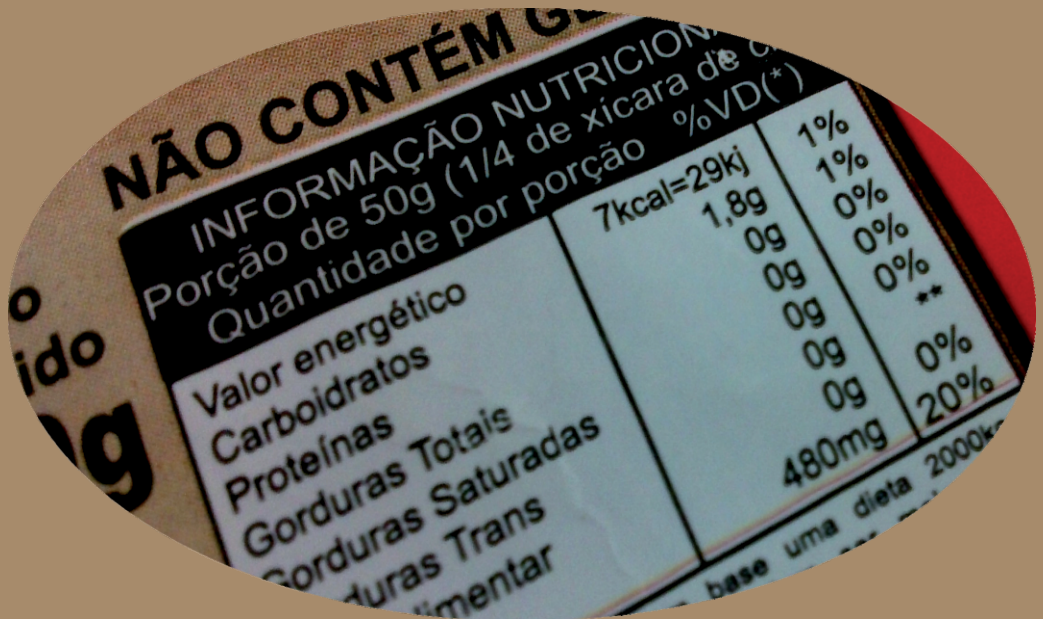


Manual de Rotulagem de Alimentos



ISSN 1516-8247

Maio, 2015

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agroindústria de Alimentos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos119

Manual de Rotulagem de Alimentos

Roberto Luiz Pires Machado

Embrapa Agroindústria de Alimentos
Rio de Janeiro, RJ
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (21) 3622-9600

Fax: (21) 3622-9713

Home Page: www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos

E-mail: www.embrapa.br/fale-conosco

Comitê Local de Publicações e Editoração da Unidade

Presidente: Virgínia Martins da Matta

Membros: Ana Iraidy Santa Brígida, André Luis do Nascimento Gomes, Celma Rivanda Machado de Araujo, Daniela de Grandi Castro Freitas de Sá, Elizabete Alves de Almeida Soares, Leda Maria Fortes Gottschalk, Nilvanete Reis Lima, Renata Torrezan e Rogério Germani

Supervisão editorial: Virgínia Martins da Matta

Revisão de texto: Renata Valeriano Tonon

Normalização bibliográfica: Celma Rivanda Machado de Araujo

Editoração eletrônica: Andre Luis do Nascimento Gomes e Marcos Moulin

Foto de capa: Roberto Luiz Pires Machado

1ª edição

1ª impressão (2015): 400 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Agroindústria de Alimentos**

Machado, Roberto Luiz Pires.

Manual de rotulagem de alimentos / Roberto Luiz Pires Machado. – Rio de Janeiro : Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.

24 p. ; 21 cm. – (Documentos / Embrapa Agroindústria de Alimentos, ISSN 1516-8247 ; 119).

1. Rótulo. 2. Embalagem. 3. Rotulagem Nutricional. I. Machado, Roberto Luiz Pires. II. Série.

CDD 343.082 (23. ed.)

