

GUIA DE ROTULAGEM DE PRODUTOS BIOLÓGICOS



Não dispensa a leitura do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007 e do Regulamento (CE) n.º 889/2008 da Comissão, de 5 de setembro de 2008.

(versão março de 2018)

ÍNDICE

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	DISPOSIÇÕES GERAIS.....	1
2.1	Âmbito de aplicação.....	1
2.2	Que operadores podem utilizar os termos referentes à produção biológica?.....	3
3	ROTULAGEM DE PRODUTOS BIOLÓGICOS.....	4
3.1	Utilização de termos referentes à produção biológica.....	4
3.2	O logótipo de produção biológica da UE.....	5
3.3	O número de código.....	6
3.4	O local de proveniência.....	7
4	ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS BIOLÓGICOS NÃO PRÉ-EMBALADOS.....	8
5	ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PRÉ-EMBALADOS.....	9
5.1	Géneros alimentícios não transformados biológicos.....	9
5.2	Géneros alimentícios transformados biológicos.....	10
5.2.1	O vinho e outros produtos do setor vitivinícola.....	12
5.3	Géneros alimentícios transformados com ingredientes agrícolas biológicos.....	13
6	ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS.....	15
7	OUTRAS DISPOSIÇÕES DE ROTULAGEM.....	17
7.1	Produtos biológicos importados.....	17
7.2	Produtos biológicos para exportação.....	18
7.3	Produtos biológicos sob marca própria.....	18
7.4	Géneros alimentícios cujo ingrediente primário seja um produto da caça ou da pesca de animais selvagens.....	19
7.5	Produtos em conversão.....	20
8	O CÁLCULO DA PERCENTAGEM DE INGREDIENTES BIOLÓGICOS NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS TRANSFORMADOS.....	21
8.1	Ingredientes calculados como ingredientes de origem agrícola.....	21
8.2	Ingredientes não calculados como ingredientes de origem agrícola.....	22
9	ANEXOS.....	23

1 INTRODUÇÃO

Este guia destina-se a esclarecer os operadores económicos sobre a utilização de indicações referentes à produção biológica na rotulagem e na publicidade de géneros alimentícios e de alimentos para animais.

As disposições referidas neste guia são aplicáveis sem prejuízo do disposto na demais legislação da União Europeia (UE) e na legislação nacional, em especial, em legislação nos domínios da informação ao consumidor, da segurança da cadeia alimentar e da colocação de produtos no mercado.

2 DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1 Âmbito de aplicação

O presente guia aplica-se aos produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007, a saber produtos provenientes da agricultura, incluindo a aquicultura e a apicultura, e produtos derivados desses produtos:

- a) Produtos agrícolas vivos ou não transformados, incluindo sementes e outro material de reprodução vegetal;
- b) Produtos agrícolas transformados destinados a serem utilizados como géneros alimentícios;
- c) Alimentos para animais.

No âmbito do Regulamento (CE) n.º 834/2007 **não podem ser** considerados como **produtos biológicos** por exemplo:

- Produtos de cosmética e/ou dermatológicos;
- Vestuário, tecidos e outros artigos têxteis;
- Produtos derivados da caça e da pesca selvagem;
- Restauração coletiva;
- Alimentos para animais de companhia;
- Detergentes e outros produtos de limpeza;
- Embalagens e outros materiais em contacto com alimentos.

Relativamente aos animais, plantas aquáticas e microalgas só determinadas espécies se encontram abrangidas pela regulamentação da produção biológica, a saber¹:

- Bovinos, incluindo *bubalus* e *bison*;
- Equídeos;
- Suínos;
- Ovinos;
- Caprinos;
- Aves de capoeira (apenas as referidas no anexo III do Regulamento (CE) n.º 889/2008);
- Abelhas;
- Peixes, crustáceos, equinodermes e moluscos (apenas os referidos no anexo XIII-A do Regulamento (CE) n.º 889/2008), zooplâncton, micro-crustáceos, rotíferos, anelídeos e outros animais aquáticos utilizados para alimentação animal; e
- Algas (algas marinhas pluricelulares, fitoplâncton e microalgas).

No entanto, as regras estabelecidas nos títulos II², III³ e IV⁴ do Regulamento (CE) n.º 889/2008 serão aplicáveis *mutatis mutandis* a outras espécies, até que sejam estabelecidas normas de execução referentes à sua produção com base no Regulamento (CE) n.º 834/2007.

Assim na pendência da inclusão de normas de execução sobre a produção de outras espécies de animais, plantas aquáticas e microalgas, são aplicáveis as regras nacionais ou, na sua ausência, as normas privadas aceites ou reconhecidas pelos Estados-Membros.

Os alimentos para animais de companhia não se encontram abrangidos pelo capítulo II⁵ do Título III³ do Regulamento (CE) n.º 889/2008, assim, na pendência da inclusão de normas de execução em matéria de transformação de alimentos para animais de companhia, são aplicáveis as regras nacionais ou, na sua ausência, normas privadas aceites ou reconhecidas pelos Estados-Membros.

¹ *vide* artigos 6.º-A, 7.º e 25.º-A do Regulamento (CE) n.º 889/2008;

² Regras sobre produção, conservação, transformação, embalagem, transporte e armazenamento de produtos biológicos;

³ Rotulagem;

⁴ Controlos;

⁵ Requisitos específicos de rotulagem aplicáveis aos alimentos para animais.

