

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Orientações para elaboração de rótulos dos produtos da Agricultura Familiar

Versão atualizada





ROTULAGEM DE ALIMENTOS:

Orientações para elaboração de rótulos dos produtos da Agricultura Familiar

Versão atualizada

*Jackson Fernandes de Freitas
Mariana Barboza Vinha
Rachel Quandt Dias*

© 2024 - Incaper

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural
Rua Afonso Sarlo, 160, Bento Ferreira, Vitória-ES, Brasil
CEP 29052-010 Telefones: (27) 3636-9888/3636-9846
<https://incaper.es.gov.br>
<https://editora.incaper.es.gov.br>
coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br

DOCUMENTOS nº 317
ISSN 1519-2059
DOI 10.54682/doc.317.15192059
Editor: Incaper
Formato: Digital
Setembro/2024

Conselho Editorial

Antonio Elias Souza da Silva – Presidente
Agno Tadeu da Silva
Anderson Martins Pilon
André Guarçoni Martins
Fabiana Gomes Ruas
Felipe Lopes Neves

José Aires Ventura
José Altino Machado Filho
José Salazar Zanuncio Junior
Marianna Abdalla Prata Guimarães
Mauricio Lima Dan
Vanessa Alves Justino Borges

Aparecida L. do Nascimento – Coordenadora Editorial
Marcos Roberto da Costa – Coordenador Editorial Adjunto

Equipe de Produção

Projeto gráfico, capa e diagramação: Cristiane Gianezi da Silveira e Esther Santos de Moraes

Revisão textual: Luiza Pagotto Monteiro Nunes e Marcos Roberto da Costa

Revisão técnica: Cláudia Câmara de Jesus Weindler, Livia Rosas Ferreira, Monique Lopes Ribeiro e Rachel Quandt Dias.

Ficha catalográfica: Merielem Frasson da Silva

Ilustrações: Jackson Fernandes de Freitas

Todos os direitos reservados nos termos da Lei 9.610/1998, que resguarda os direitos autorais. É proibida a reprodução total ou parcial por qualquer meio ou forma, sem a expressa autorização do Incaper e dos autores.

**Incaper – Biblioteca Rui Tendinha
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

630
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 – [ed. atual.] - Vitória, ES : Incaper, 2024.
51 p. : il. – (Documentos / Incaper, ISSN 1519-2059 ; 317).

DOI: 10.54682/doc.317.15192059

1. Agroindústria. 2. Indústria Alimentícia. 3. Agricultura Familiar.
4. Rotulagem. 5. Certificação de Produto. I. Freitas, Jackson Fernandes de.
II. Vinha, Mariana Barboza. III. Dias, Rachel Quandt. IV. Incaper. V. Série.
VI. Série: Documentos, 317.

Ficha catalográfica elaborada por Merielem Frasson da Silva – CRB-6 ES/675ES.

AUTORES

Jackson Fernandes de Freitas

Engenheiro de Alimentos, M.Sc. em Engenharia Mecânica, Fiscal Estadual 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.

A legislação de rotulagem de alimentos é dinâmica, de modo que sempre poderão ser estabelecidas novas regras. Por esse motivo este manual foi atualizado, de forma a adequar suas orientações à legislação vigente, sem, contudo, a pretensão de exaurir todas as informações sobre o assunto.

O presente documento é fruto do Programa de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar e do Empreendedorismo Rural (Agrolegal), instituído pelo Governo do Estado do Espírito Santo, por meio do Decreto nº 4.808-R, de 21 de janeiro de 2021. 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 (nome do produto)	11
3.2 Lista de ingredientes.....	12
3.2.1 Declaração de aditivos alimentares.....	14
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 de conservação, preparo e uso do alimento	24
3.8 Advertências e outras informações.....	26
3.8.1 Indicação da presença de glúten	26
3.8.2 Advertências sobre alergênicos.....	26
3.8.3 Advertência sobre lactose	30
3.8.4 Advertências relacionadas ao uso de aditivos	31
3.8.5 Informação de nova fórmula.....	31
3.9 Rotulagem nutricional.....	32
3.9.1 Tabela de informação nutricional	32
3.9.2 Rotulagem nutricional frontal.....	34
3.9.3 Alegações nutricionais	36
3.10 Apresentação das informações obrigatórias.....	36
4 CASOS PARTICULARES	38
4.1 Rótulos de produtos vegetais de classificação obrigatória	38
4.2 Rótulos de bebidas.....	39
4.2.1 Informações para bebidas produzidas por agricultor familiar.....	41
4.3 Informação de produto ou ingrediente transgênico	41
4.4 Adição de ferro e ácido fólico em farinhas de trigo e milho	42
5 ROTULAGEM FACULTATIVA	43
5.1 Sinais distintivos.....	43
5.2 Código de barras e QR code	44
6 O QUE NÃO PODE CONSTAR NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS	46

REFERÊNCIAS.....	47
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	47
ANEXOS.....	53

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 inadequada. Segundo pesquisa realizada pelo Incaper em 2018, 25% das agroindústrias familiares do Espírito Santo comercializaram produtos sem rótulo, chegando ao índice a 56% na região Norte do estado. No entanto, no mesmo estudo, 97% dos produtores entrevistados consideraram importante a presença de rótulos nos produtos.

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

Esse manual apresenta as regras de rotulagem que se aplicam a todo alimento destinado ao comércio nacional ou internacional, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor, qualquer que seja sua origem.

É necessário verificar a existência de normas complementares gerais ou específicas, como os regulamentos técnicos ou padrões de identidade e qualidade dos produtos. Tais informações podem ser obtidas nos sites dos principais órgãos reguladores do assunto – Anvisa, Mapa e Inmetro.

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.

3 INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO

A elaboração de rótulos de alimentos embalados, de um modo geral, deverá atender às exigências estabelecidas pela Anvisa. O Mapa, porém, define as normas para a rotulagem dos produtos de origem animal, como também de outros produtos sob sua competência regulatória, tais como bebidas, grãos e farinhas. Além disso, outras normas são frequentemente publicadas, sendo necessário consultar rotineiramente a legislação pertinente.

De uma forma geral, são informações obrigatórias na rotulagem de alimentos:

3.1 Denominação de venda (nome do produto)

A denominação do produto, bem como sua marca, quando houver, deve ser indicada no painel principal do rótulo, que é a parte frontal da embalagem normalmente mais visível pelo consumidor. Deve ser apresentada em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres (Figura 1). Quando em um regulamento técnico específico for estabelecida uma ou mais denominações para um alimento, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações no rótulo do produto, acompanhada do nome fantasia ou da marca do produto, quando for o caso.