© Embrapa 2015

Autor

Roberto Luiz Pires Machado

Engenheiro Agrônomo, M.Sc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Analista da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

Apresentação

A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e está regulamentada pela legislação brasileira através dos órgãos competentes. Com o objetivo de informar, o rótulo se constitui em um poderoso instrumento de comunicação entre a agroindústria e seus consumidores. Esta publicação pretende ser uma ferramenta auxiliar para técnicos e agroindústrias familiares se apropriarem do potencial que esse instrumento lhe oferece.

A publicação é um dos produtos do projeto Caravana Tecnológica para Agricultura Familiar, lançado em 2014 para prestigiar o Ano Internacional da Agricultura Familiar – AIAF - declarado pela FAO/ONU, e que tem por objetivo estabelecer parcerias com escolas técnicas e prefeituras para a oferta de palestras, minicursos e orientação presencial aos agricultores familiares interessados em assuntos relacionados ao beneficiamento e à agroindustrialização de alimentos.

A Embrapa agradece ao Ministério do Desenvolvimento Agrário pela parceria e cofinanciamento para a realização deste projeto.

Lourdes Maria Correa Cabral

Chefe-Geral da Embrapa Agroindústria de Alimentos

Sumário

Introdução	9
Rotulagem dos Alimentos	10
Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos	11
Denominação de venda do alimento	12
Lista de ingredientes	13
Prazo de validade	14
Conteúdo líquido	14
Identificação da origem	15
Identificação do lote	15
Instruções sobre o preparo e uso do alimento	16
Rotulagem facultativa	16
Declaração de glúten	16
Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados	16
Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional	19
Instruções para Elaboração do Rótulo de Produtos Orgânicos	21
Instruções para produtos comercializados diretamente aos consumidores	22
Rotulagem para o mercado interno	22
Referências	23

Manual de Rotulagem de Alimentos

Roberto Luiz Pires Machado

Introdução

É considerada rótulo toda inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja ela legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002). Para que haja uma conformidade com a legislação essas inscrições devem contemplar na totalidade as informações obrigatórias regulamentadas pela legislação brasileira. Qualquer informação que estiver além da obrigatoriedade deve obedecer aos regulamentos para informações complementares.

Do ponto de vista da defesa do consumidor, a rotulagem dos alimentos visa disponibilizar informações sobre o produto corretas, claras, precisas e ostensivas, escritas em língua portuguesa, apresentando suas características, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores.

Todo invólucro do alimento é considerado embalagem, seja o próprio recipiente, ou pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio. A embalagem que está em contato direto com o alimento é denominada embalagem primária; o pacote ou caixa, que comporta uma ou um grupo de embalagens é denominada embalagem secundária; e as destinadas a conter uma ou várias embalagens secundárias são denominadas terciárias.

A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e está regulamentada pela legislação brasileira através de órgãos como o Ministério da Saúde por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Ministério da Agricultura e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

A rotulagem se aplica a todo alimento embalado na ausência do cliente, pronto para ser oferecido aos consumidores, destinado ao comércio nacional ou internacional, qualquer que seja sua origem. Portanto, as normas de rotulagem do país de consumo devem ser observadas quando se intenciona exportar ou importar alimentos que estejam contidos em uma embalagem pronta para ser oferecida a uma pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

Rotulagem dos Alimentos

A rotulagem dos produtos seguem as regras para rotulagem obrigatória dos alimentos embalados na ausência do cliente.

Como regra geral nas embalagens dos alimentos deve existir:

- Rotulagem Geral;
- Rotulagem Nutricional;
- Alegações (“Claims”): Informações nutricionais complementares.

Em um trabalho de elaboração de alimento de um rótulo devemos considerar as recomendações contidas nos regulamentos específicos da rotulagem, cabendo ainda a observação dos padrões específicos para cada alimento das atribuições dos órgãos competentes, Lei Nº 8.918, de 14 de Julho de 1994.