A restauração coletiva não se encontra abrangida pela regulamentação da produção biológica, no entanto, os Estados-Membros podem aplicar regras nacionais ou, na sua ausência, normas privadas por eles aceites ou reconhecidas sobre a preparação de géneros alimentícios por estabelecimentos de restauração coletiva nas suas instalações, sua rotulagem e controlo.

Portugal, até à presente data, não estabeleceu regras nacionais, nem aceitou ou reconheceu qualquer norma privada para a:

- Produção de outras espécies de animais, plantas aquáticas e microalgas;
- Transformação de alimentos para animais de companhia.

Relativamente à restauração coletiva, encontram-se reconhecidas duas normas privadas neste âmbito.

Regras de rotulagem:

O logótipo da produção biológica da UE e o número de código do OC não podem ser utilizados:

- Na rotulagem, apresentação e/ou publicidade destes produtos;
- Para publicitar o estabelecimento de restauração coletiva.

2.2 Que operadores podem utilizar os termos referentes à produção biológica⁶?

Apenas os operadores que:

- a) Tenham declarado a sua actividade às autoridades competentes do Estado-Membro em que a referida actividade é exercida. Em Portugal, à Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) podendo os operadores que exerçam a sua atividade nas regiões autónomas efetuar, no entanto, essa declaração junto do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA) na Região Autónoma dos Açores e junto da Direção Regional de Agricultura na Região Autónoma da Madeira;
- b) Tenham sujeitado a sua empresa ao sistema de controlo implementado nesse Estado-Membro; e
- c) Possuam um certificado de conformidade (*vide* modelo em anexo) emitido por um organismo de controlo (OC), reconhecido pela DGADR, que atesta que este submeteu as suas atividades a controlo e satisfaz os requisitos do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

⁶ Assim como os seus derivados ou abreviaturas.

3 ROTULAGEM DE PRODUTOS BIOLÓGICOS

3.1 Utilização de termos referentes à produção biológica

Os termos utilizados para identificar produtos biológicos encontram-se protegidos em toda a União Europeia (UE) independentemente da língua utilizada. Esta proteção aplica-se igualmente aos derivados ou abreviaturas habituais desses termos, quer sejam utilizados isoladamente ou associados a outros termos.

Os termos protegidos encontram-se estabelecidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 834/2007, em português: "biológico" e o seu derivado ou abreviatura "BIO".

Assim temos como exemplo:

Na Irlanda:

O termo "biológico" e o seu derivado ou abreviatura "BIO" encontra-se protegido ainda que o termo irlandês para "biológico" seja "organic".

Em Portugal:

O termo "organic" e os seus derivados ou abreviaturas encontram-se protegidos ainda que termo português para "organic" seja "biológico".

É proibida a utilização de referências à produção biológica:

- Que seja enganosa ou que possa induzir os consumidores em erro, inclusivamente em marcas, nos nomes de empresas, nos documentos contabilísticos, rotulagem e/ou publicidade de um produto e/ou ou dos seus ingredientes ou matérias-primas para alimentação animal;
- Em produtos relativamente aos quais o direito da União requeira que a rotulagem ou publicidade desse produto indique que esses produtos contêm ou são constituídos por OGM (Organismos geneticamente Modificados) ou foram produzidos a partir de OGM; e
- Em produtos não biológicos, a não ser que estes não tenham, direta ou indiretamente, qualquer ligação com a produção biológica.

3.2 O logótipo de produção biológica da UE

Só se pode utilizar o logótipo de produção biológica da UE:

- a) Na rotulagem, apresentação e publicidade de produtos que cumpram as regras da produção biológica, atestando dessa forma a conformidade desses produtos;
- b) Para fins informativos e educativos relacionados com a existência e a publicidade do próprio logótipo. Neste caso não se aplicam os requisitos relativos ao local de proveniência mas o logótipo tem que ser reproduzido em conformidade com o modelo e as regras estabelecidas para a utilização do mesmo e a sua utilização não pode induzir em erro o consumidor sobre a produção biológica.

Facultativamente o logótipo de produção biológica da UE pode ser utilizado na rotulagem de:

1. Produtos importados de países terceiros; e
2. Produtos não pré embalados.

A sua utilização, no entanto, *obriga* à indicação do *local de proveniência* desses produtos.

Não se pode utilizar o logótipo de produção biológica da UE nos:

- a) Produtos provenientes de explorações em conversão;
- b) Géneros alimentícios transformados com menos de 95%, em peso, do total de ingredientes agrícolas biológicos;
- c) Géneros alimentícios cujo ingrediente primário seja derivado da caça ou da pesca de animais selvagens.

O modelo do logótipo de produção biológica da União Europeia encontra-se definido no anexo XI do Regulamento (CE) n.º 889/2008 e cumpre as regras estabelecidas nesse anexo que se resumem de seguida:

1. A cor
 - a) Quadricromia com o seguinte pantone: Green Pantone n.º 376 e Green [50 % Cyan + 100 % Yellow];
 - b) Excepcionalmente pode ser utilizado em monocromia:
 - A preto e branco em embalagens ou rótulos a preto e branco;
 - Em cor idêntica à da embalagem ou rótulo do produto.