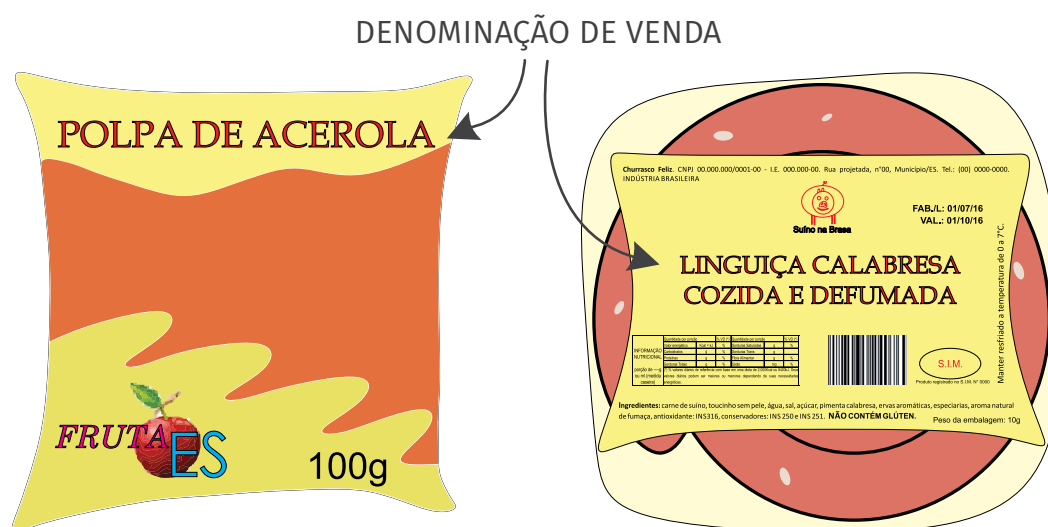


Figura 1 – Denominação de venda do produto.

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 às 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).

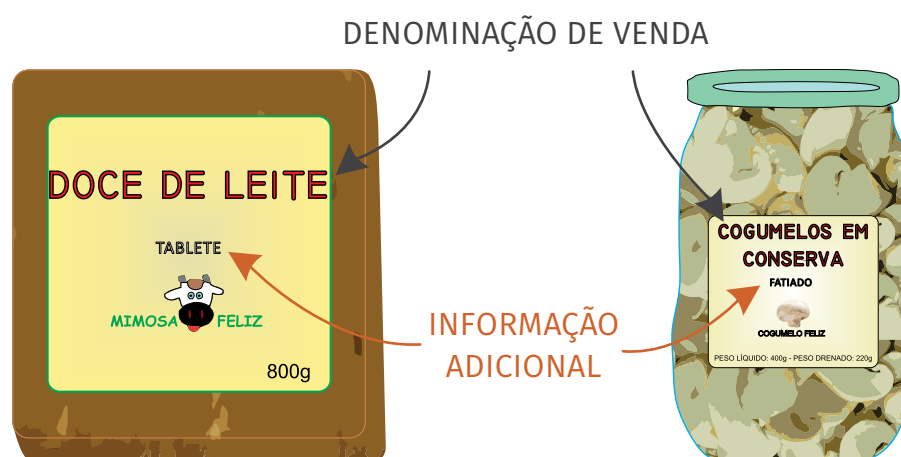


Figura 2 – Informação adicional à denominação de venda.

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).

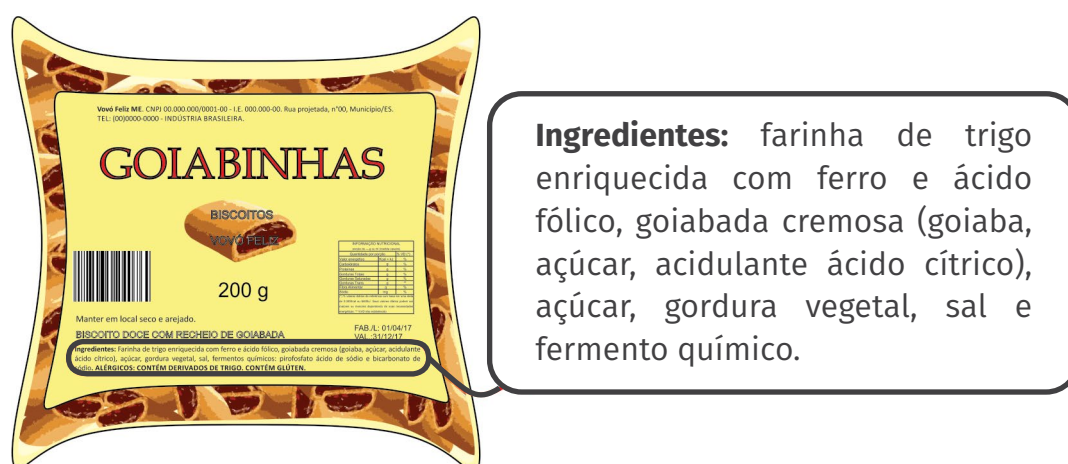


Figura 3 – Exemplo de declaração de ingrediente composto.

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.

3.2.1 Declaração de aditivos alimentares

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).

