



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO^{IP}

ROTULAGEM DOS PRODUTOS DO SETOR VITIVINÍCOLA

ORIENTAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA

N.º 3/2023

**INDICAÇÃO DA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES E DATA
DE DURABILIDADE MÍNIMA**



Índice

1. Regras para a indicação da declaração nutricional na rotulagem.....	3
• A que produtos se aplica	3
• Conteúdo da declaração nutricional.....	4
• Expressão e apresentação da declaração nutricional.....	4
• Cálculo.....	5
• Tolerâncias.....	5
2. Regras para a indicação da lista de ingredientes na rotulagem.....	8
• A que produtos se aplica	8
• Conteúdo da lista de ingredientes.....	9
• Apresentação da lista de ingredientes	9
• Situações particulares.....	10
• Exemplo de lista de ingredientes.....	11
3. Regras para a indicação da data de durabilidade mínima na rotulagem.....	11
• A que produtos se aplica	11
• Como constar na rotulagem	11
4. Rotulo eletrónico.....	12
• Que meios eletrónicos podem ser utilizados	12
5. Entrada em vigor e aplicação.....	13



1. Regras para a indicação da declaração nutricional na rotulagem

- A que produtos se aplica

- Produtos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013: vinho, vinho novo em fermentação; vinho licoroso; vinho espumante; vinho espumante de qualidade; vinho espumante de qualidade aromático; vinho espumante gaseificado; vinho frisante; vinho frisante gaseificado; mosto de uvas; mosto de uvas parcialmente fermentado; mosto de uvas concentrado, vinho proveniente de uvas passas e vinho de uvas sobre amadurecidas;
- Produtos do Regulamento (UE) n.º 251/2014: vinho aromatizado; bebida aromatizada à base de vinho e cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas.
- No rótulo ou na embalagem, o teor da declaração nutricional pode estar limitado ao **valor energético**, que pode ser expresso utilizando o símbolo «E» (que significa «energia»). Nestes casos, a declaração nutricional completa deve ser disponibilizada **por via eletrónica, identificada/assinalada na embalagem ou no rótulo a ela fixada**.
- Assim, na embalagem ou no rótulo a ela afixado deve constar:

Valor energético «E»

- ✓ expresso em kJ ou kcal por 100 ml;
- ✓ Indicado no mesmo campo visual das outras menções obrigatórias;
- ✓ Indicado em caracteres com uma altura igual ou superior a 1,2 mm



**QR- code ou similar de ligação (link)
assinalado no mesmo campo visual
das outras menções obrigatórias**

ou

Indicação da **declaração nutricional completa/ obrigatória**, no mesmo campo visual das outras menções obrigatórias, em caracteres com uma altura igual ou superior a 1,2 mm.



- No formato digital/eletrónico, o conteúdo corresponde à **declaração nutricional completa/obrigatória**, em que o tamanho dos caracteres deve ser igual ou superior a 1,2mm. A declaração nutricional não pode ser apresentada juntamente com outras informações destinadas a fins comerciais ou de marketing, e não podem ser recolhidos nem rastreados dados do utilizador.

- Conteúdo da declaração nutricional

A declaração nutricional completa/ obrigatória deve incluir os seguintes elementos: o valor energético e as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal;

A indicação de outros elementos, não obrigatórios, (por exemplo: polióis) na declaração nutricional deve seguir as regras específicas estabelecidas no Reg. (UE) n.º 1169/2011.

- Expressão e apresentação da declaração nutricional

Em relação às unidades de medida a utilizar, o valor energético deve ser expresso em **kJ ou kcal**; as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal devem ser expressos **em gramas (g), miligramas (mg) ou microgramas (µg)**.

O valor energético e os valores nutricionais devem ser indicados **por 100 ml**.