2. O tamanho

- Altura mínima de 9 mm, podendo ser reduzida para 6 mm em embalagens pequenas;
- Largura mínima de 13,5 mm;
- A proporção entre a altura e a largura será sempre de 1:1,5.

Podem ser utilizados logótipos nacionais e/ou privados na rotulagem, apresentação e publicidade de produtos que cumpram os requisitos da regulamentação da produção biológica.

De forma a facilitar a compreensão destas regras a Comissão elaborou o guia "O logótipo biológico da UE", disponível na página da DGADR em <http://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/modo-de-producao-biologico>.

3.3 O número de código

O número de código da autoridade de controlo ou do OC, do operador que tiver efetuado a última operação de produção ou de preparação⁷, tem que constar no rótulo dos produtos sempre que estes exibam termos referentes à produção biológica.

O número de código tem o formato geral "AB-CDE-999", em que cada parte significa:

a) AB

Código ISO do país em que são realizados os controlos;

b) CDE

Termo com três letras como "bio", "öko", "org" ou "eko" que estabelece uma ligação com a produção biológica e que foi decidido pela Comissão ou pelo Estado Membro;

c) 999

Número de referência com, no máximo, três dígitos a ser atribuído pela:

- Autoridade competente do Estado Membro às autoridades de controlo ou organismos de controlo nos quais tenha delegado tarefas de controlo, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004⁸;
- Comissão às autoridades de controlo ou organismos de controlo que tenha reconhecido, nos termos das disposições regulamentares da produção biológica.

⁷ Inclui o acondicionamento, a rotulagem e/ou as alterações efetuadas à rotulagem que sejam relativas à produção biológica; e

⁸ Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004.

Em **Portugal**, o formato do código tem a seguinte forma: PT-BIO-01, PT-BIO-02, PT-BIO-03...

Em http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/?lang=pt pode ser consultada a lista das:

- Autoridades e organismos de controlo existentes em cada Estado Membro; e
- Autoridades e organismos de controlo reconhecidos para efeitos de equivalência pela Comissão.

3.4 O local de proveniência

O local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias primas agrícolas presentes no produto tem que ser indicado sempre que se utilize o logótipo de produção biológica da UE.

O local de proveniência será indicado da seguinte forma:

- Agricultura UE: quando os ingredientes ou as matérias primas agrícolas tenham sido produzidos na UE;
- Agricultura não UE: quando os ingredientes ou as matérias primas agrícolas tenham sido produzidos em países terceiros;
- Agricultura UE/não UE: quando uma parte dos ingredientes ou das matérias primas agrícolas tenham sido produzidos na UE e outra parte num país terceiro.

Nas situações em que os ingredientes ou as matérias primas agrícolas presentes no produto tenham sido produzidos num determinado país, a indicação "UE" ou "não UE" pode ser substituída ou completada pelo nome desse país.

Para determinar se as os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto foram ou não produzidos num determinado país, podem não ser tidas em conta pequenas quantidades de ingredientes ou de matérias primas, desde que a sua quantidade não exceda 2 % da quantidade total, em peso, dos ingredientes ou das matérias-primas agrícolas utilizadas.

Assim temos como exemplo:

Produto em que **98% dos ingredientes ou matérias primas agrícolas** presentes foram **produzidos em Portugal**

O **local de proveniência** deverá ser indicado da seguinte forma:

Agricultura Portugal

A indicação do local de proveniência tem que constar no mesmo campo visual do logótipo de produção biológica da UE e não pode figurar de forma mais destacada em cor, tamanho ou tipo de letra do que a denominação do produto.

4 ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS BIOLÓGICOS NÃO PRÉ-EMBALADOS

Obrigatoriamente:

Tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o:

- Termo “biológico” ou o seu derivado ou abreviatura “BIO” na denominação do género alimentício; e
- Número de código do OC.

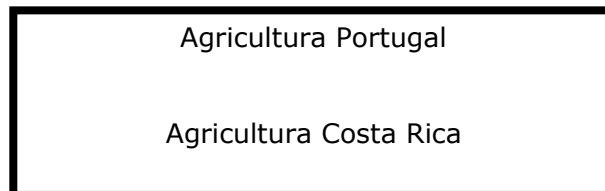
Facultativamente:

No suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação pode também constar o logótipo biológico da UE. Neste caso, terá que ser indicado, cumulativamente, o local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto:

- Agricultura UE; ou
- Agricultura não UE; ou
- Agricultura UE / não UE.

No entanto, se 98% dos ingredientes ou das matérias-primas agrícolas presentes no produto tiverem sido produzidos num determinado país, pode-se substituir a indicação “UE” ou “não UE” pela designação desse país.