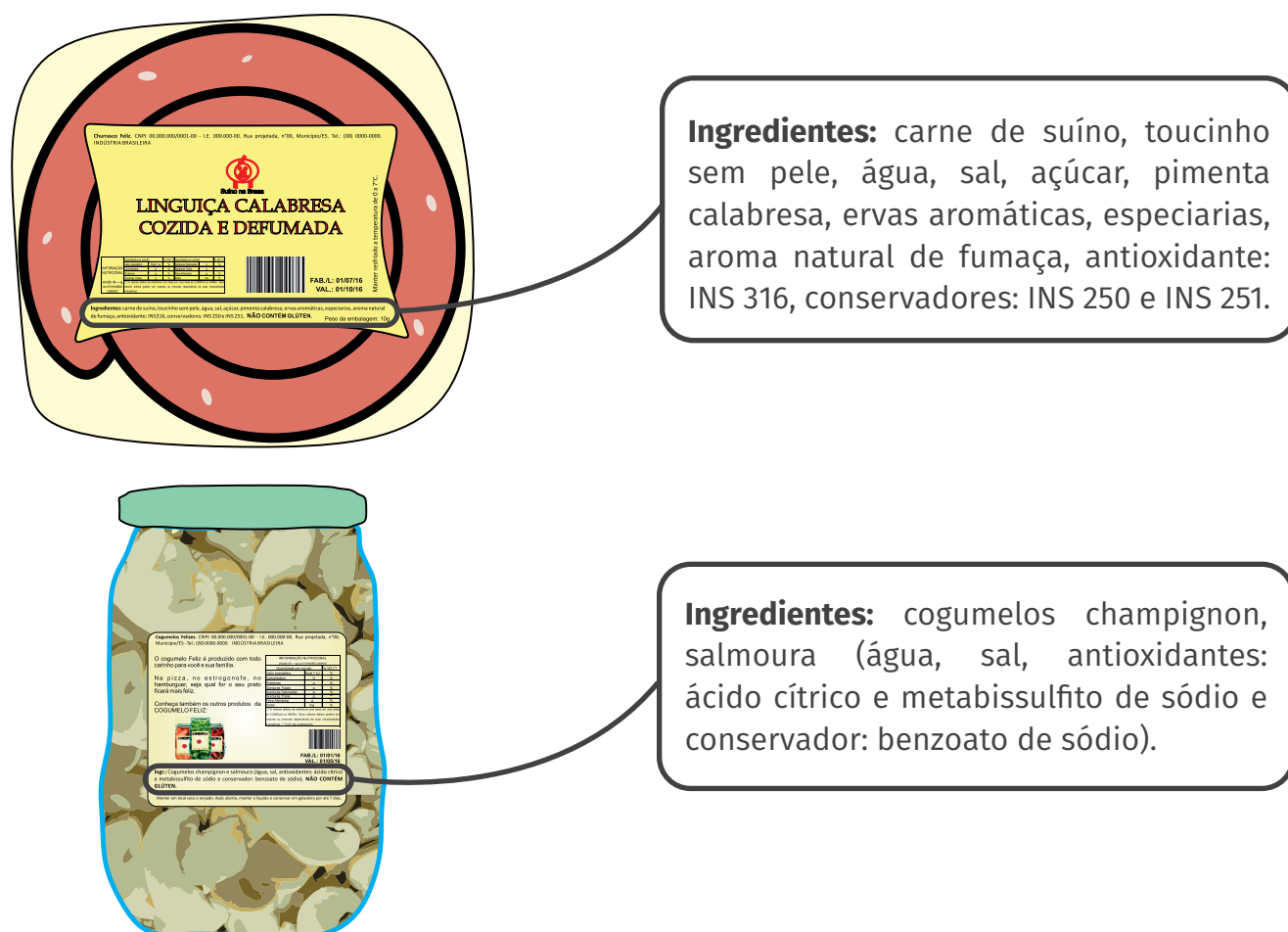


Figura 4 – Exemplo de declaração de aditivos alimentares.

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.

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 Anvisa definiu que os alimentos que o contenham devem apresentar na lista de ingredientes o seu nome por extenso.

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.

Saiba mais

- **Aromas naturais:** são substâncias obtidas exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais.

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

- a) 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).

- b) 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.

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 pêssego</i>	Nome do produto + Sabor...	<i>logurte sabor pêssego</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 pêssego + aroma idêntico ao natural de pêssego</i>	Nome do produto	<i>logurte com polpa de pêssego</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: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e Resolução RDC nº 725, de 1º de julho de 2022.

*A indicação de uso de aroma deve constar na lista de ingredientes.

Saiba mais

As declarações de alegações de conteúdo para aditivos alimentares diferentes daquelas exigidas contrariam os princípios gerais de rotulagem de alimentos estabelecidos na legislação sanitária vigente e no Código de Defesa do Consumidor. Desta forma, não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes (Anvisa, 2016).

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, estabelecendo a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos 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 LÍQUIDA DO PRODUTO (q)	UNIDADES DE MEDIDA (SÍMBOLOS)
Líquido	Volume	$q < 1000 \text{ mL}$ (menor que 1000 mL)	Mililitro (mL ou ml); ou cm^3 ; ou centilitro (cL ou cl)
		$q \geq 1000 \text{ mL}$ (maior ou igual a 1000 mL)	Litro (L ou l)
Sólido, granulado ou gel	Massa*	$q \leq 1 \text{ g}$ (menor ou igual a 1 g)	Miligramma (mg)
		$1 \text{ g} \leq q \leq 1000 \text{ g}$ (De 1 g a 1000 g)	Grama (g)
		$q \geq 1000 \text{ g}$ (maior ou igual a 1000 g)	Quilograma (kg)
Semissólido ou semilíquido	Unidade de massa ou volume conforme legislação metrológica vigente.		

Fonte: Adaptado da Portaria Inmetro nº 249, de 9 de junho de 2021.

*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 ser de cor contrastante com o fundo, podendo ser precedida das seguintes expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso LÍq." (para unidades legais de massa); e "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido", para produtos comercializados em unidades legais de volume.

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 (g ou mL)	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 249, de 9 de junho de 2021.

Atenção

A declaração de conteúdo líquido nos rótulos dos produtos pré-medidos varia de acordo com o tipo de produto e a forma como será comercializado. Normas metrológicas para a declaração de informações nos rótulos são periodicamente atualizadas e devem ser consultadas no site do Inmetro.

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.

