



ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

ELABORAÇÃO E COLABORAÇÃO

ELABORAÇÃO

Mariana Larissa Pereira da Cunha, estagiária do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento, professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Sônia Maria F. de Costa Souza, nutricionista chefe do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

Vivianne Barbalho G. Pereira, nutricionista do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

COLABORADORES

Amana Santana de Jesus
Francisco de Assis G. de Oliveira
Higor Paiva de Mendonça Alves
Leopoldina Maria de M. Batista
Maria do céu de Lima
Paula Gabriela M. de Oliveira
Rozângela Barreto A. dos Santos
Sidraci dos Santos Queiroz



SUMÁRIO

4

ROTULAGEM GERAL

8

ROTULAGEM NUTRICIONAL

10

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

11

REFERÊNCIAS

ROTULAGEM GERAL

A rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

O QUE NÃO PODE?

A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter informações potencialmente falsas, incorretas ou insuficientes em relação a verdadeira natureza do produto.



Não pode relacionar efeitos ou propriedades que o produto não possui, ou não tem capacidade de causar, de fato, como por exemplo: "chá emagrecedor".



Não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.



Não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

O QUE DEVE TER OBRIGATORIAMENTE?

A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

- Denominação de venda
- Lista de ingredientes
- Principais alimentos que causam alergia que podem conter no produto
- Advertência sobre lactose e aditivos alimentares
- Rotulagem nutricional
- Conteúdo líquido
- Identificação de origem
- Lote e prazo de validade
- Instruções de conservação e preparo e uso do alimento se necessário.

E A DECLARAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)?

A declaração da denominação de venda deve observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento; deve conter a expressão "tipo", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de outros lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.

Pode conter palavras ou frases adicionais para evitar que o consumidor seja induzido a erro com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento,.

TEM QUE TER INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO?

No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, deve ser acompanhada de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento, da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.

No caso dos alimentos congelados deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação e pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade.

A declaração das instruções sobre o preparo e uso do alimento deve garantir o uso correto do produto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado. As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde" e "Manter os ovos preferencialmente refrigerados".

ROTULAGEM GERAL



COMO IDENTIFICAR O LOTE?

A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio:

I – da letra “L” seguida de um código chave; ou
II – da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano.

O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

Este código chave deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países.

E SOBRE A VALIDADE?

A declaração do prazo de validade deve ser precedida por uma das seguintes expressões:

- a) “consumir antes de...”;
- b) “válido até...”;
- c) “validade...”;
- d) “val:...”;
- e) “vence...”;
- f) “vencimento...”;
- g) “vto:...”;
- h) “venc:...”;
- ou
- i) “consumir preferencialmente antes de...”.

Deve ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:

- a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou
- b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses, deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras.

COMO IDENTIFICAR A ORIGEM?

A declaração da identificação de origem do produto deve conter:

- I – o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- II – o endereço completo;
- III – o país de origem e município;
- IV – o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e
- V – o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.

Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:

- I – “Fabricado em...”;
- II – “Produto ...”;
- ou
- III – “Indústria ...”.

E A LISTA DE INGREDIENTES?

A declaração da lista de ingredientes deve ser apresentada por meio da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em **ordem decrescente de proporção**.

A água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação do alimento não precisam ser declarados na lista de ingredientes.

Os ingredientes podem ser declarados por meio dos nomes genéricos como apresentados no anexo II na Resolução 727/22, desde que correspondam à respectiva classe de ingredientes.

Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento.

ROTULAGEM GERAL

E SE MEU ALIMENTO FOR TRANSGÊNICO?

Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto.

COMO AVISO QUE É?

Tanto nos produtos embalados como nos vendidos a granel ou in natura, o rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, 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".

E SE OS ANIMAIS DA MATÉRIA PRIMA FOREM ALIMENTADOS COM TRANSGÊNICOS?

Os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, deverão conter a seguinte expressão: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

PRECISO AVISAR SE TIVER E SE NÃO TIVER?

Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos", desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro.

SE EU NÃO TIVER CERTEZA SE TEM OU NÃO?

