

Regulamento do secretário de Estado da Saúde, do Bem-Estar e do Desporto, de [data, n.º], que estabelece regras políticas sobre contaminação cruzada com alergénios e rotulagem preventiva (regra de política sobre rotulagem preventiva)

O secretário de Estado da Saúde, do Bem-Estar e do Desporto,

Tendo em conta:

- o artigo 14.º, n.ºs 1 e 2, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 2002),
- o anexo II, capítulo IX, ponto 9, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 2004),
- o artigo 36.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 2011),
- o artigo 4:81, n.º 1, da Lei Geral de Direito Administrativo [Awb],

Decreta:

Artigo 1.º

Aplicam-se os seguintes termos e definições à presente regra política:

- *produtos alimentares artesanais*: produtos alimentares fornecidos diretamente pelo produtor em pequenas quantidades ao consumidor final ou a estabelecimentos retalhistas locais que abastecem diretamente o consumidor final,
- *rotulagem preventiva de alergénios*: informações sobre a possível presença não intencional em géneros alimentícios de substâncias ou produtos que possam causar alergias ou intolerâncias.

Artigo 2.º

1. A rotulagem preventiva de alergénios baseia-se nas conclusões de uma avaliação dos riscos realizada pelos operadores das empresas do setor alimentar.
2. A rotulagem preventiva de alergénios só deve ser aplicada se a avaliação dos riscos referida no n.º 1 revelar que foram excedidos um ou mais dos valores de referência estabelecidos no anexo.
3. Em derrogação do n.º 2, a rotulagem de alergénios pode ser aplicada como medida de precaução aos alimentos artesanais se a avaliação dos riscos

demonstrar que, na prática, é possível a contaminação cruzada com um ou mais dos alergénios enumerados no anexo.

4. A menção «Pode conter xxx» ou «Não adequado para xxx» deve ser utilizada quando for aplicada a rotulagem preventiva.

Artigo 3.º

A presente regra política entra em vigor em 1 de janeiro de 2026.

Artigo 4.º

A presente regra de política será citada como o seguinte: Rotulagem preventiva de alergénios.

A presente regra política, juntamente com a respetiva exposição de motivos, será publicada no Diário do Governo.

O secretário de Estado da Saúde Pública, Bem-Estar e Desporto,

Anexo do artigo 2.º

Anexo Valores de referência para a avaliação dos riscos

(Anexo referido no artigo 2.º, n.ºs 2 e 3, da regra de política sobre rotulagem preventiva)

Alergénio	Dose de referência recomendada com base na ED₀₅ (mg de proteína total do alérgénio)
Ovo	2,0
Tremoceiro	15,0
Leite	2,0
Mostarda	0,40
Frutos secos:	
- Amêndoa	1,0
- Castanha-de-caju	1,0
- Avelãs	3,0
- Noz-macadâmia	1,0
- Castanha-do-Brasil	1,0
- Noz-pecã	1,0
- Pistácio	1,0
- Nozes	1,0
Amendoim	2,0
Crustáceos	200,0
Aipo	1,0
Sésamo	2,0
Soja	10,0
Trigo/Cereais que contêm glúten	5,0*
Peixes	5,0
Moluscos	20,0

* Para os cereais que contêm glúten, o valor de referência do trigo será de 5,0 mg, a menos que o produto final exceda a concentração de 20 mg/kg de glúten. Nesse caso, tal aplica-se como um limite.

Conversão da dose de referência (RfD) em limite de ação

Esta dose de referência deve ser convertida numa concentração em mg/kg (ppm), conhecida como limite de ação. A conversão da quantidade absoluta da dose de referência num limite de ação é estabelecida abaixo.

A dose de referência é uma quantidade absoluta de proteína de um alérgénio (mg) por dosagem/refeição. Tal não é igual a uma concentração (mg de proteína de um alérgénio/kg de produto = ppm). Para converter a RfD num limite de ação, é utilizada a seguinte fórmula:

$$\text{Actielimiet (ppm)} = \frac{\text{referentiedosis (in mg)}}{\text{consumptiegrootte (in kilo)}}$$

Actielimiet (ppm)	Limite de ação (ppm)
Referentiedosis (in mg)	Dose de referência (mg)
Consumptiegrootte (in kilo)	Tamanho do consumo (em quilos)

Notas explicativas

I. Aspectos gerais

1. Introdução

A presente regra de política especifica a utilização da rotulagem de alérgenos como medida de precaução, também conhecida como rotulagem preventiva de alérgenos (a seguir designada por «PAL»). O objetivo da presente regra de política é esclarecer quando existe contaminação cruzada com alérgenos e quando a rotulagem de alérgenos deve ser aplicada como medida de precaução.

Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias (a seguir designados por «alérgenos») podem inadvertidamente tornar-se presentes nos géneros alimentícios como resultado de contaminação cruzada. A contaminação cruzada ocorre quando um alérgeno se torna inadvertidamente presente num género alimentício a uma concentração baixa. Tal pode ocorrer devido à contaminação da matéria-prima utilizada ou à contaminação durante a produção. A presença possível e não intencional de alérgenos nos géneros alimentícios representa um risco para a saúde dos consumidores com alergias alimentares. Por conseguinte, é importante, antes de mais, prevenir ou minimizar o risco de contaminação cruzada através da adoção de medidas preventivas. Uma avaliação dos riscos tem de revelar se as medidas preventivas foram suficientemente eficazes. A rotulagem de alérgenos só deve ser aplicada por precaução se esta avaliação dos riscos revelar que o produto em questão pode representar um risco real para os consumidores com alergias alimentares.

A correta aplicação da rotulagem de alérgenos como medida de precaução é importante, por um lado, porque concentrações muito baixas de um alérgeno podem conduzir a reações e consequências muito graves em alguns consumidores com alergia alimentar. Por outro lado, a utilização desnecessária e/ou excessiva da rotulagem de alérgenos como medida de precaução pode limitar a escolha alimentar dos consumidores com alergias alimentares e aumentar o risco de desenvolvimento de deficiências nutricionais. Por último, existe a possibilidade de os consumidores com alergias levarem a indicação PAL menos a sério, resultando em riscos para a saúde.

Os consumidores estão parcialmente protegidos no domínio dos alérgenos pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011¹, que exige a indicação de 14 alérgenos quando presentes como ingredientes em géneros alimentícios pré-embalados ou não pré-embalados. A indicação obrigatória de alérgenos alimentares em conformidade com o presente regulamento não é exigida se um alérgeno alimentar estiver

¹ Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 2011).

presente num género alimentício em resultado de contaminação cruzada. Para o efeito, o presente regulamento define um aviso voluntário (PAL). Devido à ausência de regulamentos europeus sobre PAL, em 2016, o Gabinete de Avaliação dos Riscos e Investigação (doravante: BuRO) da NVWA (Autoridade Neerlandesa para a Segurança dos Alimentos e dos Produtos de Consumo) propôs valores de referência para a possível presença de um determinado alérgénio num produto que pode desencadear uma reação alérgica². Os valores de referência propostos eram provisórios, uma vez que a disponibilidade de informações era limitada e havia incerteza quanto ao cálculo dos valores de referência disponíveis e aos possíveis efeitos na saúde aquando da escolha de um determinado limiar.

Em 2021, o Ministério da Saúde, do Bem-Estar e do Desporto solicitou à BuRO que avaliasse o parecer de 2016 sobre os valores de referência em resposta a várias preocupações no terreno e a ações judiciais contra as ações da NVWA. Estes valores de referência basearam-se nas informações publicamente disponíveis subjacentes ao sistema Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling (VITAL) desenvolvido pelo Allergen Bureau da Austrália e da Nova Zelândia. As reuniões da Consulta de Peritos Conjunta FAO/OMS sobre a Avaliação dos Riscos dos Alérgénios Alimentares (a seguir designada por «Comité de Peritos FAO/OMS») tiveram lugar em 2020 e 2021. O objetivo dessas reuniões era, nomeadamente, estabelecer valores de referência. A BuRO analisou se os valores de referência propostos pelo Comité de Peritos da FAO/OMS conduzem a um nível diferente de proteção da saúde pública.

A avaliação da BuRO deu origem a um novo parecer em 2022³. Em resumo, a BuRO recomenda a fixação de valores de referência a nível nacional até que estejam em vigor regras europeias. Estes valores de referência são utilizados para determinar se o PAL deve ou não ser utilizado. É importante que a redação do PAL seja informativa e ofereça ao consumidor alérgico uma perspetiva de ação. Com base no parecer da BuRO, foi decidido utilizar os valores de referência propostos pelo Comité de Peritos da FAO/OMS como ponto de partida. Estes valores de referência devem ser discutidos pelo Comité da Rotulagem dos Géneros Alimentícios no âmbito do Codex e devem ser estabelecidos numa norma do Codex. Os valores de referência propostos pelo Comité de Peritos FAO/OMS baseiam-se nos valores da ED₀₅⁴ que são considerados um ponto de partida seguro. Tal difere dos valores de referência escolhidos em 2016 nos Países Baixos com base no valor da ED₀₁. Na altura, a BuRO aconselhou estes valores com base na precaução e na limitada informação disponível ao público sobre os valores da ED. A nova escolha da ED₀₅ como valor de referência significa aceitar que a probabilidade de os doentes alérgicos terem uma reação alérgica aumenta de 1 % para 5 % da população com alergias. Trata-se, por definição, de um maior número de reações alérgicas, o que é aceitável aos olhos das organizações de doentes. A utilização atual da ED₀₁ não proporciona um benefício significativo para a saúde