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

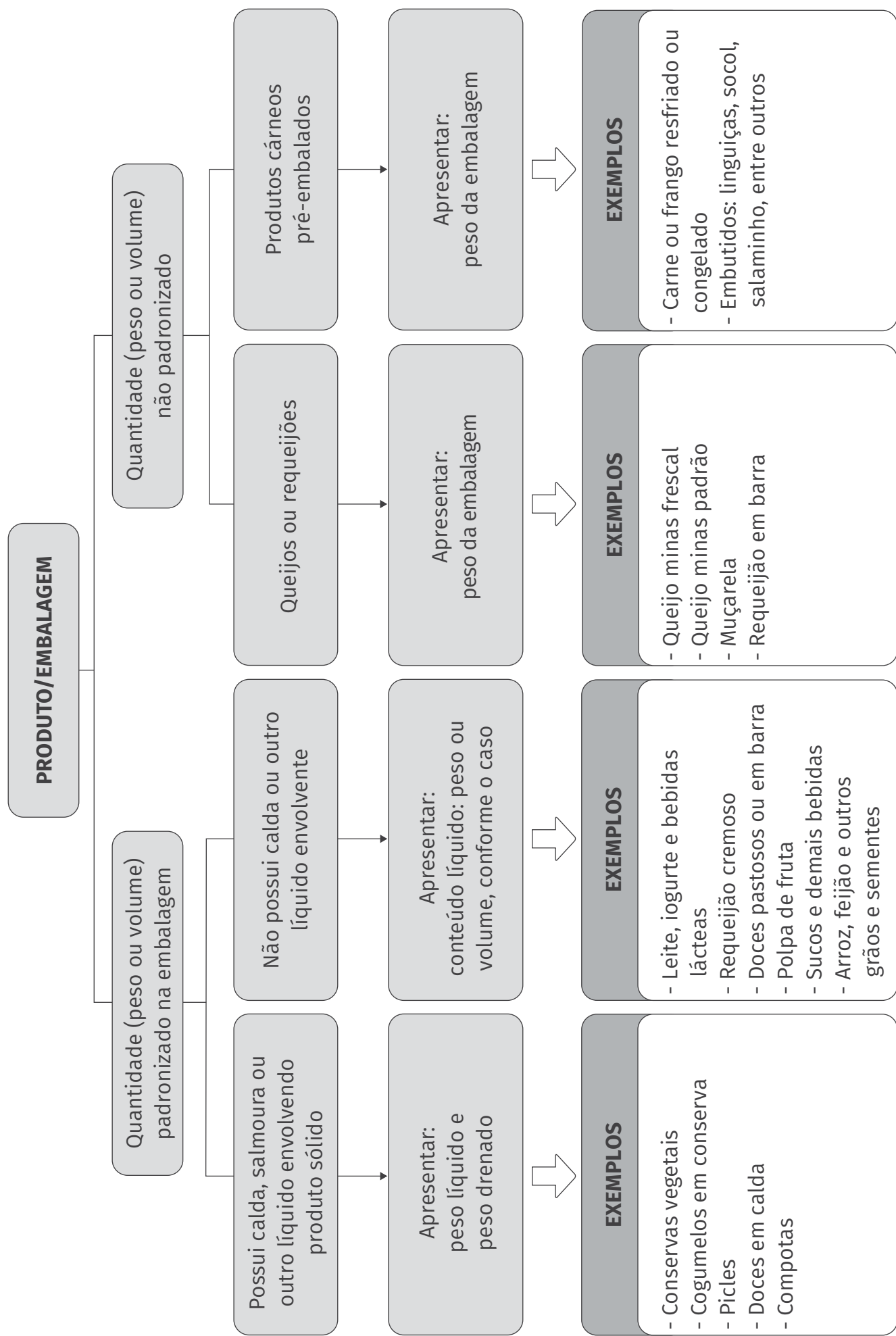


Figura 6 – Fluxograma para orientação quanto à apresentação das informações metroológicas nos rótulos dos alimentos.

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).

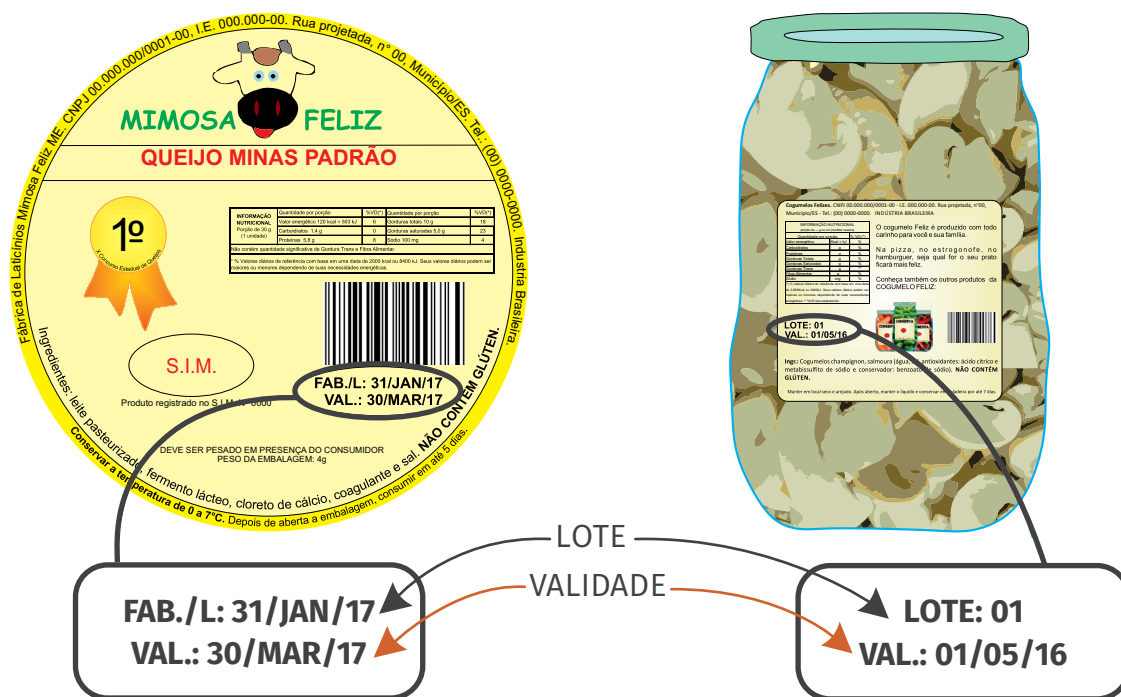


Figura 8 – Exemplos de informação de prazo de validade e lote.

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.

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.

3.7 Instruções de conservação, preparo e uso do alimento

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.

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 preparo 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.

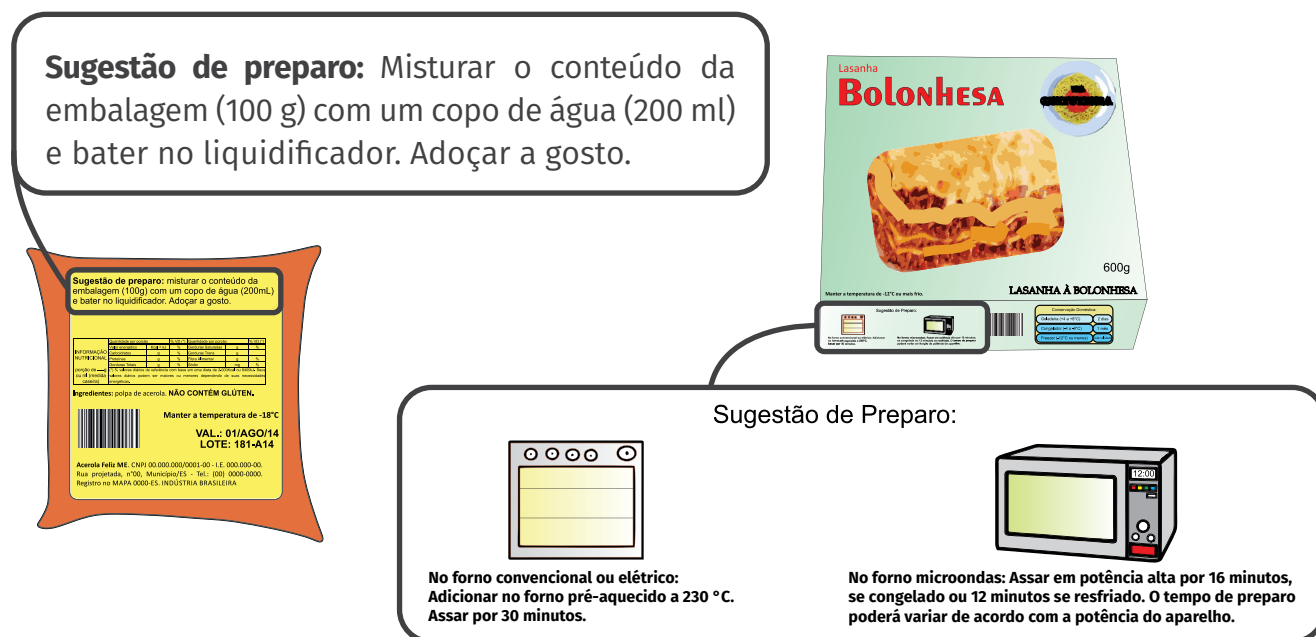


Figura 10 – Instruções sobre o preparo do alimento.

3.8 Advertências e outras informações

3.8.1 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 de condição genética, cujo tratamento consiste na restrição à ingestão de alimentos que contenham glúten. Por isso se tornou obrigatório informar nos rótulos 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.