Estes elementos devem ser incluídos no mesmo campo visual. Devem ser apresentados em conjunto, num formato claro e pela ordem seguinte:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	VALOR /100 ml
Energia	XXXXX KJ XXX Kcal
Lípidos	g
dos quais saturados	g
Hidratos de Carbono	g
dos quais açúcares	g
Proteínas	g
Sal	g



Preferencialmente, os elementos acima indicados devem ser apresentados em forma de tabela/quadro. Se o espaço não for suficiente, a declaração deve figurar em formato linear/sequencial. Todas as informações têm de ser facilmente visíveis, claramente legíveis e estar escritas com pelo menos 1,2 mm de altura.

Quando a declaração nutricional é fornecida fora do rótulo, deve ser apresentada sempre em formato de tabela/quadro, com os números alinhados, uma vez que não se aplica a disposição relativa à falta de espaço.

Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes de um produto for negligenciável¹, a informação relativa a esses elementos pode ser substituída por uma menção «**Contém quantidades negligenciáveis de ...**», indicada na proximidade imediata da declaração nutricional. Se tal não for feito, todos os elementos obrigatórios da declaração nutricional devem ser indicados pela ordem acima referida, incluindo para valores nulos.

- Cálculo

O valor energético deve ser calculado utilizando os fatores de conversão enumerados no Anexo XIV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Os valores constantes da declaração nutricional (valor energético e elementos nutricionais) devem ser valores médios estabelecidos, conforme o caso, a partir:

- a) da análise do género alimentício efetuada pelo operador;
- b) do cálculo efetuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados; ou
- c) do cálculo efetuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites. Consultar como referência, por exemplo: Plataforma de informação alimentar em Portugal: site da PortFIR: <https://portfir-insa.min-saude.pt/>

- Tolerâncias

(Documento de Orientação Destinado às Autoridades Competentes para o Controlo do Cumprimento da Legislação da UE, nomeadamente o Regulamento n.º 1169/2011, emitido em dezembro de 2012, pela DIREÇÃO-GERAL DA SAÚDE E DOS CONSUMIDORES da Comissão Europeia, disponível [aqui](#))

¹ Conforme estabelece o art.º 34 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011



É importante que existam tolerâncias para efeitos de rotulagem nutricional, uma vez que é impossível que os produtos contenham sempre os níveis exatos de energia e nutrientes indicados no rótulo, devido a variações naturais e a variações na produção e durante o armazenamento. Contudo, o teor de nutrientes não deve desviar-se substancialmente dos valores constantes da rotulagem, visto que tais desvios poderiam levar a que os consumidores fossem induzidos em erro.

Independentemente do modo como as declarações nutricionais são derivadas, os operadores devem agir de boa-fé, a fim de garantir um elevado grau de rigor dessas declarações nutricionais. Em especial, os valores declarados devem estar próximos dos valores médios de uma série de lotes de produtos, não devendo ser estabelecidos nem no limite superior nem inferior de um determinado intervalo de tolerância.

Ter em atenção o **quadro 1** abaixo, relativo às **tolerâncias para a declaração nutricional em alimentos que não suplementos alimentares**, cujos valores de tolerância apresentados incluem a incerteza de medição associada a um valor medido.

Quadro 1: Tolerâncias para alimentos que não suplementos alimentares incluindo a incerteza de medição

	Tolerâncias para alimentos (inclui a incerteza de medição)	
Vitaminas	+50 %**	-35 %
Minerais	+45 %	-35 %
Hidratos de carbono,	<10 g por 100 g:	±2 g
Açúcares,	10-40 g por 100 g:	±20 %
Proteínas,	>40 g por 100 g:	±8 g
Fibra		
Gorduras	<10 g por 100 g:	±1,5 g
	10-40 g por 100 g:	±20 %
	>40 g por 100 g:	±8 g
Gorduras saturadas,	<4 g por 100 g:	±0,8 g
Gorduras monoinsaturadas,	≥4g por 100 g:	±20 %
Gorduras polinsaturadas		
Sódio	<0,5 g por 100 g:	±0,15 g
	≥0,5 g por 100 g:	±20 %
Sal		
	<1,25 g por 100 g:	±0,375 g
	≥1,25 g por 100 g:	±20 %

** para a vitamina C em líquidos, poderiam aceitar-se valores de tolerância mais elevados.



No entanto, é de salientar que para a indicação **do teor alcoólico, mantem-se as tolerâncias específicas da legislação do setor vitivinícola**, isto é, aplicam-se as regras previstas no artigo 44.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33.