² BuRO, 2016. Parecer sobre doses de referência provisórias para alérgénios em géneros alimentícios. Utrecht.

³ BuRO, 2022. Parecer sobre valores de referência para alérgénios em géneros alimentícios. Utrecht.

⁴ A dose de elicitación (ED) é a dose na qual uma reação alérgica é induzida. As doses de elicitación (ED) de géneros alimentícios alérgénicos podem ser definidas pela distribuição de doses-limiar para indivíduos dentro de uma população específica. A ED₀₅, por exemplo, significa um risco residual de 5 %, ou seja, a dose a que se pode esperar uma reação em 5 % da população com alergias. Ou, por outras palavras, os valores da ED₀₁ e da ED₀₅ preveem a ocorrência de sintomas alérgicos objetivos em 1 % e 5 % das pessoas com alergias, respetivamente (Houben et al., 2020).

em relação à ED₀₅, uma vez que com a ED₀₅ quase só ocorrerão reações ligeiras ou moderadas. A utilização da ED₀₁, por outro lado, reduz a escolha alimentar dos doentes com alergias, razão pela qual a utilização da ED₀₅ é vista como um equilíbrio ideal. Em última análise, a nova política em matéria de alergénios assegurará que a presença e a ausência de um aviso para os consumidores com alergias se tornem significativamente mais fiáveis.

Para uma série de alergénios, como o tremço e o aipo, o Comité de Peritos da FAO/OMS não propôs quaisquer valores de referência aquando da elaboração da nova política em matéria de alergénios. Tal deve-se ao facto de existir uma diferença entre o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, que enumera 14 substâncias como alergénios, e os alergénios alimentares na norma do Codex Alimentarius (GSLPF). Desde então, foi emitida uma publicação com valores de referência para o tremço e o aipo⁵. Estes valores de referência ainda não foram estabelecidos no contexto do Codex, razão pela qual estes valores não foram incluídos na política atual. Numa fase posterior, será decidido se estes valores de referência devem ser incluídos na regra de política.

Os valores de referência para os alergénios enumerados no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, mas não na proposta da FAO/OMS, baseiam-se na ED₀₅ de documentos subjacentes, como o Parecer da BuRO. Estes valores de referência baseiam-se numa análise dos dados científicos disponíveis.

2. Quadro jurídico

Regulamento (CE) n.º 178/2002:

Nos termos do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002⁶, não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros. Ao avaliar se um género alimentício não é seguro, devem ser tidas em conta, nomeadamente, as informações fornecidas ao consumidor, incluindo as informações constantes do rótulo, ou outras informações geralmente disponíveis para os consumidores no que diz respeito à prevenção de efeitos nocivos específicos para a saúde de um determinado género alimentício ou categoria de géneros alimentícios. Para os consumidores com alergias, é importante que as informações no rótulo avisem se um alergénio está presente em quantidades que possam representar um risco real. Por conseguinte, um PAL só deve ser utilizado caso se verifique que, apesar das medidas preventivas, existe um risco para os consumidores com alergias. Nesse caso, a contaminação cruzada excede o limite de segurança.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011:

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, determinados alergénios utilizados intencionalmente no fabrico ou na preparação de um género alimentício e que continuem presentes no produto final têm de ser indicados no rótulo desse género alimentício.

⁵ FAO/OMS, 2023. Avaliação dos riscos dos alergénios alimentares: parte 5: rever e estabelecer limiares para frutos de casca rija específicos (castanha-do-brasil, noz-macadâmia ou noz-Queensland, pinhão), soja, aipo, tremço, mostarda, trigo-mourisco e aveia: relatório da reunião.

⁶ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 2002).

