

Comunicação da Comissão sobre a aplicação do princípio da Declaração Quantitativa dos Ingredientes (QUID)

(2017/C 393/05)

ÍNDICE

	Página
1. Introdução	5
2. Obrigação de indicar a QUID	5
3. Derrogações à obrigação de indicar a QUID	7
4. Formas de expressão para a QUID	10
5. Posição da QUID na rotulagem	12

A finalidade da comunicação da Comissão é fornecer orientações para as empresas e as autoridades nacionais sobre a aplicação do princípio de declaração quantitativa dos ingredientes (QUID), no âmbito do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (a seguir designado por «regulamento»). A presente comunicação substitui e complementa as orientações sobre QUID adotadas ao abrigo do artigo 7.º da Diretiva 79/112/CEE do Conselho ⁽²⁾.

A comunicação reflete os debates da DG Saúde e Segurança dos Alimentos (DG SANTE) da Comissão com peritos dos Estados-Membros no âmbito do Grupo de Trabalho sobre o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

A presente comunicação em nada prejudica a possível interpretação do Tribunal de Justiça da União Europeia.

1. Introdução

- O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 («o Regulamento») exige a indicação da quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes utilizada no fabrico ou na preparação de todos os géneros alimentícios pré-embalados (artigo 9.º, n.º 1, alínea d), e artigo 22.º do regulamento).
- A obrigação de indicar a QUID não se aplica aos géneros alimentícios constituídos por um único ingrediente uma vez que a quantidade de ingredientes, em todos os casos, corresponde a 100 %.
- Existem outros casos específicos de alimentos pré-embalados em que a indicação QUID não é obrigatória (anexo VIII do regulamento). Além disso, a indicação da QUID não é exigida nos «géneros alimentícios não pré-embalados» (géneros alimentícios que são propostos sem pré-embalagem, ou que são embalados nos pontos de venda, a pedido do comprador, ou pré-embalados para venda direta), salvo se os Estados-Membros tiverem adotado regras nacionais que exijam essa indicação para esses alimentos (artigo 44.º do regulamento).
- Por último, sendo a indicação QUID uma indicação quantitativa dos ingredientes, não se aplica a constituintes naturalmente presentes nos alimentos e que não tenham sido adicionados como ingredientes, por exemplo, cafeína (no café) e vitaminas e minerais (sumos de fruta).

2. Obrigação de indicar a QUID

- O artigo 22, n.º 1, do regulamento dispõe que «A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou na preparação de um género alimentício é obrigatória caso esse ingrediente ou essa categoria de ingredientes:
 - Figurem na denominação do género alimentício ou forem habitualmente associados à denominação pelo consumidor;
 - Sejam destacados no rótulo por palavras, por imagens ou por uma representação gráfica; ou
 - Sejam essenciais para caracterizar um género alimentício e para o distinguir dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou ao seu aspeto.»
- Com respeito ao artigo 22.º, n.º 1, alínea a), do regulamento, esta disposição exige a indicação da QUID sempre que o ingrediente figure na denominação do género alimentício, como, por exemplo, «pizza de presunto e cogumelos» e «iogurte de morangos», «mousse de salmão», «gelado de chocolate». Nesses casos, os ingredientes sublinhados que figuram na denominação do género alimentício têm de ser quantificados.

⁽¹⁾ JO L 304 de 22.11.2011, p. 18.

⁽²⁾ JO L 33 de 8.2.1979, p. 1.