Orientações sobre o arredondamento aplicáveis à declaração nutricional

As orientações sobre o arredondamento encontram-se entre os fatores que influenciam a fixação das tolerâncias, incluindo o número de algarismos significativos ou casas decimais, a fim de não implicarem um nível de precisão que não corresponda à verdade.

Ter em atenção o **quadro 4, abaixo**, sobre o assunto.

Quadro 4: Orientações sobre o arredondamento aplicáveis à declaração de nutrientes na rotulagem nutricional dos alimentos

Elemento nutricional	Quantidade	Arredondamento
Energia		ao 1 kJ/kcal mais próximo (sem casas decimais)
Gorduras*, hidratos de carbono*, açúcares*, proteínas*, fibra*, polióis*, amido*	≥10 g por 100 g ou ml	ao 1 g mais próximo (sem casas decimais)
	<10 g e > 0,5 g por 100 g ou ml	ao 0,1 g mais próximo
	não estão presentes quantidades detetáveis ou a concentração é ≤ 0,5 g por 100 g ou ml	pode declarar-se «0 g» ou «<0,5 g»
Gorduras saturadas*, Gorduras monoinsaturadas*, Gorduras polinsaturadas*	≥10 g por 100 g ou ml	ao 1 g mais próximo (sem casas decimais)
	<10 e > 0,1 g por 100 g ou ml	ao 0,1 g mais próximo
	não estão presentes quantidades detetáveis ou a concentração é ≤ 0,1 g por 100 g ou ml	pode declarar-se «0 g» ou «<0,1 g»
	<1 g e > 0,005 g por 100 g ou ml	ao 0,01 g mais próximo
	não estão presentes quantidades detetáveis ou a concentração é ≤ 0,005 g por 100 g ou ml	pode declarar-se «0 g» ou «<0,005 g»
Sal	≥1 g por 100 g ou ml	ao 0,1 g mais próximo
	<1 g e > 0,0125 g por 100 g ou ml	ao 0,01 g mais próximo
	não estão presentes quantidades detetáveis ou a concentração é ≤ 0,0125 g por 100 g ou ml	pode declarar-se «0 g» ou «<0,01 g»
Vitaminas e sais minerais	vitamina A, ácido fólico, cloreto, cálcio, fósforo, magnésio, iodo, potássio	3 algarismos significativos
	Todas as outras vitaminas e minerais	2 algarismos significativos

* Não aplicável a subcategorias



2. Regras para a indicação da lista de ingredientes na rotulagem

- A que produtos se aplica

- Produtos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013: vinho, vinho novo em fermentação; vinho licoroso; vinho espumante; vinho espumante de qualidade; vinho espumante de qualidade aromático; vinho espumante gaseificado; vinho frisante; vinho frisante gaseificado; mosto de uvas; mosto de uvas parcialmente fermentado; mosto de uvas concentrado, vinho proveniente de uvas passas e vinho de uvas sobre amadurecidas;
- Produtos do Regulamento (UE) n.º 251/2014: vinho aromatizado; bebida aromatizada à base de vinho e cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas.

- Na embalagem ou no rótulo a ela afixado deve constar:

A lista de ingredientes no mesmo campo visual das outras menções obrigatórias, em caracteres com uma altura igual ou superior a 1,2 mm.

Neste caso, sempre que a lista de ingredientes for apresentada na embalagem ou no rótulo a ela fixado, **os alergénios** devem ser indicados na **lista de ingredientes e a negrito**.

ou

- **No formato digital/ eletrónico**. Neste caso, a lista de ingredientes não pode ser apresentada juntamente com outras informações destinadas a fins comerciais ou de marketing, e não podem ser recolhidos nem rastreados dados do utilizador.



