

Esclarecimento Técnico APIC/ 6/2022

Assunto: Datas de validade diferentes na mesma embalagem de carne e produtos cárneos

Por terem surgido dúvidas, a APIC solicitou à DGAV parecer técnico sobre a existência de duas etiquetas com validades diferentes relativamente a produtos refrigerados acondicionados numa empresa (empresa A) e sujeitos a congelação noutra empresa (empresa B).

Efetivamente não existe, à data, legislação que impeça a congelação de carne/produtos cárneos noutra empresa diferente da que a produziu e embalou. Tanto mais, que o *Guideline* do Regulamento (CE) n.º 853/2004, faz referência a essa situação, contudo, **não será necessário a aposição de marca de identificação do estabelecimento que procede à congelação da carne previamente embalada noutro estabelecimento, por se considerar que a congelação não constitui um processo de transformação**, atendendo às definições estabelecidas no mesmo diploma:

- **“Carne fresca”** no ponto 1.10. – “Carne fresca: carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada.”
- **“Produtos transformados”** no ponto 7.1 – “Produtos à base de carne: produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.”

No concerne **à rotulagem** aposta no produto, de acordo com o fixado no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, sempre que uma atividade implique a prestação de informação sobre os géneros alimentícios ao consumidor, o respetivo operador da empresa do setor alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve assegurar a presença e a exatidão da informação, nomeadamente os aspetos descritos no ponto 1 do Artigo 7.º, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, **a rotulagem não poderá induzir o consumidor em erro.**

Assim, o **estabelecimento que procede à congelação da carne poderá, ou não, ter de acrescentar informação à rotulagem**, sendo que, tal como transmitido, o operador da empresa do setor alimentar **responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve ser o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado.**

Exemplificando:

- A carne vem do estabelecimento A refrigerada, embalada e rotulada com informação completa, incluído as menções obrigatórias para géneros alimentícios congelados, como a data de congelação acordada com estabelecimento B, e a respetiva data durabilidade mínima. A carne é acompanhada durante o transporte de A para B por documento que refira que a mesma se destina a ser congelada no estabelecimento B. O estabelecimento B só congela de acordo com as menções da data de congelação.
- A carne vem do estabelecimento A refrigerada, embalada e rotulada com informação não completa no que respeita às menções obrigatórias para géneros alimentícios congelados, nomeadamente a data de congelação e a respetiva durabilidade. A carne é acompanhada durante o transporte de A para B por documento que refira que a carne se destina a ser congelada no estabelecimento B. O estabelecimento B congela e é responsável pela menção data de congelação e data de durabilidade.

Disponíveis para esclarecimentos adicionais,

Data: 3 de fevereiro de 2022

A Diretora Executiva

Graça Mariano