



BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

IMPrensa Nacional de Moçambique, E.P.

AVISO

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado: **Para publicação no «Boletim da República».**

SUMÁRIO

Ministério das Pescas:

Diploma Ministerial n.º 247/2011

Aprova o regime jurídico específico a ser observado na rotulagem e publicidade dos produtos alimentares de origem aquática.

Ministério da Função Pública:

Diploma Ministerial n.º 248/2011:

Aprova o Plano de Classificação e a Tabela de Temporalidade de Documentos das Actividades-Fim do Ministério da Mulher e da Acção Social.

MINISTÉRIO DAS PESCAS

Diploma Ministerial n.º 247/2011

de 2 de Novembro

Tornando-se necessário garantir que os consumidores disponham de informação completa sobre o conteúdo e a composição dos produtos alimentares de origem aquática, afim de proteger a saúde e os seus interesses, ao abrigo do disposto no artigo 3 do Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro, conjugado com a alínea c) do artigo 8 do Decreto n.º 4/81, de 10 de Junho, determino:

Artigo 1. É aprovado o regime jurídico específico a ser observado na rotulagem, apresentação e publicidade de produtos alimentares de origem aquática, a serem fornecidos directamente ao consumidor final ou a restaurantes, hospitais e outras colectividades similares, parte integrante do presente Diploma Ministerial.

Art. 2. Compete ao Director do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado assegurar a aplicação do presente Diploma Ministerial, bem como esclarecer as dúvidas que a sua interpretação suscitar.

Art. 3. O presente Diploma Ministerial entra em vigor na data da sua publicação.

Ministério das Pescas, em Maputo, 26 de Julho de 2011. –
O Ministro das Pescas, *Victor Manuel Borges*.

Regime jurídico específico atinente à rotulagem, apresentação e publicidade de produtos alimentares de origem aquática

ARTIGO 1

(Objecto)

As presentes normas estabelecem o regime jurídico específico a ser observado na rotulagem, apresentação e publicidade de produtos alimentares de origem aquática, a serem fornecidos directamente ao consumidor final ou a restaurantes, hospitais e outras colectividades similares.

ARTIGO 2

(Âmbito)

As presentes normas específicas aplicam-se a todos os produtos alimentares de origem aquática embalados e a todos os operadores, com actividades de pós-produção primária, que embalem produtos alimentares de origem aquática destinados ao mercado.

ARTIGO 3

(Definições)

Sem prejuízo das disposições do Regulamento Geral para o Controlo Higié-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, as expressões que se seguem significam:

- a) *Aditivo alimentar*: toda a substância, tenha ou não valor nutritivo, que por si só não seja normalmente 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 produto, tenha como consequência, quer a sua incorporação nele ou a presença de um seu derivado, quer a modificação de características desse, não abrangendo as substâncias adicionadas aos produtos com a finalidade de lhes melhorar as propriedades nutritivas;
- b) *Auxiliar tecnológico*: toda a substância utilizada intencionalmente para desempenhar uma dada função tecnológica durante a obtenção, tratamento ou trans-

formação de matérias-primas, produtos ou seus ingredientes e que possa ocasionar a presença involuntária, mas inevitável, de resíduos ou de seus derivados no produto acabado;

- c) *Data da durabilidade mínima*: data até à qual se considera que os produtos conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas. Esta data é expressa na rotulagem como “consumir de preferência antes de...” ou “*consumir de preferência antes do fim de ...*”.
- d) *Data de fabrico*: data a partir que o produto se tornou no género alimentício mencionado na rotulagem.
- e) *Data limite de consumo*: data a partir da qual não se possa garantir que os produtos facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para consumo. Esta data é expressa na rotulagem como “*consumir até ...*” (*dia e mês*);
- f) *Embalagem*: recipiente ou invólucro de um produto que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- g) *Ingrediente composto*: todo o ingrediente de um produto que tiver sido elaborado a partir de vários ingredientes, sendo os últimos, para efeitos de denominação, considerados como ingredientes desse género;
- h) *Ingrediente*: toda a substância, inclusive aditivo alimentar, utilizada no fabrico ou preparação de um produto e presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada. Constituem também ingredientes de um produto, as substâncias usadas para elaboração de um ingrediente a utilizar na preparação do produto e presente no produto acabado;
- i) *Líquido de cobertura*: produto líquido, estreme ou misturado, ainda que se apresente no estado congelado ou ultracongelado, que não seja decisivo para a compra, 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 matérias edulcorantes;
- j) *Lote*: conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas;
- k) *Meio líquido*: água, soluções aquosas de açúcar ou sal, vinagre, separadamente ou misturadas;
- l) *Peso líquido escorrido*: massa de produto sólido contido na embalagem, isento do respectivo líquido de cobertura;
- m) *Produto da pesca pré-embalado*: unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às colectividades, constituída por um produto da pesca 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;
- n) *Produtos não pré-embalados*: produtos apresentados para venda a granel ou avulso; os produtos embalados nos postos de venda, a pedido do comprador; os produtos pré-embalados para venda imediata.