Abaixo apresentamos uma relação de regulamentações importantes, constante na legislação brasileira, para a conformidade de um rótulo:

Regulamento Técnico Para Rotulagem De Alimentos Embalados

- RDC 259 20.09.02 ANVISA/MS
- Instrução Normativa 22, de 24 de outubro de 2005, PA Produto de Origem Animal Embalado

Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003
- Resolução RDC Nº 269, de 22 de setembro de 2005 (IDR) de proteína, vitaminas e minerais

Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

- Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003
- Resolução RDC nº 163, de 16 de agosto de 2006

Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar

- Resolução nº 54, de 12 de novembro de 2012

Código De Defesa Do Consumidor (CDC)

- LEI Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990

O Código de Defesa do Consumidor (CDC) - Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 pode ser utilizado para questões não estejam esclarecidas pelas demais regulamentações. No seu artigo 6º, cita como direitos básicos do consumidor, a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como os riscos que apresentem. Ainda, no seu artigo 20, prevê que o fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo ou lhes

diminuem o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha.

É considerado rótulo toda a inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Também fazem parte dos rótulos encartes, como folhetos, folderes, etc. Para que haja uma conformidade com a legislação, essas inscrições devem contemplar na totalidade as informações obrigatórias regulamentadas pela legislação brasileira e qualquer informação que estiver além da obrigatoriedade deve obedecer aos regulamentos para informações complementares.

Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos

No Brasil a rotulagem deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes (Ingr.: composto, água, misturas, aditivos)
- Conteúdos Líquidos
- Identificação da origem
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor

No painel principal deve constar, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm.

Como princípio geral, os rótulos dos alimentos não devem apresentar:

- Informação falsa;
- Que atribua efeitos ou propriedades que não possuam;
- Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;
- Ressalte a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- Ressalte qualidades terapêuticas sob forma farmacêutica;
- Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
- Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

As denominações geográficas, reconhecidas, não podem ser usadas de alimentos fabricados em outros lugares. Nestes casos, quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, deve figurar a expressão “tipo”. É o exemplo do queijo Minas. Se fabricado em outras localidades, a denominação deve ser “tipo Minas”.

O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm.

A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos, onde ocorre a sua elaboração ou fracionamento. Como a informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo, deve-se observar a legislação dos mesmos. A legislação brasileira de rotulagem dos alimentos está harmonizada com os países integrantes do MERCOSUL. Nos casos de exportação para esses países, o fabricante deve colocara uma etiqueta complementar no idioma oficial do país onde o alimento será consumido.

A Figura 1 é uma ilustração mostrando as informações contidas na rotulagem obrigatória.

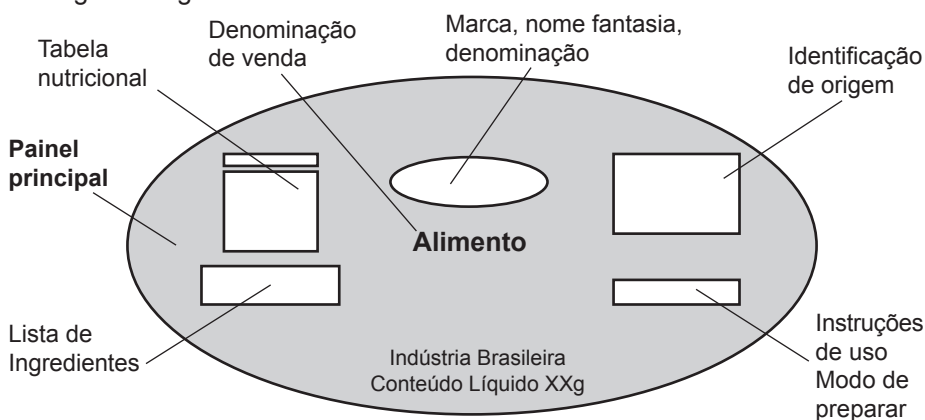


Figura 1. Ilustração esquemática de informações de um rótulo.