7. O artigo 22.º, n.º 1, alínea a), do regulamento também exige a indicação da QUID sempre que a categoria de ingredientes figurar na denominação do género alimentício, como, por exemplo, empada de legumes, palitos de peixe, bolo de nozes, tarte de frutos. Nestes casos, a QUID deve referir o teor total de legumes, de peixe, de nozes ou de frutos do género alimentício.
8. Quando os ingredientes são ingredientes compostos ⁽¹⁾, deverá aplicar-se o seguinte:
- Quando um ingrediente composto figura na denominação do género alimentício (por exemplo, os biscoitos com um recheio de creme), a QUID do ingrediente composto (ou seja, o recheio de creme) deve ser indicada.
 - Quando um ingrediente de um ingrediente composto figurar na denominação do género alimentício (por exemplo, os biscoitos com um recheio de creme contendo ovos), a QUID para este ingrediente (ovos) deve igualmente ser indicada, para além da QUID do ingrediente composto.
9. No artigo 22.º, n.º 1, alínea a), do regulamento também é exigida a indicação da QUID quando o consumidor normalmente associa um ingrediente ou uma categoria de ingredientes à denominação do género alimentício. Esta situação é mais provável de ocorrer quando os géneros alimentícios são descritos com utilização de nomes usuais ⁽²⁾ sem outras denominações descritivas ⁽³⁾. Nesses casos, como um guia para decidir quais os ingredientes suscetíveis de ser associados a um género alimentício identificados unicamente por uma denominação corrente, pode ser ponderada a indicação de uma denominação descritiva desse alimento. A QUID indicaria então os ingredientes principais ou os ingredientes de valor identificados, uma vez que são esses os normalmente associados pelos consumidores à denominação do género alimentício.

Exemplos:

Denominações correntes	Exemplo de denominação descritiva	QUID
«Lancashire hot pot»	Carne de carneiro e batatas, cebolas, cenouras e molhos	Carne de carneiro
«Chilli con carne»	Feijão com carne de bovino picada, cebola, tomate, pimentos e pimentões	Carne de bovino picada
«Forloren skildpadde»	Almôndegas de vitela e almôndegas de peixe com cebolas, cenouras e molho de Xerez	Carne de vitela
«Boudoir»	Bolacha com ovos	Ovos
«Brandade»	Prato à base de batatas e bacalhau	Bacalhau
«Cassoulet»	Prato à base de feijão, salsichas e pedaços de carne	Carne
«Königinpastete»	Vitela estufada com espargos e cogumelos em massa folhada	Carne de vitela
«Königsberger Klopse»	Almôndegas de carne com molho branco e alcaparras	Carne
«Gulaschsuppe»	Sopa de carne de bovino, cebolas e pimentão	Carne de bovino
«Hutspot»	Prato principalmente à base de cenouras e cebolas	Cenouras e cebolas
«Kåldolmar»	Folhas de couve dobradas, recheadas com carne picada e arroz	Carne
«Kroppkakor»	Bolas feitas de batata e farinha de trigo e recheadas com carne de suíno picada, frita e fumada	Carne de suíno
«Janssonin kiusaus» ou «Janssons frestelse»	Prato de batatas e de anchovas	Anchovas

Esta disposição não deve, porém, ser interpretada de forma que cada denominação sob a qual o género alimentício é vendido é, em última análise, associada a um ingrediente específico, do que decorreria a obrigação de declarar a QUID para esse ingrediente. Será necessária uma avaliação caso a caso. Por exemplo, não é necessário indicar a quantidade de maçã utilizada na preparação de sidra. Do mesmo modo, esta disposição não impõe uma obrigação automática de indicar a quantidade de carne para produtos como o presunto curado seco.

⁽¹⁾ Nos termos do artigo 2.º, n.º 2, alínea h), do regulamento, entende-se por «ingrediente composto» um ingrediente elaborado a partir de mais do que um ingrediente.

⁽²⁾ Denominação corrente, tal como definida no artigo 2.º, n.º 2, alínea o), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

⁽³⁾ Denominação descritiva, tal como definida no artigo 2.º, n.º 2, alínea p), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

