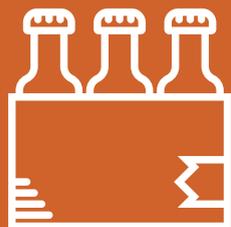


ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Orientações para elaboração de rótulos dos produtos da Agricultura Familiar





ROTULAGEM DE ALIMENTOS:
Orientações para elaboração de rótulos dos produtos da
Agricultura Familiar

Jackson Fernandes de Freitas
Mariana Barboza Vinha
Rachel Quandt Dias

CIRCULAR TÉCNICA Nº 06-I

ISSN 1519-0528

Editor: DCM/Incaper

Tiragem: 500

Dezembro de 2017

REVISÃO TÉCNICA

Cláudia Câmara de Jesus Weindler - Engenheira Química, M.Sc. em Ciência de Alimentos

Livia Rosas Ferreira - Engenheira de Alimentos, M.Sc. em Ciência de Alimentos

Monique Lopes Ribeiro - Engenheira de Alimentos, M.Sc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ILUSTRAÇÕES

Jackson Fernandes de Freitas

PROJETO GRÁFICO, CAPA E DIAGRAMAÇÃO

Cristiane Gianezi da Silveira

REVISÃO TEXTUAL

Marcos Roberto da Costa

FICHA CATALOGRÁFICA

Merielem Frasson

Incaper
Biblioteca Rui Tendinha

F866 Freitas, Jackson Fernandes de.
Rotulagem de alimentos : orientações para elaboração de rótulos dos produtos da agricultura familiar / Jackson Fernandes de Freitas, Mariana Barboza Vinha e Rachel Quandt Dias. - Vitória, ES : Incaper, 2017.
60 p. (Incaper. Circular Técnica, 06-I).

ISSN 1519-0528

1. Agricultura Familiar. 2. Rotulagem. 3. Certificação de produto. 4. FREITAS, Jackson Fernandes de. 5. VINHA, Mariana Barboza. 6. DIAS, Rachel Quandt. I. Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. II. Título. III. Série.

CDD: 630

AUTORES

Jackson Fernandes de Freitas

Engenheiro de Alimentos, M.Sc. em Engenharia Mecânica, Agente em Desenvolvimento Agropecuário do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf).

Mariana Barboza Vinha

Engenheira de Alimentos, M.Sc. em Tecnologia de Alimentos, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Rachel Quandt Dias

Médica Veterinária, Esp. em Processamento e Controle de Qualidade de Carnes, Leite, Ovos e Pescado, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

APRESENTAÇÃO

A inclusão dos alimentos processados no mercado formal gera a necessidade da elaboração ou adequação dos rótulos desses produtos para sua comercialização, de acordo com a legislação sanitária brasileira. Com o objetivo de informar, o rótulo constitui-se em um poderoso instrumento de comunicação entre as agroindústrias e os consumidores de seus produtos.

Esta publicação aborda as disposições legais e as informações necessárias para a confecção de rótulos dos produtos fabricados em empreendimentos da agricultura familiar e pequenas agroindústrias, possibilitando aos empreendedores não só o atendimento à legislação, mas também a valorização de seus produtos no mercado e pelo público consumidor.

O presente documento é fruto do Plano de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar e do Empreendedorismo Rural (AGROLEGAL), instituído pelo Governo do Estado do Espírito Santo, por meio do Decreto nº 3.418-R, de 29 de outubro de 2013. Esperamos que seja um instrumento de auxílio aos técnicos e incentivo aos empreendedores rurais das agroindústrias familiares a se apropriarem das informações fornecidas para elaboração de rótulos, as quais resultem na adequação legal e valorização dos seus produtos perante o mercado consumidor.

Os autores

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. A QUAIS PRODUTOS SE APLICAM AS REGRAS DE ROTULAGEM?.....	10
3. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO.....	11
3.1. Denominação de venda do alimento (nome do produto).....	11
3.2. Lista de ingredientes.....	12
3.3. Conteúdo líquido.....	17
3.4. Identificação da origem.....	21
3.5. Identificação do lote.....	22
3.6. Prazo de validade.....	22
3.7. Instruções sobre o preparo e uso do alimento.....	25
3.8. Indicação da presença de glúten.....	26
3.9. Declaração de alergênicos.....	27
3.10. Declaração da presença de lactose.....	30
3.11. Informação nutricional.....	32
3.12. Apresentação da informação obrigatória.....	34
4. CASOS PARTICULARES.....	36
4.1. Rótulos de produtos vegetais de classificação obrigatória.....	36
4.2. Rótulos de bebidas.....	37
4.3. Informação de produto ou ingrediente transgênico.....	40
4.4. Adição de ferro e ácido fólico em farinhas de trigo e milho.....	41
5. ROTULAGEM FACULTATIVA.....	42
5.1. Sinais distintivos.....	42
5.2. Código de barras e QR code.....	43
6. O QUE NÃO PODE CONSTAR NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS.....	45
7. REFERÊNCIAS.....	46
8. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	46
ANEXOS.....	49
ANEXO A - NOMES GENÉRICOS DE INGREDIENTES E SUAS CLASSES CORRESPONDENTES.....	51
ANEXO B - ALIMENTOS ISENTOS DE INDICAÇÃO DE PRAZO DE VALIDADE.....	53
ANEXO C - PRODUTOS E SUBPRODUTOS QUE NECESSITAM DE CLASSIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA.....	54
ANEXO D - LEGISLAÇÃO RELACIONADA À ROTULAGEM DE ALIMENTOS.....	55

1. INTRODUÇÃO

A legislação brasileira define rótulo, ou rotulagem, como toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. O rótulo tem por objetivo estabelecer uma comunicação entre o produtor e o consumidor, com informações sobre a origem, composição e características nutricionais do produto, entre outras. Desempenha também um papel fundamental no rastreamento e localização dos produtos, permitindo, por exemplo, identificar aqueles que possam oferecer riscos à saúde do consumidor, constituindo-se, assim, em elemento fundamental para a saúde pública.

Contudo, a importância da rotulagem dos alimentos ultrapassa o preceito legal. Do ponto de vista do marketing, a apresentação de um produto é tão importante quanto o produto em si. Dessa forma, a embalagem e o rótulo possuem a função de despertar no consumidor o interesse em adquirir um certo produto e diferenciá-lo dos produtos concorrentes.

Diante da importância e da grande influência que exercem na decisão de compra dos consumidores, nas grandes empresas do ramo de alimentos, as embalagens e os rótulos são desenvolvidos por equipes especializadas. Erros na concepção das embalagens, em especial na rotulagem, podem provocar desde a redução das vendas até processos judiciais, caso as informações contidas no rótulo possam ferir os direitos dos consumidores.

Mas, ao contrário das grandes empresas, as agroindústrias familiares não dispõem de profissionais especializados para desenvolver os rótulos de seus produtos. Nesses empreendimentos, a criação do rótulo ocorre, muitas vezes, de forma empírica ou baseada na observação de produtos similares já existentes no mercado. Há poucos profissionais capacitados para o assessoramento aos agricultores familiares, o que dificulta a elaboração de rótulos de acordo com as normas legais e, por isso, frequentemente alimentos processados em pequenas agroindústrias são comercializados em embalagens sem rótulo ou com rotulagem inapropriada. Segundo pesquisa realizada pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), no ano de 2013, 36% das agroindústrias familiares do Espírito Santo comercializaram produtos sem rótulo, e 21% dos produtores entrevistados na pesquisa apontaram a elaboração de rótulos como uma das dificuldades para o desenvolvimento do empreendimento.

O presente documento tem por finalidade trazer informações que irão contribuir para confecção dos rótulos dos produtos das agroindústrias familiares, possibilitando aos empreendedores rurais o atendimento à legislação sanitária e valorização dos seus produtos pelo público consumidor.

2. A QUAIS PRODUTOS SE APLICAM AS REGRAS DE ROTULAGEM?

A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e está regulamentada pela legislação brasileira, por meio de órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

As regras aqui descritas aplicam-se à rotulagem de todo alimento destinado ao comércio nacional ou internacional, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor, qualquer que seja sua origem.

A legislação de rotulagem de alimentos é dinâmica, de modo que sempre poderão ser estabelecidas novas regras. Portanto, nesta publicação, não se pretende exaurir todas as informações sobre o assunto. É necessário verificar continuamente a existência de normas complementares gerais ou relacionadas a produtos específicos, como os regulamentos técnicos ou padrões de identidade e qualidade dos produtos.

Saiba mais

Todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) e demais diretrizes estabelecidas por órgãos regulamentadores como Anvisa, Mapa e Inmetro. Nesses documentos, são definidas as características dos produtos e/ou dos processos e métodos de produção com eles relacionados. Normalmente, compreendem um conjunto de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais do alimento, medidas sanitárias e condições para obter um alimento seguro e de qualidade comercial; requisitos aplicáveis a peso e medida, rotulagem e apresentação do produto; condições para o uso de aditivos alimentares e métodos de colheita de amostras, ensaios e análises do alimento.

Se não houver regulamento ou padrão de identidade e qualidade para um determinado produto, sua produção deve ser avaliada pelo órgão regulador que realizou o licenciamento ou registro sanitário do empreendimento.

O acesso aos regulamentos técnicos ou padrões de identidade e qualidade é livre e gratuito por meio dos sites dos órgãos reguladores, na área destinada à consulta de legislação.

Atenção

Quando o alimento for fabricado segundo tecnologias de diferentes lugares geográficos para adquirir propriedades sensoriais semelhantes ou características parecidas com aquelas que são típicas de certas regiões reconhecidas, a denominação do produto deverá figurar a expressão "tipo". Exemplo: queijo tipo Gorgonzola; presunto tipo Parma. A expressão "tipo" deve ser apresentada com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas que correspondem à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

Não é permitido utilizar a expressão "tipo" para denominar vinhos e bebidas alcoólicas nas condições especificadas acima.

Junto ao nome podem constar palavras ou frases adicionais que informam a forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido, entre outras informações necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano (Figura 2).