As expressões "pode conter soja transgênica" e "pode conter ingrediente produzido a partir de soja transgênica" deverão, conforme o caso, constar do rótulo, bem como da documentação fiscal, dos produtos a que se refere o caput, independentemente do percentual da presença de soja transgênica, exceto se:

I - a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de região excluída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do regime de que trata a Medida Provisória nº 113, de 26 de março de 2003, de conformidade com o disposto no § 5º do seu art. 1º;

II - a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de produtores que obtenham o certificado de que trata o art. 4º da Medida Provisória nº 113, de 2003, devendo, nesse caso, ser aplicadas as disposições do art. 4º deste Decreto.

ENTÃO COMO APRESENTO CLARAMENTE QUE TEM?

A apresentação gráfica na forma de símbolo para alimentos transgênicos foi regulamentada pela Portaria 2658 de 2003.



ROTULAGEM GERAL

PRECISO AVISAR SE TEM OU NÃO GLÚTEN SEMPRE?

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.



MAIS ALGUMA COISA IMPORTANTE QUE EU PRECISO SABER?

E SE MEU PRODUTO TIVER LACTOSE?

Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "**CONTÉM LACTOSE**".

Tal advertência deve ser apresentada no rótulo de alimento da mesma forma orientada acima, não podendo estar localizada em alguma parte de lacre ou escondida.

A rotulagem dos alimentos embalados pode conter a declaração de outras informações ou representações gráficas que não tenham sido apresentadas nesta cartilha, desde que não contrariem o disposto na Resolução em questão!

As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento em norma específica, quando forem facilmente compreensíveis e quando não induzirem o consumidor ao engano e constarem do painel principal do alimento.

ADVERTÊNCIAS NECESSÁRIAS?

Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam **alergias alimentares**, como trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites, castanhas, avelãs, amêndoa, nozes, pecãs, pistaches e pinoli, devem conter advertências como: "**ALÉRGICOS: CONTÉM**" seguido do nome, ou "**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE**", ou "**ALÉRGICOS: CONTÉM (seguido do nome) E DERIVADOS**".

Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por esses alérgenos, deve ser declarada a advertência "**ALÉRGICOS: PODE CONTER...**" seguido do nome.

Todas essas advertências devem ser apresentadas em:

- I – caixa alta;
- II – negrito;
- III – cor contrastante com o fundo do rótulo; e
- IV – altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

O QUE PRECISA TER NA TABELA NUTRICIONAL?

- | | |
|----------------------------|--|
| I - valor energético; | VIII - gorduras trans; |
| II - carboidratos; | IX - fibra alimentar; |
| III - açúcares totais; | X - sódio; |
| IV - açúcares adicionados; | XI - qualquer outro nutriente ou substância bioativa; |
| V - proteínas; | XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento; |
| VI - gorduras totais; | XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento. |
| VII - gorduras saturadas; | |

ONDE DEVE ESTAR LOCALIZADA AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS?

A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes, não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

O QUE MAIS PODE TER NO MEU RÓTULO NUTRICIONAL?

- I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e
- II - outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos.

COMO DECLARO AS MEDIDAS CASEIRAS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL?

As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos:

- I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;
- II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem;
- III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares; e
- IV - para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente.

COMO DEVE SER A FORMATAÇÃO DA MINHA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL?

A formatação da tabela de informação nutricional deve:

- I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;
- II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;
- III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;
- IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e
- V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

COMO DETERMINO OS VALORES NUTRICIONAIS?

Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:

- I - as propriedades intrínsecas das substâncias;
- II - sua presença natural ou adicionada;
- III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;
- IV - as características do processo de produção do alimento;
- V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;
- VI - o prazo de validade do alimento; e
- VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 desta Resolução.

COMO REALIZO A DETERMINAÇÃO DOS VALORES NUTRICIONAIS?

A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

- I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;
- II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou
- III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados.

QUAIS AS TOLERÂNCIAS PARA OS VALORES NUTRICIONAIS?

Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

- I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo;
- II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.

ALGO A MAIS QUE SEJA IMPORTANTE QUE EU PRECISO SABER?

1. Não é permitido o uso de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.
2. O termo light autorizado para veiculação dos atributos nutricionais não precisa ser traduzido.
3. As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.
4. No caso de existirem textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução, estes não podem estar visíveis no rótulo.
5. No caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.
6. No caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

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 Anexo XV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

QUAIS AS EXCESSÕES QUE SE TORNA OPCIONAL A ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?

A declaração é opcional para os seguintes produtos:

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

COMO DEVE SER FEITA A DECLARAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?