10. O artigo 22.º, n.º 1, alínea b), do regulamento dispõe o seguinte: «A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou na preparação de um género alimentício é obrigatória caso esse ingrediente ou essa categoria de ingredientes: [...] b) Sejam destacados no rótulo por palavras, por imagens ou por uma representação gráfica; [...]».
11. Nos termos do artigo 22.º, n.º 1, alínea b), do regulamento, é exigível a indicação da QUID:
- i) sempre que um determinado ingrediente ou categoria de ingredientes sejam destacados no rótulo, não na denominação do género alimentício, mas, por exemplo, com informações tais como:
 - «com frango»
 - «feito com manteiga»
 - «com natas»ou nos casos em que um determinado ingrediente ou categoria de ingredientes são destacados pelo tamanho, cor ou estilo de caracteres para referir ingredientes específicos, noutra parte do rótulo que não na denominação do género alimentício;
 - ii) no caso de ser utilizada uma representação pictórica para reforçar de forma seletiva um ou mais ingredientes, por exemplo:
 - pratos de peixe com uma imagem ou ilustração proeminente de apenas uma seleção dos ingredientes de peixe;
 - iii) quando um ingrediente é destacado por uma imagem que evoca a sua origem, por exemplo:
 - imagem ou desenho de uma vaca a sublinhar os produtos lácteos: leite, manteiga.
12. Existem apresentações que não devem ser consideradas como recaindo no âmbito desta disposição. Por exemplo:
- nos casos em que é dada a imagem de um género alimentício tal como é proposto para venda; quando uma representação pictórica assume a forma de «sugestão de preparação», desde que a natureza da representação pictórica seja clara e não destaque o género alimentício que se está a vender e/ou qualquer dos seus ingredientes;
 - quando a imagem representa todos os ingredientes alimentares sem destacar nenhum deles em particular;
 - quando, no caso de um cabaz alimentar, uma representação pictórica mostra a forma de preparar os alimentos de acordo com as instruções indicadas, sem destacar qualquer ingrediente específico.
13. O artigo 22.º, n.º 1, alínea c), do regulamento, dispõe que: «A indicação da quantidade de um ingrediente ou de uma categoria de ingredientes utilizada no fabrico ou na preparação de um género alimentício é obrigatória caso esse ingrediente ou essa categoria de ingredientes: [...] c) Sejam essenciais para caracterizar um género alimentício e para o distinguir dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou ao seu aspeto.».
14. Esta disposição tem por finalidade satisfazer as exigências dos consumidores nos Estados-Membros em que a composição de determinados géneros alimentícios está regulamentada e/ou em que os consumidores associam certas denominações a composições específicas.
- A gama de géneros alimentícios suscetíveis de ser afetados é muito estreita, uma vez que a disposição pretende abranger produtos cuja composição pode variar consideravelmente de um Estado-Membro para outro, mas que são geralmente comercializados sob a mesma denominação.
- Os casos até agora identificados durante os debates anteriores com os peritos dos Estados-Membros são os seguintes:
- maionese,
 - maçapão.
- Duas condições devem ser preenchidas cumulativamente para a aplicação da exigência de QUID. O ingrediente ou a categoria de ingredientes devem ser essenciais:
- quer para caracterizar o género alimentício, quer
 - para o distinguir dos produtos com que possa ser confundido devido à sua denominação ou ao seu aspeto.
3. **Derrogações à obrigação de indicar a QUID**
15. O anexo VIII do regulamento prevê os casos em que a QUID não é exigida.

16. O ponto 1, alínea a), subalínea i) do anexo VIII do regulamento dispõe que «1: A indicação quantitativa não será exigida: a) Relativamente a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes: i) cujo peso líquido escorrido seja indicado nos termos do anexo IX, ponto 5, [...]».

O ponto 5 do anexo IX do regulamento dispõe que, «Caso um género alimentício sólido seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado o peso líquido escorrido desse género alimentício. Se o género alimentício tiver sido vidrado, o peso líquido declarado deve excluir o peso da camada de gelo.

Para efeitos do presente ponto, entende-se por “líquido de cobertura” os produtos adiante indicados, eventualmente misturados entre si e igualmente quando se apresentem no estado congelado ou ultracongelado, desde que o líquido seja apenas acessório em relação aos elementos essenciais do preparado e, por conseguinte, não seja decisivo para a compra: água, soluções aquosas de sais, salmouras, soluções aquosas de ácidos alimentares, vinagre, soluções aquosas de açúcares, soluções aquosas de outras substâncias edulcorantes, sumos de frutas ou de produtos hortícolas, no caso de frutas ou de produtos hortícolas.».

Por conseguinte, em conformidade com as disposições acima referidas do regulamento, qualquer produto que tenha de declarar o peso líquido escorrido e o peso líquido no seu rótulo em conformidade com o ponto 5 do anexo IX é isento da obrigação de fornecer uma QUID separadamente. A quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes pode ser calculada a partir da indicação do peso líquido escorrido.