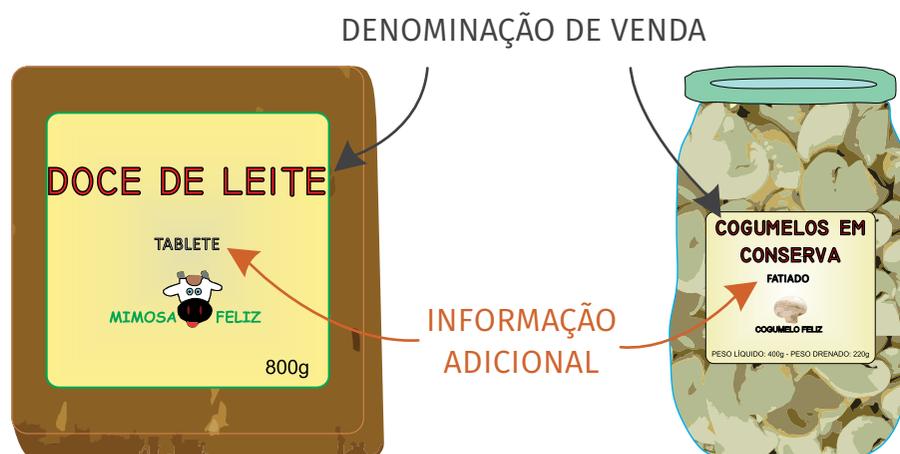


Figura 2. Informação adicional à denominação de venda.

3.2. Lista de ingredientes

Deve constar no rótulo a lista de todos os ingredientes do produto, informados em ordem decrescente da respectiva proporção, ou seja, do ingrediente de maior quantidade para o de menor quantidade. A lista de ingredientes deve ser precedida da expressão "Ingredientes:" ou, na forma abreviada, "Ingr.:". Produtos constituídos de um único ingrediente, como arroz, açúcar, ovos e mel, não precisam apresentar a lista de ingredientes em seus rótulos.

Quando, na elaboração de um alimento, for utilizado um ingrediente composto (ou seja, constituído por dois ou mais componentes), como por exemplo, num biscoito com recheio de goiabada (Figura 3), esse ingrediente composto (no caso, a goiabada) deverá ser declarado na lista de ingredientes, acompanhado, entre parênteses, de seus componentes em ordem decrescente de proporção: goiabada (goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico).



Figura 3. Exemplo de declaração de ingrediente composto.

Se o nome de um ingrediente composto for estabelecido em uma norma do *Codex Alimentarius* (conjunto de normas internacionais na área de alimentos) ou em um regulamento técnico específico, e esse ingrediente representar menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado. Por exemplo, na Figura 3, o ingrediente composto fermento químico (amido de milho, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio) é definido em regulamento técnico, representa menos de 25% da formulação e não desempenha função tecnológica no produto acabado, não sendo necessário detalhar seus ingredientes.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes (Figura 4), exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas ou molhos, e esses ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes.

No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas, estas podem ser enumeradas sem seguir uma ordem definida, desde que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

Quando os ingredientes pertencerem a uma certa classe de produtos, podem ser empregados nomes genéricos. Por exemplo, o uso do termo "ervas aromáticas" pode ser utilizado em substituição da descrição de todas as ervas aromáticas utilizadas no produto (Figura 4). A relação completa das classes de ingredientes e seus respectivos nomes genéricos estão listados no Anexo A.

Quando, entre os ingredientes, houver aditivos alimentares (conservadores, acidulantes, corantes, aromatizantes, entre outros), eles devem ser declarados ao final da lista de

ingredientes, onde também deverá constar a função principal do aditivo no alimento e seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares previsto no *Codex Alimentarius*) ou ambos. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro agrupando-os por função (Figura 4).

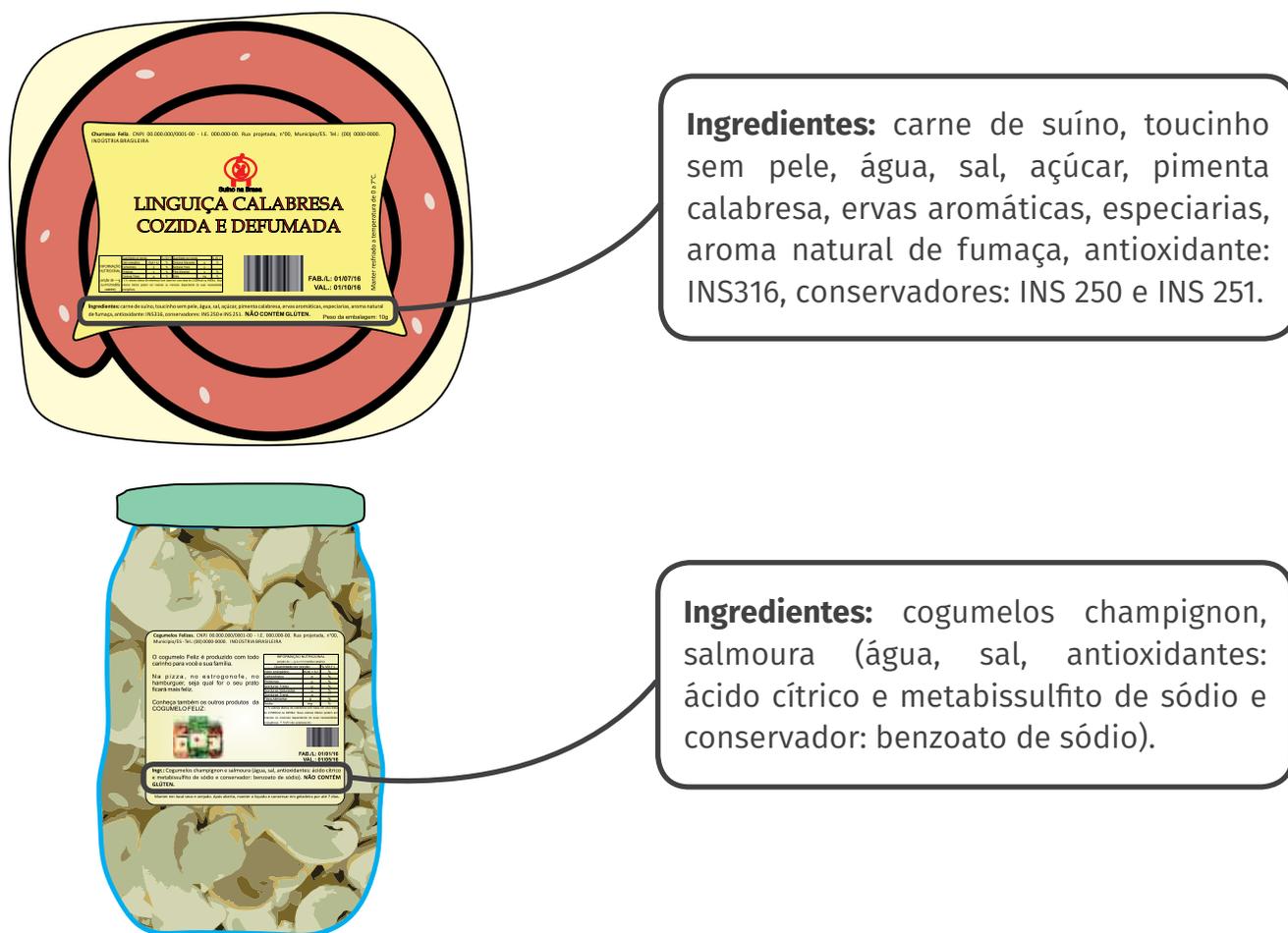


Figura 4. Exemplo de declaração de aditivos alimentares.

Os alimentos que contêm entre seus ingredientes corantes artificiais devem apresentar no rótulo a declaração "Colorido Artificialmente", além da indicação do corante na lista de ingredientes, conforme previsto no art. 13 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Atenção

O corante tartrazina (INS 102) tem seu uso autorizado para alimentos, como balas, caramelos e similares, que podem vir a fazer parte da composição de alguns produtos elaborados nas agroindústrias familiares. Considerando que esse corante pode provocar reações adversas em pessoas sensíveis, a Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 da Anvisa definiu que os alimentos que o contenham devem apresentar na lista de ingredientes o seu nome por extenso.

Saiba mais

Classificação dos aromas conforme a Resolução RDC nº 02, de 15 de janeiro de 2007 da Anvisa:

- **Aromas naturais:** são aqueles obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais originadas de produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano.

- **Aromas sintéticos:** são compostos quimicamente definidos, obtidos por processos químicos, subdivididos em dois grupos:

- Aromas idênticos aos naturais: são as substâncias quimicamente definidas, obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais (processadas ou não).

- Aromas artificiais: são os compostos químicos obtidos por síntese, que ainda não tenham sido identificados em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano.

No caso do uso de aromatizantes (ou aromas), a declaração dependerá do tipo de aromatizante utilizado (natural ou sintético) e de sua finalidade no produto: definir sabor específico, reforçar ou reconstituir sabor, ou conferir sabor não específico.

O Quadro 1 apresenta como deve ser indicada a presença do aromatizante para cada caso. É importante ressaltar, no entanto, que a indicação do aromatizante na denominação de venda não dispensa a necessidade de indicá-lo na lista de ingredientes.