- o) *Quantidade líquida*: quantidade de produto contido na embalagem;
- p) *Rótulo*: toda a etiqueta, marca comercial, marca registada, imagem ou outra matéria descritiva, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem de produtos alimentares;
- q) *Rotulagem*: acto ou operação de rotular;
- r) *Rotulagem nutricional*: qualquer informação constante do rótulo destinada a dar a conhecer ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do produto (por exemplo, a relativa ao valor energético e ao conteúdo de proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, vitaminas, minerais, etc.).

ARTIGO 4

(Protecção do consumidor)

A rotulagem e as modalidades em que é realizada não podem induzir em erro o consumidor, nomeadamente no que respeita às:

- a) Características do produto, designadamente sobre a natureza, a identidade, as qualidades, a composição, a quantidade, a durabilidade, a origem ou a proveniência, o modo de fabrico ou de obtenção;
- b) Sugestões de que o produto possui características especiais, quando todos os produtos similares possuem essas mesmas características;
- c) Atribuições ao produto de efeitos ou propriedades que não possua, em particular, atribuição de propriedades de prevenção, de tratamento e de cura de doenças humanas, que não podem mesmo ser mencionadas.

ARTIGO 5

(Menções obrigatórias)

1. A rotulagem de produtos alimentares de origem aquática deve incluir as seguintes menções essenciais:
- a) Denominação de venda do produto, incluindo ou acompanhada do estado físico do produto ou tratamento a que foi sujeito; e ou natureza do produto;
- b) Quantidade líquida, no caso de produtos pré-embalados;
- c) Data de durabilidade mínima ou, no caso de produtos muito perecíveis do ponto de vista microbiológico, data-limite de consumo;
- d) Lista dos ingredientes, se aplicável;
- e) Ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do Anexo I, quando utilizados;
- f) Ingredientes considerados alergéneos, constantes do Anexo II, nos termos do artigo 15;
- g) Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, se aplicável, nos termos do artigo 14 das presentes normas;
- h) Condições de conservação e de utilização;
- i) Identificação da unidade produtiva, contendo o nome e endereço do produtor ou fabricante, ou empacotador, ou distribuidor do produto, ou exportador, ou importador e o número de aprovação sanitária (código de aprovação sanitária);

- j) Indicação que estabeleça a relação entre a empresa de comercialização e o produto, como “*produzido para*”, “*produzido por*” ou “*distribuído por*”;
- k) Local de origem ou de proveniência, quando a omissão desta indicação seja susceptível de induzir em erro o consumidor;
- l) Menção da expressão “*Não volte a congelar*”, no caso de produtos congelados/ultracongelados;
- m) Menção de “*Acondicionado em atmosfera modificada*” quando o produto tenha a sua durabilidade prolongada por gases de embalagem;
- n) Indicação que permita identificar o lote nas condições exigidas no artigo 21;
- o) Declaração do país de origem, indicando neste caso “*Produto de Moçambique*”.

2. Quando uma alegação nutricional conste do rótulo, da apresentação ou da publicidade do produto, com excepção das campanhas publicitárias colectivas, a rotulagem nutricional é obrigatória, conforme regras definidas no Anexo III.

3. Os produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, frescos, preparados, congelados e transformados, devem conter no rótulo informação ao consumidor sobre a preparação ou a forma de cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico destes produtos deve acompanhar o nome comum no rótulo.

4. As menções obrigatórias das alíneas *a)*, *b)* e *o)* do n.º 1 devem figurar no painel principal.

5. Para os produtos não pré-embalados exceptuam-se as menções obrigatórias das alíneas *c)* e *g)* do n.º 1, caso sejam produtos vendidos a granel e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador e, caso sejam produtos vendidos a granel e embalados nos postos de venda, a pedido do comprador na condição da informação constar 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.

6. Para as embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm² apenas são obrigatórias as seguintes menções: denominação do produto, país de origem, quantidade líquida e data limite de consumo.