3.8.2 Advertências sobre alergênicos

Cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja, sendo a restrição no consumo desses alimentos a principal forma de prevenir as complicações clínicas. Por isso, o acesso a informações corretas e claras é central para o gerenciamento do risco de alergias alimentares (Anvisa, 2024a). Os principais alimentos que causam alergias alimentares e devem ser obrigatoriamente declarados nos rótulos estão relacionados no Anexo C.

A declaração das advertências sobre os alimentos alergênicos não se aplica aos seguintes casos:

- 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.

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. A adoção desse programa é uma exigência para a veiculação de advertência da contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados. Assim, quando houver possibilidade de contaminação cruzada, no rótulo deve constar a declaração: “ALÉRGICOS: PODE CONTER (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”.

Saiba mais

Para garantir a consistência entre as advertências de cereais alergênicos e de glúten, 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 (Anvisa, 2024a).

Exemplo

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

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.

3.8.3 Advertência sobre lactose

Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros, ou seja, em quantidade acima de 0,1% do alimento pronto para o consumo, devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE”. A advertência deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com 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 elaborados com tecnologias para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose, ou seja, para que se tornem isentos ou com baixo teor de lactose, devem apresentar próximo à denominação de venda do alimento essas informações, conforme o caso.

3.8.4 Advertências relacionadas ao uso de aditivos

Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes polióis devem conter a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão de consumo diário for superior a 20 gramas de manitol, 50 gramas de sorbitol ou 90 gramas de outros polióis que possam ter efeito laxativo.

Já os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.

3.8.5 Informação de nova fórmula

Os alimentos que sofrerem modificações na lista de ingredientes, tabela nutricional e/ou em advertências sobre alergênicos, lactose e presença ou ausência de glúten, devem informar por um período mínimo de 90 dias em seus rótulos, contados a partir da data de implementação da alteração, uma das seguintes declarações: "NOVA FÓRMULA"; "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou "NOVA RECEITA". Após esse o prazo, a mensagem pode ser retirada do rótulo.

A declaração deve estar disposta no painel principal em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, não podendo ser colocada 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 é de 1 mm.

Atenção

Informações detalhadas sobre as diferenças existentes na composição do alimento em relação à sua versão anterior devem ser disponibilizadas via Serviços de Atendimento do Consumidor (SAC), código QR ou por outros meios e tecnologias.

3.9 Rotulagem nutricional

Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais, quando for o caso.

As informações sobre as propriedades nutricionais se aplicam à maior parte dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

3.9.1 Tabela de informação nutricional

A declaração da tabela nutricional é obrigatória nos rótulos da maioria dos alimentos embalados, sendo opcional nos seguintes casos:

- a) Alimentos em embalagens cuja superfície para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm²;
- b) Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;
- c) Alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento;
- d) Bebidas alcoólicas;
- e) Gelo destinado ao consumo humano;
- f) Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás;
- g) Vinagres;
- h) Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos;
- i) Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados.

Atenção

A tabela de informação nutricional é opcional para os alimentos listados anteriormente somente nos casos em que não tenham sido adicionados ingredientes que agreguem valor nutricional significativo nos alimentos, ou em que existam alegações nutricionais ou de propriedades funcionais ou de saúde. Ocorrendo uma ou mais destas situações, a declaração da tabela nutricional se torna obrigatória também para estes alimentos.

Por exemplo: se um alimento em embalagem com superfície visível para rotulagem menor que 100 cm² veicular uma alegação nutricional, a declaração da tabela nutricional passa a ser obrigatória. Caso contrário, a alegação não poderá ser veiculada (Anvisa, 2024b).

A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de:

- Valor energético;
- Carboidratos;
- Açúcares totais;
- Açúcares adicionados;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibras alimentares;
- Sódio;
- Qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais e de propriedades funcionais ou saúde;
- Qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR;
- Qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

A tabela de informação nutricional pode conter, também, a declaração das quantidades de vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos valores diários de referência (VDR).

A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD). As figuras 14 e 15 representam modelos de tabela de informação nutricional. Para conhecer as demais formas de apresentação das tabelas, consulte as respectivas fontes indicadas nas figuras.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Figura 14 – Modelo de tabela de informação nutricional vertical.

Fonte: Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g , %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal , 0%) • Carboidratos 00 g (00 g , 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g , 0%) • Proteínas 00 g (00 g , 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g , 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g , 0%), Gorduras trans 00 g (00 g , 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g , 0%) • Sódio 00 mg (00 g , 0%).	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

Figura 15 – Modelo de tabela de informação nutricional linear.

Fonte: Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.

3.9.2 Rotulagem nutricional frontal

A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Quadro 4.

Quadro 4 – Limites para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal

NUTRIENTES	LIMITE EM 100 g EM ALIMENTOS SÓLIDOS OU SEMISSÓLIDOS	LIMITE EM 100 ml EM ALIMENTOS LÍQUIDOS
Açúcares adicionados	Maior ou igual a 15 g	Maior ou igual a 7,5 g
Gorduras saturadas	Maior ou igual a 6 g	Maior ou igual a 3 g
Sódio	Maior ou igual a 600 mg	Maior ou igual a 300 mg

Fonte: Adaptado da Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.

A veiculação da rotulagem nutricional frontal é vedada para os alimentos listados no Anexo D deste manual, e é opcional para os seguintes produtos:

- Alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm²;
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.

A declaração da rotulagem nutricional frontal deve ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco; estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua; ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo; e observar os requisitos específicos de formatação definidos em regulamento específico.

A Figura 16 ilustra alguns modelos definidos pela Anvisa para serem utilizados na declaração de rotulagem nutricional frontal. Para conhecer os demais modelos, consulte a fonte informada na figura.



Figura 16 – Modelos de declaração de rotulagem nutricional frontal.

Fonte: Adaptado da Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.

3.9.3 Alegações nutricionais

A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam utilizados os termos autorizados e atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos pela Anvisa, além de serem mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada no rótulo, quando for o caso.

Atenção

Esse manual apresenta apenas informações básicas sobre a rotulagem nutricional dos alimentos, com objetivo de informar sobre os principais pontos a serem observados para elaboração dos rótulos dos produtos da agricultura familiar. Para conhecer mais a respeito do assunto e acessar detalhadamente as recomendações para a elaboração da rotulagem nutricional, é necessário consultar a legislação pertinente e os documentos orientadores disponíveis para acesso na “Biblioteca de Alimentos” no site da Anvisa.

3.10 Apresentação das informações obrigatórias

No painel principal, ou vista principal, devem constar, minimamente, a denominação de venda e a marca e/ou o logotipo do produto, caso existam (Figura 17).

As informações devem ser declaradas com visibilidade adequada e em cor contrastante com o fundo do rótulo, e nenhuma letra ou número pode estar com tamanho inferior a 1 mm, exceto a indicação do conteúdo líquido, que deve seguir as normas estabelecidas pelo Inmetro.