Quadro 1. Indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos

FINALIDADE DO AROMA NO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO DO AROMA	SITUAÇÃO (EXEMPLO)	DENOMINAÇÃO DE VENDA	EXEMPLOS	INFORMAÇÃO ADICIONAL NO PAINEL PRINCIPAL
Definir/ conferir sabor a um alimento	Natural	<i>Bolo + aroma natural de coco</i>	Nome do produto + Sabor...	<i>Bolo sabor coco</i>	Contém aromatizante
	Artificial	<i>Bala + aroma artificial de morango</i>	Nome do produto + Sabor artificial de...	<i>Bala sabor artificial de morango</i>	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	<i>logurte + aroma idêntico ao natural de pêsego</i>	Nome do produto + Sabor...	<i>logurte sabor pêsego</i>	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir o sabor de um alimento	Natural	<i>Bolo + polpa de coco + aroma natural de coco</i>	Nome do produto	<i>Bolo de coco</i>	Contém aromatizante
	Artificial	<i>Geleia (açúcar + morango + aroma artificial de morango)</i>	Nome do produto	<i>Geleia de morango</i>	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	<i>logurte + polpa de pêsego+ aroma idêntico ao natural de pêsego</i>	Nome do produto	<i>logurte com polpa de pêsego</i>	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	-	<i>Alimento achocolatado em pó + aroma natural de baunilha</i>	Nome do produto	<i>Alimento achocolatado em pó</i>	Nenhuma*

Fonte: Adaptado do Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007 (Anvisa).

*A indicação de uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº259/2002.

3.3. Conteúdo líquido

No Brasil, o Inmetro é o órgão responsável pela verificação do cumprimento das normas técnicas e legais referentes às unidades de medida e produtos pré-medidos, entre outras atribuições.

A Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002 aprovou o Regulamento Técnico Metrológico, que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, ou seja, aqueles que já saem da indústria em embalagens com conteúdo padronizado.

A unidade de medida a ser utilizada no rótulo dependerá do tipo de medida (massa ou volume) e da quantidade líquida, de acordo com a característica do produto, conforme o disposto no Quadro 2.

Quadro 2. Informação do conteúdo líquido nos rótulos dos alimentos

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	TIPO DE MEDIDA (GRANDEZA)	QUANTIDADE	UNIDADES DE MEDIDA (SÍMBOLOS)
Sólido, granulado ou gel	massa*	menor ou igual a 1000 g	gramas (g)
		maior ou igual a 1000 g	quilograma (kg)
Líquido	volume	menor ou igual a 1000 mL	mililitro (ml, mL)
		maior ou igual a 1000 mL	litro (l, L)
Semissólido ou semilíquido	unidade de massa ou volume conforme legislação metrológica vigente		

Fonte: Adaptado da Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002.

*Se o peso for igual a 1000 g, pode-se declarar "1000 g" ou 1 kg".

A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos deve constar na vista principal do rótulo e deve ser de cor contrastante com o fundo. O número do conteúdo líquido nominal, acompanhado da unidade de medida correspondente (indicação quantitativa), deverá atender aos critérios estabelecidos para altura mínima dos algarismos, conforme o disposto no Quadro 3.

Quadro 3. Critérios metrológicos para informação de conteúdo líquido

CONTEÚDO LÍQUIDO EM GRAMAS OU MILILITROS	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS
Menor ou igual a 50	2 mm
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3 mm
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4 mm
Maior que 1000	6 mm

Fonte: Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Atenção

As informações metrológicas que devem ser apresentadas nos rótulos dos produtos pré-medidos variam de acordo com o tipo de produto e a forma como será comercializado. Portarias específicas sobre a forma de apresentar a indicação quantitativa de alguns tipos de produtos encontram-se listadas no Anexo D deste documento.

Quando os produtos pré-medidos apresentarem duas fases (uma sólida e outra líquida), separáveis por filtragem simples, deverão indicar, impressos na vista principal da embalagem, os valores referentes ao conteúdo total contido na embalagem (peso líquido) e o conteúdo drenado (peso drenado) precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO” em caracteres iguais em dimensão e destaque, como, por exemplo, em conservas vegetais, doces em calda e sardinhas enlatadas (Figura 5).



Figura 5. Indicação de conteúdo líquido em produto com fases sólida e líquida.

Quando não for possível padronizar a quantidade do produto contido na embalagem, o rótulo deve apresentar o peso da embalagem, e a pesagem do produto ocorre no ponto de venda ao consumidor. Exemplos: carne embalada a vácuo, aves congeladas e queijos diversos.

Saiba mais

A Portaria Inmetro nº 25, de 2 de fevereiro de 1986, estabelece que quando o produto embalado se tratar de queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, os rótulos ou revestimentos deverão, obrigatoriamente, trazer a indicação “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”. Deve-se indicar ainda, com letras nas mesmas proporções, o peso em gramas da embalagem, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

Em síntese, as informações metrológicas devem ser apresentadas conforme as orientações do fluxograma a seguir (Figura 6).

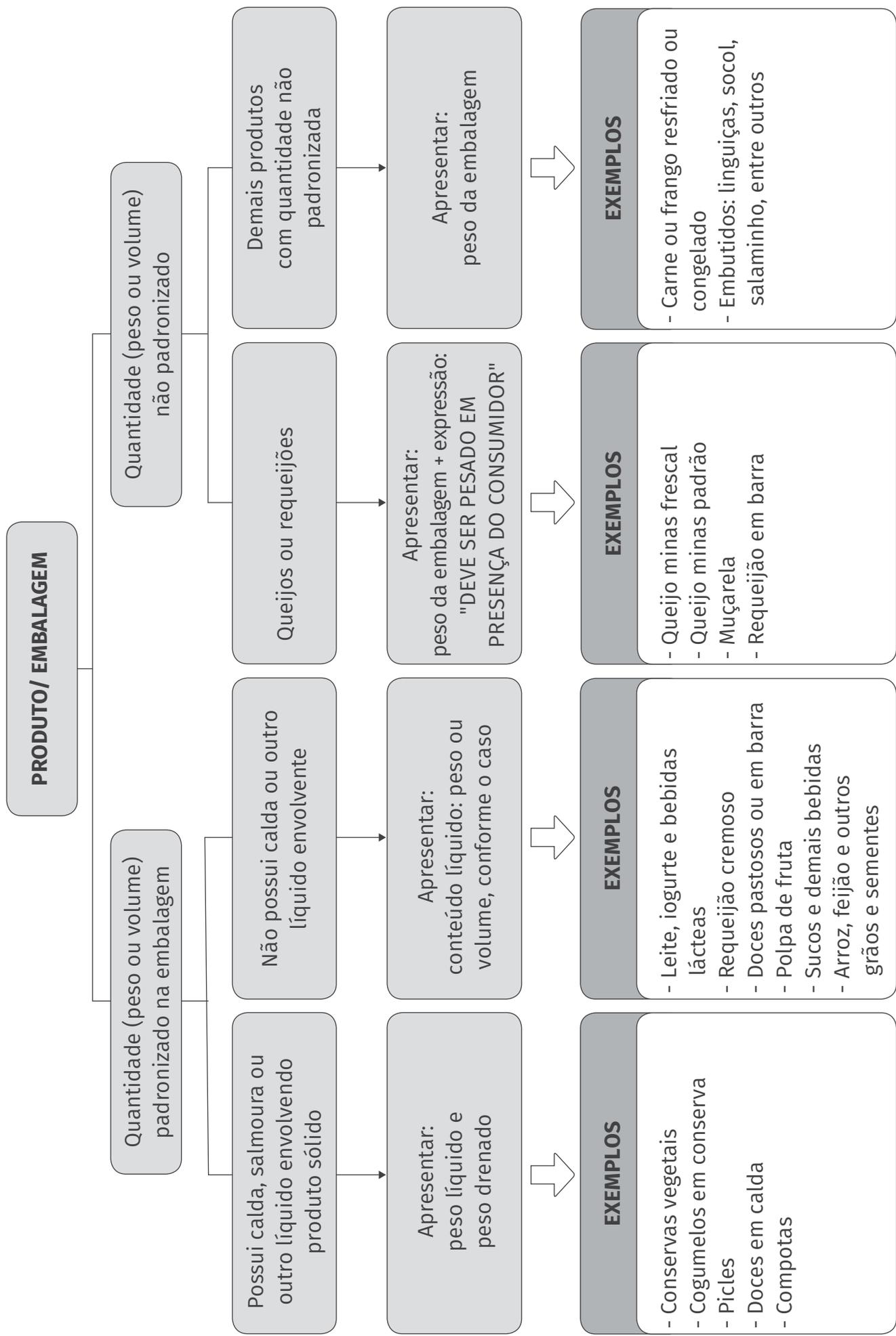


Figura 6. Fluxograma para orientação quanto à apresentação das informações metroológicas nos rótulos dos alimentos.

3.4. Identificação da origem

A identificação da origem do produto é o conjunto de informações que permite ao consumidor e aos órgãos de fiscalização identificarem a empresa e seus dados cadastrais (Figura 7), sendo necessário informar:

- O nome do empreendimento (razão social) ou do produtor, conforme o caso;
- Endereço completo, incluindo município e país de origem (a indicação de nacionalidade deve ser feita por meio das expressões: "Indústria Brasileira", "Fabricado no Brasil" ou "Produto Brasileiro");
- Números de registro ou códigos de identificação do estabelecimento junto ao(s) órgão(s) competente(s), quando for o caso.

Em relação ao último item, os dados cadastrais ou de registros, devem ser informados conforme o tipo de empreendimento e de produtos, devendo ser observadas as normas complementares estabelecidas na legislação federal, estadual e/ou municipais.



Figura 7. Dados cadastrais da agroindústria e registro sanitário.

3.5. Identificação do lote

Define-se “lote” como um conjunto de produtos de mesmo tipo que foram processados na mesma agroindústria, em um espaço de tempo determinado e sob condições essencialmente iguais, tais como doces de uma mesma partida, queijos produzidos no mesmo dia ou garrafas de cachaça provenientes de um mesmo tanque de envelhecimento.

Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

O critério de definição do lote é dado pela empresa. Em pequenos empreendimentos, geralmente um lote corresponde à produção de um dia. Para identificar o lote no produto, utiliza-se um código, gerado pela empresa, precedido pela letra “L” ou a própria data de fabricação ou prazo de validade do produto. A Figura 8 representa diferentes formas de identificação do lote no rótulo.

Saiba mais

A informação do lote é um importante auxílio na rastreabilidade dos produtos, possibilitando sua identificação no estoque da agroindústria ou no mercado.

