrediente utilizado na produção de um género alimentício que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que se encontre enumerado no anexo IV e ou que tenha origem num ingrediente enumerado no anexo IV é indicado no rótulo com uma referência clara ao nome desse ingrediente.

2. A indicação prevista no número anterior não é obrigatória quando a denominação de venda contenha uma referência clara ao ingrediente.

3. Sem prejuízo do disposto nas alíneas b) a e) do artigo 14.º, qualquer substância utilizada na produção de um género alimentício que tenha origem num ingrediente enumerado no anexo IV e que continue presente no produto final, mesmo numa forma alterada, é considerada como um ingrediente, devendo constar no rótulo, designadamente na lista de ingredientes, quando exigível, de forma clara, o nome do ingrediente do qual provém.

Artigo 16º

Teor alcoólico

1. O teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc».

2. Para efeitos do disposto no número anterior, são admitidas as seguintes tolerâncias, para mais ou para menos, expressas em valores absolutos;

- a) Cervejas de teor alcoólico não superior a 5,5% (cinco vírgula cinco por cento) em volume e outras bebidas fermentadas não espumantes nem espumosas fabricadas a partir de uvas: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) em volume;
- b) Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5% (cinco vírgula por cento) em volume, sidras, bebidas fermentadas provenientes de frutos que não sejam uvas, frisantes ou espumantes, bebidas de bases de mel fermentado e outras bebidas fermentadas espumantes ou espumosas fabricadas a partir de uvas; 1% (um por cento) em volume;
- c) Bebidas que contenham frutos ou partes de plantas em maceração: 1,5% (um vírgula cinco por cento) em volume; e
- d) Para as restantes bebidas abrangidas pelo disposto no presente número. 0,3% (zero vírgula três por cento) em volume.

3. As tolerâncias estabelecidas no número 2 aplicam-se sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do teor alcoólico.

Artigo 17º

Dispensa de indicação de ingredientes

1. A indicação dos ingredientes não é exigida nos seguintes casos:

- a) Produtos constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação de venda seja idêntica à designação do ingrediente ou permita concluir de forma inequívoca a designação do ingrediente;
- b) Frutos e legumes frescos, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objecto de outro tratamento similar;
- c) Águas gaseificadas cuja denominação indique esta última característica;
- d) Vinagres de fermentação quando provenientes exclusivamente de um único produto de base, e desde que não lhes tenha sido adicionado qualquer outro ingrediente; e
- e) Leites e natas fermentadas, queijos, e manteigas, desde que não lhes tenham sido adicionados outros ingredientes para além dos produtos lácteos, enzimas e culturas de microrganismos necessários para o seu fabrico ou do sal necessário à preparação dos queijos desde que não sejam frescos ou fundidos.

2. É dispensada a menção da água na lista dos ingredientes nos seguintes casos:

- a) Quando a sua proporção não exceder 5% (cinco por cento) em massa do produto acabado;
- b) Quando a sua utilização durante o fabrico tiver apenas como o objectivo a reconstituição do produto original a partir de um ingrediente concentrado ou desidratado; e
- c) Quando for constituinte de um líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

Artigo 18.º

Condições especiais de conservação e de utilização

1. As condições especiais de conservação devem constar do rótulo no caso de géneros alimentícios com data limite de consumo e as suas características assim o requererem.

2. O modo de emprego ou de utilização é assinalado, quando a sua omissão não permita fazer um uso adequado do género alimentício.

Artigo 19.º

Quantidade líquida

1. A quantidade líquida dos géneros alimentícios pré-embalados é expressa em volume para os produtos líquidos e em massa para os outros produtos, utilizando-se no primeiro caso, o litro, centilitro e mililitro e, no segundo caso, o quilograma ou o grama.

2. Quando um género alimentício sólido for apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado na rotulagem o peso líquido escorrido.

Artigo 20.º

Quantidade líquida em embalagens múltiplas e compostas

1. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida é dada mencionando-se a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total.

2. Estas indicações não são, contudo, obrigatórias quando se puder ver claramente e contar facilmente, do exterior, o número total de embalagens individuais e quando se puder ver claramente do exterior uma indicação, pelo menos, da quantidade líquida contida numa embalagem individual.

3. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida é dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

Artigo 21.º

Dispensa da indicação da quantidade líquida

A indicação da quantidade líquida não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que sejam

vendidos a peso ou pesados na presença do comprador;

- b) Géneros alimentícios cuja quantidade líquida é inferior a 5g (cinco grammas) ou 5ml (cinco mililitros), com excepção das especiarias e das plantas aromáticas;

- c) Géneros alimentícios vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo; e

- d) Produtos de pescado congelado, ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do n.º 2 do artigo 19.º e desde que o número de unidades possa ser facilmente contado do exterior ou conste ao respectivo rótulo.