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.

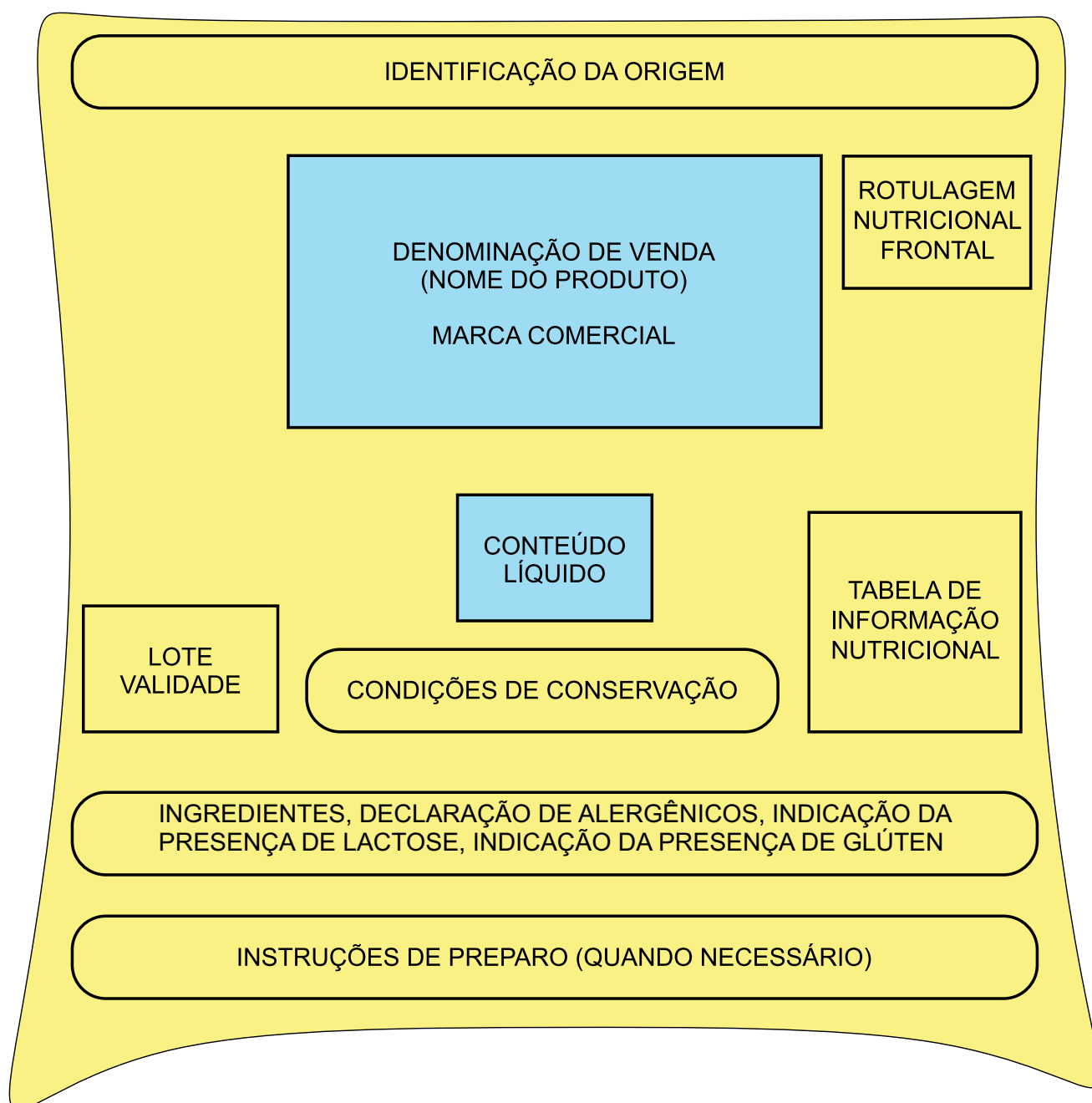


Figura 17 – Informações obrigatórias nos rótulos de alimentos.

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

A obrigatoriedade da classificação vegetal é restrita aos produtos vegetais que disponham de Padrão Oficial de Classificação – POC estabelecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – Mapa. Os POC contemplando as especificações de qualidade e identidade dos produtos são estabelecidos em Instruções Normativas e/ou Portarias do Mapa, de acordo com cada produto ou grupo de produtos. Essas informações estão reunidas no "Compêndio Qualidade Vegetal", documento disponível para consulta no site do Mapa.

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).

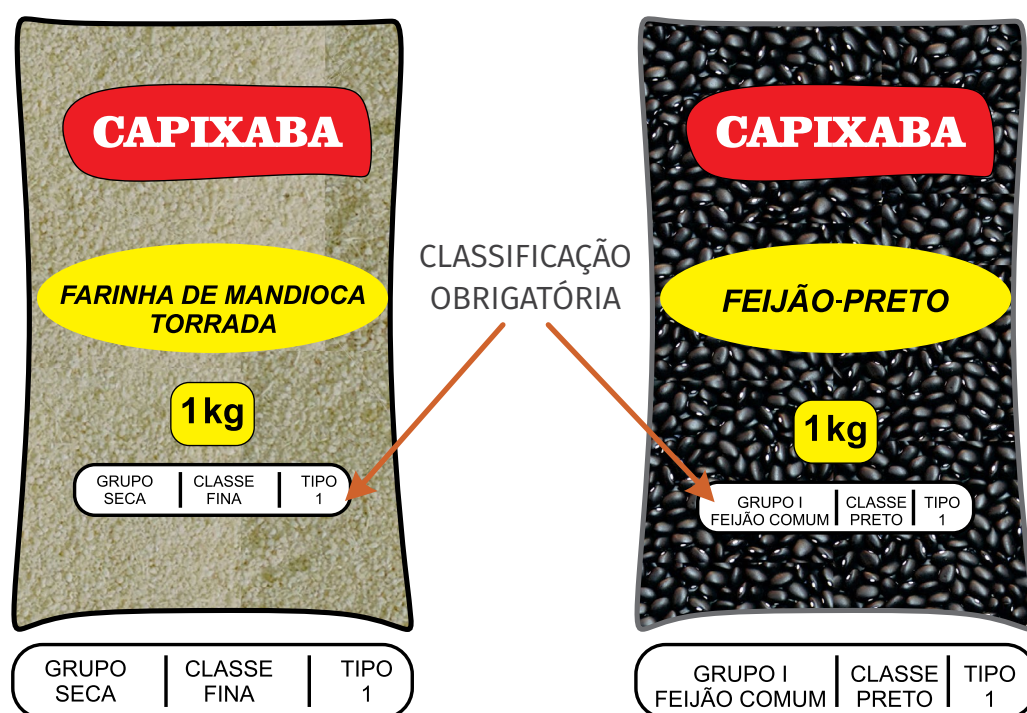


Figura 18 – Indicação da classificação vegetal obrigatória.