3.6. Prazo de validade

O prazo de validade indica o período no qual o estabelecimento garante que o produto mantenha sua qualidade e possa ser consumido sem riscos. Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento técnico específico, a indicação do prazo de validade deve conter pelo menos:

- o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses;
- o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de ... (ano)”.

O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- “Consumir antes de ...”;
- “Válido até ...”;
- “Validade ...”;
- “Val:...”;

- "Vence...";
- "Vencimento...";
- "Vto:...";
- "Venc:...";
- "Consumir preferencialmente antes de...".

Na indicação do prazo de validade (Figura 8), o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica, sendo permitido que o mês seja indicado de forma abreviada por suas três primeiras letras (exemplos: JAN, FEV, MAR).

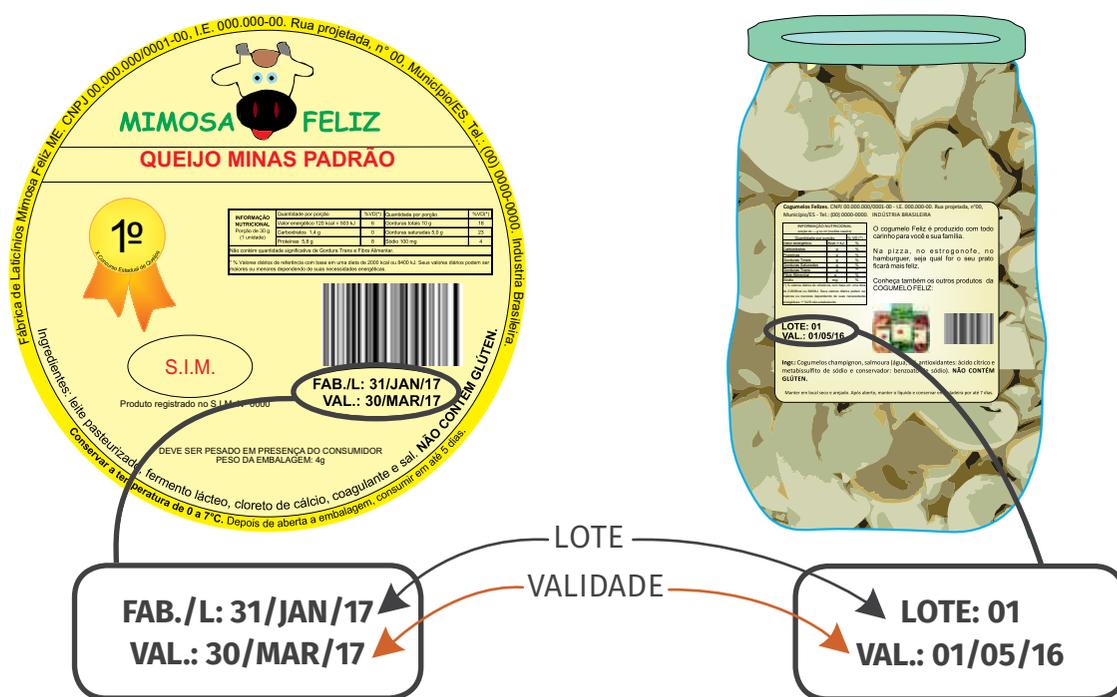


Figura 8. Exemplos de informação de prazo de validade e lote.

Atenção

Expressões como “Válido por 30 dias” não são corretas e devem ser substituídas pela data na qual a validade do produto termina. E, diferentemente do lote e da validade do produto, a informação da data de fabricação não é obrigatória para todos os produtos, exceto quando a empresa decide utilizá-la para demarcação do lote ou caso haja obrigatoriedade prevista em regulamentos técnicos específicos, como, por exemplo, no Art. 443 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Para alguns produtos, é dispensável a informação do prazo de validade, como, por exemplo, frutas e hortaliças frescas (não processadas), vinhos, bebidas alcoólicas com mínimo de 10% (v/v) de álcool, vinagre, entre outros (a lista completa desses produtos está apresentada no Anexo B). Nesse caso, pode-se utilizar a expressão “Produto com validade indeterminada desde que mantido sob as condições indicadas de armazenamento” ou outras expressões similares.

Os alimentos que necessitam de condições especiais para sua conservação devem ter essas condições informadas no rótulo de forma bem legível indicando as precauções necessárias para preservar a qualidade do produto durante o prazo de validade estabelecido pela agroindústria.

Exemplos

“Conservar em local limpo, seco e arejado”;

“Conservar ao abrigo do sol e calor, em local limpo, seco, arejado e sem odor”;

“Manter refrigerado em temperatura de 0 °C a 7 °C”;

“Manter a temperatura de -12 °C ou mais frio”.

A mesma regra é aplicada para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens, em cujos rótulos deverão constar as indicações de conservação para manter as características normais do produto.

Exemplos

“Após aberto, consumir preferencialmente em até 5 dias”;

“Após aberta a embalagem, manter sob refrigeração e consumir em até 3 dias”.

Em produtos congelados, o prazo de validade pode variar de acordo com as condições de conservação. No rótulo desses produtos, devem estar facilmente identificadas duas informações: as condições de conservação do produto no ponto de venda e a validade do produto em decorrência das condições de conservação doméstica, conforme exemplificado na Figura 9.



Figura 9. Informação de prazo de validade em alimento congelado.

3.7. Instruções sobre o preparo e uso do alimento

Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso do produto, que incluem, por exemplo, orientações de reconstituição, descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto (Figura 10). Especificamente no caso de bebidas concentradas ou produtos desidratados como os sucos concentrados e leite em pó, o produtor deve informar no rótulo a diluição ou reconstituição adequada para o produto, a fim de garantir o consumo correto do alimento.

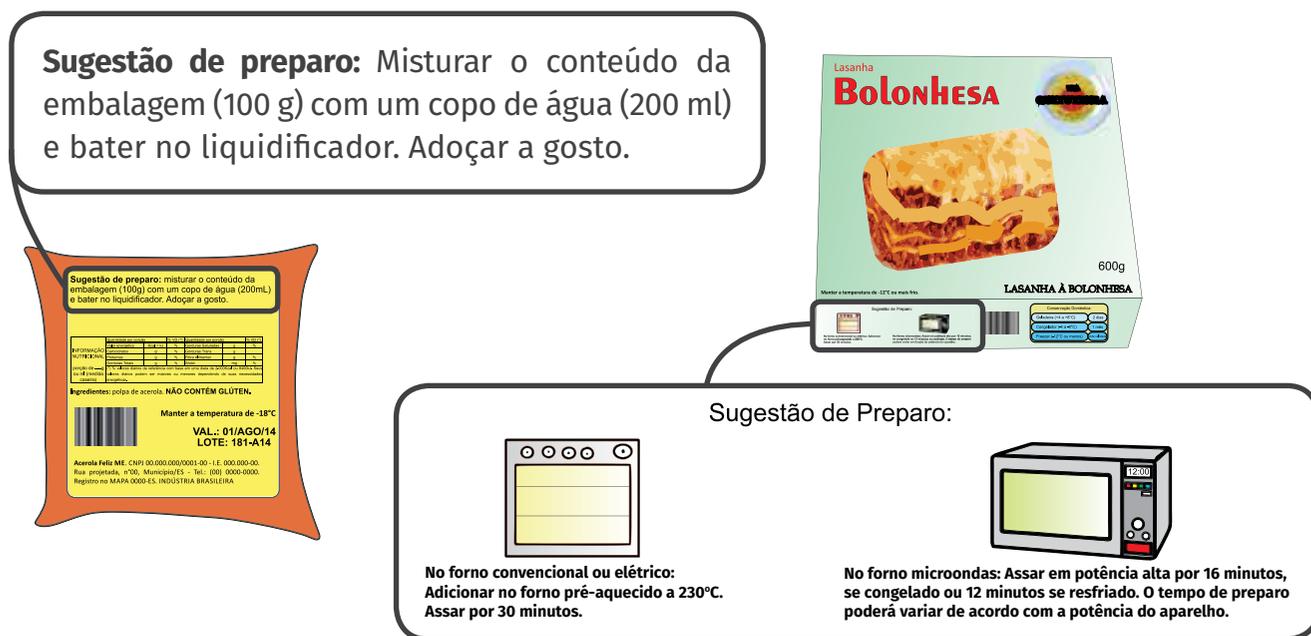


Figura 10. Instruções sobre o preparo do alimento.

3.8. Indicação da presença de glúten

O glúten é uma substância formada por proteínas encontradas naturalmente em diversos cereais, como o trigo, a cevada e o centeio. Algumas pessoas possuem restrições à ingestão do glúten em decorrência de intolerância, de reação alérgica ou da doença celíaca. Esta última é uma doença autoimune inflamatória do intestino delgado que se manifesta em indivíduos susceptíveis geneticamente em decorrência da ingestão de glúten. O tratamento consiste na restrição à ingestão de alimentos que contenham glúten e, diante dessa limitação, surgiu a necessidade de identificar esses alimentos. Nesse sentido, a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, estabelece a obrigatoriedade das indústrias de alimentos de informar nos rótulos dos seus produtos a presença ou ausência de glúten como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

A indicação ocorre por meio das inscrições: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme o caso.

Atenção

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2016a), deverá ser incluída no rótulo a informação "CONTÉM GLÚTEN" sempre que houver, em quaisquer das etapas de elaboração de um produto, a possibilidade de contaminação cruzada com ingredientes que contenham glúten (trigo, aveia, cevada, centeio ou seus derivados), mesmo que o produto não possua ingredientes com glúten em sua formulação.

3.9. Declaração de alergênicos

As alergias alimentares são reações adversas à saúde desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorre de forma reprodutível em indivíduos sensíveis, após o consumo de determinado alimento. Mais de 170 alimentos já foram identificados como alergênicos. Entretanto, cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. Como não existe cura para a alergia alimentar, a restrição no consumo dos alimentos alergênicos é a principal alternativa para prevenir o aparecimento das complicações clínicas. Consequentemente, o acesso a informações corretas sobre a composição dos alimentos é essencial para proteger a saúde de indivíduos com alergias alimentares (ANVISA, 2016b).