Assim temos como exemplo:



5 ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PRÉ-EMBALADOS

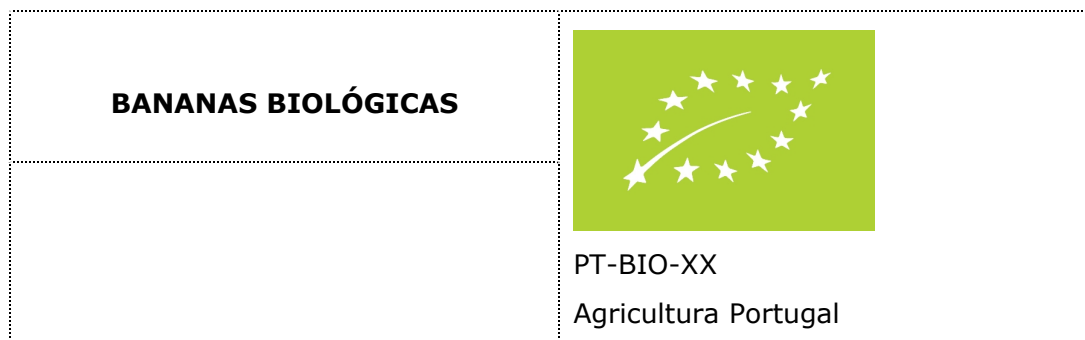
5.1 Géneros alimentícios não transformados biológicos

Requisitos de rotulagem:

Tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o:

- Termo “biológico” ou o seu derivado ou abreviatura “BIO” na denominação do género alimentício;
- Logótipo biológico da UE;
- Número de código do OC;
- Local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto:
 - Agricultura UE; ou
 - Agricultura não UE; ou
 - Agricultura UE / não UE.

Assim temos como exemplo:



5.2 Géneros alimentícios transformados biológicos

Requisitos dos ingredientes de origem agrícola:

1. Os ingredientes biológicos têm que representar, em peso, 95% ou mais do total de ingredientes de origem agrícola; e
2. Os ingredientes não biológicos utilizados têm que constar no Anexo IX do Reg. (CE) n.º 889/2008 ou ter sido autorizados pelo Estado Membro, nos termos do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

Requisitos de rotulagem:

1. Tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o/a:
 - Termo “biológico” ou o seu derivado ou abreviatura “BIO” na denominação do género alimentício;
 - Logótipo biológico da UE;
 - Número de código do OC;
 - Local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto:
 - Agricultura UE; ou
 - Agricultura não UE; ou
 - Agricultura UE / não UE.

2. A lista de ingredientes tem que indicar quais os ingredientes que são de produção biológica.


No ponto 8 do presente guia, encontra as regras de cálculo da percentagem de ingredientes biológicos nos géneros alimentícios transformados.

Assim temos como exemplos de géneros alimentícios transformados biológicos:

a) Género alimentício com $\geq 95\%$ de ingredientes de origem agrícola biológicos, neste exemplo: 100% de ingredientes biológicos.

<p>ARROZ COM ERVILHAS BIOLÓGICO</p>	 <p>PT-BIO-XX Agricultura Portugal</p>
<p>Ingredientes: arroz*, ervilhas*, cebola*, alho* e sal.</p> <p>* Ingredientes biológicos</p>	

b) Género alimentício com $\geq 95\%$ de ingredientes de origem agrícola biológicos e ingrediente não biológico constante no anexo IX do Regulamento (CE) n.º 889/2008, neste exemplo: frutose não biológica.

<p>ARROZ DOCE BIOLÓGICO</p>	 <p>PT-BIO-XX Agricultura Portugal /não UE</p>
<p>Ingredientes: arroz*, leite de vaca*, ovo inteiro*, frutose (3%) e canela*.</p> <p>* Ingredientes biológicos</p>	

- c) Género alimentício com $\geq 95\%$ de ingredientes de origem agrícola biológicos contendo aditivo alimentar marcado com um asterisco constante no anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008, neste exemplo: farinha de semente de alfarroba (E410), biológica.

<p>BOLO DE MAÇÃ E NOZES BIOLÓGICO</p>	 PT-BIO-XX Agricultura EU / não UE
<p>Ingredientes: maçã*, farinha de trigo*, farinha de semente de alfarroba (E410*) 15%, açúcar*, óleo de coco extra virgem*, ovo inteiro* e nozes*.</p> <p>* Ingredientes biológicos</p>	

5.2.1 O vinho e outros produtos do setor vitivinícola

Requisitos dos ingredientes:

- Só podem ser produzidos a partir de ingredientes biológicos;
- Apenas os produtos e substâncias enumerados no anexo VIII-A do Regulamento (UE) n.º 889/2008 podem ser utilizados na transformação de produtos do setor vitivinícola, nomeadamente durante as práticas, processos e tratamentos enológico, estando sujeitos às condições e restrições estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013⁹ e no Regulamento (CE) n.º 606/2009, em particular, às constantes no seu anexo I-A;
- Os produtos e substâncias enumerados no anexo VIII-A do Regulamento (UE) n.º 889/2008 marcados com um asterisco devem ser derivados de ingredientes biológicos.

Requisitos de rotulagem:

A estes produtos aplicam-se, além das demais disposições de rotulagem exigidas pela demais legislação alimentar, as mesmas disposições de rotulagem dos produtos com 95% ou mais ingredientes agrícolas biológicos.

⁹ O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 revoga o Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

Assim, tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o/a:

- Termo “biológico” ou o seu derivado ou abreviatura “BIO” na denominação do género alimentício;
- Logótipo biológico da UE;
- Número de código do OC.
- Local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto:
 - Agricultura UE; ou
 - Agricultura não UE; ou
 - Agricultura UE / não UE.