Denominação de venda do alimento

No rótulo de um produto deverá ser utilizada a designação aprovada em seu estudo técnico pela legislação brasileira, acompanhada da marca Fantasia e ou nome da firma processadora. Por exemplo, para Hambúrgueres, a designação “carne moída, temperada e congelada” deve ser utilizada no rótulo, por ser encontrada no regulamento técnico. No regulamento técnico do leite consta leite e não leite de vaca (ou bovino), no de açúcar, açúcar e não açúcar de cana e assim sucessivamente. Da mesma forma denominações de qualidade, por exemplo o azeite de Oliva possui tipos tais com o virgem, o extra virgem que estão relacionados em seu regulamento. Outros óleos não podem utilizar essas mesmas denominações.

Podem constar informações como, por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

Lista de ingredientes

Ingredientes são as substâncias que entram na composição do alimento com a função de nutrir. Devem ser descritos na lista após a denominação “Ingredientes:” ou “ingr.:”, em ordem decrescente, da respectiva proporção. Como exceções estão os alimentos com um único ingrediente, tais como, açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.

Caso ocorram ingredientes compostos no produto, estes devem constar na lista, entre parênteses, estando seus ingredientes em ordem decrescente de proporção. Não será necessário declarar os ingredientes de um composto, quando com nome no Codex Alimentarius ou RT regulamento técnico do produto, e represente menos que 25% do alimento.

A água deve ser declarada na lista de Ingredientes, exceto a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação. Salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, devem ser declarados como tais, não sendo necessário declarar a água utilizada na sua formulação.

Alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados

Os ingredientes devem ser enumerados na ordem decrescente de sua proporção em peso no alimento reconstituído, acompanhada da expressão:

“Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”;

No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas sem predominância (em peso), são enumeradas seguindo uma ordem que não a de peso, acompanhada da expressão: “em proporção variável”.

Pode ser empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente, exemplos:

“Amido”; “Amido modificado”; “Pescado”; “Carne de ave”; “Queijo”; “Açúcar”

Declaração de aditivos alimentares

Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Muitas são as funções de aditivos alimentares, relacionamos algumas mais conhecidas: antioxidante; corante; conservador; edulcorante; aromatizante; acidulante entre outras (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002).

Devem, portanto estar declarados na lista de ingredientes no rótulo dos alimentos. Os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes imediatamente ao final, depois dos ingredientes, de modo a fazer parte da mesma.

Aromas e aromatizantes devem ter declarada a função e, optativamente sua classificação. A classificação é dada pela legislação brasileira, de acordo com as suas múltiplas funções das quais relacionamos algumas mais conhecidas: antioxidante; corante; conservador; edulcorante; aromatizante; acidulante entre outras.

Prazo de validade

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

- “consumir antes de...”;
- “válido até...”, “validade...” ou “val:...”;
- “vence...”, “vencimento...”, “vto:...” ou “venc:....”;
- “consumir preferencialmente antes de...”.

O prazo de validade deve constar de pelo menos:

- o dia e o mês para prazo não superior a três meses;
- o mês e o ano para prazo 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 expresso, em ordem numérica não codificada. O mês pode ser indicado por meio das três primeiras letras.

Não é exigida a indicação do prazo de validade para:

- 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. Sal utilizado como alimento, sal de cozinha (não se aplica para sal enriquecido);
- Outros alimentos que estejam isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

Para os alimentos armazenados sob condições especiais para sua conservação, (alimentos congelados), quando da declaração do prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

- “validade a - 18° C (freezer): ...”;
- “validade a - 4° C (congelador): ...”;
- “validade a 4° C (refrigerador): ...”.

Conteúdo líquido

- Deverá ser expresso por massa, por uma das seguintes expressões: “Conteúdo Líquido”, “Cont. Líquido” ou “Peso Líquido”.

As unidades legais de quantidade nominal devem ser escritas por extenso ou representadas com símbolos de uso obrigatório, precedidos de uma das expressões acima.

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido deverá obedecer ao disposto na portaria INMETRO 157/02, conforme a Tabela 1.

Tabela 1. Dimensões mínimas dos caracteres alfanuméricos das indicações quantitativas do conteúdo líquido.