A declaração de ingredientes que podem causar alergias alimentares tornou-se obrigatória com a Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Apesar de recente no Brasil, a medida já era obrigatória em outros países e tem por objetivo proteger os consumidores vulneráveis a reações alérgicas provocadas por substâncias presentes nos alimentos. A norma aplica-se a alimentos e bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao mercado institucional. Por outro lado, a legislação não se aplica a:

- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;
- Alimentos comercializados sem embalagens.

A seguir, estão relacionados os principais alimentos que causam alergias alimentares e devem ser obrigatoriamente declarados nos rótulos:

- Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas;
- Crustáceos;
- Ovos;
- Peixes;
- Amendoim;
- Soja;
- Leites de todas as espécies de animais mamíferos;
- Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.);
- Avelãs (*Corylus* spp.);
- Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*);
- Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*);
- Macadâmias (*Macadamia* spp.);

- Nozes (*Juglans* spp.);
- Pecãs (*Carya* spp.);
- Pistaches (*Pistacia* spp.);
- Pinoli (*Pinus* spp.);
- Castanhas (*Castanea* spp.);
- Látex natural.

Casos especiais: alimentos produzidos a partir de ingredientes alergênicos, cuja produção utiliza processo tecnológico comprovadamente capaz de eliminar ou inativar a substância alergênica poderão ser dispensados de declaração de alergênicos na rotulagem quando a Anvisa reconhecer e autorizar essa condição. Exemplo: derivados alcoólicos simples obtidos de cereais.

Quando o produto possuir como ingrediente um ou mais dos alimentos causadores de alergias ou seus derivados, o rótulo deverá trazer a declaração, conforme o caso (Figura 11):

- “ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (nomes comuns dos alimentos que causam alergias)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias) E DERIVADOS”.



Figura 11. Declaração de ingredientes causadores de alergia.

No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma, conforme o caso:

- “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (nomes comuns das espécies)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (nomes comuns das espécies)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (nomes comuns das espécies)”.

Há situações em que um determinado alergênico não é adicionado intencionalmente ao produto, mas pode apresentar-se em pequenas quantidades devido a uma contaminação cruzada ocorrida durante o cultivo, produção, armazenamento, embalagem, transporte, ou outras situações.

Exemplificando, podemos imaginar a produção de biscoito de polvilho de mandioca em uma panificadora: mesmo não havendo adição de farinha de trigo ao biscoito, o polvilho e a farinha de trigo são armazenados no mesmo depósito, e os produtos à base de farinha de trigo são processados no mesmo ambiente com os mesmos equipamentos e utensílios utilizados na produção do biscoito de polvilho. Embora a farinha de trigo não seja adicionada intencionalmente ao biscoito, é impossível garantir que não haverá quantidades mínimas desse ingrediente no produto.

Nessa situação, assim como em outras similares, a agroindústria deverá implantar um Programa de Controle de Alergênicos para prevenir as contaminações cruzadas durante as etapas de fabricação de seus produtos. Esse programa consiste na adoção de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), destinados a identificar e controlar os principais alimentos alergênicos e seus derivados que estão presentes nos estabelecimentos fabricantes, a fim de mitigar o risco de contaminação cruzada com esses constituintes durante a produção dos alimentos. Todas as empresas envolvidas na fabricação dos produtos enquadrados na RDC 26/2015 devem adotar esse programa, pois essa é uma exigência para a veiculação de advertências da contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados (ANVISA, 2016b).

Quando as empresas possuem o Programa de Controle de Alergênicos e houver possibilidade de contaminação cruzada, no rótulo deve constar a declaração: “ALÉRGICOS: PODE CONTER (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”.

Exemplo

Ingredientes: fécula de mandioca, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO.**

As indicações das advertências de presença de alergênicos devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, escritas em caracteres legíveis, em caixa-alta, negrito, cor que contraste com o fundo do rótulo, com altura mínima de 2 mm e nunca com letra de altura inferior à utilizada na lista de ingredientes. As indicações não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção (Figura 12). Especialmente, nos casos das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.



Ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar, leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM E CASTANHA DO PARÁ.**

Figura 12. Indicação de advertência quanto à presença de alergênicos.

Atenção

Deve-se ainda ressaltar que não é permitido aos fabricantes declarar nos rótulos que o produto não possui os alimentos alergênicos.

3.10. Declaração da presença de lactose

Com objetivo de garantir a adequada informação aos portadores de intolerância à lactose, foi publicada a Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016, a qual determina que rótulos dos produtos que contenham lactose em sua composição indiquem a presença desse açúcar. Foram estabelecidas duas exigências:

- Os rótulos de alimentos que contenham essa substância devem indicar sua presença, conforme as disposições do regulamento;
- Os rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado devem informar o teor de lactose remanescente, conforme as disposições do regulamento.

Os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos foram estabelecidos pela Anvisa por meio da Resolução RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. Nela, está prevista a declaração obrigatória da presença de lactose nos alimentos com mais de 100 miligramas (mg) de lactose para cada 100 gramas (g) ou mililitros (mL) do produto, o que equivale a 0,1% do total da composição do alimento. Assim, qualquer alimento que contenha lactose em quantidade acima de 0,1% deverá trazer a expressão “CONTÉM LACTOSE” em seu rótulo, localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e escrita em caracteres legíveis em caixa-alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, nunca inferior à altura de letra utilizada na lista

de ingredientes (Figura 13). A declaração não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres deverá ser de 1 mm.

A declaração obrigatória não se aplica a:

- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento;
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;
- Alimentos comercializados sem embalagens; e
- Alimentos para dietas com restrição de lactose.



Ingredientes: leite integral, açúcar e conservador: sorbato de potássio. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Figura 13. Indicação de declaração quanto à presença de lactose.

Saiba mais

Os alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado foram regulamentados pela Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017, da Anvisa, que altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Essas normas deverão ser consideradas para a elaboração de produtos isentos ou com baixo teor de lactose.

3.11. Informação nutricional

Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento. A informação é obrigatória para os alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Conforme o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, aprovado pela Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da Anvisa, somente os alimentos listados a seguir são dispensados de apresentar a informação nutricional:

- Bebidas alcoólicas;
- Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- Especiarias;
- Águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
- Vinagres;
- Sal (cloreto de sódio);
- Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
- Alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
- Produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
- Frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados;
- Alimentos com embalagens, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

Na declaração da informação nutricional obrigatória devem ser apresentados:

- Valor energético;
- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;
- Sódio.

De forma opcional, podem ser declarados vitaminas, minerais e outros nutrientes.

A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD), conforme previsto no Regulamento

Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional aprovado pela Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, da Anvisa.

A apresentação da informação nutricional pode ser realizada em formato de tabelas ou de texto, conforme os exemplos demonstrados nas Figuras 14, 15 e 16 (modelo vertical A, modelo vertical B e modelo linear, respectivamente). A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”, o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de ...g (...medida caseira)		
Quantidade por porção		% VC (*)
Valor energético	...kcal = ...kj	
Carboidratos	...g	
Proteínas	...g	
Gorduras totais	...g	
Gorduras saturadas	...g	
Gorduras trans	...g	
Fibra alimentar	...g	
Sódio	...mg	

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Figura 14. Modelo vertical A.

Fonte: Adaptado da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de ...g ou ml (...medida caseira)	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético ...kcal = ...kj		Gorduras saturadas ...g	
	Carboidratos ...g		Gorduras trans ...g	
	Proteínas ...g		Fibra alimentar ...g	
	Gorduras totais ...g		Sódio ...mg	

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Figura 15. Modelo vertical B.

Fonte: Adaptado da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Informação Nutricional: Porção de ...g ou ...ml; (...medida caseira). Valor energético... kcal = ...kj (...% VD); Carboidratos ...g (...% VD); Proteínas ...g (...% VD); Gorduras totais ...g (...% VD); Gorduras saturadas ...g (% VD); Gorduras trans ...g; Fibra alimentar ...g (% VD); Sódio ...mg (% VD).

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Figura 16. Modelo linear.

Fonte: Adaptado da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Saiba mais

Para conhecer mais a respeito da informação nutricional obrigatória, incluindo os métodos de cálculos e formas de apresentação, recomenda-se consultar o documento: “Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos”, disponibilizado no site da Anvisa.

Além da informação nutricional obrigatória, é comum a utilização da declaração de propriedades nutricionais dos alimentos, denominada “informação nutricional complementar”. Como exemplo, pode-se citar as declarações de produtos light, zero, enriquecidos, entre outros. O uso dessa informação complementar é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional, à declaração de nutrientes. A utilização desse tipo de informação é regulamentada pela Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, da Anvisa.

Saiba mais

Para conhecer mais a respeito da informação nutricional complementar, recomenda-se a leitura do documento “Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar” disponibilizado no site da Anvisa.

3.12. Apresentação da informação obrigatória

No painel principal do rótulo, devem constar, minimamente, a denominação de venda do alimento, a quantidade nominal do conteúdo e a marca do produto, se houver (Figura 17).

As informações constantes no rótulo devem estar em cor contrastante com o fundo da embalagem e nenhuma informação do rótulo pode apresentar letras ou números com tamanho inferior a 1 mm.

As pequenas unidades de produtos que após embalados apresentarem superfície do painel principal para rotulagem inferior a 10 cm² podem ficar isentas de atender aos requisitos estabelecidos para informação obrigatória, com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto. Nesses casos, a embalagem secundária, ou seja, embalagem externa que contém as unidades menores, deve apresentar

a totalidade das informações obrigatórias estabelecidas (exemplo: embalagem contendo 20 unidades de mariola). Quando se tratar de especiarias e ervas aromáticas, as pequenas unidades estão dispensadas de apresentar quaisquer informações obrigatórias, inclusive denominação de venda e marca do produto.