Saiba mais

Desde 2015, a apresentação da classificação obrigatória é dispensada para as compras de pequenas quantidades de produtos vegetais realizadas pelo poder público de pequenos e médios produtores rurais com dispensa de processo licitatório. Como exemplo, podemos citar a aquisição de gêneros alimentícios de forma direta da agricultura familiar por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Compra Direta de Alimentos (Programa CDA).

4.2 Rótulos de bebidas

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) é o órgão responsável pelo registro e fiscalização da produção e do comércio de bebidas. Os rótulos das bebidas devem cumprir, além das determinações para rotulagem geral de alimentos, outras normas estabelecidas em regulamentos técnicos específicos, conforme o caso. A legislação estabelece, de forma geral, as seguintes informações para rotulagem das bebidas:

- Número do registro do produto no Mapa ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;
- Graduação alcoólica, expressa em percentual (%) de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;
- Rotulagem nutricional, para bebidas não alcoólicas;
- 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.

E ainda:

Na bebida com adição de açúcares, o termo “adoçado” será parte integrante da denominação do produto, observada a legislação específica; e para as bebidas com prazo de validade não definido, deverão ser utilizadas as expressões “Prazo de validade indeterminado” ou “Validade indeterminada”.

A Figura 19 exemplifica um rótulo de bebida alcoólica (vinho).



Figura 19 – Exemplo de rótulo de bebida alcoólica.

Saiba mais

Deverão ser inseridas nos rótulos frases de advertência em relação ao consumo ou que indiquem a presença de ingredientes específicos, tais como nos casos a seguir:

- Bebidas alcoólicas: “Evite o consumo excessivo de álcool”; “Beba com moderação”; “Se for dirigir, não beba”; entre outras;
- Bebidas que contenham corante(s) e/ou aromatizante(s) artificiais: “Colorido artificialmente” e/ou “Aromatizado artificialmente”, de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos de acordo com normativas específicas, não podendo ser inferior a 2 mm.

4.2.1 Informações para bebidas produzidas por agricultor familiar

O Mapa disciplinou a denominação de venda para vinhos, polpas e sucos de frutas produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural da seguinte forma:

- Para os vinhos, podem ser utilizadas as seguintes expressões: “vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural”, “vinho colonial” ou “produto colonial”;
- Para polpas e sucos de frutas, a denominação de venda pode ser acrescida de uma das palavras: “artesanal”, “caseiro” ou “colonial”.

Em ambos os casos é necessário indicar o nome do agricultor familiar ou do empreendedor familiar rural, com endereço do imóvel rural onde foi produzido, o número do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF, antiga Declaração de Aptidão ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP), além das outras informações exigidas ou autorizadas por leis e em seus regulamentos.

Atenção

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 e Pecuária (Mapa).

4.3 Informação de produto ou ingrediente transgênico

Os alimentos e os ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OMG), ou simplesmente transgênicos, com presença superior ao limite de 1% (um por cento) do produto, deverão apresentar em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo indicativo (Figura 20), uma das seguintes expressões, dependendo do caso: “(Nome do produto) transgênico”, “Contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)”, ou “Produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”. Deverá também ser informado, no rótulo, o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação, sendo facultativo o acréscimo do seu nome comum. A informação deverá ser feita da seguinte forma:

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

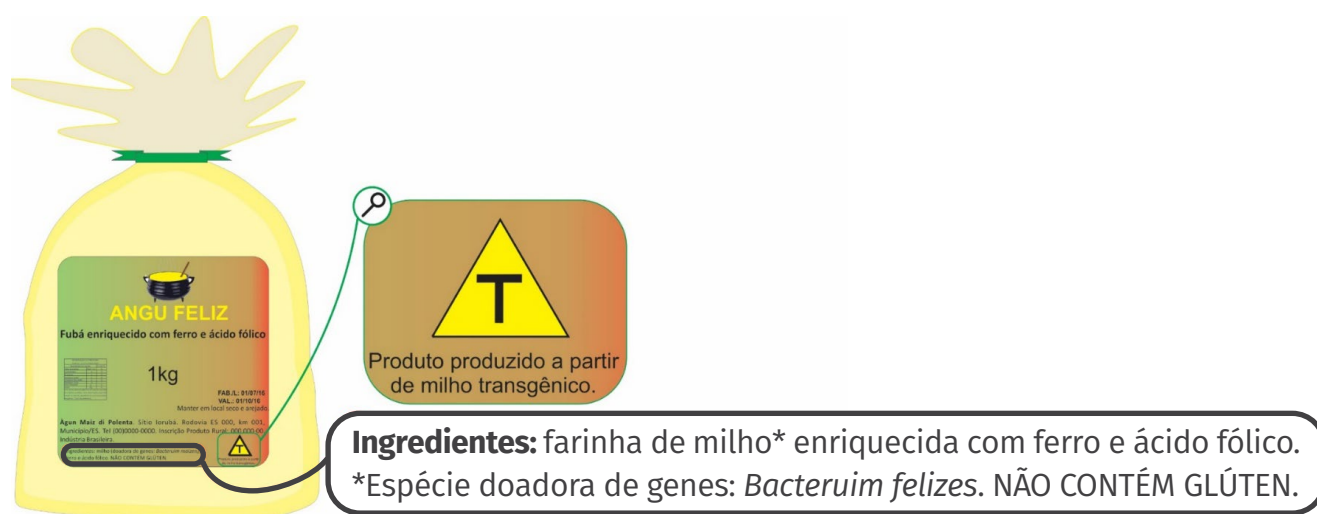


Figura 20 – Apresentação da indicação de produto transgênico no rótulo do alimento.

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

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 dizeres 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.

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, consequentemente, 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, para fins de rastreabilidade desses alimentos.

Mais informações sobre a obtenção e utilização do código de barras nos rótulos podem ser obtidas no site da Associação Brasileira de Automação - GS1 Brasil. O QR Code pode ser gerado por meio de aplicativos ou em um dos diversos sites especializados, sem custos de licença e utilização.

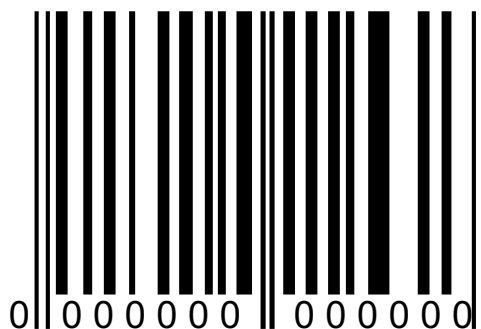


Figura 23 – Modelo de código de barras.



Figura 24 – Modelo de QR Code.

6 O QUE NÃO PODE CONSTAR NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS

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 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:

I - Conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano;

II - Atribuir efeitos ou propriedades que os alimentos não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III - Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza;

IV - Veicular qualquer tipo de alegação à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas;

V - Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI - Ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento;

VII - Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e

VIII - Aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016**. Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas. Brasília, DF: Anvisa, 2016. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/informes/copy_of_70de2016. Acesso em: 23 jul. 2024.

