

ROTULAGEM DA CARNE DE BOVINO

PERGUNTAS e RESPOSTAS

Qual é a legislação aplicável à rotulagem da carne de bovino?

Legislação comunitária:

Regulamento (CE) nº. 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Julho, que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, e que revoga o Regulamento (CE) nº. 820/97 do Conselho (JO L204, 11.08.2000);

Regulamento (CE) nº. 1825/2000 da Comissão, de 25 de Agosto, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) nº. 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino (JO L216, 26.08.2000);

Regulamento (CE) nº. 270/2002 da Comissão, de 14 de Fevereiro, que altera o Regulamento (CE) nº. 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere a matérias de risco especificadas e à vigilância epidemiológica de encefalopatias espongiformes transmissíveis.

Legislação nacional:

Decreto-Lei nº. 323-F/2000, de 20 de Dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e facultativa da carne de bovino (DR nº.292, I Série-A);

Despacho nº. 25 958-B/2000, de 20 de Dezembro (DR nº.292, II Série) - apenas para a carne portuguesa;

Despacho nº. 10 818/2001, de 23 de Maio (DR nº.119, II Série) - apenas para a carne portuguesa;

Despacho Normativo nº. 30/2000, de 6 de Julho (DR nº. 154, I Série-B) - Distintivo que indica a aprovação do rótulo facultativo pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

A rotulagem da carne de bovino engloba dois regimes: o regime obrigatório e o regime facultativo. A rotulagem obrigatória baseia-se num conjunto de informações que terão de constar **em todos os rótulos** da carne.

Qualquer informação, para além da obrigatória, constitui a rotulagem facultativa.

REGIME DE ROTULAGEM OBRIGATÓRIA

O que é a rotulagem?

A rotulagem consiste na colocação de um rótulo em peças individuais de carne ou na respectiva embalagem. Considera-se também a prestação de informação por escrito ao consumidor no local de venda.

Quem deve rotular?

Todos os operadores dos diferentes ramos do comércio de carne de bovino que comercializem carne na Comunidade, quer seja produzida na União Europeia quer seja importada de países terceiros.

Que carne tem de ser rotulada?

Toda a carne de bovino, fresca, refrigerada e congelada tem de ser rotulada, seja apresentada em carcaça, meias-carcaças, quartos, peças, fatiada, picada ou aos pedaços.

No caso da carne picada, este regime também se aplica à carne resultante da mistura de carne de várias espécies, quando a percentagem de carne de bovino, relativamente ao total de carne picada, for superior a 50%.

Os hamburgueres precisam de ser rotulados?

Apenas precisam de ser rotulados os hamburguers de carne de bovino não cozinhados que **não contenham qualquer outro ingrediente** (sal, especiarias, ovos, soja, cereais, farinha, etc), isto é, os hamburgueres constituídos 100% por carne picada.

Os preparados de carne precisam de ser rotulados?

Não. Os “preparados de carne”, conforme definidos no Decreto-Lei nº. 158/97 de 24 de Junho, não se encontram abrangidos por este regime de rotulagem obrigatória.

No local de venda pode-se colocar um cartaz ou folhetos a dizer a região ou o nome da exploração de onde veio o animal?

Não. Qualquer informação, que não seja a obrigatória, não poderá ser colocada à vista dos consumidores, a não ser que faça parte de um caderno de especificações aprovado pelo MADRP.

Os produtos à base de carne precisam de ser rotulados?

Não. Os produtos como pré-cozinhados, cozinhados, enchidos, salgados, fumados, conservas, não se encontram abrangidos por esta legislação.

As miudezas precisam de ser rotuladas?

Apenas o diafragma e os pilares do diafragma estão abrangidos por este regime de rotulagem. As miudezas, tais como, rins, fígado, coração não precisam de ser rotuladas de acordo com esta legislação.

A carne vendida com a designação comercial de "para guisar" e "jardineira" precisa de ser rotulada?

