

# Feliz Páscoa em Segurança





**N**esta Páscoa, quando comprar os ovos de chocolate para oferecer à família e amigos, deve saber que existe legislação aplicável aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana.

Trata-se do **Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de setembro**, que define estes produtos e que permite a adição de gorduras vegetais aos produtos de chocolate.

O cacau é um produto natural e o chocolate é uma combinação de sólidos de cacau, açúcar, aditivos e eventualmente leite.

**Aos produtos de chocolate**, para além da manteiga de cacau, **podem ser adicionadas gorduras vegetais que não podem exceder 5%** do produto acabado após dedução da massa total das outras matérias comestíveis eventualmente utilizadas, e sem qualquer redução dos teores mínimos de manteiga de cacau ou de matéria seca total de cacau.

Este diploma estabelece as denominações de venda e as características dos produtos de cacau e chocolate.

Define também o que é a “manteiga de cacau”, o “chocolate de leite”, o “chocolate branco” e o “bombom de chocolate”, entre outros.

As matérias comestíveis que podem ser adicionadas aos produtos de chocolate não devem representar mais de 40% da massa total do produto acabado.

## A Rotulagem

A rotulagem dos produtos de chocolate deve incluir a referência «**contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau**», que deve estar em evidência e ser claramente legível.

A referência «**contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau**» deve apresentar-se:

- No mesmo campo visual da lista de ingredientes, mas distinguindo-se da mesma.
- Em caracteres a **negrito** que devem ser, pelo menos, do mesmo tamanho daqueles que são utilizados na lista de ingredientes.





## A validade dos produtos

Não se deve esquecer de verificar a validade do produto. Em regra, para estes produtos que não se degradam rapidamente, são utilizadas expressões como:

- “Consumir de preferência antes de...” seguida da indicação do dia e do mês, para alimentos com uma duração inferior a 3 meses; ou
- “Consumir de preferência antes do fim de ...” seguida da indicação do mês e do ano, para alimentos com uma duração entre 3 a 18 meses ou simplesmente a indicação do ano, para alimentos com uma duração superior a 18 meses.



## As guloseimas da Páscoa são irresistíveis para as crianças!

### Lembre-se de que:

- Os ovos de chocolate podem ter brinquedos com peças pequenas ou que se podem soltar, constituindo perigo de asfixia para as crianças mais novas.
- As amêndoas podem também constituir perigo de sufocação para as crianças pequenas.

**A vigilância dos pais e cuidadores é meio caminho andado para evitar acidentes.**



Praça Duque de Saldanha, n. 31 1069-013 Lisboa  
Telefone: 21 356 46 00 - Email : [dgc@dg.consumidor.pt](mailto:dgc@dg.consumidor.pt)  
Linha Atendimento ao Consumidor: 213 847 483  
[www.consumidor.gov.pt](http://www.consumidor.gov.pt)



março 2021