ANVISA. **Perguntas e respostas sobre rotulagem de alimentos alergênicos**. Brasília, DF: Anvisa, 6.ed., 2024a. 46 p.

ANVISA. **Perguntas e Respostas sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: Anvisa, 4.ed., 2024b. 124 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.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ANVISA. **Instrução Normativa- IN nº 75, de 08 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. D.O.U. de 9 de outubro de 2020.

ANVISA. **Perguntas e respostas sobre informação nutricional complementar**. Brasília, DF: Anvisa, 6. ed., 2021. 49 p.

ANVISA. **Perguntas e respostas sobre rotulagem de nova fórmula**. Brasília, DF: Anvisa, 3. ed., 2024. 22 p.

ANVISA. **Perguntas e respostas sobre rotulagem de lactose**. Brasília, DF: Anvisa, 2. ed., 2024. 26 p.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 24, de 15 de junho de 2010**. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências. D.O.U de 29 de junho de 2010.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 01 de setembro de 2020**. Dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária quando da alteração de sua composição. D.O.U. de 2 de setembro de 2020.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. D.O.U. de 9 de outubro de 2020.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022**. Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano. D.O.U de 16 de fevereiro de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 617, de 9 de março de 2022**. Dispõe sobre a obrigatoriedade da realização de análises laboratoriais e da transmissão de informações sobre os teores de fenilalanina, proteínas e umidade em alimentos industrializados. D.O.U de 16 de março de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 712, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. D.O.U de 6 de julho de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. D.O.U de 6 de julho de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes. D.O.U de 6 de julho de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. D.O.U de 6 de julho de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 729, de 1º de julho de 2022.** Melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação da pertinência temática de alimentos em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de. D.O.U de 6 de julho de 2022.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023.** Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. D.O.U de 8 de março de 2023.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 779, de 1º de março de 2023.** Dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos. D.O.U de 8 de março de 2023.

BRASIL. **Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996.** Regulamenta a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumígenos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição. Brasília, DF, 1996.

BRASIL. **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, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. D.O.U de 28 de abril de 2003.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 04 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. D.O.U de 4 de junho de 2009.

BRASIL. **Decreto nº 8.446, de 06 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. D.O.U de 7 de maio de 2015.

BRASIL. **Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019.** Regulamenta a Lei 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Brasília, DF, 2019.

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

BRASIL. **Lei nº 10.674, 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. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. **Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004.** Altera dispositivos da 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, e dá outras providências. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. **Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014.** Altera a Lei 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. Brasília, DF, 2014.

BRASIL. **Lei nº 13.648, 11 de abril de 2018.** Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei 8.918, de 14 de julho de 1994. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. **Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003.** Define o regulamento para o emprego do símbolo transgênico, na forma do anexo à presente portaria. D.O.U de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. **Portaria Interministerial MDA/MIR/MINC/FCP nº 5, de 17 de novembro de 2023.** Institui o selo de identificação de origem étnica e territorial de produtos produzidos e oriundos das Comunidades Quilombolas, "Selo Quilombos do Brasil". D.O.U de 21 de novembro de 2023.

BRASIL. **Portaria Interministerial MDA/MPI/FUNAI nº 1, de 4 de janeiro de 2024.** Institui o selo de identificação de origem étnica de produtos produzidos por pessoas físicas ou jurídicas indígenas, denominado "Selo Indígenas do Brasil". D.O.U de 5 de janeiro de 2024.

CONAR. **Código Brasileiro de Autorregulamentação Publicitária.** Edição 2021/2022. São Paulo: Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária, 2022. 60 p.

IFRS. **Manual para elaboração de rotulagem de alimentos embalados e bebidas para agroindústrias familiares de Bento Gonçalves - RS** [recurso eletrônico] / Lucia de Moraes Batista, Emanoele Malinverno, Jaqueline Biazus. -- Bento Gonçalves, RS : IFRS, 2022. 1 arquivo em PDF (50 p.)

INCAPER. **Diagnóstico da agroindústria familiar no Espírito Santo:** resultados da pesquisa 2018 / Mariana Barboza Vinha e Rachel Quandt Dias. -- Vitória, ES: Incaper, 2019. 61 p. : il. color.

INMETRO. **Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021.** Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. D.O.U de 14 de junho de 2021.

INMETRO. **Portaria nº 262, de 9 de julho de 2024.** Dispõe sobre a indicação da quantidade líquida de produtos cárneos pré-embalados e de queijos e requeijões, que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada - Consolidado. D.O.U de 10 de julho de 2024.

INMETRO. **Portaria nº 265, de 15 de junho de 2021.** Dispõe sobre o tipo de medida (grandeza) da indicação quantitativa do conteúdo nominal de determinadas mercadorias pré-embaladas, de forma compulsória bem como de isenções da obrigatoriedade. D.O.U de 22 de junho de 2021.

INPI. **Portaria /INPI/PR nº 046, de 14 de outubro de 2021.** Institui os selos brasileiros de indicações geográficas e dispõe sobre sua finalidade, direito de uso e formas de utilização. D.O.U de 15 de outubro de 2021.

MAPA. **Compêndio Qualidade Vegetal.** Consolidação das legislações da qualidade vegetal e regulamentos técnicos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico. Anexo da Norma Interna DIPOV nº 02/2019. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária-Mapa, 2024. 332 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/normativos-cgqv/compendio-qualidade-vegetal.pdf/view>. Acesso em: 9 jul. 2024.

MAPA. **Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021.** Altera o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. D.O.U de 27 de julho de 2021.

MDA. **Portaria nº 37, de 17 de novembro de 2023.** Institui o Selo Nacional da Agricultura Familiar - SENAF e dispõe sobre os procedimentos relativos à solicitação, renovação e cancelamento do selo, e dá outras providências. D.O.U de 20 de novembro de 2023.

ANEXOS

ANEXO A

Nomes genéricos de ingredientes e suas classes correspondentes

(continua)

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”.

(conclusão)

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 caseinatos.	“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 727, de 1º de julho de 2022.

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 727, de 1º de julho de 2022.

ANEXO C

Principais alimentos que causam alergias alimentares

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural.

Fonte: Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

ANEXO D

Alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada

1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos*.
2. Farinhas*.
3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados*.
4. Ovos*.
5. Leites fermentados*.
6. Queijos*.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Leite em pó.
9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.
10. Sal destinado ao consumo humano.
11. Fórmulas infantis.
12. Fórmulas para nutrição enteral.
13. Alimentos para controle de peso.
14. Suplementos alimentares.
15. Bebidas alcoólicas.
16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.
17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

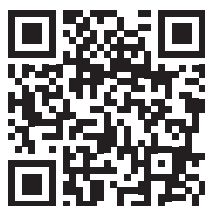
Fonte: Adaptado da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.

*(...) desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

Realização



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



Acesse gratuitamente a produção
editorial do Incaper

DOI 10.54682/doc.317.15192059