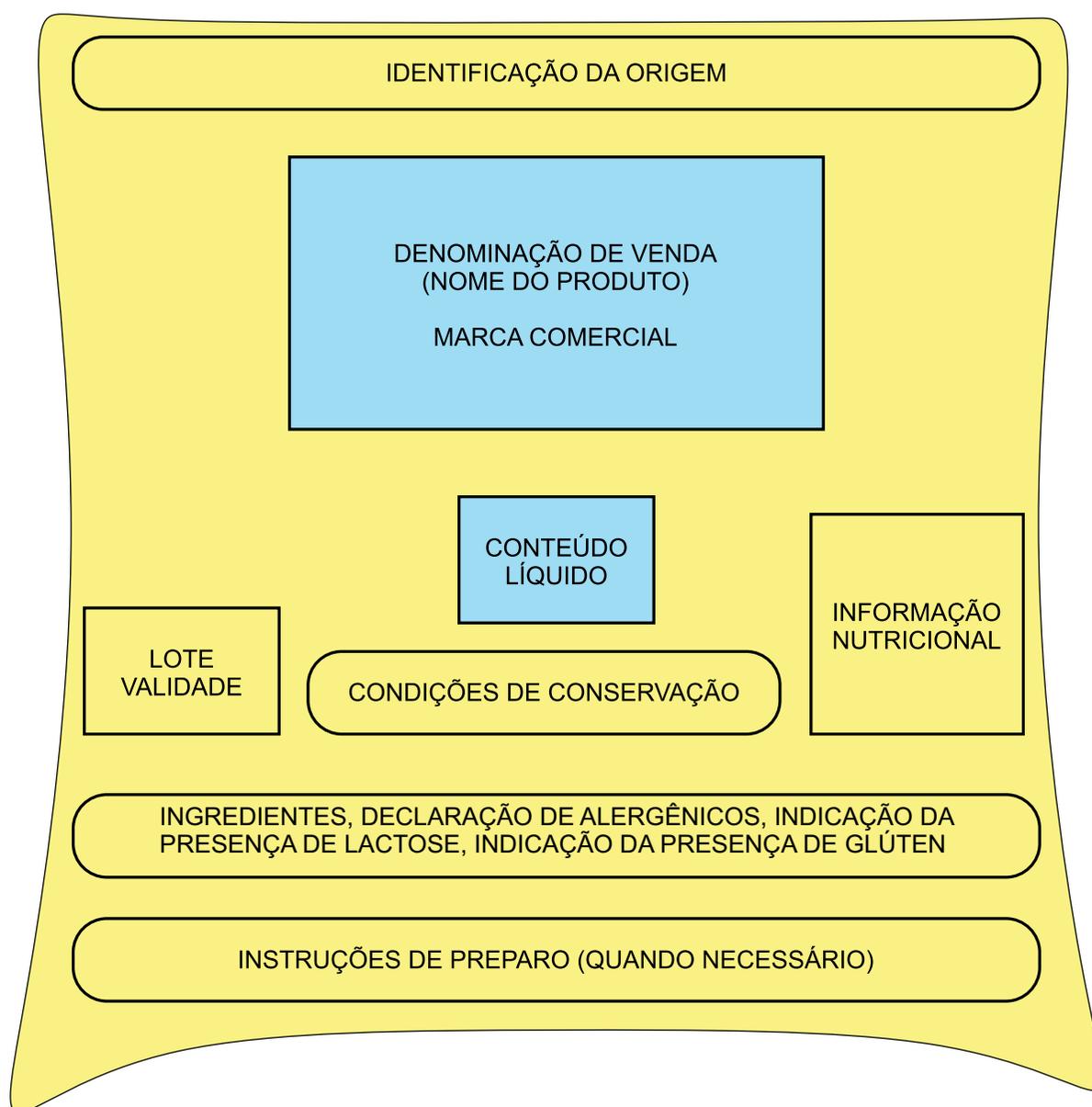


Figura 17. Informações obrigatórias nos rótulos de alimentos.

4. CASOS PARTICULARES

Existem particularidades referentes à rotulagem de alimentos e bebidas que devem ser observadas e estão descritas em legislações específicas. A seguir, estão relacionadas as mais comuns aos produtos da agricultura familiar.

4.1. Rótulos de produtos vegetais de classificação obrigatória

Entende-se por “classificação vegetal” a determinação das características de um produto com base em padrões qualitativos previamente elaborados, obtidas pela análise de uma amostra representativa do lote desse produto. A classificação obrigatória de vegetais está prevista na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000 e regulamentada pelo Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007.

As informações que devem constar nos rótulos de produtos vegetais de classificação obrigatória podem variar, dependendo do tipo de produto. Portanto, devem ser consultados os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade para verificação das informações obrigatórias relativas à classificação para cada tipo de produto vegetal.

De maneira geral, nas embalagens ou rótulos de grãos, farinhas e alguns tipos de óleo deve constar a classificação do produto, representada por números ou letras (Figura 18).

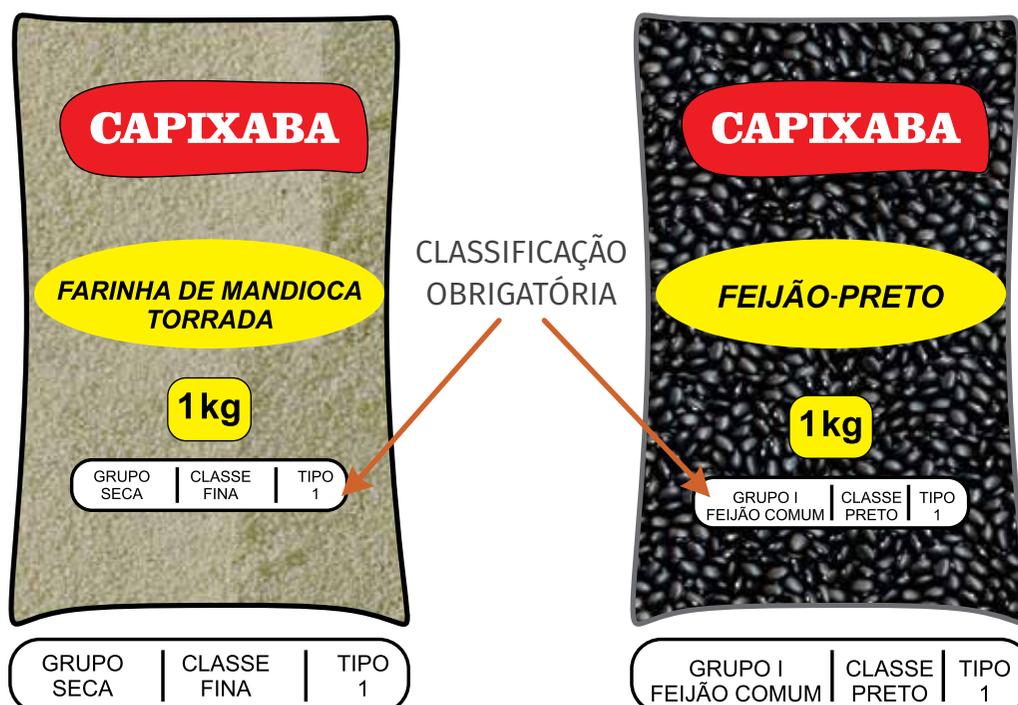


Figura 18. Indicação da classificação vegetal obrigatória.

A classificação é obrigatória para os produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, já embalados e rotulados com as especificações qualitativas, destinados diretamente à alimentação humana. Os produtos e subprodutos que necessitam de classificação obrigatória encontram-se listados no Anexo C.

Saiba mais

O Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015, prevê a dispensa da classificação obrigatória para as compras de pequenas quantidades de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, realizadas pelo Poder Público de pequenos e médios produtores rurais com dispensa de processo licitatório. Como exemplo, podemos citar a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para atendimento à alimentação escolar, que poderá ser realizada por meio de chamadas públicas, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório nas operações de compra.

4.2. Rótulos de bebidas

Os rótulos das bebidas devem cumprir as recomendações para rotulagem de alimentos em geral, além das estabelecidas especificamente para bebidas na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e em seu regulamento, o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, além de outros atos normativos específicos para alguns tipos de produtos, conforme o caso. A Figura 19 exemplifica um rótulo de bebida (vinho).



Figura 19. Exemplo de rótulo de bebida alcoólica.

O Decreto 6.871/09 trata sobre a rotulagem das bebidas e estabelece as seguintes informações obrigatórias:

- Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;
- Gradação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;
- Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;
- Forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido;
- Frases de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

Na bebida com adição de açúcares, o termo “adoçado” será parte integrante da denominação, observada a legislação específica.

Para as bebidas com prazo de validade não definido, deverão ser utilizadas as expressões “Prazo de validade indeterminado” ou “Validade indeterminada”.

A seguir, estão relacionadas disposições legais para alguns casos específicos:

Informações adicionais para bebidas não alcoólicas:

- Rotulagem nutricional;
- Concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;
- Forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido para refresco ou refrigerante.

Informações adicionais para bebidas alcoólicas:

- A graduação alcoólica expressa em percentual (%) de volume alcoólico.

Informações para vinho produzido por agricultor familiar:

- A denominação de “vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural”, “vinho colonial” ou “produto colonial”;
- A indicação do agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, com endereço do imóvel rural onde foi produzido;
- O número da Declaração de Aptidão ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP);
- Outras informações exigidas ou autorizadas por leis e em seus regulamentos.

Frases de advertência:

As frases de advertência em relação ao consumo e expressões que qualifiquem a bebida ou que indiquem a presença de ingredientes específicos deverão ser inseridas no rótulo, como no caso das bebidas alcoólicas (exemplos: “Evite o consumo excessivo de álcool”; “Beba com moderação”; “Se for dirigir, não beba”, entre outras) e das bebidas que contenham corante(s) e/ou aromatizante(s) artificiais.

A bebida que contiver corante e/ou aromatizante artificial será considerada colorida ou aromatizada artificialmente e deverá trazer as expressões: “Colorido artificialmente” e “Aromatizado artificialmente” no rótulo, de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondente a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca comercial, não podendo ser inferior a 2 mm.