ARTIGO 6

(Menção obrigatória à quantidade dos ingredientes)

1. A menção à quantidade dos ingredientes é obrigatória:
 - a) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa figurar na denominação de venda do produto, ou for habitualmente associado à denominação de venda do produto pelo consumidor;
 - b) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa seja salientado no rótulo por palavras, imagens ou uma representação gráfica;
 - c) Sempre que o ingrediente ou a categoria de ingredientes em causa seja essencial para caracterizar um produto ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou aspecto.

2. A obrigatoriedade de menção à quantidade de ingredientes não é aplicável a um ingrediente, ou a uma categoria de ingredientes, quando:

- a) O peso líquido escorrido seja indicado;
- b) A quantidade deva já constar do rótulo por força de outras disposições legais;
- c) Sejam utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização;
- d) Apesar de figurar na denominação de venda, não seja susceptível de determinar a escolha do consumidor, não sendo a variação de quantidade essencial para caracterizar o produto ou de natureza a permitir distinguir esse produto de outros semelhantes;
- e) Outras disposições específicas determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo.

3. A quantidade mencionada, expressa em percentagem, corresponde à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização, aquando do fabrico, com excepção da quantidade de ingredientes utilizados sob forma concentrada ou desidratada e reconstituída durante o fabrico.

4. A menção referida no n.º 1 figura na denominação de venda do produto, na proximidade imediata dessa denominação, ou na lista dos ingredientes relacionados com o ingrediente ou com a categoria de ingredientes em causa.

5. O presente artigo é aplicável sem prejuízo das regras para a rotulagem nutricional dos produtos referidas no Anexo IV.

ARTIGO 7

(Denominação de Venda do produto)

1. A denominação de venda de um produto deve ser a designação comum utilizada para o tipo de produto complementado pelo nome vulgar da espécie ou o estabelecido nas Normas do “Codex Alimentarius”, precedido pelo nome científico da família e/ou da espécie desta ou definidos pela legislação dos mercados internacionais a que o produto se destina.

2. Na sua falta, a denominação de venda deve ser constituída pelo nome consagrado pelo uso ou por uma descrição do produto e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do produto e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

3. Na sua falta, permite-se a utilização da denominação de venda sob a qual o produto é legalmente fabricado e comercializado no país de origem mas, quando o consumidor final não possa conhecer a natureza real de um produto e distingui-lo dos produtos com os quais poderiam ser confundidos, a denominação de venda será acompanhada de outras informações descritivas que devem figurar próximo da mesma.

4. Na sua falta, em casos excepcionais, quando as disposições do número anterior não forem suficientes para garantir uma informação correcta do consumidor porque o produto designado pela denominação de venda em Moçambique, pela sua composição ou fabrico, difere substancialmente do produto conhecido sob esta denominação, não deve ser utilizada a denominação de venda do país de origem de produção.

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

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

7. A denominação de venda deve incluir, ou ser acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o produto ou do tratamento específico a que foi submetido (por exemplo: congelado, ultracongelado, fumado, salgado, em conserva, semi-conserva) quando a omissão desta indicação for susceptível de originar confusão no espírito do comprador. Quando o produto seja tratado por radiação ionizante ou que contenha matéria-prima irradiada deve conter a menção de produto “irradiado” ou “tratado por radiação” ou “tratado por radiação ionizante”.

ARTIGO 8

(Quantidade líquida)

1. A quantidade líquida dos produtos pré-embalados deve ser expressa em volume para os produtos líquidos e em massa para os demais produtos, utilizando-se no primeiro caso, o litro, centilitro e mililitro e, no segundo caso, o quilograma, grama e miligrama.

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

3. A quantidade líquida deve ser expressa por meio de algarismos, seguidos do símbolo da unidade de medida utilizada, com uma altura mínima de pelo menos:

- a) 6 mm para quantidade superior a 1kg ou 1l;
- b) 4 mm para quantidade superior a 200g ou 200ml e inferior ou igual a 1kg ou 1l;
- c) 3 mm para quantidade superior a 50g ou 50ml e inferior ou igual a 200g ou 200ml;
- d) 2 mm para quantidade inferior ou igual a 50g ou 50ml.

ARTIGO 9

(Quantidade 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 deve ser dada mencionando 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 sejam consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida deve ser dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais.