Artigo 22.º

Data de durabilidade mínima

1. A data de durabilidade mínima, a figurar na rotulagem, deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano, e sob forma não codificada, de acordo com os seguintes critérios:

- a) Quando a durabilidade do género alimentício for inferior a 3 (três) meses é suficiente a indicação do dia e do mês;

- b) Quando a durabilidade do género alimentício for de 3 (três) a 18 (dezoito) meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; e

- c) Quando a durabilidade do género alimentício for superior a 18 (dezoito) meses, é suficiente a indicação do ano.

2. A data da durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções:

- a) «Consumir de preferência antes de ...», quando a data indique o dia; e

- b) «Consumir de preferência antes do fim de ...», nos restantes casos.

3. As referências do dia, do mês e do ano podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

4. A data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem.

Artigo 23.º

Dispensa da data de durabilidade mínima

A indicação da data de durabilidade mínima, não é obrigatória nos seguintes casos:

- a) Frutos e produtos hortícolas em natureza, incluindo as batatas, que não tenham sido descascados, cortados ou objectos de tratamentos similares;

- b) Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e os produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas, bem como das bebidas fabricadas a partir de uva ou de mosto de uvas;
- c) Bebidas com um teor de álcool de 10% (dez por cento) ou mais em volume;
- d) Refrigerantes sem álcool, sumos de frutas, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5l (cinco litros) destinados a ser entregues às colectividades;
- e) Produtos de padaria ou de pastelaria que, pela sua natureza, sejam normalmente consumidos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após o fabrico;
- f) Vinagres;
- g) Sal de cozinha;
- h) Açúcares no estado sólido;
- i) Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- j) Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar; e
- k) Gelados alimentares em doses individuais.

Artigo 24º

Data limite de consumo

1. Nos géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis e que, por essa razão, sejam susceptíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data da durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

2. A data limite de consumo deve ser precedida da expressão «consumir até ...», com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não qualificada e segundo a ordem mencionada.

3. As referências do dia e do mês podem ser inscritas em local separado da respectiva menção, desde que nesta se indique o local da embalagem onde constam.

4. A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem.

5. É proibida a comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada.

Artigo 25º

Modo de marcação das menções obrigatórias na rotulagem

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios devem ser inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

Artigo 26º

Local das indicações obrigatórias

1. Quando os géneros alimentícios estiverem pré-embalados, as menções obrigatórias devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

2. Nos géneros alimentícios que sejam vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

3. A denominação de venda, a data durabilidade mínima ou a data limite de consumo e a quantidade líquida e teor alcoólico, devem figurar no mesmo campo visual.

4. Não é aplicável o disposto no número 1 quando os géneros alimentícios são transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinam a ser fornecidos às colectividades para aí serem preparados ou transformados, desde que todas as indicações à rotulagem figurem nos respectivos documentos da venda e acompanhem os géneros alimentícios a que digam respeito ou sejam enviados antes ou durante o fornecimento.

5. Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo e o nome e a morada da entidade responsável pela rotulagem devem constar da embalagem exterior que acondicione o género alimentício aquando da sua comercialização.

Artigo 27º

Idioma utilizado

1. As indicações obrigatórias a constar da rotulagem devem ser sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

2. Exceptua-se do disposto no número anterior a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

3. Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, deve ser utilizada uma etiqueta complementar, que contenha as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores redigidas em português.

Artigo 28º

Indicação do lote

1. A indicação que permite identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida pela letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.

2. A indicação de lote, referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição para venda, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.

3. O lote é determinado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício.

4. Quando a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote

pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

5. No caso das doses individuais de gelados alimentares, a indicação do lote pode não constar do rótulo da embalagem individual, mas deve figurar obrigatoriamente nas respectivas embalagens colectivas.

6. É dispensada a indicação do lote nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² (dez centímetros quadrados) e nas embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças.

7. A indicação do lote deve figurar de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

Artigo 29º

Rotulagem facultativa ou voluntária

1. Na rotulagem pode ser inserida qualquer informação ou representação gráfica complementar desde que as mesmas não estejam em contradição com as indicações obrigatórias previstas no presente diploma.

2. Quando se empreguem designações ou marcas de qualidade, estas devem ser de fácil compreensão, inequívocas e insusceptíveis de induzir em erro o consumidor.

Artigo 30º

Entidades responsáveis pela rotulagem

1. No caso de géneros alimentícios pré-embalados, as indicações de rotulagem a que se refere o presente diploma são da responsabilidade da entidade referida na alínea *g*) do artigo 4º.