5.3 Géneros alimentícios transformados com ingredientes agrícolas biológicos

Requisitos dos ingredientes de origem agrícola:

1. Os ingredientes biológicos representam, em peso, menos de 95% do total de ingredientes de origem agrícola; e
2. Os ingredientes não biológicos utilizados não estão restringidos ao Anexo IX do Reg. (CE) n.º 889/2008.

Requisitos de rotulagem:

2. Tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o/a:
 - Número de código do OC;
 - Lista de ingredientes tem que indicar quais os ingredientes que são de produção biológica e qual a percentagem total de ingredientes biológicos existente em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola;
3. Os termos referentes à produção biológica só podem figurar relativamente aos ingredientes biológicos;
4. Os termos e a indicação da percentagem devem figurar com a mesma cor, dimensão e tipo de letra que as restantes indicações constantes da lista dos ingredientes.

Assim temos como exemplos de géneros alimentícios transformados com ingredientes biológicos:

- a) Género alimentício com < 95% de ingredientes de origem agrícola biológicos, neste exemplo: 70% de ingredientes biológicos.

ARROZ COM ERVILHAS	<p>Ingredientes: arroz*, ervilhas, cebola, alho e sal.</p> <p>* 70% de ingredientes biológicos em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola</p> <p>PT-BIO-XX</p>
---------------------------	--

- b) Género alimentício com \geq 95% de ingredientes de origem agrícola biológicos mas com ingrediente não biológico não constante no anexo IX do Regulamento (CE) n.º 889/2008, neste exemplo: lúpulo não biológico.

CERVEJA	<p>Ingredientes: água, malte de cevada*, cereais não maltados* (milho e cevada), lúpulo e leveduras*.</p> <p>* 97% de ingredientes biológicos em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola</p> <p>PT-BIO-XX</p>
----------------	---

- c) Género alimentício com < 95% de ingredientes de origem agrícola biológicos contendo aditivo alimentar marcado com um asterisco constante no anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008, neste exemplo: farinha de semente de alfarroba (E410), não biológica.

BOLO DE MAÇÃ E NOZES	<p>Ingredientes: maçã*, farinha de trigo*, farinha de semente de alfarroba (E410) 15%, açúcar*, óleo de coco extra virgem*, ovo inteiro* e nozes*.</p> <p>* 85% de ingredientes biológicos em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola</p> <p>PT-BIO-XX</p>
-----------------------------	--

6 ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS

Apenas podem ser utilizadas marcas comerciais e denominações de venda que contenham termos referentes à produção biológica se todas as matérias primas de origem vegetal ou animal presentes nos alimentos para animais forem provenientes da produção biológica e, pelo menos, 95 % da matéria seca do produto for constituída por tais matérias primas.

Os termos referentes à produção biológica e o logótipo biológico da UE podem ser utilizados na rotulagem dos alimentos para animais transformados, desde que sejam, cumulativamente, satisfeitos os seguintes requisitos:

- a) Cumprimento do disposto no Regulamento (CE) n.º 834/2007, nomeadamente sobre alimentos para animais (artigo 14.º, n.º 1, alínea d), subalíneas iv) e v)), alimentos para peixes e crustáceos de aquicultura (artigo 15.º, n.º 1, alínea d)) e regras gerais aplicáveis à produção de alimentos para animais transformados (artigo 18.º);
- b) Cumprimento do disposto no Regulamento (CE) n.º 889/2008, nomeadamente sobre a utilização de certos produtos e substâncias nos alimentos para animais (artigo 22.º) e regras para a conservação de produtos e para a produção de alimentos para animais transformados (artigo 26.º); e

- c) Todas as matérias primas de origem vegetal ou animal presentes nos alimentos para animais forem provenientes da produção biológica e, pelo menos, 95 % da matéria seca do produto for constituída por tais matérias primas.

No caso dos alimentos compostos, em quantidades variáveis, por matérias para a alimentação animal resultantes da produção biológica, e/ou por produtos em conversão para a agricultura biológica, e/ou por produtos referidos no artigo 22.º do Regulamento (CE) n.º 889/2008, será permitida a utilização da menção:

"Pode ser utilizado em produção biológica, em conformidade com os Regulamentos (CE) n.º 834/2007 e (CE) n.º 889/2008".

Esta indicação, no entanto, deve:

- a) Ser separada das menções referidas no artigo 5.º da Directiva 79/373/CEE do Conselho e no n.º 1 do artigo 5.º da Directiva 96/25/CE do Conselho;
- b) Ser apresentada numa cor, num formato ou num estilo de caracteres que não a evidenciem mais que a descrição ou o nome do alimento para animais previstos, respectivamente, na alínea a) do n.º 1 do artigo 5.º da Directiva 79/373/CEE ou na alínea b) do n.º 1 do artigo 5.º da Directiva 96/25/CE;
- c) Ser acompanhada, no mesmo campo visual, de uma menção que indique, em peso de matéria seca:
 - i) O teor de matéria(s) para a alimentação animal resultante(s) da produção biológica;
 - ii) O teor de matéria(s) para a alimentação animal resultante(s) de produtos em conversão para a agricultura biológica;
 - iii) A percentagem de matéria(s) para a alimentação não abrangidas pelas subalíneas i) e ii);
 - iv) O teor total de alimentos de origem agrícola para animais;
- d) Ser acompanhada de uma lista dos nomes das matérias para a alimentação animal resultantes da produção biológica; e
- e) Ser acompanhada de uma lista dos nomes das matérias para a alimentação animal resultantes de produtos em conversão para a produção biológica.