ARTIGO 10

(Isenção da indicação da quantidade líquida)

A obrigatoriedade de indicação da quantidade líquida cessa quando se trate de:

- a) Produtos habitualmente vendidos à peça, desde que o número de peças possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo;
- b) Produtos congelados ou ultracongelados, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado nos termos do n.º 2 do artigo 7 e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respectivo rótulo.

ARTIGO 11

(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, de acordo com as normas do “Codex Alimentarius” ou do país importador. Esta data deve indicar pelo menos o seguinte:

- a) Dia e mês, para os produtos que tenham durabilidade mínima inferior a 3 meses;
- b) Mês e ano, para produtos que tenham uma durabilidade de 3 a 18 meses;
- c) Ano, para produtos de durabilidade superior a 18 meses.

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

- a) “Consumir de preferência antes de . . .”, quando a data indique o dia;
- b) “Consumir de preferência antes do fim de . . .”, nos restantes casos.

3. As referências do dia, mês e ano podem ser inscritas em local separado do da respectiva menção enunciada no n.º 2, desde que junto desta se indique o local da embalagem onde constam.

4. O dia, mês e ano devem ser declarados em ordem numérica não codificada, com a salvaguarda de que poderá indicar-se o mês com letras para produtos destinados a países onde este uso não induza em erro os consumidores.

5. A data de durabilidade mínima aplica-se aos seguintes produtos: congelados, ultracongelados, conservas, semi-conservas, marinados, maturados pasteurizados e defumados ou outros sem necessidade de recorrer a refrigeração.

6. A data de durabilidade mínima é estabelecida pelo operador responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de durabilidade previstos em diploma legal.

ARTIGO 12

(Data limite de consumo)

1. Nos produtos 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 de 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 codificada, 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 seja feita referência expressa ao local da embalagem onde a mesma é indicada.

4. A data limite de consumo aplica-se aos seguintes produtos: produtos frescos pré-embalados, produtos vivos ou outros que necessitam de refrigeração para a sua conservação.

5. A data limite de consumo é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos previstos em diploma legal.

6. É proibida a comercialização dos produtos relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada.

ARTIGO 13

(Modo de emprego)

O modo de emprego de um produto deve ser indicado de maneira a permitir a sua utilização adequada.

ARTIGO 14

(Lista de ingredientes e respectivas designações)

1. A lista de ingredientes deve ser precedida de um título apropriado que inclua o termo “ingredientes”.

2. A lista de ingredientes deve enumerar todos os ingredientes que constituem o produto, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação no produto admitindo-se, todavia, as seguintes exceções:

- a) A água adicionada e os ingredientes voláteis devem ser indicados na lista em função da sua proporção ponderal no produto acabado. O cálculo da quantidade de água adicionada como ingrediente num produto deve ser determinado subtraindo à quantidade total do produto acabado a quantidade total dos outros ingredientes utilizados;
- b) Os ingredientes utilizados sob forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico podem ser indicados na lista em função do seu peso antes da concentração ou da desidratação;
- c) Produtos concentrados ou desidratados a que seja necessário acrescentar água, a enumeração pode ser feita de acordo com a ordem das proporções no produto reconstituído, contanto que a lista dos ingredientes seja acompanhada de uma indicação “ingredientes do produto reconstituído” ou “ingredientes do produto pronto para consumo”;
- d) No caso de existir mistura de especiarias ou de plantas aromáticas, em que nenhuma predomine, em peso, de modo significativo, estes ingredientes podem ser enumerados de acordo com uma ordem diferente, desde que a lista dos referidos ingredientes seja acompanhada da indicação “em proporções variáveis”;
- e) Os ingredientes que representam menos de 2% do produto acabado podem ser enumerados numa ordem diferente, após os outros ingredientes;
- f) Quando sejam susceptíveis de ser utilizados no fabrico ou na preparação de um produto, sem alterar a sua composição, natureza ou valor equivalente, ingredientes idênticos ou substituíveis entre si que representem menos de 2% do produto acabado, a sua designação na lista dos ingredientes pode ser feita por via da menção “contém... e ou...” se pelo menos um de dois ingredientes, no máximo, estiver presente no produto acabado. Esta disposição contudo, não se aplica aos aditivos ou ingredientes enumerados no Anexo II.

3. Os ingredientes devem ser designados pelo seu nome específico ou, caso aplicável, em conformidade com o artigo 7.

4. Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do Anexo IV, e que sejam componentes de um outro género alimentício, podem ser designados pelo nome desta categoria.