Conteúdo líquido em gramas ou mililitros	Altura mínima dos algarismos em milímetros
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

Os símbolos ou denominações metrológicas das unidades de medidas (SI) deverão figurar com uma relação mínima de dois terços da altura do número, como exemplificado na Figura 2.

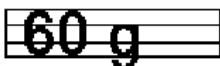


Figura 2. Exemplo da relação mínima alfa numérica da indicação do conteúdo líquido.

Identificação da origem

Abaixo estão relacionados os itens necessários para compor a identificação de origem de um alimento no rótulo:

- Nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; do importador, no caso de alimentos importados;
- Endereço completo;
- País de origem e município;
- Número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente;
- Para expressar declarar o país de origem podem ser utilizadas as expressões: “fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria ...”.

Identificação do lote

A declaração da identificação do lote no rótulo é obrigatória e possibilita a rastreabilidade da fabricação do produto. Para a sua declaração são apresentadas as seguintes alternativas:

Pode-se utilizar um código chave. Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem.

O lote deve ser apresentado impresso, gravado ou marcado, e sua indicação em código ou linguagem clara, visível, legível e indelével.

Instruções sobre o preparo e uso do alimento

Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. Essas instruções devem garantir a utilização correta do alimento.

Rotulagem facultativa

Parte da rotulagem é facultativa, podendo constar informações desde que não contrariem ao disposto na rotulagem obrigatória. Pode constar qualquer informação ou representação gráfica, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios.

Denominação de Qualidade é somente utilizada quando de um regulamento técnico específico, devendo ser facilmente compreensíveis e de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Declaração de glúten

Os produtos contendo ou não alimentos como o trigo, aveia, centeio, malte, cevada e seus derivados deverá constar no rótulo as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso, em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, conforme a Lei 10.064, de 16 de maio de 2003.

Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados

- Rotulagem Nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.
- Informação nutricional (declaração do conteúdo do valor calórico, de fibras alimentares e de nutrientes no rótulo).

A informação nutricional desse produto deverá estar de acordo com o Regulamento de Rotulagem Nutricional contido na RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2003). Devem ser declarados em caráter obrigatório a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e o sódio.

Unidades utilizadas na rotulagem nutricional

- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras
- Valor energético: Quilocalorias (kcal) e quilojoules (KJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)

- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: (mg) ou microgramas (μg)
- Minerais: (mg) ou microgramas (μg)

Declaração de valor energético e nutrientes

A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

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

Apresentação da rotulagem nutricional

A disposição, o realce e a ordem devem seguir os modelos apresentados no Anexo B da RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos de rotulagem nutricional apresentados nos Quadros 1 e 2.

Quadro 1. Modelo de rotulagem nutricional vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energéticokcal =kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)) (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Quadro 2. Modelo de rotulagem nutricional vertical B

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção ___ g ou ml (medida caseira)	Valor energético kcal =kJ		Gorduras saturadas.....g	
	Carboidratosg		Gorduras transg (Não declarar)	
	Proteínasg		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totaisg		Sódio..... mg	
	Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s)) (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)			

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s)) (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nota explicativa a todos os modelos:

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.

A informação nutricional será expressa como zero ou 0 ou não contém para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como não significativas (Quadro 3).

Caso os valores de carboidratos, proteínas, gorduras totais, fibra alimentar, sejam menores ou iguais a 0,5g na porção, fica facultado utilizar a expressão "não contém quantidades significativas de". Para a declaração de gorduras saturadas e gorduras trans, pode-se proceder da mesma forma, utilizando essa expressão para valores menores que 0,2g na porção.

Quadro 3. Expressão dos valores nutricionais para quantidades menores ou iguais às estabelecidas como não significativas.

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras <i>trans</i>	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	

Fonte: RDC 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA

A declaração outros nutrientes não obrigatórios, como vitaminas e ou minerais, é permitida, devendo seguir as mesmas orientações contidas na legislação.

Além da menção de nutrientes na lista de ingredientes, obrigatória da rotulagem nutricional, é permitida a declaração de propriedades nutricionais do alimento. É a chamada informação nutricional complementar, que é definida como qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.

Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional

A declaração de porções se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. A declaração de porções está regulamentada pela RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudias, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

Deverão ser declarados os valores referentes à medida caseira, a partir de um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.

Para efeito de declaração na rotulagem nutricional, estabeleceu-se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente, em gramas ou mililitros, detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas, conforme consta no Quadro 4.

Quadro 4. Relações de capacidade em cm^3 ou mL para medidas caseiras.

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200 cm^3 ou mL
Copo	200 cm^3 ou mL
Colher de sopa	10 cm^3 ou mL
Colher de chá	5 cm^3 ou mL
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm^3 ou mL

Fonte: RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

A porção, expressa em medidas caseiras, deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações, como mostrado nos Quadros 5 e 6.

Quadro 5. Expressão dos valores menores ou iguais que a unidade de medida caseira.

PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA	FRAÇÃO A INDICAR
até 30%	1/4 de (medida caseira)
de 31% a 70%	1/2 de (medida caseira)
de 71% a 130%	1 (medida caseira)

Fonte: RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Quadro 6. Expressão dos valores maiores que a unidade de medida caseira

de 131% a 170%	1 1/2 de (medida caseira)
de 171% a 230%	2 (medida caseira)

Fonte: RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Cálculo do tamanho da porção

Para fins de estabelecer o tamanho da porção deve ser considerado:

- que se tomou como base uma alimentação diária de 2000 kcal ou 8400 kJ. Os alimentos foram classificados em níveis e grupos de alimentos, determinando-se o valor energético médio que contém cada grupo, o número de porções recomendadas e o valor energético médio que corresponder para cada porção.
- que para os alimentos de consumo ocasional dentro de uma alimentação saudável correspondente ao Grupo VII, não será considerado o valor energético médio estabelecido para o grupo.
- Que outros produtos alimentícios não classificados nos quatro níveis estão incluídos no Grupo VIII denominado de “Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados”.

Uso da tabela de porções e critérios para sua aplicação na rotulagem nutricional

A porção harmonizada e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para a declaração de valor energético e nutrientes, em função do alimento ou grupo de alimentos, de acordo com a tabela de porções, anexa ao regulamento, RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Para fins da declaração do valor energético e de nutrientes, devem ser consideradas situações mostradas no Quadro 7, em função da forma de apresentação, uso e ou comercialização dos alimentos.

Quadro 7. Valores energéticos médios dos alimentos e porções por grupos de alimentos.

NÍVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MÉDIO (VE)		NÚMERO DE PORÇÕES	VALOR ENERGÉTICO MÉDIO POR PORÇÃO	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados.	900	3800	6	150	630
2	II - Verduras, hortaliças e conservas vegetais.	300	1260	3	30	125
	III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas			3	70	295
3	IV - Leite e derivados	500	2100	2	125	525
	V - Carnes e ovos			2	125	525
4	VI - Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas.	300	1260	2	100	420
	VII - Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras			1	100	420
--	VIII - Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados.	-----	-----	-----	-----	-----

Fonte: RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Alimentos apresentados em embalagem individual

Considera-se embalagem individual aquela cujo conteúdo corresponde a uma porção usualmente consumida em cada ocasião de consumo. É aceita uma variação máxima de $\pm 30\%$ em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento, de acordo com a tabela anexa ao presente Regulamento. Para aqueles alimentos cujo conteúdo exceda essa variação, deve ser informado o número de porções contidas na embalagem individual, como mostrado no Quadro 8.

Quadro 8. Declaração das medidas caseiras para alimentos apresentados em embalagens individuais.

Conteúdo inferior ou igual a 70% da porção estabelecida	Conteúdo entre 71 % e 130% da porção estabelecida	Conteúdo entre 131% e 170% da porção estabelecida
A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.
A porção a ser declarada deve atender:	Deve ser declarada 1 (uma) seguido da medida caseira correspondente.	Deve ser declarada 1½ (uma e meia) seguido da medida caseira correspondente.
- Quando o conteúdo líquido for inferior a 30%, será declarado 1/4 (um quarto) seguido da medida caseira correspondente;		
- Quando o conteúdo líquido estiver entre 31% e 70% será declarado 1/2 (meia) seguido da medida caseira correspondente		

Fonte: RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.