As informações sobre a presença eventual não intencional de alergénios nos géneros alimentícios podem ser fornecidas numa base voluntária⁷. Até à data, a Comissão Europeia não estabeleceu quaisquer requisitos para estas informações. Até à adoção dessas regras harmonizadas, cabe aos operadores das empresas do setor alimentar assegurar que, sempre que essas informações sejam fornecidas, não induzam o consumidor em erro, não sejam ambíguas nem sejam confusas para os consumidores⁸. Por conseguinte, não pode ser utilizado um PAL se a avaliação dos riscos revelar que o limite de segurança não é excedido ou que o risco de contaminação cruzada não é demonstrável. A presente regra política será revogada quando a Comissão tiver estabelecido regras.

Regulamento (CE) n.º 852/2004

Em 2021, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 foi alterado⁹. A alteração inclui a introdução de regras de higiene para prevenir ou minimizar a contaminação cruzada dos géneros alimentícios com alergénios, tanto durante a produção primária como nas fases subsequentes da cadeia alimentar.¹⁰ Estabelece regras a nível europeu para prevenir ou reduzir a presença não intencional de alergénios nos géneros alimentícios. Numa Comunicação da Comissão de 2022¹¹, são fornecidos mais pormenores sobre a aplicação das boas práticas de higiene necessárias para prevenir ou reduzir a presença de alergénios devido à contaminação dos géneros alimentícios. A Comissão salienta que as medidas preventivas são o ponto de partida para a segurança dos géneros alimentícios e que a rotulagem dos alergénios nunca deve ser utilizada como alternativa de precaução às medidas preventivas.

A rotulagem preventiva de alergénios é uma declaração separada da lista de ingredientes e tem de basear-se nos resultados de uma avaliação dos riscos adequada realizada pelo produtor de géneros alimentícios, na qual é avaliada a presença eventual e não intencional de alergénios.

3. Impacto nos encargos regulamentares

Esta regra política não conduz a alterações nos encargos regulamentares para os cidadãos. No entanto, são de esperar consequências relativas aos encargos regulamentares para as empresas. Os principais encargos para as mesmas estão relacionados com a fundamentação e quantificação da contaminação cruzada e a adaptação dos rótulos. Uma estimativa aproximada das tarefas administrativas para fundamentar a contaminação cruzada é a seguinte:

⁷ Ver artigo 36.º, n.º 3, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

⁸ Ver artigo 36.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e anexo I, ponto 3.7, da Comunicação da Comissão sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar que abrangem boas práticas de higiene e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação/flexibilidade da implementação em determinadas empresas do setor alimentar (2022/C 355/01) (JO C 355 de 2022).

⁹ Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão, de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos (JO L 74 de 2021).

¹⁰ Ver anexo I, parte A, ponto 5-A, e anexo II, capítulo IX, ponto 9, do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

¹¹ Comunicação da Comissão sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar que abrangem boas práticas de higiene e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação/flexibilidade da implementação em determinadas empresas do setor alimentar (2022/C 355/01) (JO C 355 de 2022).

- contactos com fornecedores de matérias-primas para receber dados quantitativos,
- conversão e introdução de níveis de alergénios nas especificações e noutros sistemas empresariais,
- manter os dados e as especificações atualizados,
- custos de análise,
- adaptações aos processos de trabalho e à administração.

Para o ajuste dos rótulos, as tarefas e os custos são esperados principalmente na área dos ajustes de redação nos sistemas e na conceção e controlo dos rótulos, bem como nos custos de litografia e impressão. Os custos relacionados com este aspeto são estimados em 200 000 EUR para as multinacionais e 50 000 EUR para as PME.

4. Consulta

Em termos de conteúdo, esta política foi elaborada em colaboração com a NVWA e várias partes interessadas do setor, incluindo a Federação Neerlandesa da Indústria Alimentar (FNLI), o Gabinete Central de Comércio Alimentar (CBL), a Associação Neerlandesa de Celíacos e a Fundação para a Alergia Alimentar. Por conseguinte, o projeto desta regra política foi submetido a consulta e debatido com estas partes. Além disso, o projeto desta regra política foi submetido aos participantes da Consulta Regular sobre a Lei de Produtos de Base (ROW) para consulta¹². Na sequência desta consulta, foram feitos ajustamentos à regra política. Foi aditada uma disposição relativa aos géneros alimentícios artesanais ao artigo 2.º desta regra política. Estes alimentos já estão sujeitos a uma exceção em matéria de rotulagem nutricional ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1169/2011. Para efeitos da avaliação dos riscos dos géneros alimentícios artesanais, pode ser emitida uma advertência de precaução para um determinado alergénio sem que seja demonstrada a possibilidade de exceder o valor de referência. A empresa responsável deve ser capaz de demonstrar, com uma avaliação dos riscos, que, na prática, é possível a contaminação cruzada com o alergénio pertinente. Só pode ser dada uma advertência de precaução para os alergénios enumerados no anexo. Por último, foram clarificados vários pontos da exposição de motivos.