Sim. A carne de bovino cortada aos pedaços, sejam grandes ou pequenos, tem de respeitar as regras desta rotulagem.

A carne congelada precisa de ser rotulada?

Sim. Toda a carne congelada a partir do dia 1 de Janeiro de 2001 tem de estar rotulada com as menções obrigatórias.

A carne para alimento para animais precisa de ser rotulada?

Desde que a carne esteja acondicionada em embalagens individuais devidamente identificadas com o nome "**Alimento para animais**" não necessita de ser rotulada de acordo com o Regulamento (CE) nº. 1760/2000.

Existe alguma diferença nos rótulos de carne dos animais com menos e com mais de 30 meses?

Apenas existe diferença nos rótulos das carcaças à saída do matadouro, e quando se referirem a animais com menos de 30 meses, os quais terão de apresentar uma risca azul (*Regulamento (CE) nº. 270/2002 da Comissão*).

Nos rótulos da carne à saída da sala de desmancha não existe qualquer diferença.

Código de referência

Existe algum critério obrigatório para formar o código de referência?

Não. O código de referência é constituído, por cada matadouro ou sala de desmancha, segundo critérios escolhidos e definidos pelos próprios estabelecimentos, tendo apenas a obrigatoriedade de não se repetir ao longo dos anos.

Na formação do código de referência no matadouro pode-se utilizar a data de abate?

Não se pode colocar a data de abate do animal no rótulo de forma explícita, mas pode ser utilizada na constituição do código. Por exemplo, para uma carcaça de um animal que foi abatido no dia 31/03/2001 e com o nº. de ordem do abate de 145, o código poderia ser 310301145 ou 145310101.

Os matadouros podem formar um lote de animais a que dão o mesmo código de referência?

Não. A identificação no matadouro tem de ser individual, isto é, carcaça a carcaça. O matadouro é obrigado a manter um registo onde se estabeleça a relação entre o número do brinco do animal que foi abatido e o código de referência inscrito no rótulo que acompanha a carcaça.

Os talhos podem formar um lote de carcaças a que dão o mesmo código de referência?

Não. Os talhos, não estando licenciados como salas de desmancha, não podem acrescentar nenhuma informação ao rótulo que acompanha as carcaças ou peças de carne quando estas chegam ao seu estabelecimento. Assim, nos talhos as carnes expostas para venda terão o mesmo código de referência que vinha na carcaça, meia-carcaça, quarto ou peça que lhe deu origem.

Registos obrigatórios

O que são os registos obrigatórios?

Todos os operadores são obrigados a manter um **registo actualizado, manual, informático ou documental**, de entradas e saídas de carcaças, meias-carcaças, quartos ou peças de carne, em cada fase da produção e da venda. Nos registos deve estar demonstrado com clareza a formação dos lotes, caso ela se verifique.

Por quanto tempo se tem de guardar os registos obrigatórios?

Estes registos deverão ser mantidos durante três anos, podendo os organismos de fiscalização solicitar a consulta dos mesmos a qualquer momento durante esse período.

No caso dos talhos o registo pode ser feito pelo arquivo das facturas?

Sim. Como o registo pode ser documental poderá ser constituído pelas facturas, desde que estas contenham a informação necessária para identificar a carne, incluindo a identificação do estabelecimento de onde veio a carcaça/carne.

Para além de se manter o registo durante três anos é necessário guardar os rótulos?

Embora esta obrigatoriedade não esteja prevista na legislação, é aconselhável que os operadores de carne de bovino guardem os rótulos da carne (um exemplar por animal ou grupo de animais com o mesmo código de referência), juntamente com os documentos de acompanhamento da mesma.

Após ser vendida toda a carne de um mesmo animal, ou de um lote, o respectivo rótulo deverá ser agraçado ao documento de acompanhamento dessa carne (guia de remessa ou de transporte ou duplicado da factura). Esta documentação deverá ser arquivada pelo período de três anos, servindo como registo documental de entradas de carne.