2. Sem prejuízo do disposto nas alíneas *c*), *d*) e *e*) do número 1 do artigo 32º, nos géneros alimentícios não pré-embalados vendidos ou expostos à venda para o consumidor final, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do retalhista.

3. A indicação do lote é da responsabilidade do produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou do primeiro vendedor estabelecido no território nacional.

Artigo 31º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades, compete à Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) a fiscalização do cumprimento das regras previstas no presente diploma.

Artigo 32º

Regime sancionatório

1. Constitui contra-ordenação punível com coima cujo montante mínimo é de 20.000\$0 (vinte mil escudos) e máximo de 500.000\$00 (quinhentos mil escudos) ou 4.000.000\$00 (quatro milhões de escudos), consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

a) A falta, inexactidão ou deficiência da indicação do lote ou das indicações obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios;

b) A existência na rotulagem de indicações não permitidas ou susceptíveis de induzirem o consumidor em erro;

c) A comercialização de géneros alimentícios que não satisfaçam o disposto no número 3 do artigo 6º do presente diploma;

d) A comercialização de géneros alimentícios, a venda ou exposição à venda ao consumidor final de géneros alimentícios pré-embalados sem a rotulagem ou etiqueta complementar em português;

e) A alteração, ocultação ou inutilização das indicações obrigatórias constantes na rotulagem.

2. Os comportamentos negligentes são puníveis com coima correspondente a metade do montante referido no número anterior.

3. A tentativa é punível com a coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

4. Para além da aplicação da coima, pode ser determinada, como sanção acessória, a perda de objectos pertencentes ao agente.

Artigo 33º

Instrução, aplicação e destino das coimas

1. A entidade que levantar o auto de notícia, após a instrução do competente processo, remete o mesmo ao Conselho de Administração da ARFA para aplicação de coima.

2. A afectação do produto das coimas cobradas faz-se da seguinte forma:

a) 10% (dez por cento) para a entidade que levantou o auto;

b) 10% (dez por cento) para a entidade que instruiu o processo;

c) 20% (vinte por cento) para a entidade que aplicou a coima;

d) 60% (sessenta por cento) para os cofres do Estado.

Artigo 34º

Regime supletivo

Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma é aplicável o regime jurídico das contra-ordenações instituído pelo Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro.

Artigo 35º

Normas Transitórias

1. A alteração da lei n.º 20/VI/2003 de 21 de Abril implica a revogação tácita e automática dos artigos 31º, 32º e 33º do presente diploma.

2. O novo regime jurídico determina a que órgão inspectivo cabe as competências contidas nos artigos 31º, 32º e 33º, do presente diploma.

3. No que concerne à instrução, cabe sempre à entidade reguladora do sector em causa o competente parecer técnico e vinculativo, sob pena de nulidade do referido processo.

Artigo 36º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no prazo de 6 (seis) meses a contar da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Basílio Mosso Ramos - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Marisa Helena do Nascimento Morais - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO I**(Categorias de ingredientes cuja indicação da categoria pode substituir a do nome específico)**

Definição	Designação
Óleos refinados que não sejam azeite	«Óleo» complementado: Pelo qualificativo «Vegetal» ou «animal», consoante o caso ou pela indicação origem específica vegetal ou animal; Pelo qualificativo «hidrogenado» no caso de óleos dessa natureza.
Gorduras refinadas	«Gordura» ou «matéria gorda» complementada: pelo qualificativo «vegetal» ou «animal», consoante o caso ou pela indicação origem específica vegetal ou animal; Pelo qualificativo «hidrogenado» no caso de gorduras dessa natureza.
Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais	Farinha seguida da enumeração das espécies de cereais donde provém, por ordem de peso decrescente
Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas	«Amido(s)» «Féculas(s)»
Qualquer espécie de peixe quando constitua ingrediente de outro género alimentício e, sob reserva, de a denominação desse género não se referir a uma espécie definida de peixe	«Peixe(s)»
Qualquer espécie de queijo quando o queijo ou mistura de queijos constituam ingredientes de outro género alimentício e, sob reserva, de a denominação desse género não se referir a uma espécie definida de queijo	«Queijo(s)»
Todas as especiarias que não excedam 2% (dois por cento), em massa, do género	«Especiarias(s)» ou «mistura de especiarias»

Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2% (dois por cento), em massa, do género	«Planta(s) aromáticas» ou «mistura(s) de plantas aromáticas»
Todas as preparações de goma utilizadas no fabrico de goma-base para as pastilhas elásticas	«Goma-base»
Pão ralado de qualquer origem	«Pão ralado»
Todas as categorias de sacarose	« Açúcar»
Dextrose anidra ou monohidratada	«Dextrose»
Xarope de glucose e xarope de glucose desidratado	«Xarope de Glucose»
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos e proteínas de soro de leite e de lacto-soro) e suas misturas	«Proteínas lácteas»
Manteiga de cacau de pressão, de extrusão ou refinada	«Manteiga de cacau»
Todas as frutas cristalizadas que não excedam 10%, (dez por cento) em massa, do género alimentício	«Frutas cristalizadas»
Misturas de produtos hortícolas cujo teor não exceda 10%, (dez por cento) em massa, do género alimentício	«Produtos hortícolas»
Todos os tipos de vinho	«Vinho»