5. Os ingredientes pertencentes a uma das categorias constantes do Anexo I devem ser obrigatoriamente designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico ou do seu número de referência; No caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, deve ser indicada a categoria a que corresponda a sua função principal, no caso do produto em questão.

6. Os aromatizantes devem ser designados quer pelo termo “aromatizante (s)” quer por uma designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante. 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 pode 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.

7. Um ingrediente composto, elaborado por vários ingredientes, pode figurar na lista dos ingredientes sob a sua denominação, quando esta estiver prevista pela regulamentação ou consagrada pela prática, em função do seu peso global, com a condição de ser imediatamente seguida da discriminação dos seus próprios constituintes, dentro de parêntesis. Esta enumeração não é contudo obrigatória, quando:

- a) O ingrediente composto representar menos de 2% do produto acabado, exceptuando-se esta disposição aos aditivos;
- b) O ingrediente composto é constituído por misturas de especiarias e ou de plantas aromáticas que representem menos de 2% do produto acabado, com excepção dos aditivos;
- c) O ingrediente composto for um género, cuja lista de ingredientes não seja exigida pela regulamentação.

8. Os demais ingredientes, cujas designações venham a ser necessárias, devem ser enquadrados por outra regulamentação.

ARTIGO 15

(Indicação de ingredientes considerados alergéneos)

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 14, qualquer ingrediente utilizado na produção de um produto, que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que se encontre enumerado ou que tenha origem num ingrediente enumerado no Anexo III, deve ser indicado no rótulo com uma referência clara ao nome desse ingrediente.

2. A obrigatoriedade de indicação a que se refere o número anterior cessa quando a denominação de venda contenha uma referência clara ao ingrediente.

3. Sem prejuízo do disposto no artigo 17, qualquer substância utilizada na produção de um produto que tenha origem num ingrediente enumerado no Anexo III e que continue presente no produto final, mesmo numa forma alterada, deve ser considerada como um ingrediente, e deve constar no rótulo, com uma referência clara ao nome do ingrediente do qual provém.

ARTIGO 16

(Excepções à listagem dos ingredientes)

A indicação de água não é exigida:

- a) Quando a sua proporção não exceda 5% em massa do produto acabado;
- b) Quando a água seja utilizada, durante o processo de fabrico, unicamente para permitir a reconstituição de um ingrediente utilizado sob forma concentrada ou desidratada para o estado de origem;
- c) No caso do líquido de cobertura que não seja normalmente consumido.

ARTIGO 17

(Substâncias não consideradas ingredientes)

Não se consideram ingredientes:

- a) Os constituintes de um ingrediente que, durante o processo de fabrico, tenham sido subtraídos temporariamente e reincorporados depois em quantidade não superior ao teor inicial;
- b) Os aditivos e enzimas cuja presença num produto seja devida unicamente ao facto de estarem contidos num ou vários ingredientes desse produto e desde que não desempenhem função tecnológica no produto acabado;
- c) Os aditivos e enzimas utilizados como auxiliares tecnológicos;
- d) As substâncias utilizadas, nas doses estritamente indispensáveis, como solventes ou suportes para os aditivos ou as enzimas ou os aromatizantes;
- e) As substâncias que não sejam aditivos, mas sejam utilizados da mesma forma e com o mesmo fim que os auxiliares tecnológicos e que continuem presentes no produto acabado, mesmo numa forma alterada.

ARTIGO 18

(Local das menções)

1. Nos produtos pré-embalados as menções obrigatórias, referidas no artigo 5, devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta a esta ligada.

2. Nos produtos que sejam sujeitos a venda avulsa, as menções devem seguir junto com o produto e devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do produto.

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

4. Não é aplicável o disposto no n.º 1, quando os produtos sejam transaccionados na fase anterior à venda ao consumidor final, ou quando se destinem a fornecimento às colectividades para aí serem preparados ou transformados, desde que todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem figurem nos respectivos documentos de venda, e desde que acompanhem os produtos 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 a data limite de consumo e o nome e endereço da entidade responsável pela rotulagem devem também constar da embalagem exterior que acondicione o produto aquando da sua comercialização.

ARTIGO 19

(Modo de marcação das indicações obrigatórias)

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos produtos 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 20

(Idioma utilizado)

1. Os rótulos ou etiquetas das embalagens primárias dos produtos alimentares de origem aquática devem conter inscrições obrigatórias em língua portuguesa, sendo opcional a utilização de outros idiomas.