Carne de bovino picada no talho

A carne picada no talho precisa de ser rotulada?

Se a carne de bovino à venda no talho já estiver picada deverá estar rotulada da mesma forma que toda a outra carne, não podendo haver misturas de carne com rótulos diferentes.

Caso a carne seja picada a pedido do cliente, no momento da compra, já não terá de ser rotulada, uma vez que o consumidor teve a possibilidade de conhecer o rótulo da peça ou peças da carne que adquiriu.

Carne de bovino picada num estabelecimento de picagem

A carne picada num estabelecimento de picagem precisa de ser rotulada?

Sim, é obrigatória a rotulagem da carne picada, e sempre que essa carne resulte da mistura de carne de várias espécies, quando a percentagem de carne de bovino, relativamente ao total de carne picada, for superior a 50%.

Mas as menções obrigatórias são diferentes, ou seja, no rótulo de carne picada à saída do estabelecimento de picagem é necessário colocar:

- **Número ou código de referência**, que assegure a relação entre as peças provenientes da sala de desmancha e a carne picada. O número pode ser o que veio da sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo estabelecimento de picagem, desde que permita estabelecer a

relação acima referida. Este código de referência pode corresponder, no máximo, ao conjunto dos lotes de carne picados no mesmo dia e provenientes de animais abatidos no mesmo país.

- **Origem:** nomes de todos os países onde o animal ou animais (que formam o lote) nasceram e foram criados/engordados.
- *Estado-Membro ou do país terceiro* em que ocorreu o abate do animal ou animais. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Abatido em:** (nome do Estado-Membro ou do País Terceiro)".
- *Estado-Membro ou do país terceiro* onde se processou a picagem (produção) da carne. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Produzida em:** (nome do Estado-Membro ou do País Terceiro)".

Para além destas menções obrigatórias, os operadores podem decidir incluir nos rótulos de carne picada as seguintes indicações:

- Data de picagem da carne;
- Número de aprovação do matadouro;
- Estado-Membro ou país terceiro em que ocorreu a desmancha;
- Número de aprovação do estabelecimento de desmancha.

CARNE PORTUGUESA

Quando se pode colocar a menção "Origem: PORTUGAL" no rótulo?

Esta menção só pode ser inscrita no rótulo quando a carne for portuguesa, ou seja, quando a carne for **proveniente de animais nascidos, criados e abatidos em Portugal**. O animal não pode ter saído uma única vez de Portugal.

O rótulo da carne portuguesa tem um formato definido?

Sim.

Quando a carne for portuguesa, o rótulo poderá ter a bandeira portuguesa e terão de constar as menções, apresentadas da seguinte forma:

À saída do matadouro:

Identificação do animal:.....

Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE

Origem: PORTUGAL

À saída da sala de desmancha:

Identificação do animal ou do grupo de animais:.....

Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE

Desmancha em: PORTUGAL - P - (código) - CE

Origem: PORTUGAL

ou

Cod. identificação animal:.....

Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE

Desmancha em: PORTUGAL - P - (código) - CE

Origem: PORTUGAL

Estas menções deverão estar **demarcadas das restantes indicações de rotulagem por uma linha/traço ou outro sinal envolvente**, não sendo permitidas, na área em que se encontram inseridas, quaisquer outras indicações ou imagens.
Por exemplo, no rótulo do matadouro estas menções deverão estar separadas do próprio nome ou marca comercial do matadouro.

Em relação ao tamanho e formato do rótulo não há qualquer restrição.
Quanto ao tamanho das letras e dos números, são exactamente iguais às carnes de outras proveniências, ou seja, no mínimo, 6 mm de altura à saída do matadouro e 2 mm à saída da sala de desmancha.

É obrigatória a inclusão da bandeira no rótulo da carne portuguesa?