Expressões conotativas:

As expressões conotativas do tipo “artesanal”, “colonial”, “caseiro”, “reserva”, “reserva especial”, “especial”, “familiar”, “gold”, “natural” ou “100% natural” e expressões ou palavras correlatas, ainda que associadas à marca comercial, só serão permitidas quando regulamentadas em ato do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Saiba mais

A Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, sendo regulamentada pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Recentemente, a Lei nº 12.959, de 12 de março 2014, alterou a Lei nº 7.678/88 para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecendo requisitos e limites para a sua produção e comercialização e diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor.

4.3. Informação de produto ou ingrediente transgênico

O Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003, regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), quanto aos alimentos destinados ao consumo humano ou animal que sejam produzidos ou contenham ingredientes de natureza transgênica, cuja presença deverá ser obrigatoriamente informada quando presente acima do limite de 1% (um por cento) no alimento.

Os alimentos e os ingredientes alimentares deverão apresentar em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo definido pela Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003, do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, conforme o caso: "(Nome do produto) transgênico", "Contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "Produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". Além do símbolo indicativo no rótulo do produto que contém ingredientes de natureza transgênica, deverá ser informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação, sendo facultativo o acréscimo do seu nome comum (Figura 20). A informação deverá ser apresentada da seguinte forma:

- Após o(s) nome(s) do(s) ingredientes(s);
- No painel principal ou nos demais painéis, quando se tratar de produto de ingrediente único.

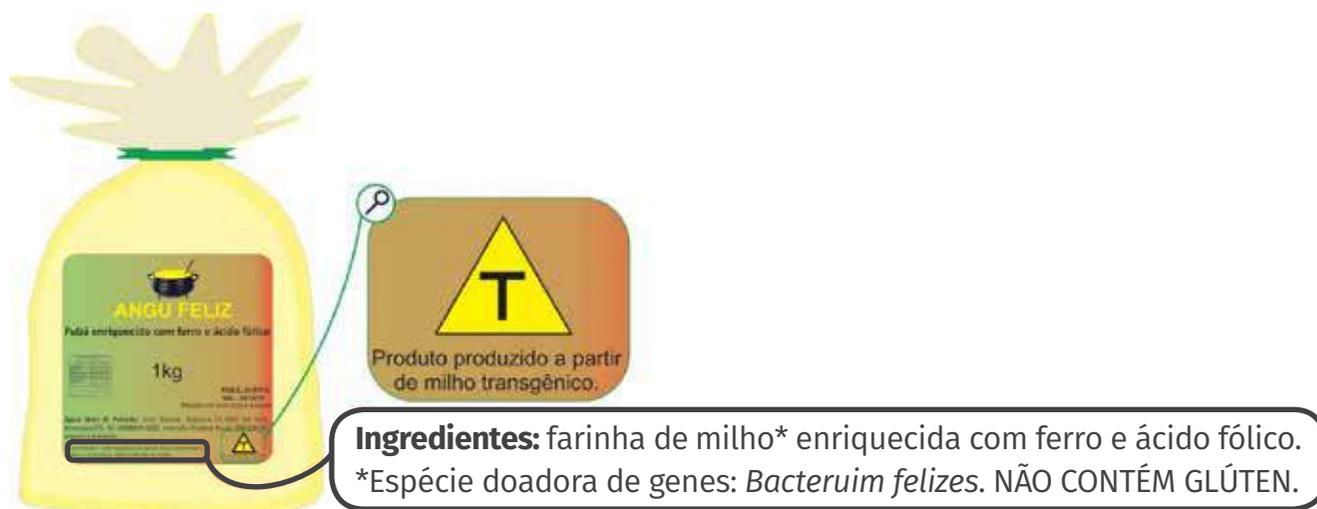


Figura 20. Apresentação da indicação de produto transgênico no rótulo do alimento.

Os procedimentos complementares para aplicação do Decreto 4.680/03 estão previstos no “Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados”, publicado anexo à Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1 de abril de 2004.

4.4. Adição de ferro e ácido fólico em farinhas de trigo e milho

A Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017, da Anvisa, define que as farinhas de trigo e de milho produzidas no Brasil devem ser enriquecidas com ferro e ácido fólico, sendo designadas pelo nome convencional do produto seguido da expressão “enriquecida com ferro e ácido fólico”, com caracteres legíveis. Entretanto, tal obrigatoriedade não se aplica às farinhas de milho fabricadas por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual.

Dessa forma, as farinhas de milho não enriquecidas com ferro e ácido fólico devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão “sem adição de ferro e ácido fólico”. Tal expressão deve atender aos seguintes requisitos de declaração:

I – Os caracteres devem ser uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de dizes ou imagens.

II – A fonte deve ter altura mínima de 2 mm e nunca inferior a 1/3 (um terço) do tamanho da maior inscrição presente no painel principal.

Quando utilizadas como ingredientes em produtos alimentícios, as farinhas de trigo e de milho enriquecidas ou não devem ser declaradas na lista de ingredientes com as designações “enriquecida com ferro e ácido fólico” ou “sem adição de ferro e ácido fólico”, conforme o caso.

De acordo com a RDC 150/2017, os fabricantes poderão se adequar ao disposto nessa Resolução em até 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação oficial, ou seja, antes do dia 13 de abril de 2019.

5. ROTULAGEM FACULTATIVA

Desde que não esteja em contradição com os princípios gerais e os requisitos obrigatórios, os rótulos dos produtos poderão conter outras informações ou representações gráficas, tais como indicação de receitas, jogos e brincadeiras para crianças, sinais (ou signos) distintivos, código de barras, QR Code e outros.

5.1. Sinais distintivos

Os sinais (ou signos) distintivos são nomes ou elementos gráficos (logotipos) que surgiram para identificar e/ou qualificar certos produtos e serviços no mercado, diferenciando-os de outros idênticos ou semelhantes, mas de origem diversa. Para o consumidor, os sinais podem significar durabilidade, seriedade, confiança, qualidade, familiaridade e satisfação (BRASIL, 2010). São exemplos de sinais distintivos: marcas de certificação, marcas coletivas, indicação geográfica, entre outros (Figura 21).



Figura 21. Exemplos de sinais distintivos.

Os sinais distintivos de origem e de qualidade para produtos e serviços ligados ao setor rural vêm se destacando como instrumentos de valorização de determinados atributos associados à sua origem, ao seu território, ao saber fazer, à forma de produção ou qualquer outra característica importante para os consumidores (SOUZA; CERDAN, 2012). São exemplos o Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar (Sipaf), o Selo Indígenas do Brasil e o Selo Quilombos do Brasil (Figura 22).



Figura 22. Exemplos de sinais distintivos de origem.

Atenção

As representações gráficas ou selos de certificações, marcas coletivas, indicações geográficas e outros sinais distintivos não substituem qualquer exigência legal de ordem sanitária, ambiental ou outras, quanto à produção, industrialização e comercialização dos produtos.

5.2. Código de barras e QR code

Embora não seja legalmente obrigatório, o código de barras (Figura 23) tem sido cada vez mais exigido pelo mercado e, conseqüentemente, inserido nos rótulos dos produtos da agricultura familiar. O QR Code (Figura 24) é um código de barras bidimensional, atualmente adotado por diversos segmentos da indústria, do comércio e de serviços.

Os códigos de barras são utilizados para representar uma numeração (identificação) atribuída ao produto. Atualmente, estão disponíveis diferentes conjuntos de códigos de barras para leitura no ponto de venda que propiciam agilidade na captura da informação e identificação dos produtos, além de permitir a codificação de informações adicionais, número de lote e/ou data de validade.

O QR Code tem sido utilizado nas cadeias produtivas de alimentos, principalmente para controle de estoque, identificação e rastreabilidade dos produtos no mercado. O usuário, para utilizá-lo, necessita apenas de um telefone celular com câmera e de um aplicativo específico instalado para a leitura do código.

A utilização de códigos de barras e QR Code é uma tendência global no setor de frutas, legumes e verduras (FLV) e em outros produtos perecíveis provenientes do segmento da agricultura.

Mais informações sobre a obtenção e utilização do código de barras nos rótulos podem ser obtidas no site www.gs1br.org. O QR Code pode ser gerado por meio de aplicativos ou em um dos diversos sites especializados, sem custos de licença e utilização.

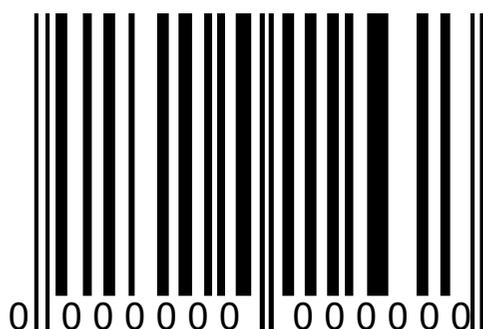


Figura 23. Modelo de código de barras.



Figura 24. Modelo de QR Code.

6. O QUE NÃO PODE CONSTAR NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS

Entre os princípios gerais de rotulagem, o item 3.1 (a) da RDC 259/02 e o artigo 21 do Decreto-Lei 986/69 estabelecem que os alimentos embalados não podem conter quaisquer informações que possam induzir o consumidor a erro ou engano quanto à verdadeira composição, qualidade ou quantidade do alimento. Tais disposições estão em consonância com o Art. 31 da Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), que assegura o direito a informações corretas, claras, precisas e ostensivas nas relações de consumo. Nesse sentido, os rótulos dos alimentos não devem apresentar:

- Informação falsa que atribua efeitos ou propriedades que os alimentos não possuam;
- Destaque à presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;
- Destaque à presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- Destaque às qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas de ingredientes ou componentes;
- Indicação de que o alimento possua propriedades medicinais ou terapêuticas;
- Aconselhamento ao seu consumo como estimulante para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

7. REFERÊNCIAS

ANVISA. **Perguntas e respostas sobre rotulagem de alimentos alergênicos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2016a. 28 p.