QR- code ou similar de ligação (link) deve ser assinalado na rotulagem no mesmo campo visual das outras menções obrigatórias

Sempre que a lista de ingredientes seja fornecida por meios eletrónicos, a indicação dos **alergénios** deve figurar diretamente na embalagem ou num rótulo anexo a ela, podendo estes **estar indicados fora do mesmo campo visual das outras menções obrigatórias, em caracteres com uma altura igual ou superior a 1,2 mm e introduzidos através do termo «contém»**.



- Conteúdo da lista de ingredientes

- **Uvas** (termo para indicar a matéria-prima de base, sejam uvas ou mosto de uvas);
- **Mosto de uvas concentrado** (termo para designar mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado retificado);
- **Aditivos** (Reguladores de acidez; Conservantes/antioxidantes; Agentes estabilizadores; Gases e gases de embalagem e Outras práticas) **que ainda estejam presentes no produto acabado, mesmo sob a forma alterada e auxiliares tecnológicos que provocam alergias ou intolerâncias e que continuem presentes no produto final, mesmo sob forma alterada.** Todos os aditivos e auxiliares tecnológicos autorizados na produção de vinho constam no [Anexo I, Parte A, Quadro 2 do Regulamento \(UE\) n.º 2019/934](#).

- Apresentação da lista de ingredientes

- A lista de ingredientes deve incluir ou ser precedida de um cabeçalho adequado, constituído pelo termo «**ingredientes**», ou que o inclua;
- A lista de ingredientes deve ser fornecida por ordem decrescente do seu peso, tal como registado no momento da sua utilização para a elaboração do produto. Os ingredientes que representam menos de 2% do produto acabado podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes;
- Os ingredientes devem ser apresentados pelo seu nome específico, com as exceções previstas na legislação, como é o caso de:
 - Uvas;
 - Mosto de uvas concentrado;
 - Substâncias ou produtos que causam alergias, no que diz respeito aos sulfitos; aos ovos e produtos à base de ovos e ao leite e produtos à base de leite previstos no artigo 41º do Regulamento (UE) n.º 33/2019, em que podem ser utilizados os seguintes termos:
 - «sulfitos» ou «dióxido de enxofre»;
 - «ovo», «proteína de ovo», «produto de ovo», «lisozima de ovo» ou «albumina de ovo»;
 - «leite», «produtos de leite», «caseína de leite» ou «proteína de leite»;



- A designação dos aditivos na lista de ingredientes deve ser feita pelo nome da sua categoria funcional (Reguladores de acidez; Conservantes/antioxidantes; Agentes estabilizadores, ...), seguido do seu nome específico (Coluna 1 do Quadro 2, Parte A do Anexo I do Reg (UE) 2019/934, ou, em alternativa, do seu número E (Coluna 2 do Quadro 2, Parte A do Anexo I do Reg (UE) 2019/934).

Se um aditivo pertencer a várias categorias funcionais, é indicado o que corresponde à sua função principal.

- Situações particulares

- Os aditivos das categorias «**Reguladores de acidez**» e «**Agentes estabilizadores**» análogos ou substituíveis mutuamente, podem ser indicados na lista de ingredientes utilizando a expressão «**contém... e/ou**» e não incluindo mais de três ingredientes, sempre que esteja presente pelo menos um no produto acabado.

- A indicação dos aditivos da categoria «**Gases de embalagem**» na lista de ingredientes pode ser substituída pela indicação específica «**Engarrafado/ embalado em atmosfera protetora**» ou «**o engarrafamento/embalamento pode ocorrer em atmosfera protetora**»;

- **Se for utilizada uma destas expressões**, os gases específicos utilizados não devem ser enumerados nem na lista de ingredientes, nem na sequência da indicação específica de substituição. A referência aos gases de embalagem deve ser apresentada, quando utilizada, **no mesmo campo visual que a lista de ingredientes**.

- **Se os gases de embalagem estiverem indicados na lista de ingredientes** (isto é, se não for utilizada a indicação específica), **devem ser apresentados de acordo com as mesmas regras que para os outros aditivos** (ou seja, categoria funcional, seguido do seu nome específica ou do seu número E).