ANEXO II**Categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos**

Corante
 Conservante
 Antioxidante
 Emulsionante
 Espessante
 Gelificante
 Estabilizador
 Intensificador de sabor
 Acidificante
 Regulador de acidez
 Antiaglomerante
 Amido modificado ⁽¹⁾
 Edulcorante
 Levedante químico
 Antiespuma
 Agente de revestimento
 Sais de fusão ⁽²⁾
 Agente de tratamento da farinha
 Agente de endurecimento
 Humidificante
 Agente de volume
 Gás propulsor

⁽¹⁾ A indicação do nome específico não é exigida.

⁽²⁾ Unicamente no caso de queijo fundido e produtos à base de queijo fundido.

ANEXO III

(Designação dos aromatizantes na lista dos ingredientes)

1. Os aromatizantes serão designados quer pelo termo «aromatizantes», quer por uma designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante.

2. O termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado para os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes.

3. No caso de a designação do aromatizante possuir uma referência à natureza ou à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas, o termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado se a parte aromatizante tiver sido isolada por processos físicos adequados, processos enzimáticos ou microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios unicamente ou quase unicamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromatizantes em questão.

ANEXO IV

(Ingredientes a que se referem os artigos 15.º e 16.º)

Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, *kamut* ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base de cereais.

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 (incluindo lactose).

Frutos de casca rijas, ou seja, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes comuns (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya ilinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia e do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base de frutos de casca rijas.

Aipos e produtos à base de aipos.

Mostarda e produtos à base de mostarda.

Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.

Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO₂.

Tremoço e produtos à base de tremoço.

Moluscos e produtos à base moluscos

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei n.º 25/2009

de 20 de Julho

À legislação alimentar, mais especificamente a que diz respeito à higiene e segurança alimentar, estão subjacentes preocupações tais como, a procura de um elevado

nível de protecção da vida e da saúde humanas. Hoje, mais do que nunca, a segurança dos géneros alimentícios constitui uma preocupação primordial dos cidadãos, das associações de defesa dos consumidores e das autoridades públicas.

O sector alimentar é, indiscutivelmente, o sector da actividade económica com maior impacto junto do consumidor, num mundo cada vez mais globalizado em que a oferta não pára de crescer, à medida que as trocas comerciais se intensificam e em que a qualidade é também reclamada por quem consome.

Tendo o País já adoptado algumas medidas tanto de carácter legislativo, como operacional, a nível de controlo da qualidade e segurança alimentares, no entanto não se pode deixar de constatar que as mesmas se têm revelado insuficientes para o nível da qualidade que se quer atingir e que cada vez mais é exigido a nível nacional, como internacional.

E, sendo Cabo Verde dependente a nível alimentar, em grande parte, das importações que efectua, torna-se necessário assegurar que no país entrem e sejam comercializados alimentos sãos e seguros. É nesse âmbito, que se insere a presente iniciativa legislativa que, a par de outras da mesma natureza e também de carácter institucional, têm sido adoptadas com vista à criação das necessárias condições legais, institucionais e técnicas que visem proporcionar aos consumidores cabo-verdianos o acesso a uma diversidade cada vez mais vasta a bens de consumo em condições de segurança e que salvaguardem a vida e a saúde humanas.

Com efeito, tendo sido adoptado recentemente o regime jurídico que estabelece os princípios gerais em matéria de segurança dos géneros alimentícios, pelo presente diploma pretende-se desenvolver e concretizar os mesmos princípios, através da emissão das normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como, os modos de verificação do estado de cumprimento dessas normas. As normas de higiene constam não só do diploma em si, bem como de um regulamento anexo ao mesmo e que dele faz parte integrante e que contém normas específicas de higiene alimentar, abrangendo desde as sobre instalações, equipamentos, transporte, até as sobre matérias-primas e géneros alimentícios.

Na elaboração deste diploma foram tidas em conta as normas, directivas e recomendações emanadas por organismos internacionais, designadamente pela Comissão do *Codex Alimentarius*, tendo acolhido esse diploma muito da experiência e do trabalho levado a cabo por aquela Comissão, conjugando com a realidade cabo-verdiana.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2, do artigo 203.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1. O presente diploma e respectivo regulamento anexo, que dele faz parte integrante, estabelecem as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.