ANVISA. **Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2016b. 29 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **O uso de sinais distintivos na agropecuária**. Brasília: Mapa/ACS, 2010.16 p.

SOUZA, M. C. M; CERDAN, C. Sinais distintivos de origem e qualidade para produção de aves caipira no Brasil e na França: os casos da indicação geográfica, do label rouge e da certificação orgânica. **Informações Econômicas**, SP, v. 42, n. 2, mar./abr. 2012.

8. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ANVISA. **Fluxograma para uso da informação nutricional complementar**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2012. 12p.

ANVISA. Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007. **Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/26_140607.htm>. Acesso em: 24 jan. 2017.

ANVISA. Informe Técnico nº 68, de 3 de setembro de 2015. **Classificação dos corantes caramelos II, III e IV e dos demais corantes autorizados para uso em alimentos**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/Informe+T%C3%A9cnico+n%C2%BA+68,+de+3+de+setembro+de+2015/b4c841fc-b6b5-4d5a-af18-d4b9ad16158f>>. Acesso em: 24 jan. 2017.

ANVISA. Informe Técnico nº 9, de 21 de maio de 2004. **Orientação para utilização, em rótulos de alimentos, de alegações de propriedades funcionais de nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica** (Item 3.3 da Resolução ANVS/MS nº 18/99). Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/09_210504.htm>. Acesso em: 24 jan. 2017.

ANVISA. Informe Técnico nº 70, de 19 de janeiro de 2016. **Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.** Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/Informe+T%C3%A9cnico+n%C2%BA+70,+de+19+de+janeiro+de+2016/a070fe43-0e4e-4581-b3a1-7b1051965575>>. Acesso em: 24 jan. 2017.

ANVISA. **Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional Complementar.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2013. 43 p.

ANVISA; UNB. **Rotulagem nutricional obrigatória:** manual de orientação às indústrias de alimentos - 2ª versão. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44 p.

ANVISA; UNB. **Rotulagem nutricional obrigatória:** manual de orientação aos consumidores. Educação para o consumo saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2001. 62 p.

CONAR. **Código Brasileiro de Auto-regulamentação Publicitária.** São Paulo: Conselho Nacional de Auto-Regulamentação Publicitária, 2007. 60 p.

FAO. **Labelling of Prepackaged Foods** (CODEX STAN 1-1985), 1985.

FUNAI; SAF. **Selo Indígenas do Brasil:** saiba como solicitar. Brasília, DF: Ministério da Justiça, Fundação Nacional do Índio / Ministério do Desenvolvimento Agrário, Secretaria de Agricultura Familiar, 2015. 52 p.

MACHADO, R. L. P. **Manual de rotulagem de alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24 p.

MOTA, D. G. M. **Manual de perguntas e respostas sobre lactose.** Cascavel, CE: Alimentus Consultoria e Assessoria, 2017. 18 p.

NASCIMENTO NETO, F. do (Org.). **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** 2. ed. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 243 p.

SEPPPIR; SAF. **Manual Selo Quilombos do Brasil.** Brasília, DF: Presidência da República, Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, Secretaria de Políticas para Comunidades Tradicionais/ Ministério do Desenvolvimento Agrário, Secretaria de Agricultura Familiar, 2012. 24 p.

SILVA, T. S. G.; FURLANETTO, T. W. Diagnóstico de doença celíaca em adultos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 56, n. 1, 2010. p. 122-126.

ANEXOS

ANEXO A

Nomes genéricos de ingredientes e suas classes correspondentes

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados, exceto azeite de oliva.	“Óleo de...” Completar com: a qualificação de “vegetal” ou “animal”, de acordo com o caso; a indicação da origem específica vegetal ou animal; a qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado.
Gorduras refinadas, exceto a manteiga.	“Gorduras” juntamente com o termo “vegetal” ou “animal” de acordo com o caso.
Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física.	“Amido”.
Amidos modificados quimicamente.	“Amido modificado”.
Todas as espécies de pescado, quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado.	“Pescado”.
Todos os tipos de carne de aves, quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves.	“Carne de ave”.
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo.	“Queijo”.

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento.	“Especiaria”, “especiarias”, ou “mistura de especiarias”, de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento.	“Ervas aromáticas” ou “misturas de ervas aromáticas”, de acordo com o caso.
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	“Goma base”.
Todos os tipos de sacarose.	“Açúcar”.
Dextrose anidra e dextrose monohidratada.	“Dextrose ou glicose”.
Todos os tipos de caseínatos.	“Caseinato”.
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada.	“Manteiga de cacau”.
Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento.	“Frutas cristalizadas”.

Fonte: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

ANEXO B

Alimentos isentos de indicação de prazo de validade

• Frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
• Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
• Bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
• Produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;
• Vinagre;
• Açúcar sólido;
• Produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e/ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
• Goma de mascar;
• Sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido);
• Alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

Fonte: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

ANEXO C

Produtos e subprodutos que necessitam de classificação obrigatória

Abacaxi	Ervilha	Óleo de menta
Algodão (em caroço)	Farelo de soja	Óleo de algodão refinado
Algodão (em pluma)	Farinha de mandioca	Óleo de bagaço de oliva
Alho	Farinha de trigo	Óleo de canola refinado
Alpiste	Feijão	Óleo de girassol refinado
Amêndoa de cacau	Fibra de juta	Óleo de milho refinado
Amêndoa da castanha-de-caju	Fibra de malva ou guaxima	Óleo de soja refinado
Amendoim (em casca)	Fibra de rami	Pera
Amendoim (beneficiado)	Fibra de sisal	Pimenta-do-reino
Arroz (em casca)	Fibra de sisal bruta	Pó cerífero de carnaúba
Arroz (beneficiado)	Fragmento de arroz	Produtos amiláceos derivados da mandioca
Arroz com premix	Fumo em corda	Produtos amiláceos derivados da raiz da mandioca
Aveia	Girassol	Raspa de mandioca
Azeite de oliva	Guaraná	Resíduos de algodão
Banana	Kiwi	Resíduos de sisal
Batata	Lentilha	Soja
Café beneficiado grão cru	Línter	Sorgo
Canjica de milho	Maçã	Tabaco em folha beneficiado
Caroço de algodão	Malte de cevada ou cevada malteada	Tabaco em folha curado
Castanha-de-caju	Mamão	Tabaco oriental
Castanha-do-brasil	Mamona	Tomate
Cebola	Manga	Trigo
Centeio	Milho	Trigo-sarraceno
Cera de carnaúba	Milho pipoca	Triticale
Cevada	Mistura de arroz polido e parbolizado	Uva fina de mesa
Cevada para fins cervejeiros		Uva rústica
Cravo-da-índia		Uva para fins industriais

Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), 2017.

ANEXO D

Legislação relacionada à rotulagem de alimentos

(Em ordem alfabética)

Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências.

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF, 21 out. 1969.

Instrução Normativa Conjunta MAPA/ MS nº 18, de 28 de maio de 2009. Aprova o Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos.

Instrução Normativa Conjunta MAPA/ MS nº 24, de 1 de junho de 2011. Altera os Anexos III e IV da Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28 de maio de 2009.

Instrução Normativa Interministerial MJ/ MAPA/ MS nº 1, de 1 de abril de 2004. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que Conttenham ou Sejam Produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

Instrução Normativa MAPA nº 18, de 20 de junho de 2014. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, e estabelece os requisitos para a sua utilização.

Instrução Normativa MAPA nº 19, de 28 de maio de 2009. Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica.

Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

Lei nº 12.959, de 12 de março 2014. Altera a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor.

Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016. Acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que conttenham lactose.

Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho e dá outras providências.

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996. Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal.

Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências.

Portaria INMETRO nº 12, de 25 de janeiro de 1994. Define que as indicações quantitativas dos produtos designados “maionese” e “molhos cremosos” deverão constar na face principal do rótulo, precedidas de unidades de massa/volume ou volume/massa indistintamente.

Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Portaria INMETRO nº 25, de 2 de fevereiro de 1986. Define a indicação quantitativa de queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, e dos queijos ralado e pasteurizado e o requeijão cremoso, acondicionados para efeito de comercialização.

Portaria INMETRO nº 67, de 31 de março de 1989. Dispõe que os leites fermentados e os demais derivados de leite, acondicionados e comercializados sob a denominação de iogurte, leite gelificado, leite condensado, leite evaporado ou concentrado, cremes de leite, doce de leite, sobremesa láctea, queijos e similares, devem ter sua indicação quantitativa, relativa ao seu peso líquido, expressa em unidades legais de massa.

Portaria INMETRO nº 73, de 19 de maio de 1999. Dispõe que o acondicionamento dos produtos balas em geral, goma de mascar, caramelos, confeitos, doces em tabletes, chocolate, devem apresentar sua indicação quantitativa expressa em unidades legais de massa, seus múltiplos e submúltiplos.

Portaria INMETRO nº 91, de 20 de abril de 1989. Dispõe que as polpas e os produtos de frutas, o xarope de glicose, o mel e as coberturas, que se apresentem sob a forma pastosa a 20 °C, devem ter sua indicação quantitativa, relativa ao seu peso líquido, expressa em unidades legais de massa.

Portaria MDA nº 7, de 13 de janeiro de 2012. Institui o Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar e dispõe sobre os critérios e procedimentos relativos à permissão, manutenção, cancelamento de uso.

Portaria Interministerial MDA/ Seppir nº 5, de 21 de novembro de 2012. Associa e promove a articulação entre o Selo Quilombos do Brasil, instituído pela Portaria Seppir/PR nº 22, de 14 de abril de 2010, e o Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar.

Portaria MJ nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamento para o emprego do símbolo transgênico.

Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos.

Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem.

Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados.

Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

Resolução - RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

Resolução - RDC nº 150, de 13 de abril de 2017. Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes.

Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Resolução - RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002. Determina que as empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

Resolução - RDC nº 35, de 17 de junho de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.



**GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO**
*Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca*