Esta indicação pode ainda ser acompanhada por uma referência relativa à obrigação de utilizar os alimentos para animais em conformidade com o artigo 21.º (alimentos em conversão) e o artigo 22.º (utilização de certos produtos e substâncias nos alimentos para animais) do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

7 OUTRAS DISPOSIÇÕES DE ROTULAGEM

7.1 Produtos biológicos importados

Obrigatoriamente:

Tem que constar, além das menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o:

- Termo “biológico” ou o seu derivado ou abreviatura “BIO” na denominação do género alimentício; e
- Número de código do OC.

Facultativamente:

Pode ser utilizado o logótipo biológico da UE. Neste caso, terá que ser indicado, cumulativamente, o local onde foram produzidos os ingredientes ou as matérias-primas agrícolas presentes no produto:

- Agricultura UE; ou
- Agricultura não UE; ou
- Agricultura UE / não UE.

No entanto, se 98% dos ingredientes ou das matérias-primas agrícolas presentes no produto tiverem sido produzidos num determinado país, pode-se substituir a indicação “UE” ou “não UE” pela designação desse país.

Assim temos como exemplo:

Agricultura Brasil
Agricultura Índia
Agricultura Canada

7.2 Produtos biológicos para exportação

Um produto pode ser exportado da União como produto biológico e pode ostentar o logótipo de produção biológica da UE se estiver em conformidade com as regras para os produtos biológicos.

Atualmente, apesar do operador económico que exporta produtos biológicos se encontrar obrigado a declarar esta atividade às autoridades competentes do Estado-Membro em que a referida actividade é exercida e sujeitar a mesma ao sistema de controlo¹⁰, a regulamentação da produção biológica não estabelece a existência de certificados de exportação de produtos biológicos.

Para mais informações sobre os documentos destinados às autoridades aduaneiras de países terceiros, consulte o “Guia do exportador” elaborado pela DGADR e disponível em <http://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/modo-de-producao-biologico>.

7.3 Produtos biológicos sob marca própria

No caso das “marcas de distribuidor” aplicam-se as mesmas regras de rotulagem enunciadas no presente guia, uma vez que estes operadores se encontram sujeitos às regras referidas no ponto 2.3:

- a) Tenham declarado a sua actividade às autoridades competentes do Estado-Membro em que a referida actividade é exercida. Em Portugal, à Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) podendo os operadores que exerçam a sua atividade nas regiões autónomas efetuar, no entanto, essa declaração junto do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA) na Região Autónoma dos Açores e junto da Direção Regional de Agricultura na Região Autónoma da Madeira;
- b) Tenham sujeitado a sua empresa ao sistema de controlo implementado nesse Estado-Membro; e
- c) Possuam um certificado de conformidade (*vide* modelo em anexo) emitido por um organismo de controlo (OC), reconhecido pela DGADR, que atesta que este submeteu as suas atividades a controlo e satisfaz os requisitos do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

¹⁰ *vide* ponto 2.3 do presente guia.

O número de código da autoridade de controlo ou do OC, do operador que tiver efetuado a última operação de produção ou de preparação¹¹, será aquele que deve constar no rótulo destes produtos.

Sobre esta matéria recomenda-se a leitura da decisão do Tribunal de Justiça da UE, caso C-289/16, disponível em <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?qid=1519818191515&uri=CELEX:62016CJ0289>.

7.4 Géneros alimentícios cujo ingrediente primário seja um produto da caça ou da pesca de animais selvagens

Requisitos dos ingredientes de origem agrícola:

1. O ingrediente primário do produto é um ingrediente não biológico e provém da caça ou da pesca de animais selvagens;
2. Todos os outros ingredientes de origem agrícola são biológicos.

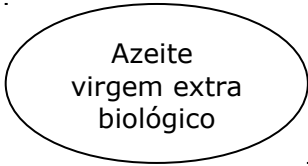
Requisitos de rotulagem:

1. Tem que constar, no suporte de informação onde constam as menções de rotulagem exigidas pela demais legislação, o/a:
 - Número de código do OC;
 - Lista de ingredientes tem que indicar quais os ingredientes que são de produção biológica e qual a percentagem total de ingredientes biológicos existente em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola;
2. Os termos referentes à produção biológica só podem figurar relativamente aos ingredientes biológicos e no mesmo campo visual da denominação de venda.
3. Os termos e a indicação da percentagem devem figurar com a mesma cor, dimensão e tipo de letra que as restantes indicações constantes da lista dos ingredientes.