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

3. A rotulagem em língua estrangeira pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas em sede instrumento, ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores, sejam também redigidas em português, em caracteres com o mínimo de 3 mm ou, quando os caracteres do rótulo de origem sejam inferiores, com dimensão idêntica à daqueles.

ARTIGO 21

(Indicação de lote)

1. A indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o produto pré-embalado deve ser precedida da 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 produtos não pré-embalados, na fase anterior a sua exposição à venda ao consumidor final, 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 produto ou, no caso de produtos provenientes de países estrangeiros, pelo primeiro vendedor receptor em Moçambique.

4. Se a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação do lote pode não acompanhar o produto, desde que essa data seja composta pela indicação, clara e por ordem, do dia e do mês, pelo menos.

5. É dispensada a indicação do lote nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm².

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

ARTIGO 22

(Rotulagem facultativa e publicidade)

1. A rotulagem e o invólucro da própria embalagem podem apresentar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matérias escritas, impressa ou gráfica, desde que não esteja em contradição com os requisitos obrigatórios de rotulagem previstos nas presentes normas.

2. A apresentação de rotulagem nutricional é facultativa e a sua falta não deve constituir um impedimento à comercialização dos produtos.

ARTIGO 23

(Entidades responsáveis pela rotulagem e indicação do lote)

No caso de produtos pré-embalados, as indicações de rotulagem são da responsabilidade do fabricante, do embalador ou do vendedor receptor de mercadoria importada referidos no rótulo do produto com o respectivo nome, denominação social, número de aprovação sanitária (código de aprovação sanitária) e o endereço.

ARTIGO 24

(Rotulagem de produtos para o mercado externo)

1. Os produtos de origem aquática que se destinam ao mercado externo devem observar os requisitos do país importador, devendo fazer-se acompanhar de documentação que contenha todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem.

2. O operador deve sempre indicar, “Produto de Moçambique”, quando o produto tenha origem em unidades produtivas nacionais aprovadas.

ARTIGO 25

(Rotulagem de produtos importados)

Os produtos alimentares de origem aquática importados devem observar os requisitos previstos nas presentes normas, nas demais regras que regem a mesma matéria e noutros que vierem a ser definidos por instrumentos legais.

ANEXO I

(Atinente ao artigo 5)

Categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos ou do número de referência identificativo:

- Corante.
- Conservante.
- Antioxidante.
- Emulsionante.
- Espessante.
- Gelificante.
- Estabilizador.
- Intensificador de sabor.
- Acidificante.
- Regulador de acidez.
- Antiaglomerante.
- Amido modificado – a designação “amido modificado” deve ser sempre completada pela indicação da sua origem específica vegetal, quando este ingrediente for passível de conter glúten.
- Edulcorante.
- Levedante químico.
- Antiespuma.
- Agente de revestimento.
- Agente de tratamento da farinha.
- Agente de endurecimento.
- Humidificante.
- Agente de volume.

ANEXO II

(Atinente ao artigo 5)

Ingredientes considerados alergéneos obrigatoriamente designados no rótulo pelo nome do ingrediente

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

- a. Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo (1);
- b. Maltodextrinas à base de trigo (1);
- c. Xaropes de glicose à base de cevada.

2. Amendoins e produtos à base de amendoins.

3. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:

- a. Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1);
- b. Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural e succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
- c. Fitoesteróis e ésteres de fitosterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
- d. Éster de estanol derivado de esteróis de óleo vegetal produzido a partir de soja.

4. Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose), exceptuando Lactitol.

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

6. Aipos e produtos à base de aipos.

7. Mostarda e produtos à base de mostarda.

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

9. Tremoço e produtos à base de tremoço.

10. Ovos e produtos à base de ovos.

11. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

12. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides.

13. Moluscos e produtos à base de moluscos.

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

(1) E respectivos produtos, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja susceptível de aumentar o nível de alergenicidade relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

ANEXO III

(Atinente ao artigo 5)

Regras de rotulagem nutricional

1. Definições

1. **ÁCIDOS GORDOS MONOISATURADOS:** os ácidos gordos com uma ligação dupla cis.

2. **ÁCIDOS GORDOS POLINSATURADOS:** os ácidos gordos com ligações duplas interrompidas cis ou de metileno cis.

3. **ÁCIDOS GORDOS SATURADOS:** os ácidos gordos sem ligações duplas;

4. **AÇUCARES:** todos os monossacáridos e dissacáridos presentes nos alimentos, excluindo os polióis.