A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

- I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
- II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
- III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
- IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso;
- V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

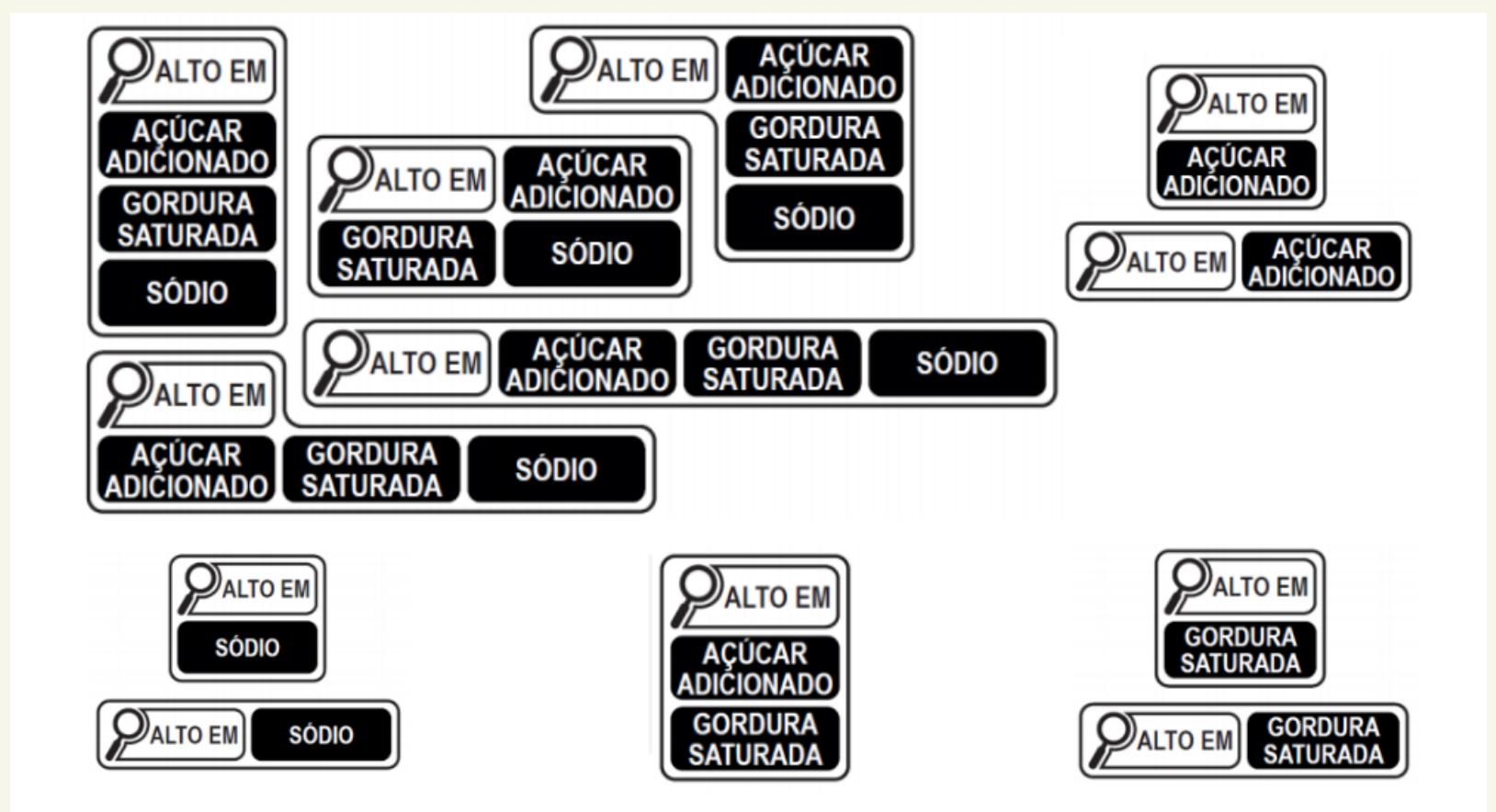
COMO APRESENTO?

As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

No caso de existirem textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução, estes não podem estar visíveis no rótulo.

O termo light autorizado para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, não precisa ser traduzido.

A forma de apresentação anexada à Legislação está apresentada ao lado.



REFERÊNCIAS

DECRETO Nº 4.680, DE 24 DE ABRIL DE 2003

LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003

PORTARIA Nº 2658, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2003.

INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 727, DE 22 DE JULHO DE 2022