- Para os **vinhos espumantes**, os termos «**licor de tiragem**» e «**licor de expedição**» devem ser indicados na lista de ingredientes **de forma isolada ou acompanhados, em parêntesis, por uma lista dos seus componentes** tal como estabelecido no anexo II do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.



- Exemplo de lista de ingredientes

Ingredientes: Uvas, conservante (**sulfitos**), regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (Ácido L-ascórbico), agente estabilizador (contém carboximetilcelulose ou poliaspartato de potássio).

Engarrafado/ embalado em atmosfera protetora.

3. Regras para a indicação da data de durabilidade mínima na rotulagem

- A que produtos se aplica

- Produtos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013: produtos vitivinícolas parcialmente desalcoolizados e desalcoolizado que tenham sido submetidos a um tratamento de desalcoolização em conformidade com o anexo VIII, parte I, secção E e que tenham um título alcoométrico volúmico adquirido inferior a 10 %, tais como vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho espumante gaseificado, vinho frisante e vinho frisante gaseificado;
- Produtos abrangidos pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011, com um título alcoométrico volúmico adquirido inferior a 10 %, tais como bebidas à base de produtos do setor vitivinícola.

- Como constar na rotulagem

- Pode figurar fora do campo visual das outras menções obrigatórias;

- A data deve ser precedida da menção:

— «Consumir de preferência antes de ...», quando a data indique o dia,

— «Consumir de preferência antes do fim de ...», nos outros casos;

- As menções acima previstas devem ser acompanhadas da própria data, ou de uma referência ao local da rotulagem onde é indicada a data.



Se necessário, estas menções devem ser seguidas de uma descrição das condições de conservação a observar para assegurar a durabilidade indicada;

A data deve ser composta pela indicação do dia, do mês e eventualmente do ano, por essa ordem e sob forma não codificada.

4. Rotulo eletrónico

A declaração nutricional bem como a lista de ingredientes podem ser fornecidas «por meios eletrónicos» identificados na embalagem ou num rótulo apenso à mesma».

- Que meios eletrónicos podem ser utilizados:

O fornecimento de informações relativas à declaração nutricional completa e à lista de ingredientes pode ser feito por qualquer meio eletrónico, etiquetagem eletrónica ou meios de etiquetagem eletrónica facilmente acessíveis através de um código de barras de qualquer tipo (QR, 2D diferente de QR, 1D, cor, um chip) de ligação à informação.

Um simples endereço de sítio Web impresso no rótulo não é um meio suficiente para cumprir os requisitos obrigatórios da rotulagem. Por definição, um rótulo eletrónico tem de ser um código legível por equipamento que permita o acesso direto às informações pertinentes. Um equipamento de acesso universal, como um smartphone, tem de ser capaz de ler/digitalizar um código e convertê-lo imediatamente num URL para um website.

A exibição da hiperligação para as informações eletrónicas no rótulo físico, deve estar em conformidade com os requisitos para a apresentação das menções obrigatórias, pelo que deve estar marcada num local em evidência de modo a ser facilmente visível, claramente legível e, se for caso disso, indelével; não ser, de forma alguma, ocultada, diminuída ou interrompida por qualquer outra matéria escrita ou pictórica ou qualquer outro material interveniente.

O *QR-code* ou similar de ligação (link) utilizado e identificado na rotulagem, deve proporcionar um acesso fácil, direto e universal à informação, de uma forma comparável à presença no rótulo físico, em termos de legibilidade, estabilidade, fiabilidade, durabilidade e integridade das informações durante toda a vida útil do produto.



Na rotulagem eletrónica, as informações relativas à declaração nutricional e à lista de ingredientes, não podem ser apresentadas juntamente com outras informações destinadas a fins comerciais ou de marketing, e não podem ser recolhidos nem rastreados dados do utilizador.

5. Entrada em vigor e aplicação

A indicação obrigatória na rotulagem da declaração nutricional, dos ingredientes e data de durabilidade mínima **aplica-se a partir de 8 de dezembro de 2023.**