5. **ALEGAÇÃO NUTRICIONAL:** qualquer representação e qualquer mensagem publicitária que enuncie, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais especiais em razão:

- da energia (valor calórico); que fornece, ou que fornece com um valor reduzido ou aumentado ou que não fornece;
- dos nutrientes ; que contém, ou que contém em proporção reduzida ou aumentada ou que não contém.

6. **HIDRATOS DE CARBONO:** qualquer hidrato de carbono metabolizado pelo homem, incluindo os polióis.

7. **LÍPIDOS:** os lípidos totais incluindo os fosfolípidos.

8. **PROTEÍNAS:** o teor de proteínas calculado por meio da fórmula seguinte: proteína = azoto total (Kjeldahl) \times 6,25.

9. **QUANTIDADE SIGNIFICATIVA:** a que corresponde a 15% da dose diária recomendada para as vitaminas e minerais especificados neste anexo, para 100 g ou 100 ml ou por embalagem, caso esta apenas contenha uma porção.

10. **VALOR MÉDIO:** o valor que melhor represente a quantidade do nutriente contido num dado produto e que tenha em conta as tolerâncias devidas à variabilidade sazonal, aos hábitos de consumo e a outros factores que possam influenciar o valor real.

2. Alegações nutricionais admitidas

1. Não constitui uma alegação nutricional a indicação qualitativa ou quantitativa de um nutriente quando consista numa exigência constante da legislação específica;

2. São admitidas as alegações nutricionais referentes apenas ao seguinte:

- a) Ao valor energético;
- b) Aos nutrientes, proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, vitaminas, minerais designados neste anexo, quando estejam presentes em quantidade significativa;
- c) Às substâncias pertencentes a uma das categorias dos nutrientes referidos na alínea anterior ou que sejam suas componentes.

3. Elementos que compõem a rotulagem nutricional

1. As informações que constituem a rotulagem nutricional devem apresentar-se de acordo com um dos seguintes grupos:

Grupo 1:

- a) O valor energético;
- b) A quantidade de proteínas, hidratos de carbono e lípidos.

Grupo 2:

- a) O valor energético;
- b) A quantidade de proteínas, hidratos de carbono, açúcares, lípidos, ácidos gordos saturados, fibras alimentares e sódio.

2. Quando a alegação nutricional disser respeito aos açúcares, ácidos gordos saturados, fibras alimentares ou sódio, devem ser fornecidas as informações que constam do grupo 2.

3. A rotulagem nutricional pode igualmente incluir as quantidades de um ou mais dos elementos seguintes:

- a) Amido;
- b) Polióis;
- c) Ácidos gordos monoinsaturados;
- d) Ácidos gordos polinsaturados;
- e) Colesterol;
- f) Todas as vitaminas ou minerais indicados no anexo e presentes em quantidades significativas.

4. É obrigatória a declaração das substâncias pertencentes a uma das categorias de nutrientes referidas nos números 3.1 e 3.3 ou que sejam suas componentes, quando essas substâncias sejam objecto de uma alegação nutricional.

5. Quando seja mencionada a quantidade de ácidos gordos polinsaturados e ou monoinsaturados e ou o teor de colesterol, deve ser também indicada a quantidade de ácidos gordos saturados, não constituindo esta última, neste caso, uma alegação nutricional na acepção do n.º 2.

4. Indicação do valor energético e do teor de nutrientes

1. O valor energético a indicar, deve ser calculado utilizando os seguintes factores de conversão:

Hidratos de carbono (excepto polióis): 4 kcal/g - 7 kJ/g.

Polióis: 2,4 kcal/g - 10 kJ/g.

Proteínas: 4 kcal/g - 17 kJ/g.

Lípidos: 9 kcal/g - 37 kJ/g.

Álcool (etanol): 7 kcal/g - 29 kJ/g.

Ácidos orgânicos: 3 kcal/g - 13 kJ/g.

Salatrim: 6 kcal/g - 25 kJ/g.

2. A declaração do valor energético e do teor de nutrientes ou dos seus componentes deve apresentar-se sob a forma numérica e as unidades a empregar são as seguintes:

Energia - kJ e kcal.

Proteínas / Hidratos de carbono / Lípidos (à excepção do colesterol) / Fibras alimentares / Sódio - gramas (g).

Colesterol - miligramas (mg).

Vitaminas e minerais - as unidades constantes do ponto 8.

3. As informações a que se refere o número anterior devem ser expressas por 100 g ou por 100 ml, podendo, também, ser indicadas por dose quantificada no rótulo ou por porção, desde que indique o número de porções contidas na embalagem.