Não. A inclusão do símbolo nacional é facultativa.

Menção "ORIGEM"

O que se entende por "Origem"?

A menção "Origem" representa o país onde o animal nasceu, foi criado/engordado e onde ocorreu o abate.

Quando se pode colocar a menção "Origem"?

Quando o país de nascimento, o país de cria/engorda do animal e o país onde ocorreu o abate for o mesmo. Nenhum deles pode ser diferente, ou seja, o animal desde que nasce até ao seu abate nunca pode ter saído do país em questão.

Quando se coloca a menção "Origem" é necessário colocar as menções "Nascido em:" e "Criado em:"?

Não. A menção "Origem" substitui as menções "Nascido em:" e "Criado em:".

Qual é a menção que se utiliza "Criado em:" ou "Engordado em:"?

É indiferente. No entanto, é mais adequado a menção "Criado em:" por ser um termo mais abrangente.

PAÍSES TERCEIROS

Quais são as menções obrigatórias para a carne importada de países terceiros?

É obrigatório no mínimo indicar as menções:

- "Origem: *não-CE*" e
- "Local de Abate: (*nome do país terceiro*)"

REGIME DE ROTULAGEM FACULTATIVA

Em que consiste o regime de rotulagem facultativa?

Este regime tem como objectivo garantir a veracidade de toda a informação prestada ao consumidor, de forma clara e não enganosa, isto é, que toda a carne esteja de acordo com as menções inscritas no respectivo rótulo.

Para este efeito terá de ser contratado um organismo independente para controlar todo o processo relativo às informações que se pretende prestar ao consumidor.

Quando se aplica o regime de rotulagem facultativa?

Sempre que um operador pretenda incluir no rótulo qualquer informação, para além das exigidas pelo regime de rotulagem obrigatória.

Exemplos de menções que necessitam de aprovação:

- Região de nascimento do animal;
- Região de engorda do animal;
- Nome/número das explorações;
- Nome/morada do produtor;
- Raça do animal;
- Idade do animal;
- Sistema produtivo;
- Maneio alimentar - pastagens, forragens, cereais ou outros;
- Maneio higio-sanitário;
- Data de abate;
- Período de maturação da carne;
- Características organolépticas da carne.

Que informações não necessitam de aprovação?

Apenas não é necessário aprovação do GPPAA para as menções exigidas pelo regime de rotulagem obrigatória e para as menções exigidas pela legislação já existente, no sector da carne, como é o caso da rotulagem geral dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final (*Decreto-Lei nº. 560/99, de 18 de Dezembro*):

- denominação de venda do produto;
- data de durabilidade mínima;
- data limite de consumo;
- data de acondicionamento;
- peso/quantidade líquida;
- preço;
- nome ou firma ou denominação social;
- a morada do fabricante ou do embalador/acondicionador ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;
- lista e quantidades de ingredientes;
- condições especiais de conservação.

Que é necessário entregar para a aprovação de um rótulo?

Os operadores que pretendam iniciar um processo de rotulagem facultativa de carne de bovino deverão entregar no Gabinete de Planeamento de Política Agro-Alimentar (GPPAA):

- um requerimento dirigido ao Director do GPPAA, solicitando a aprovação do(s) rótulo(s) e respectivo caderno de especificações, requerimento esse que não obedece a nenhuma minuta especial.

- o(s) rótulo(s) a aprovar;
- o caderno de especificações.

Em que consiste o caderno de especificações?

Conforme o tipo de menção que o operador pretenda incluir no rótulo, assim deverão ser descritas e controladas as fases e operações adequadas. Todas as etapas devem ser descritas com objectividade e clareza no Caderno de Especificações.