Exemplos: atum em salmoura, ananás em calda.

Por analogia, o mesmo princípio *supra* se poderia também aplicar nos casos em que a rotulagem de um produto apresentado num líquido de cobertura não abrangido pelo ponto 5 do anexo IX (por exemplo, óleo de girassol) inclui, a título voluntário, a indicação do peso líquido escorrido. A quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes pode ser calculada a partir da indicação do peso líquido escorrido. Por conseguinte, em tal caso não deverá ser necessário indicar a QUID.

A isenção não se aplica quando o peso líquido e o peso líquido escorrido sejam indicados para os produtos mistos, sempre que um ou mais destes ingredientes é referido no nome ou destacado de alguma forma. O montante de cada ingrediente não pode ser calculado a partir das indicações de peso já dadas.

Exemplo: azeitonas e pimentos apresentados num meio líquido. Em tal caso, a QUID é necessária para as azeitonas e os pimentos individualmente.

17. O ponto 1, alínea a), subalínea ii) do anexo VIII do regulamento dispõe que «1: A indicação quantitativa não será exigida: a) Relativamente a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes: [...] ii) cuja quantidade deva já constar do rótulo por força de disposições da União, [...]».

As disposições da União referidas no presente ponto são enumeradas no quadro abaixo. A QUID não é exigida se a legislação já exigir que a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes em causa seja indicada no rótulo. No entanto, sempre que, no caso de néctares de fruta e compotas produzidos com duas ou mais espécies de frutas, destacadas individualmente no rótulo por palavras ou imagens ou incluídas individualmente na denominação do género alimentício, a quantidade ou percentagem desses ingredientes deve também ser indicada.

Diretiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾	Extratos de café e de chicória, (Artigo 2.º)
Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾	Cacau e produtos de chocolate (Artigo 3.º)
Diretiva 2001/112/CE do Conselho ⁽³⁾	Sumos de frutos e determinados produtos similares (Artigo 3.º, n.º 7: teor de néctar de frutos)
Diretiva 2001/113/CE do Conselho ⁽⁴⁾	Doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha (Artigo 2.º)

⁽¹⁾ JO L 66 de 13.3.1999, p. 26.

⁽²⁾ JO L 197 de 3.8.2000, p. 19.

⁽³⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

⁽⁴⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 67.

18. O ponto 1, alínea a), subalínea iii) do anexo VIII do regulamento dispõe que «A indicação quantitativa não será exigida: a) Relativamente a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes: [...] iii) utilizados em pequenas quantidades para efeitos de aromatização; [...]».

A isenção deve ser entendida como não estando limitada aos «aromas», tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾; esta disposição é aplicável a qualquer ingrediente ou categoria de ingredientes utilizados em pequenas quantidades para aromatizar um alimento (por exemplo, alho, plantas aromáticas, especiarias).

O regulamento não prevê uma definição para «pequenas quantidades». Essa possibilidade deve ser analisada caso a caso.

Exemplos: pão de alho, pastilhas com sabor a camarão (chips), pastilhas com sabor a frango.

19. O ponto 1, alínea a), subalínea iv) do anexo VIII do regulamento dispõe que «A indicação quantitativa não será exigida: a) Relativamente a um ingrediente ou a uma categoria de ingredientes: [...] iv) que, apesar de figurar na denominação do género alimentício, não é suscetível de determinar a escolha do consumidor do Estado-Membro de comercialização, não sendo a variação da quantidade essencial para caracterizar o género alimentício ou de natureza a permitir distinguir esse género alimentício de outros semelhantes; [...]».

Esta disposição prevê uma isenção da exigência de QUID quando a quantidade de um ingrediente referido na denominação de um género alimentício não afeta a decisão de compra do consumidor.

A isenção só se aplica quando o nome do ingrediente ou categoria de ingredientes figurar na denominação do género alimentício. Aplica-se também quando repetições idênticas da formulação utilizada para a denominação do género alimentício figurarem em diferentes faces da embalagem. Essa disposição não deve ser aplicável se o nome do ingrediente for destacado, e especialmente quando este nome aparecer fora da denominação do género alimentício e dentro da informação que chama a atenção do comprador para a presença do ingrediente.