¹¹ Inclui o acondicionamento, a rotulagem e/ou as alterações efetuadas à rotulagem que sejam relativas à produção biológica;

Assim temos como exemplo de um género alimentício cujo ingrediente primário seja um produto da caça ou da pesca de animais selvagens com ingredientes biológicos:

- Produto da pesca selvagem: sardinhas; e
- Ingrediente biológico: azeite virgem extra biológico

<p>FILETES DE SARDINHAS EM AZEITE</p>  <p>Azeite virgem extra biológico</p>	<p>Ingredientes: filetes de sardinhas, azeite virgem extra * e sal marinho.</p> <p>* 20% de ingredientes biológicos em relação à quantidade total de ingredientes de origem agrícola</p> <p>PT-BIO-XX</p>
---	---

7.5 Produtos em conversão

Os produtos que tenham sido obtidos durante o período de conversão não podem ser rotulados nem publicitados como produtos biológicos nem como produtos em conversão.

No entanto, os produtos de origem vegetal - material de reprodução vegetal, géneros alimentícios de origem vegetal e alimentos para animais de origem vegetal, produzidos durante o período de conversão podem ser rotulados e publicitados como produtos em conversão ostentando a indicação «produto em conversão para a agricultura biológica», desde que:

- a) Tenha sido observado um período de conversão de pelo menos 12 meses antes da colheita desses produtos;
- b) Esses produtos contenham apenas um ingrediente de origem agrícola vegetal;
- c) Essa indicação figure em cor, tamanho e estilo de caracteres que não seja mais destacada do que a denominação de venda do produto, devendo ser utilizados caracteres do mesmo tamanho para toda a indicação; e
- d) Essa indicação esteja ligada ao número de código da autoridade ou organismo de controlo referida no ponto 4.2..

Assim temos como exemplo de um produto em conversão, um género alimentício de origem vegetal com apenas um ingrediente de origem agrícola vegetal:

POLPA DE TOMATE	
produto em conversão para a agricultura biológica PT-BIO-XX	Ingredientes: tomate e sal.

8 O CÁLCULO DA PERCENTAGEM DE INGREDIENTES BIOLÓGICOS NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS TRANSFORMADOS

Um género alimentício transformado¹² terá presente uma percentagem variável de ingredientes de origem agrícola, biológicos e não biológicos, e de ingredientes de origem não agrícola.

Um género alimentício transformado biológico tem, no entanto, que ser obtido principalmente a partir de ingredientes de origem agrícola ou seja, estes ingredientes representam mais de 50% do mesmo, não tendo para este efeito em consideração a água e o sal intencionalmente incorporados.

A percentagem de ingredientes biológicos será calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$\frac{\text{Total de ingredientes biológicos}}{\text{Total de ingredientes de origem agrícola}} \times 100$$

8.1 Ingredientes calculados como ingredientes de origem agrícola

São calculados como ingredientes de origem agrícola:

- a) Produtos vegetais e animais, incluindo plantas selvagens colhidas;
- b) Produtos derivados da caça e da pesca;
- c) Leveduras e produtos à base de leveduras;

¹² Exceto o vinho e outros produtos do setor vitivinícola que tem que ser obtidos, exclusivamente, a partir de ingredientes biológicos.

- d) Aditivos alimentares constantes no anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008 marcados com um asterisco na coluna do número de código do aditivo;
- e) Ingredientes não biológicos constantes no anexo IX do Regulamento (CE) n.º 889/2008; e
- f) Ingredientes não biológicos autorizados pelo Estado Membro nos termos do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

Nestes cálculos deve-se ter em atenção que no género alimentício transformado não pode estar presente, em simultâneo, um ingrediente:

- Biológico com o mesmo ingrediente não biológico;
- Em conversão com o mesmo ingrediente biológico e/ou o mesmo ingrediente não biológico.

Assim temos como exemplo:

Sumo de maçã – Ingredientes utilizados:	
Maçãs biológicas	✓
Maçãs biológicas e maçãs não biológicas	X
Maçãs biológicas, maçãs não biológicas e maçãs em conversão	X
Maçãs biológicas e maçãs em conversão	X

Legenda:

✓ - Possível;

X – Não possível.

8.2 Ingredientes não calculados como ingredientes de origem agrícola

Não são calculados como ingredientes de origem agrícola:

- a) Água potável e sais

A água potável e sais (com cloreto de sódio ou cloreto de potássio como componentes de base) geralmente utilizados na transformação dos alimentos).

b) Aditivos

Aditivos alimentares constantes no anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008 não marcados com um asterisco na coluna do número de código do aditivo.

c) Preparações baseadas em microorganismos e enzimas

As enzimas utilizadas como aditivos alimentares devem constar da lista da secção A do anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

d) Substâncias aromatizantes naturais e preparações aromáticas naturais

Alínea d) do n.º 1 e n.º 2 do artigo 9.º da Directiva 88/388/CEE do Conselho.

e) Substâncias minerais (incluindo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos e outros micronutrientes

Apenas autorizados nas situações em que a sua utilização seja legalmente exigida nos géneros alimentícios em que são incorporados.

f) Corantes utilizados para carimbar carne e cascas de ovos

N.º 8 e n.º 9 do artigo 2.º da Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho.

9 ANEXOS

ANEXO I – DEFINIÇÕES

As presentes definições foram retiradas ou adaptadas do Regulamento (CE) n.º 834/2007, Regulamento (CE) n.º 889/2008, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

▪ **Alimento para animais**

Qualquer substância ou produto, incluindo os aditivos, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser utilizado para a alimentação oral de animais.