Instruções para Elaboração do Rótulo de Produtos Orgânicos

Para a rotulagem dos produtos orgânicos dispositivos específicos devem ser observados, além da legislação geral e nutricional dos alimentos. Essas normas estão colocadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e devem ser observadas nos seus diversos níveis, em instruções normativas e decretos entre outros abaixo relacionados:

- Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica 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.
- Instrução normativa nº 19, de 28 de maio de 2009. Mecanismos de Controle e Informação da Qualidade Orgânica
- Decreto nº 7.048, de 23 de dezembro de 2009. Dá nova redação ao art. 115 do Decreto no 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica.

Instruções para produtos comercializados diretamente aos consumidores

O Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, versa que a rotulagem além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos, os produtos inseridos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, deverão obedecer às determinações para rotulagem de produtos orgânicos e conter o selo deste Sistema.

Somente poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica os produtos comercializados diretamente aos consumidores que tenham sido verificados por organismo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nestes casos no ponto de comercialização ou no rótulo dos produtos, poderá constar a seguinte expressão: “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

Rotulagem para o mercado interno

A Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009 do MAPA, regulamenta a rotulagem de produtos orgânicos no sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica. O seu atendimento não exime o cumprimento de outras exigências sobre rotulagem contidas nas legislações específicas para os diferentes produtos.

O rótulo dos produtos orgânicos para o mercado interno deverá conter informações sobre a unidade de produção constando, no mínimo, o nome ou nome empresarial, endereço e o número do CNPJ ou CPF.

Os produtos orgânicos e os produtos com ingredientes orgânicos, que atendam o estabelecido no inciso II, do art. 120, da IN19/09 MAPA, serão identificados pelo selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. O selo, deverá estar na parte frontal do produto e logo abaixo dele deverá haver a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado.

O selo do Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica poderá ser utilizado concomitantemente com o do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

A informação da qualidade orgânica nos rótulos deverá se dar na parte frontal do produto e será identificada pelo uso dos termos: “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS” ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais. Os termos previstos poderão ser complementados pelos termos ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e outros que atendam os princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.

Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam orgânicos, aplicam-se as seguintes regras:

I - para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO”;

II - para produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”; e

III - os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica. Água e sal adicionados não devem ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvms/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.html>. Acesso em: 19 ago. 2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução – RDC N.º 269, de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1884970047457811857dd53fbc4c6735/RDC_269_2005.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 19 ago. 2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução – RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c2998004bc50d62a671ffbc0f9d5b29/RDC_N_360_DE_23_DE_DEZEMBRO_DE_2003.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 19 ago. 2014.

BRASIL. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 de dez. 2007, Seção 1, p. 2 - 8.

BRASIL. Decreto nº 7.048, de 23 de dezembro de 2009. Dá nova redação ao art. 115 do Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 dez. 2009, Seção 1, p. 8.

BRASIL. Lei 10.064, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm>. Acesso em: 19 ago. 2014.

BRASIL. Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 dez. 2003, Seção 1, p. 8.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de outubro de 2005. Produto de Origem Animal Embalado. Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado na ausência do cliente, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 nov. 2005, S.1. p. 015-16.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009. Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 de maio de 2009, Seção 1, p. 16 - 26.

INMETRO (Brasil). Portaria INMETRO / MDIC número 157, de 19 de agosto de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico, Estabelecendo a Forma de Expressar o Conteúdo Líquido a ser Utilizado nos Produtos Pré-Medidos. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/detalhe.asp?seq_classe=1&seq_ato=786>. Acesso em: 19 ago. 2014.



Agroindústria de Alimentos

Patrocínio

Ministério do
**Desenvolvimento
Agrário**

Ministério da
**Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**



CGPE 11997