A título indicativo, os tipos de alimentos abrangidos por esta isenção podem ser:

- *whisky/whiskey* de malte e produtos similares tal como *vodka* de cereais,
- licores normais, que têm na sua designação apenas o ingrediente utilizado para aromatizar o álcool,
- aguardentes de bagaço de uva, aguardentes de frutos, aguardentes (processadas pelo nome do fruto) obtidas por maceração e destilação e Geist (associado ao nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) na aceção do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, anexo II, pontos 6, 9, 16 e 17,
- molho de soja,
- palitos salgados,
- palitos com sementes de papoila,
- palitos com sementes de sésamo,
- milho estaladiço,
- cerveja com mel;

20. O ponto 1, alínea b), do anexo VIII do regulamento dispõe que «A indicação quantitativa não será exigida: b) Sempre que disposições específicas da União determinem com precisão a quantidade do ingrediente ou da categoria de ingredientes sem prever a sua indicação no rótulo; [...]».

Não há quaisquer disposições na legislação da União que estipulem quantidades exatas dos ingredientes sem a obrigação de indicação no rótulo. O ponto 1, alínea b), do anexo VIII do regulamento exige uma «quantidade exata». Por conseguinte, a imposição de uma quantidade mínima de um ingrediente não deve ser considerada uma razão para a concessão da isenção nos termos da presente disposição.

21. O ponto 1, alínea c), do anexo VIII do regulamento dispõe que «A indicação quantitativa não será exigida: c) Nos casos referidos no anexo VII, parte A, pontos 4 e 5.».
22. O ponto 4 da parte A do anexo VII do regulamento dispõe que «Frutos, produtos hortícolas ou cogumelos, nenhum dos quais predomine significativamente em termos de peso e misturados em proporções suscetíveis de variações, utilizados numa mistura como ingredientes de um género alimentício [...] podem ser agrupados na lista de ingredientes sob a designação de “Frutos”, “Produtos hortícolas” ou “Cogumelos”, seguida da menção “Em proporções variáveis”, imediatamente seguida da enumeração dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes. Neste caso, a mistura é incluída na lista de ingredientes, nos termos do artigo 18.º, n.º 1, em função do peso total dos frutos, produtos hortícolas ou cogumelos presentes.».

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p 34.

⁽²⁾ JO L 39 de 13.2.2008, p 16.

Neste caso, não é exigida a indicação da QUID para cada componente da mistura, desde que nenhum dos componentes predomine significativamente em termos de peso e os componentes sejam utilizados em proporções suscetíveis de variações.

23. O ponto 5 da parte A do anexo VII do Regulamento dispõe que «Misturas de especiarias ou de plantas aromáticas, em que nenhuma predomine significativamente em proporção do peso podem ser enumeradas de acordo com uma ordem diferente desde que a lista de ingredientes seja acompanhada de uma indicação tal como “em proporções variáveis”».

No caso em apreço, a QUID não é exigida para cada componente da mistura, desde que nenhum dos componentes da mistura predomine em termos de peso.

24. O ponto 2 do anexo VIII do regulamento dispõe que «O disposto no artigo 22.º, n.º 1, alíneas a) e b), não se aplica a: a) Ingredientes ou categoria de ingredientes com a indicação «Contém edulcorante(s)» ou «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», se essa indicação acompanhar a denominação do género alimentício, nos termos do anexo III; ou b) Vitaminas e sais minerais adicionados, se essas substâncias forem sujeitas a uma declaração nutricional.».

Seguindo o mesmo princípio, as QUID relacionadas com as alíneas a) e b) do artigo 22.º, n.º 1, não devem ser exigidas para nenhum dos nutrientes adicionados ou outras substâncias com efeito nutricional ou fisiológico que são os ingredientes dos suplementos alimentares quando a informação nutricional é prestada de acordo com o artigo 8.º da Diretiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

4. Formas de expressão para a QUID

25. O ponto 3, alínea a), do anexo VIII do Regulamento dispõe que «A indicação da quantidade de um ingrediente ou categoria de ingredientes deve, a) ser expressa em percentagem, que corresponde à quantidade do ou dos ingredientes no momento da sua utilização [...]».