4. As quantidades indicadas devem referir-se ao produto tal como este é posto à venda mas estas informações também podem ser fornecidas depois de o mesmo se encontrar preparado, desde que a descrição do método de preparação seja suficientemente pormenorizada e que a informação diga respeito ao produto pronto para consumo.

5. Vitaminas e minerais

As vitaminas e minerais que podem ser declarados são listados seguidamente. As informações relativas às vitaminas e minerais devem ser expressas em percentagem da dose diária recomendada (DDR), nos seguintes termos:

a) Vitamina A (mg) - 800.

b) Vitamina D (mg) - 5.

c) Vitamina E (mg) - 10.

d) Vitamina C (mg) - 60.

e) Tiamina (mg) - 1,4.

f) Riboflavina (mg) - 1,6.

g) Niacina (mg) - 18.

h) Vitamina B6 (mg) - 2.

i) Ácido fólico (mg) - 200.

j) Vitamina B12 (mg) - 1.

k) Biotina (mg) - 0,15.

l) Ácido pantoténico (mg) - 6.

m) Cálcio (mg) - 800.

n) Fósforo (mg) - 800.

o) Ferro (mg) - 14.

p) Magnésio (mg) - 300.

q) Zinco (mg) - 15.

r) Iodo (mg) - 150.

6. Açúcares, polióis e amido

Sempre que sejam declarados os açúcares e/ou os polióis e/ou o amido, deve constar imediatamente a seguir à menção do teor de hidratos de carbono a seguinte declaração:

Hidratos de carbono - . . . g, dos quais:

Açúcares - . . . g;

Polióis - . . . g;

Amido - . . . g.

7. Ácidos gordos e colesterol

Sempre que sejam declarados a quantidade e ou o tipo de ácidos gordos e ou a quantidade de colesterol, deve constar imediatamente a seguir à menção do teor de lípidos totais a seguinte declaração:

Lípidos - . . . g, dos quais:

Saturados - . . . g;

Monoinsaturados - . . . g;

Polinsaturados - . . . g;

Colesterol - . . . mg.

8. Valores declarados

Os valores declarados devem ser valores médios estabelecidos, em cada caso, a partir do seguinte:

- a) Da análise do alimento efectuada pelo fabricante;
- b) Do cálculo efectuado a partir dos valores médios conhecidos ou efectivos relativos aos ingredientes utilizados;
- c) Do cálculo efectuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

9. Modo de apresentação

1. As informações constantes da rotulagem nutricional devem ser agrupadas num único local sob a forma de quadro e, se o espaço o permitir, com alinhamento vertical dos números, mas, se o espaço não for suficiente, as informações devem ser dispostas linearmente.

2. As informações que constituem a rotulagem nutricional devem ser inscritas em local bem visível, em caracteres legíveis e indeléveis.

3. As informações a que se referem os números anteriores devem ser redigidas em português, excepto se a informação dos consumidores for assegurada por outros meios e sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

ANEXO IV**(Atinente ao artigo 14)**

Categorias de ingredientes cuja indicação de categoria pode substituir a do nome específico

Categoria	Designação
Óleos refinados que não sejam o azeite	“Óleo”, completada: - quer pelo qualificativo “vegetal” ou “animal”, consoante o caso, - quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo “hidrogenado” deve acompanhar a menção de um óleo hidrogenado.
Gorduras refinadas	“Gordura” ou “matéria gorda”, completada: - quer pelo qualificativo “vegetal” ou “animal”, consoante o caso, - quer pela indicação da origem específica vegetal ou animal. O qualificativo “hidrogenada” deve acompanhar a menção de uma gordura hidrogenada.
Misturas de farinhas provenientes de duas ou várias espécies de cereais	“Farinha” seguida da enumeração das espécies de cereais de onde provém, por ordem de peso decrescente.
Amidos e féculas naturais e amidos e féculas modificados por processos físicos ou por enzimas	“Amido (s)” / “Fécula(s)” No entanto, a designação “amido” deve ser sempre completada pela indicação da sua origem específica vegetal, quando este ingrediente for passível de conter glúten,
Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas que não excedam 2%, em massa, do género Todas as especiarias que não excedam 2%, em massa, do género	“Planta (s) aromática(s)” ou “mistura(s) de plantas aromáticas”
Pão ralado de qualquer origem	“Pão ralado”
Todas as categorias de sacarose	“Açúcar”
Dextrose anidra ou mono-hidratada	“Dextrose”