▪ **Denominação do género alimentício**

A denominação de um género alimentício é a sua denominação legal. Na falta desta, a denominação do género alimentício será a sua denominação corrente; caso esta não exista ou não seja utilizada, será fornecida uma denominação descritiva.

▪ **Estabelecimento de restauração colectiva**

Qualquer estabelecimento (incluindo um veículo ou uma banca fixa ou móvel), tal como um restaurante, uma cantina, uma escola, um hospital e uma empresa de serviços de restauração, no qual, no âmbito de uma actividade empresarial, são preparados géneros alimentícios prontos para consumo pelo consumidor final.

▪ **Ingrediente**

Qualquer substância ou produto, incluindo os aromas, aditivos e enzimas alimentares, e qualquer constituinte de um ingrediente composto, utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício, ainda presentes no produto acabado, eventualmente sob forma alterada. Os resíduos não são considerados ingredientes.

▪ **Ingrediente composto**

Um ingrediente elaborado a partir de mais do que um ingrediente.

▪ **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.

- **Género alimentício préembalado**

Uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e aos estabelecimentos de restauração colectiva, 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 modificada. A definição de “género alimentício pré-embalado” não abrange os alimentos embalados no local de venda a pedido do consumidor, ou pré-embalados para venda directa.

- **Legislação alimentar**

As disposições legislativas, regulamentares e administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, a nível quer comunitário quer nacional; abrange todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a, animais produtores de géneros alimentícios.

- **Matérias-primas para alimentação animal**

Os produtos de origem vegetal ou animal cujo principal objectivo é preencher as necessidades alimentares dos animais, no seu estado natural, fresco ou conservado, bem como os produtos derivados da sua transformação industrial e as substâncias orgânicas ou inorgânicas, com ou sem aditivos, destinadas a serem utilizadas na alimentação animal por via oral, quer directamente, quer após transformação, ou para a preparação de alimentos compostos para animais ou como excipiente em pré-misturas.

- **Organismo geneticamente modificado ou OGM**

A aceção dada na Directiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados e que revoga a Directiva 90/220/CEE do Conselho, e que não é obtido através das técnicas de modificação genética enumeradas no anexo I B dessa directiva.

- **Produtos em conversão**

Produtos que são produzidos durante o período de conversão.

- **Produtos não transformados**

Géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados.

- **Produtos transformados**

Géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.

A transformação de produtos não transformados consiste numa acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos.

- **Publicidade**

Qualquer representação destinada ao público, por todos os meios à excepção da rotulagem, que pretenda ou seja susceptível de influenciar e moldar atitudes, convicções e comportamentos no intuito de promover directa ou indirectamente a venda de produtos biológicos.

- **Preparação**

As operações de conservação ou transformação de produtos biológicos (incluindo o abate e o corte no que diz respeito aos produtos animais), assim como o acondicionamento, a rotulagem ou as alterações efetuadas à rotulagem que sejam relativas à produção biológica.

- **Rotulagem**

Os termos, menções, indicações, marcas de fábrica ou comerciais, imagens ou sinais que figuram em qualquer embalagem, documento, letreiro, rótulo, painel, cinta ou cabeção que acompanhem ou se refiram a um produto (*in* Regulamento (CE) n.º 834/2007).

- **Rótulo**

Uma etiqueta, uma marca comercial ou de fabrico, uma imagem ou outra indicação gráfica descritiva, escritas, impressas, gravadas com estêncil, marcadas, gravadas em relevo ou em depressão ou afixadas na embalagem ou no recipiente dos géneros alimentícios.

- **Documentos contabilísticos**

Fatura, fatura simplificada, fatura-recibo, recibo, guia de transporte, guia de remessa, guia de devolução, nota de encomenda, nota de crédito, nota de débito, etc.

ANEXO II - MODELO DE CERTIFICADO (PROVA DOCUMENTAL) A FORNECER AO OPERADOR EM CONFORMIDADE COM O N.º 1 DO ARTIGO 29.º DO REGULAMENTO (CE) N.º 834/2007, REFERIDO NO ARTIGO 68., N.º 1 DO REGULAMENTO (CE) 889/2008

Prova documental a fornecer ao operador em conformidade com o n.º 1 do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007	
1. Número do documento:	
2. Nome e endereço do operador: Actividade principal (produtor, transformador, importador, etc.):	3. Nome, endereço e número de código do organismo/ autoridade de controlo:
4. Grupos de produtos/Actividade: — Plantas e produtos vegetais: — Algas e produtos de algas: — Animais e produtos de animais: — Animais de aquicultura e produtos de animais de aquicultura: — Produtos transformados:	5. Definidos como: Produção biológica, produtos em conversão e também produção não biológica, caso haja produção/transformação paralela nos termos do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007
6. Período de validade: Produtos vegetais: de a Produtos de algas marinhas: de a Produtos animais: de a Produtos de animais de aquicultura: de a Produtos transformados: de a	7. Data do(s) controlo(s):
8. O presente documento é emitido com base no n.º 1 do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e no Regulamento (CE) n.º 889/2008. O operador declarado submeteu as suas actividades a controlo e satisfaz os requisitos dos regulamentos referidos.	
Data, local:	
Assinatura, em nome do organismo/autoridade de controlo emissor:	