A quantidade declarada de um ingrediente é calculada com base na receita no momento em que os ingredientes são acrescentados — isto é, o mesmo método utilizado para determinar a ordem da lista de ingredientes (artigo 18.º, n.º 1, do regulamento).

26. O ponto 4 do anexo VIII do regulamento enumera algumas isenções do princípio enunciado no ponto 3, alínea a), que são pertinentes nomeadamente para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento, de ingredientes voláteis e de alimentos e ingredientes concentrados e desidratados.

Mais especificamente:

27. O ponto 4, alínea a), do anexo VIII do regulamento dispõe que «Em derrogação do disposto no ponto 3: a) A quantidade mencionada, para os géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade na sequência de um tratamento térmico ou outro, deve ser expressa numa percentagem que corresponde à quantidade do(s) ingrediente(s) utilizado(s) em relação ao produto acabado, exceto se essa quantidade ou a quantidade total de todos os ingredientes indicados no rótulo for superior a 100 %, devendo nesse caso a quantidade ser indicada em função do peso do(s) ingrediente(s) utilizado(s) para preparar 100 g de produto acabado;»

A QUID relativa a géneros alimentícios que tenham sofrido uma perda de humidade após produção (tais como bolos, biscoitos, empadas, charcutaria seca) deve basear-se na quantidade do ingrediente na fase do recipiente de mistura, expressa em percentagem da quantidade do produto acabado. Por exemplo:

No caso do «biscoito de manteiga», para o qual a QUID seria exigida exclusivamente para a manteiga, o cálculo deve ser o seguinte:

Peso dos ingredientes:

Farinha: 100 g

Açúcar: 40 g

Manteiga: 50 g

Ovos: 10 g

Peso total dos ingredientes no recipiente de mistura: 200 g

Peso total do produto acabado após a cozedura: 170 g

Cálculo da QUID da manteiga em percentagem: $(50/170) \times 100 = 29,4\%$ de manteiga.

Uma vez que o cálculo de QUID da manteiga não excede os 100 %, a QUID da manteiga deve ser expressa como uma percentagem em relação ao produto acabado (ou seja, 29,4 %).

⁽¹⁾ JO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

Contudo, no caso de a QUID exceder 100 % do produto acabado, deve ser indicada com base no peso do(s) ingrediente(s) utilizado(s) para preparar 100 g de produto acabado. Por exemplo:

Para um produto à base de carne seca (salame) confeccionado a partir de carne de porco, no qual apenas a carne de porco exigiria indicação da QUID, o cálculo deve ser o seguinte:

Peso dos ingredientes:

Carne de porco: 120 g

Sal: 4,1 g

Leite em pó: 3 g

Outros ingredientes 2,9 g

Peso total dos ingredientes no recipiente de mistura: 130 g

Peso total do produto acabado: 100 g

Cálculo para a QUID da carne de porco em percentagem: $(120/100) \times 100 = 120\%$ de carne de porco.

Uma vez que o cálculo da QUID da carne de porco excede 100 %, a percentagem deve ser substituída por uma indicação com base no peso da carne de porco utilizada para a preparação de 100 g de salame (por exemplo, a indicação da QUID pode ser expressa da seguinte forma: «Foram utilizadas 120 gramas de carne de porco para a produção de 100 g de salame»).

28. O ponto 4, alínea b), do anexo VIII do regulamento dispõe que «Em derrogação do ponto 3: [...] b) a quantidade dos ingredientes voláteis é indicada com base na sua proporção em peso no produto acabado».

A indicação da QUID para os ingredientes voláteis (por exemplo, brandy num bolo ou num pudim) deve basear-se na quantidade do ingrediente na fase do recipiente de mistura, expressa em percentagem do peso do produto acabado.

29. O ponto 4, alínea c), do anexo VIII do regulamento dispõe que «Em derrogação do disposto no ponto 3: [...] c) A quantidade de ingredientes utilizados sob uma forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico pode ser indicada com base na sua proporção em peso antes da concentração ou desidratação».