5. Aplicabilidade e viabilidade

A conceção desta regra política foi avaliada pela NVWA em termos de exequibilidade, aplicabilidade e imunidade à fraude. A NVWA considera que as alterações propostas são executórias, praticáveis e à prova de fraude após a clarificação de uma série de pontos. A capacidade de inspeção necessária da NVWA deve ser tida em conta no processo do plano anual seguinte.

Esta regra política esclarece quando existe contaminação cruzada com alergénios e quando a rotulagem de alergénios deve ser aplicada como precaução. Se a rotulagem de alergénios não for aplicada erradamente como medida de precaução, a NVWA pode tomar medidas coercivas com base no artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002. Se, como medida de precaução, a rotulagem de

¹² A ROW inclui representantes de empresas (indústria e comércio), consumidores, ministérios (em especial o Ministério da Saúde, do Bem-Estar e do Desporto e o Ministério da Agricultura, da Natureza e da Qualidade Alimentar) e a Autoridade Neerlandesa para a Segurança dos Géneros Alimentícios e dos Consumidores [NVWA].

alergénios for aplicada incorretamente, a NVWA pode tomar medidas coercivas com base no artigo 36.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

6. Notificação

O projeto da presente regra política foi notificado em [data] à Comissão Europeia, a fim de dar cumprimento ao disposto no artigo 5.º, n.º 1, da Diretiva (UE) 2015/1535¹³. É necessária notificação à Comissão Europeia, uma vez que o artigo 2.º pode conter regras técnicas na aceção da Diretiva (UE) 2015/1535. [PM]

II. Artigo a artigo

Artigo 2.º e o anexo

A rotulagem preventiva de alergénios só é aplicada a géneros alimentícios ou bebidas que, apesar das medidas preventivas, possam representar um risco real para os consumidores com alergia alimentar.

O ponto de partida ao utilizar a rotulagem de alergénios como medida de precaução é que os operadores das empresas do setor alimentar são obrigados a fornecer aos consumidores informações claras e justas sobre os géneros alimentícios. Tal significa que estas informações não podem induzir em erro nem confundir os consumidores e devem basear-se, se necessário, em dados científicos. Será realizada uma avaliação dos riscos para determinar se a rotulagem de alergénios é necessária por precaução e não enganosa. Foi elaborada uma diretiva que define os requisitos para uma avaliação dos riscos¹⁴. Uma avaliação dos riscos determina se existe um risco real para o consumidor alérgico em caso de contaminação cruzada. Serão utilizadas doses de referência baseadas em dados científicos para a avaliação dos riscos.

Se tiverem sido tomadas todas as medidas preventivas e a validação e a avaliação dos riscos revelarem subsequentemente que o valor de referência foi excedido e que a contaminação cruzada inevitável pode constituir um risco para o consumidor alérgico, a utilização da rotulagem de alergénios é, nesse caso, necessária como precaução para informar os consumidores.

Se a rotulagem de alergénios for utilizada como precaução, deve ser apoiada por:

- informações que demonstrem que a contaminação cruzada pode efetivamente ocorrer na prática,
- uma avaliação dos riscos (ver *supra*) que revele que a quantidade de alergénio excede o limite seguro, e
- documentação que revele que foram tomadas medidas preventivas e que a rotulagem de alergénios não é utilizada como precaução em vez de medidas preventivas.

Um alergénio mencionado na rotulagem de alergénios como precaução não pode já constar da lista de ingredientes. Com exceção das embalagens de sortidos, em

¹³ Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação (codificação) (JO L 241 de 2015).

¹⁴ Orientações sobre a contaminação cruzada de alergénios. FNLI, CBL e NVWA. Versão de abril de 2024.

que são embaladas várias variantes, como chocolates mistos, gelados ou snacks. A lista de ingredientes pode ser resumida para todos os produtos contidos na embalagem. O mesmo se aplica à rotulagem de alérgenos como medida de precaução.

A menção «Pode conter xxx» ou «Não adequado para xxx» deve ser utilizada quando for aplicada a rotulagem preventiva. Esta redação torna claro para o consumidor que, para o género alimentício em questão, existe um risco real de presença de um alérgeno (determinada quantidade).

O secretário de Estado da Saúde Pública, do Bem-Estar e do Desporto,