Este caderno deve indicar:

- ⇒ as informações que pretendem incluir no(s) rótulo(s);
- ⇒ as medidas que se propõem tomar para ser assegurada a exactidão dessas informações;
- ⇒ os procedimentos a aplicar ao longo do processo;
- ⇒ os controlos a aplicar em todas as fases, a que o caderno de especificações diga respeito (a cumprir pelos próprios proponentes e efectuados pelo Organismo Independente de Controlo que designarem);
- ⇒ o conjunto de elementos necessários para o reconhecimento do OIC por parte do GPPAA;
- ⇒ cópia dos contratos/protocolos estabelecidos com os operadores económicos da fileira, quando sejam necessários para assegurar o cumprimento da rastreabilidade;
- ⇒ prova da legalidade do licenciamento para a(s) actividade(s) desenvolvida(s), através de entrega de cópia das respectivas autorizações.

No caso de organizações, apresentar ainda:

- ⇒ as disposições a tomar em caso de incumprimento do disposto no caderno de especificações, nomeadamente as acções correctivas e sanções previstas;
- ⇒ o âmbito da organização e as regras de admissão de novos associados.

O que é um organismo independente de controlo (OIC)?

O OIC pode ser qualquer entidade privada ou entidade de natureza profissional ou interprofissional, desde que:

- ⇒ satisfaça os critérios estabelecidos na norma europeia EN 45011;
- ⇒ seja proposta pelo operador ou pela organização que requer a rotulagem da carne;
- ⇒ possua capacidade jurídica;
- ⇒ represente os interesses de todas as partes envolvidas no sector.

Os controlos efectuados pelo OIC serão de acordo com o âmbito do Caderno de Especificações.

Pode-se colocar o nome de uma raça de bovinos no rótulo?

Sim, é possível desde que todos os animais, integrados no programa para a Rotulagem Facultativa, sejam dessa raça pura, não podendo haver mistura com animais cruzados.

No caso de serem animais cruzados poderá ser feita referência a esse cruzamento desde que exista um caderno de especificações aprovado pelo MADRP.

Pode-se colocar o nome da exploração no rótulo?

Sim, é possível desde que, todos os animais, integrados no programa para a Rotulagem Facultativa, pertençam a essa exploração.

Pode-se colocar o nome da exploração de engorda no rótulo?

Sim, é possível desde que, todos os animais, integrados no programa para a Rotulagem Facultativa, pertençam a essa exploração e **toda a engorda** se processe nessa exploração (no caso de apenas a fase de acabamento dos animais se processar nessa exploração, a menção será "Acabamento", "Fase final da engorda" ou similar).

Pode-se colocar a indicação do resultado negativo ao teste da BSE no rótulo?

Não. Esta menção não poderá constar dos rótulos, uma vez que é uma medida obrigatória para todos os animais com mais de 30 meses. Toda a carne de bovinos com mais de 30 meses para ser comercializada teve de apresentar resultado negativo ao teste da BSE, logo encontra-se toda em igualdade de condições.

Distintivo do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP)

O que é o distintivo do MADRP?

É um símbolo que indica a aprovação do rótulo pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (rótulo aprovado pelo GPPAA ao abrigo da rotulagem facultativa). O distintivo é aplicado directamente no rótulo, sendo constituído por dois círculos concêntricos, com diâmetros máximos de 39 mm e 26 mm. (*Despacho Normativo n.º. 30/2000, de 6 de Julho*)



É obrigatório colocar o distintivo do MADRP quando o rótulo está aprovado?

Sim. É obrigatória a colocação do distintivo do MADRP sempre que o rótulo tenha sido aprovado segundo o regime de rotulagem facultativa.

Em caso de dúvida contactar:

GABINETE DE PLANEAMENTO E POLÍTICA AGRO-ALIMENTAR (GPPAA) Direcção de Serviços de Produções Animais - Divisão de Bovinos, Ovinos e Caprinos

Rua Padre António Vieira n.º. 1 - 5º andar
1099-073 LISBOA
Tel.geral: 21 381 93 00
Tel.directo: 21 387 68 77
Fax: 21 386 66 50