A referida derrogação tem de ser lida em conjugação com a parte A, ponto 2, do anexo VII do regulamento, que dispõe que «Ingredientes utilizados sob forma concentrada ou desidratada e reconstituídos durante o fabrico/Podem ser enumerados em função do seu peso antes da concentração ou da desidratação». A este respeito, quando um operador de uma empresa do setor alimentar enumera os ingredientes utilizando para o efeito a disposição do anexo VII, parte A, ponto 2, deve indicar também a QUID em conformidade com o disposto no ponto 4, alínea c), do anexo VIII.

30. O ponto 4, alínea d), do anexo VIII do regulamento dispõe que: «Em derrogação do disposto no ponto 3: [...] d) No caso dos géneros alimentícios concentrados ou desidratados que se destinam a ser reconstituídos por adição de água, a quantidade de ingredientes pode ser indicada com base na sua proporção em peso no produto reconstituído.».

A referida derrogação tem de ser lida em conjugação com a parte A, ponto 3, do anexo VII do regulamento, que dispõe que «Ingredientes utilizados em géneros alimentícios concentrados ou desidratados, destinados a ser reconstituídos por adição de água/Podem ser enumerados em função da sua proporção no produto reconstituído, desde que a lista de ingredientes seja acompanhada por uma indicação tal como “Ingredientes do produto reconstituído” ou “Ingredientes do produto pronto para consumo”». A este respeito, quando um operador de uma empresa do setor alimentar enumera os ingredientes utilizando para o efeito a disposição do anexo VII, parte A, ponto 3, deve indicar também a QUID em conformidade com o disposto no ponto 4, alínea d), do anexo VIII.

31. A QUID deve dizer respeito aos ingredientes tal como indicados na lista de ingredientes. Os ingredientes indicados, por exemplo, como «frango», «leite», «ovo», «bananas» devem ser quantificados como matérias-primas/produtos inteiros, porquanto as denominações utilizadas não dão qualquer indicação de processamento e, por conseguinte, implica a utilização das matérias-primas/produtos inteiros. Ingredientes identificados por denominações que indicam que foram utilizados noutras formas que não a de matéria-prima/produto inteiro, por exemplo, «frango assado», «leite em pó», «frutas cristalizadas», devem ser quantificados consoante a sua utilização.

32. A parte A, ponto 1, do anexo VII do regulamento dispõe que a água adicionada e os ingredientes voláteis devem ser enumerados na lista em função do seu peso no produto acabado. No entanto, esta regra não se aplica à água adicionada no caso de a sua quantidade não exceder 5 %, em peso, do produto acabado. Esta derrogação não se aplica à carne, aos preparados de carne, produtos da pesca não transformados e aos moluscos bivalves não transformados.

No entanto, a quantidade de água adicionada abaixo de 5 % tem de ser tida em conta para o cálculo da QUID de ingredientes num género alimentício ao qual se adicionou água.

33. As quantidades indicadas na rotulagem designam a quantidade média do ingrediente ou categoria de ingredientes a ser mencionada. Entende-se por quantidade média, a quantidade do ingrediente ou categoria de ingredientes em cumprimento da receita e das boas práticas de fabrico, permitindo ao produtor variações normais de fabrico.

5. Posição da QUID na rotulagem

34. A QUID é uma menção obrigatória enumerada no artigo 9.º, n.º 1, do regulamento e deve ser apresentada no rótulo em conformidade com as regras do artigo 13.º «Apresentação das menções obrigatórias».

35. O ponto 3, alínea b), do anexo VIII do Regulamento dispõe que «A indicação da quantidade de um ingrediente ou categoria de ingredientes deve: [...] b) Aparecer quer na denominação do género alimentício quer na sua proximidade imediata ou na lista de ingredientes, associada ao ingrediente ou à categoria de ingredientes em causa.».

36. No caso de categorias de ingredientes não incluídos na parte B do anexo VII e que, conseqüentemente, não podem aparecer sós na lista de ingredientes, a QUID destas categorias tem de figurar na denominação do género alimentício ou na sua proximidade imediata.

37. No caso dos alimentos que atualmente estão isentos da enumeração dos ingredientes, a indicação QUID deve figurar na denominação do género alimentício ou sua proximidade imediata, a menos que uma lista de ingredientes seja voluntariamente indicada na rotulagem, caso em que a QUID pode constar da lista dos ingredientes.
